



**Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración**

Acta N° 091/2025 de fecha 04 de diciembre de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 091-017/2025

POR LA QUE SE APRUEBA LA MODIFICACIÓN PARCIAL AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 111/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI”, CON ID N° 474.328.

VISTO: El Expediente Digital identificado como CA/N° 2626/2025, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 02 de diciembre de 2025, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI1/N° 1386/2025, de fecha 01 de diciembre de 2025, del Departamento de Licitaciones - Sección Gestión de Ofertas de la Dirección Operativa de Contrataciones, por la que se eleva a consideración de la Máxima Autoridad, la solicitud de aprobación para la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 111/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI”, con ID N° 474.328; y

CONSIDERANDO: Que, la modificación parcial, representan modificaciones realizadas sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego; en atención a la Resolución Dirección Nacional de Contrataciones Públicas N° 3910/2025, de fecha 24 de noviembre de 2025, las modificaciones suministradas (remitidas a través de Correo Electrónico Institucional), son de exclusiva responsabilidad de la Dirección de Hospitales Área Interior;

Que, la propuesta en cuestión, cuenta con el parecer favorable del Gerente de la Gerencia de Abastecimiento y Logística y con el aval de la Directora de la Dirección Operativa de Contrataciones, garantizando así sus conformidades, en los términos del Formulario de Recepción de Expedientes para tratamiento por el Consejo de Administración del IPS y del Memorando DOP/DLI1/N° 1386/2025, de fecha 01 de diciembre de 2025, suscritos por los mismos;

Que, en la presente Sesión, la Máxima Autoridad procedió al análisis de los antecedentes señalados precedentemente y determinó aprobar con adecuaciones la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 111/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES SANITARIAS

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO / ECON. JOSÉ EMILIO ARGANA CONTRERAS
LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH / SR. JOSÉ JARA ROJAS.
MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración**

El presente instrumento es de carácter público, garantizando la transparencia de la gestión pública. Se podrá acceder al mismo de forma libre, conforme a la reglamentación legal vigente que rige la materia, en atención al principio de publicidad de la administración pública, con excepción de aquellos documentos que por su naturaleza, su acceso se encuentre restringido por la Ley.



Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración

Acta N° 091/2025 de fecha 04 de diciembre de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 091-017/2025

DEPENDIENTES DE LA DHAI”, con ID N° 474.328, en lo relativo al Punto 1. “*Sección Requisitos de participación y criterios de evaluación – Capacidad técnica y Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica*”, específicamente respecto al requisito de contar con una Certificación en Sistema de Inocuidad de Alimentos HACCP, el cual se encontraba consignado de forma duplicada en dicha Sección, quedando la misma establecida conforme al Anexo a ser aprobado en virtud del Art. 1° de la presente disposición resolutiva;

Por tanto, en uso de sus atribuciones;

EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DEL
INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

RESUELVE:

- 1°) Aprobar la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 111/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI”, con ID N° 474.328., en todos sus términos, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las áreas técnicas respectivas, que consta de 07 (siete) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 2°) Establecer que la Gerencia de Abastecimiento y Logística y la Dirección Operativa de Contrataciones, son las responsables de la integridad del expediente físico y su coherencia con la versión digital registrada para el tratamiento por parte del Consejo de Administración.-----
- 3°) Comunicar a quienes corresponda y archivar.-----
SC/rr/jo.-

FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO / ECON. JOSÉ EMILIO ARGÑA CONTRERAS
LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH / SR. JOSÉ JARA ROJAS.
MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración

El presente instrumento es de carácter público, garantizando la transparencia de la gestión pública. Se podrá acceder al mismo de forma libre, conforme a la reglamentación legal vigente que rige la materia, en atención al principio de publicidad de la administración pública, con excepción de aquellos documentos que por su naturaleza, su acceso se encuentre restringido por la Ley.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 111/25
 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI”, ID 474328

MODIFICACION PARCIAL

1. En la Sección Requisitos de participación y criterios de evaluación – Capacidad técnica y Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica, se realizan las siguientes modificaciones:

Donde dice:

- | |
|---|
| a. Copia de la Certificación de Calidad de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo en entidades medicas públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cada miembro del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito. |
| b. Contar con una certificación internacional en : Sistema de Inocuidad de Alimentos HACCP, cuyo alcance guarde relación con el objeto del presente llamado y contar con la Certificación Internacional en Seguridad Ambiental ISO 14001:2015 , cuyo alcance guarde relación con el objeto del llamado. |
| c. Contar con disponibilidad en materia de Recursos Humanos capacitados, en una cantidad mínima de:
LOTE 1: 10
LOTE 2: 12
LOTE 3: 4
LOTE 4: 12
LOTE 5: 8 |
| d. Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE, como mínimo un vehículo propio Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 kilos a 5.000 Kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorios. |
| e. Fotocopia de Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Deberá figurar en el listado de capacitación al menos el 50% de la cantidad de funcionarios necesarios para cada lote. |
| f. Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) deberán estar vigentes y no en trámites. |
| g. Fotocopia autenticada de los registros sanitarios en las categorías de elaborador 06, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos documentos en trámites. |
| h. Para el Lote 1 el oferente debera presentar fotocopia autenticada de registro sanitario de DINAVISA de estar habilitado para la elaboración de alimentos libre de gluten. Para los demás lotes se debera presentar declaración Jurada que durante la vigencia del contrato proveerá en los casos necesarios alimentos libre de gluten. |
| i. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista, o del Gastrónomo o Jefe de Cocina. |
| j. Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de |

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
 Abg. Jaime Caballero
 Gerente de Asesoramiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
 Lic. Rotela
 Subgerente de Operaciones
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
 Lic. Julian Morales
 Subgerente de Operaciones
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
 Lic. Alicia Maria Rocholl
 Directora
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
 Abg. ANA MARIA CASTRO
 Secretaria del Consejo de Administración



Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP ISO 2200

- Las áreas a considerar son las siguientes:
 1. Recepción de víveres
 2. Almacenaje de víveres
 3. Preparación de alimentos
 4. Cocción de alimentos
 5. Distribución de alimentos
 6. Lavado de superficies, techos y paredes
 7. Lavado de utensilios
 8. Lavado de equipos.
 9. Limpieza y desinfección de vertederos.

k. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas

l. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma, conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas

Debe decir:

a. Copia de la Certificación de Calidad de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, con alcance en elaboración y/o distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo en entidades médicas públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cada miembro del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito. El certificado deberá ser emitida por una entidad habilitada por el ONA

b. Contar con una certificación en Sistema de Inocuidad de Alimentos HACCP, cuyo alcance guarde relación con el objeto del presente llamado. El certificado deberá ser emitida por una entidad habilitada por el ONA.

c. Contar con disponibilidad en materia de Recursos Humanos capacitados, en una cantidad mínima de:

- LOTE 1: 10
- LOTE 2: 12
- LOTE 3: 4
- LOTE 4: 12
- LOTE 5: 8

d. Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE, como mínimo un vehículo propio Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 kilos a 5.000 Kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorios.

e. **Fotocopia de Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) y/o DINAVISA. Deberá figurar en el listado de capacitación al menos el 50% de la cantidad de funcionarios necesarios para cada lote.**

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
 Abg. Jaime Caballero
 GERENTE
 Gerencia de Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
 Ing. Juan Botela
 Sección General de Oferta
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
 Lic. Julian Wong
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
 Lic. Alicia María Rocholl
 Directora
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
 Abg. ANA-MARÍA CASTRO
 Secretaria del Consejo de Administración



f. Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) deberán estar vigentes y no en trámites.
g. Fotocopia autenticada de los registros sanitarios en las categorías de elaborador 06, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos documentos en trámites.
h. Declaración Jurada que durante la vigencia del contrato proveerá alimentos libres de gluten, en los casos necesarios.
i. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista. Con antigüedad mínima de 3 años verificado con el título de grado. Se deberá acompañar planilla de IPS o Contrato de trabajo para avalar el vínculo entre la empresa y el/la Profesional.
j. Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP ISO 2200 <ul style="list-style-type: none">• Las áreas a considerar son las siguientes:<ol style="list-style-type: none">1. Recepción de víveres2. Almacenaje de víveres3. Preparación de alimentos4. Cocción de alimentos5. Distribución de alimentos6. Lavado de superficies, techos y paredes7. Lavado de utensilios8. Lavado de equipos.9. Limpieza y desinfección de vertederos.
k. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas
l. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma, conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas

2. **En la Sección Suministro requeridos – especificaciones técnicas – detalle de los bienes y/o servicios, se realiza la siguiente modificación:**

DONDE DICE

IX. De los Insumos

El proveedor adjudicado deberá mantener un registro de los Insumos:

1. Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo por parte del personal del Servicio de Nutrición encargado. Presentando las etiquetas con los siguientes datos: fecha de elaboración, periodos de consumos, fecha de vencimiento y tabla nutricional. Se tendrá especial cuidado en la fecha de vencimiento y para mayor seguridad, el margen en alimentos no perecederos, deberá ser de seis meses a un año, como mínimo.

2. Ningún alimento será a granel. deberán envasarse de primer uso, aptos para estar en contacto con los alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento.
3. Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos pre cocidos envasados o congelados como las verduras, choclos, arvejas, atún, frutas en conservas, etc.
4. Enlatados en general. No se admitirán latas sin etiquetas, ni oxidadas, abolladas, ni abombadas en los extremos o con escurrimientos. Las latas deberán ser desechadas en la cocina si al abrir presenta espuma o gases.
5. Grasas: Los aceites a utilizar deberán ser preferentemente de maíz o girasol, los mismos no deberán reutilizarse, la manteca debe ser sin sal.
6. Endulzantes: los edulcorantes deberán utilizarse solo steviosidos y/o sucralosa.
7. Mermeladas: Las mismas deberán ser enteras, dietéticas o Light (sin azúcar para los diabéticos), distribuidas en envases individuales de 30 a 40g para su distribución o en compoteras de porcelana en el mismo volumen.
8. Frutas y Verduras: Las características de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten moho, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

FRUTAS: Éstas deberán ser frescas y variadas con la coloración propia del mismo y no deberán presentar golpes o magulladuras, deberán ser de la mejor calidad en cuanto a grado de madurez, volumen, peso, sin parásitos o larvas y en buen estado de conservación.

VERDURAS: Deberán ser frescas y variadas, en buen estado de conservación de volumen, de color, sin grietas.

9. Granos y Harinas: se deben rechazar cuando los envases presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras. Se debe cuidar la calidad, la limpieza, la ausencia de parásitos y de contaminaciones eventuales, por ejemplo: piedras, gorgojos y excrementos de ratas; en los cereales y en las leguminosas; las larvas en las harinas húmedas y envejecidas. Se proveerán cereales comerciales hechos a base de hojuelas de maíz, arroz o integrales en variedad de sabores azucarados y sin azucarar, y podrán tener variedad en sabores y formas. Deberá contar también con avena, sémola, fécula de maíz, espesantes y otros productos utilizados fundamentalmente en el desayuno, colaciones y en las dietas líquidas espesadas y blandas.
10. Panificados: blancos o integrales sin sal, en variadas presentaciones.
11. En caso de contar con pacientes celíacos u otra dieta modificada, la empresa deberá contar con todos los productos específicamente destinados a este tipo de pacientes.
12. Carnes: Deben ser de calidad. Todas las carnes sin excepción deberán ser lavadas con agua previamente a su cocimiento y deberán utilizarse dentro del período de consumo señalado en el empaque del producto, deberán utilizar registro de materia prima de entradas y salidas de estos productos y se deberán almacenar en refrigeración en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados.
 - a. Las carnes rojas deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 ° C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenará por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo.
 - b. El pollo se deberá recibir y almacenar sin cabeza, ni patas, ni vísceras, frescos, de textura firme no golpeados y sin olor y color desagradables, se rechazarán aquellos que muestren indicios que no estén limpios o estén golpeados, aun estando ya cocidos.
 - c. Carne de soja: La carne de soja podrá ser solicitada en las preparaciones solas o mezcladas con carnes rojas o blancas debidamente procesadas.
 - d. Embutidos. Los productos deberán ser empacados de fábrica, cuidando mucho la coloración y olor, propios del producto. La temperatura al ser entregado no debe ser mayor a 4 ° C. 12.
13. Leche y derivados: Todos los productos adquiridos deberán ser pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de elaboración y de vencimiento. Deberán ser envasados o empaquetados al vacío, nunca se comprará productos lácteos a granel. Se deberá contar con la variedad de enteros y descremados como también con y sin azúcar.
 - a. La leche a utilizar en el Hospital Regional será de tres tipos: entera, descremada y deslactosada, para aquellos pacientes con intolerancia a la lactosa.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Adquisiciones y Logística

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Sección de Ofertas
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Julian Morán
Jefe Departamento de Contrataciones
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Alicia María Rochóll
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. ANA-MARÍA CASTRO
Secretaría del Consejo de Administración

- b. El yogurt, entero y descremado, deberá comprarse en envases de 1 litro/kilo para la elaboración de los postres y en frascos de entre 140 - 180 ml para la distribución en las salas, de sabores diversos de preferencia DURAZNO Y VAINILLA.
- c. Los quesos a utilizar deberán ser enteros, bajos en grasas o dietéticos, presentar buena consistencia, con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas.
- d. La crema deberá comprarse en envase hermético, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal.
- e. Para la elaboración de las papillas se utilizará cereales de avena, fécula de maíz, sémola y otros espesantes especialmente diseñados para la homogeneización.
14. Los huevos deberán ser frescos sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse limpios (no lavados). Se refrigerarán hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).
15. Agua: La empresa se encargará de colocar filtros para agua. Esta se utilizará para la elaboración de los alimentos y el lavado de utensilios y superficies.
16. Dulces: en presentación de 30gr. El oferente deberá ser elaborador de los dulces de batata, turrón de maní, para ello deberá presentar con su oferta poseer la habilitación y los Registros sanitarios vigentes.
17. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocessadas, para evitar su contaminación.
18. Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración, especificando el contenido y preparación.
19. La empresa deberá hacer una depuración periódica, de los insumos refrigerados, para evitar contaminación.
20. El abastecimiento se hará con los vehículos señalados en el apartado - DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS o por los propios distribuidores de productos perecederos en vehículos con las mismas especificaciones y supervisados en el área de recepción de víveres, conjuntamente con el coordinador responsable, representante de la empresa y el encargado del Servicio de Nutrición o en su defecto el encargado designado por el Director del Hospital Regional o Unidad Sanitaria como Administrador de Contrato.
21. Formula polimérica con fibra: osmolaridad 450 500 mosm/l, proteína 14 a 20%; **Hidratos de carbono 50-54%*; Grasas 25 a 30%, Con Fos e *Inulina*, CAHMB 1,6% (que se utilizara para el desayuno y colación de los pacientes).

DEBE DECIR

El proveedor adjudicado deberá mantener un registro de los Insumos:

1. Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo por parte del personal del Servicio de Nutrición encargado. Presentando las etiquetas con los siguientes datos: fecha de elaboración, periodos de consumos, fecha de vencimiento y tabla nutrimental. Se tendrá especial cuidado en la fecha de vencimiento y para mayor seguridad, el margen en alimentos no perecederos, deberá ser de seis meses a un año, como mínimo.
2. Ningún alimento será a granel. deberán envasarse de primer uso, aptos para estar en contacto con los alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento.
3. Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos pre cocidos envasados o congelados como las verduras, choclos, arvejas, atún, frutas en conservas, etc.
4. Enlatados en general. No se admitirán latas sin etiquetas, ni oxidadas, abolladas, ni abombadas en los extremos o con escurrimientos. Las latas deberán ser desechadas en la cocina si al abrir presenta espuma o gases.

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
Gerente
Ced. de Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abg. ANA-MARIA CASTRE
Secretaria del Consejo de Administracion

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Juan María
Jefe Departamento de Contrataciones
Direccion Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Alicia María Rocholl
Directora
Direccion Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abg. ANA-MARIA CASTRE
Secretaria del Consejo de Administracion



5. Grasas: Los aceites a utilizar deberán ser preferentemente de maíz o girasol, los mismos no deberán reutilizarse, la manteca debe ser sin sal.
6. Endulzantes: los edulcorantes deberán utilizarse solo steviosidos y/o sucralosa.
7. Mermeladas: Las mismas deberán ser enteras, dietéticas o Light (sin azúcar para los diabéticos), distribuidas en envases individuales de 30 a 40g para su distribución o en compoteras de porcelana en el mismo volumen.
8. Frutas y Verduras: Las características de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten moho, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

FRUTAS: Éstas deberán ser frescas y variadas con la coloración propia del mismo y no deberán presentar golpes o magulladuras, deberán ser de la mejor calidad en cuanto a grado de madurez, volumen, peso, sin parásitos o larvas y en buen estado de conservación.

VERDURAS: Deberán ser frescas y variadas, en buen estado de conservación de volumen, de color, sin grietas.

9. Granos y Harinas: se deben rechazar cuando los envases presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras. Se debe cuidar la calidad, la limpieza, la ausencia de parásitos y de contaminaciones eventuales, por ejemplo: piedras, gorgojos y excrementos de ratas; en los cereales y en las leguminosas; las larvas en las harinas húmedas y envejecidas. Se proveerán cereales comerciales hechos a base de hojuelas de maíz, arroz o integrales en variedad de sabores azucarados y sin azucarar, y podrán tener variedad en sabores y formas. Deberá contar también con avena, sémola, fécula de maíz, espesantes y otros productos utilizados fundamentalmente en el desayuno, colaciones y en las dietas líquidas espesadas y blandas.
10. Panificados: blancos o integrales sin sal, en variadas presentaciones.
11. En caso de contar con pacientes celíacos u otra dieta modificada, la empresa deberá contar con todos los productos específicamente destinados a este tipo de pacientes.
12. Carnes: Deben ser de calidad. Todas las carnes sin excepción deberán ser lavadas con agua previamente a su cocimiento y deberán utilizarse dentro del período de consumo señalado en el empaque del producto, deberán utilizar registro de materia prima de entradas y salidas de estos productos y se deberán almacenar en refrigeración en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados.
 - a. Las carnes rojas deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 ° C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenará por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo.
 - e. El pollo se deberá recibir y almacenar sin cabeza, ni patas, ni vísceras, frescos, de textura firme no golpeados y sin olor y color desagradables, se rechazarán aquellos que muestren indicios que no estén limpios o estén golpeados, aun estando ya cocidos.
 - f. Carne de soja: La carne de soja podrá ser solicitada en las preparaciones solas o mezcladas con carnes rojas o blancas debidamente procesadas.
 - g. Embutidos. Los productos deberán ser empacados de fábrica, cuidando mucho la coloración y olor, propios del producto. La temperatura al ser entregado no debe ser mayor a 4 ° C.
13. Leche y derivados: Todos los productos adquiridos deberán ser pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de elaboración y de vencimiento. Deberán ser envasados o empaquetados al vacío, nunca se comprará productos lácteos a granel. Se deberá contar con la variedad de enteros y descremados como también con y sin azúcar.
 - f. La leche a utilizar en el Hospital Regional será de tres tipos: entera, descremada y deslactosada, para aquellos pacientes con intolerancia a la lactosa.
 - g. El yogurt, entero y descremado, deberá comprarse en envases de 1 litro/kilo para la elaboración de los postres y en frascos de entre 140 - 180 ml para la distribución en las salas, de sabores diversos de preferencia DURAZNO Y VAINILLA.
 - h. Los quesos a utilizar deberán ser enteros, bajos en grasas o dietéticos, presentar buena consistencia, con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas.
 - i. La crema deberá comprarse en envase hermético, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Asesoramiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Botella
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Julian Marañón Doncel
Jefe Departamento de Contratación
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Alicia María Rochóll
Directora
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. ANA MARÍA CASTRO
Secretaría del Consejo de Administración

- j. Para la elaboración de las papillas se utilizará cereales de avena, fécula de maíz, sémola y otros espesantes especialmente diseñados para la homogeneización.
14. Los huevos deberán ser frescos sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse limpios (no lavados). Se refrigerarán hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).
15. Agua: La empresa se encargará de colocar filtros para agua. Esta se utilizará para la elaboración de los alimentos y el lavado de utensilios y superficies.
16. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.
17. Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración, especificando el contenido y preparación.
18. La empresa deberá hacer una depuración periódica, de los insumos refrigerados, para evitar contaminación.
19. El abastecimiento se hará con los vehículos señalados en el apartado - DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS o por los propios distribuidores de productos perecederos en vehículos con las mismas especificaciones y supervisados en el área de recepción de víveres, conjuntamente con el coordinador responsable, representante de la empresa y el encargado del Servicio de Nutrición o en su defecto el encargado designado por el Director del Hospital Regional o Unidad Sanitaria como Administrador de Contrato.
20. **Formula polimérica con fibra: osmolaridad 450 – 500 mosm/l, proteína 14 a 20%; *Hidratos de carbono 50-54%; Grasas 25 a 30%, Con Fos e Inulina, CAHMB 1,6% (que se utilizara para el desayuno y colación de los pacientes).**

El oferente deberá presentar autorización del fabricante o distribuidor con sus respectivos registros sanitarios vigentes y consignar el ID de la licitación y el o los lotes.-

ING. JUAN ROTELA
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

ING. MARÍA DONCEL
Departamento de Licitaciones
Dirección Operativa de Contrataciones

LIC. ALICIA MARÍA ROCHOLI
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones

ING. JAIME CABALLERO
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

ALICIA MARÍA CASTRO
Secretaría del Consejo de Administración