



Instituto de Previsión Social  
Consejo de Administración

Acta N° 097/2025 de fecha 29 de diciembre de 2025

**RESOLUCIÓN C.A. N° 097-013/2025**

**POR LA QUE SE APRUEBAN LA MODIFICACIÓN PARCIAL AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES Y LA ACLARACIÓN N° 2, EN EL MARCO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 56/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL 12 DE JUNIO DE IPS”, CON ID N° 471.691.**

**VISTO:** El Expediente Digital identificado como CA/N° 2808/2025, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 24 de diciembre de 2025, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI1/N° 1412/2025, de fecha 24 de diciembre de 2025, del Departamento de Licitaciones – Sección Gestión de Ofertas de la Dirección Operativa de Contrataciones, por el que se eleva a consideración de la Máxima Autoridad, la Modificación Parcial al Pliego de Bases y Condiciones y la aprobación de la Aclaración N° 2 de la Licitación Pública Nacional N° 56/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL 12 DE JUNIO DE IPS,” con ID N° 471.691; y

**CONSIDERANDO:** Que, la Modificación Parcial, representa modificaciones sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego; ello a raíz de las consultas realizadas por los potenciales oferentes a través de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el Portal de la DNCP y las modificaciones suministradas (remitidas a través de correo electrónico institucional), son de exclusiva responsabilidad de la Dirección de Hospitales Área Central;

Que, la Aclaración N° 2, representa aclaraciones sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego; ello a raíz de las consultas realizadas por los potenciales oferentes a través de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el Portal de la DNCP y las respuestas suministradas (remitidas a través de correo electrónico institucional), son de exclusiva responsabilidad de la Dirección de Hospitales Área Central;

Que, la propuesta en cuestión, cuenta con el aval de la Directora de la Dirección Operativa de Contrataciones; y el parecer favorable del Gerente de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, garantizando así sus conformidades, en los términos del Memorando DOP/DLI1/N° 1412/2025, de fecha 24 de diciembre de 2025 y el Formulario de Recepción de Expedientes para tratamiento por parte del Consejo de Administración del IPS, suscritos por los mismos;

**FDO.: DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO, Presidente Interino.  
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° 097/2025 de fecha 29 de diciembre de 2025**

**RESOLUCIÓN C.A. N° 097-013/2025**

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° 56/2025 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL 12 DE JUNIO DE IPS," con ID N° 471.691, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 06 (seis) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 2°) Aprobar la Aclaración N° 2, al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 56/2025 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL 12 DE JUNIO DE IPS," con ID N° 471.691, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 02 (dos) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 3°) 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.-----
- 4°) Comunicar a quienes corresponda y archivar.-----

SC/fm/pb.-

FDO.: DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO, *Presidente Interino.*  
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 PUBLICA NACIONAL N° 56/25  
"CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA  
FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL 12 DE JUNIO DE IPS", ID 471691

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 autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 05, 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. Deberá estar vigente hasta el finiquito del contrato. En caso que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargados de la elaboración de los alimentos deberá también contar con el Registro de Establecimiento (R.E.) vigente.
- b. Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.
- c. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital 12 de Junio
- d. Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo.
- e. Declaración jurada del oferente, donde conste no haber recibido sanciones y/o amonestaciones por parte de la convocante en los últimos 5 años
- f. Listado de los funcionarios que prestaran servicio, especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.
- g. Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.
- h. Certificado médico, de cada uno de los funcionarios, expedidos por la autoridad competente sea del Instituto de Previsión Social o Ministerio Público. Adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos.
- i. La empresa adjudicada deberá presentar una copia de los documentos citados en esta sección al Administrador del Contrato, al inicio de la prestación del servicio. En caso de que la nómina de funcionarios sea modificada durante la ejecución del contrato, deberá comunicar dicha situación al Administrador del Contrato y al Servicio de Nutrición. El personal que ingrese como reemplazo deberá cumplir con los mismos requisitos y presentar las documentaciones requeridas en el punto Documentaciones del Personal.
- j. Constancia de capacitación en prevención de incendios y uso de extintores, emitida por la entidad competente en el rubro, de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.
- k. Contar por lo menos con 2 camiones refrigerados, adjuntar copia de la cédula verde y habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler.
- l. Constancia de personal registrado en IPS por el oferente, como mínimo 10 personales, en los últimos 6 meses.
- m. Manual de Procedimiento, que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio
- n. Contar con una certificación en Sistema de Inocuidad de Alimentos HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), cuyo alcance guarde relación con el objeto del presente llamado. El certificado deberá ser emitida por una entidad habilitada por el ONA
- o. Recetario, con las recetas estandarizadas de los menús a servir.
- p. El oferente deberá presentar la Planilla de Precios en formato digital editable por medio magnético mediante (CD o PENDRIVE).
- q. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
- r. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Abd. Jaime Caballero  
GERENTE  
Abastecimiento y Logística

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Ing. Juan Rofor  
Secretaría de Orientación  
Dirección Operativa de Contrataciones

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



**Debe decir:**

- a) Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 05, 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. Deberá estar vigente hasta el finiquito del contrato. En caso que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargados de la elaboración de los alimentos deberá también contar con el Registro de Establecimiento (R.E.) vigente.
- b) Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.
- c) Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo.
- d) Declaración jurada del oferente, donde conste no haber recibido sanciones y/o amonestaciones por parte de la convocante en los últimos 5 años
- e) Listado de los funcionarios que prestarán servicio, especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS., **acompañado de:**
  - Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital 12 de Junio
  - Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.
  - Declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.
  - Certificado médico, de cada uno de los funcionarios, expedidos por la autoridad competente sea del Instituto de Previsión Social o Ministerio Público. Adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos.
  - Constancia de capacitación en prevención de incendios y uso de extintores, emitida por la entidad competente en el rubro, de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio
- f) Contar por lo menos con 2 camiones refrigerados, adjuntar copia de la cédula verde y habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler.
- g) Constancia de personal registrado en IPS por el oferente, como mínimo 10 personales, en los últimos 6 meses.
- h) Manual de Procedimiento, que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio
- i) Contar con una certificación en Sistema de Inocuidad de Alimentos HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), cuyo alcance guarde relación con el objeto del presente llamado. El certificado deberá ser emitida por una entidad habilitada por el ONA
- j) Recetario, con las recetas estandarizadas de los menús a servir.
- k) El oferente deberá presentar la Planilla de Precios en formato digital editable por medio magnético mediante (CD o PENDRIVE).
- l) Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
- m) Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Abg. Jaime Caballero  
GERENTE  
Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Lic. Rotela  
Sección Gestión de Oferta  
Dirección Operativa de Contrataciones

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

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

**2. En la Sección Suministros y Especificaciones técnicas– REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS, Detalle de los bienes y/o servicios, en Provisión de Alimentos A Pacientes, se realizan la siguiente modificación:**

**Donde dice:**

**3. PROVISIÓN DE ALIMENTOS A PACIENTES**

1. La preparación de las bandejas, deberá realizarse en la cocina del hospital, sirviendo la ración y tipo de dieta indicada para cada paciente y protegiéndolas con las bandejas térmicas.
2. El servicio (alimentos y agua) otorgado al paciente, deberá identificarse con etiquetas que contengan número de cama y sala, nombre de paciente, tipo de dieta, fecha y hora de provisión.
3. La provisión de comidas y agua mineral a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según indicaciones del Administrador de Contrato o quien este designe.
4. Al término de la distribución de los alimentos a los pacientes, se dará tiempo de 90 minutos para proceder a levantar los utensilios en los que fueron servidos.
5. Para la distribución de alimentos relacionados con el área de pacientes aislados, los utensilios (platos, vasos, cucharas, etc.) serán indefectiblemente desechables.
6. Cuando el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada y no pueda alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será servida en material térmico desechable, con su respectiva protección e identificación y dejada en el área cocina, hasta nueva indicación por parte Administrador de Contrato o quien este designe.
7. La entrega de alimentos se realizará de acuerdo al listado proveído por el Administrador de Contrato o quien este designe, el cual deberá ser tildado por la moza en el momento de la entrega de la bandeja al paciente.

**Debe decir:**

**3. PROVISIÓN DE ALIMENTOS A PACIENTES**

1. La preparación de las bandejas, deberá realizarse en la cocina del hospital, sirviendo la ración y tipo de dieta indicada para cada paciente y protegiéndolas con las bandejas térmicas.
2. El servicio (alimentos y agua) otorgado al paciente, deberá identificarse con etiquetas que contengan número de cama y sala, nombre de paciente, tipo de dieta, fecha y hora de provisión.
3. La provisión de comidas y agua mineral a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según indicaciones del Administrador de Contrato o quien este designe.
4. Al término de la distribución de los alimentos a los pacientes, se dará tiempo de 90 minutos para proceder a levantar los utensilios en los que fueron servidos.
5. Para la distribución de alimentos relacionados con el área de pacientes aislados, los utensilios (platos, vasos, cucharas, etc.) serán indefectiblemente desechables.
6. Cuando el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada y no pueda alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será servida en material térmico desechable, con su respectiva protección e identificación y dejada en el área cocina, hasta nueva indicación por parte Administrador de Contrato o quien este designe.
7. La entrega de alimentos se realizará de acuerdo al listado proveído por el Administrador de Contrato o quien este designe, el cual deberá ser tildado por la moza en el momento de la entrega de la bandeja al paciente.
8. **El oferente deberá presentar autorización del fabricante o distribuidor con sus respectivos registros sanitarios vigentes de la 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 utilizará para el desayuno y colación de los pacientes).**

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Abg. Jaimé Caballero  
GERENTE  
Dirección de Acasamiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Ing. Juan Rotela  
Jefe  
Sección Gestión de Oferta  
Dirección Operativa de Contrataciones

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

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

**3. En la Sección Suministros y Especificaciones técnicas– REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS, Detalle de los bienes y/o servicios, en Documentaciones del Personal, se realizan la siguiente modificación:**

**Donde dice:**

**2. DOCUMENTACIONES DEL PERSONAL**

La empresa adjudicada deberá presentar:

1. Una copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital 12 de junio.
2. Currículum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios solicitados. La empresa adjudicada deberá contar con personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio. **Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.**
3. La lista de los funcionarios con el cargo que ocupará según lo solicitado en **TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.**
4. Los certificados médicos, de cada uno de los funcionarios, los cuales deberán tener una antigüedad máxima de hasta 3 meses antes del inicio de la prestación del servicio, expedidos por la autoridad competente. **Además, deberá adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos.**
5. Certificado de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.
6. Certificado de capacitación en uso de extintores y prevención de incendios, de cada uno de los funcionarios.

Los documentos detallados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato.

Estos documentos deberán ser presentados siempre que un trabajador de la empresa adjudicada, se incorpore a prestar servicios en el Hospital 12 de junio.

**Debe decir:**

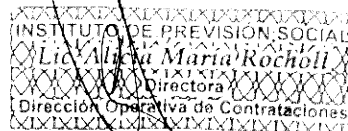
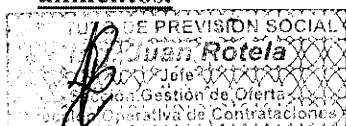
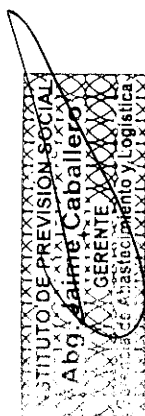
**2. DOCUMENTACIONES DEL PERSONAL**

**La empresa adjudicada deberá presentar una copia de los documentos citados en esta sección al Administrador del Contrato, al inicio de la prestación del servicio.**

La lista de los funcionarios con el cargo que ocupará según lo solicitado en **TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.**

**Acompañado de:**

1. Una copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital 12 de junio.
2. Currículum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios solicitados. La empresa adjudicada deberá contar con personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio.
3. Declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.
4. Los certificados médicos, de cada uno de los funcionarios, los cuales deberán tener una antigüedad máxima de hasta 3 meses antes del inicio de la prestación del servicio, expedidos por la autoridad competente.
5. **Resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos.**





6. Certificado de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.
7. Certificado de capacitación en uso de extintores y prevención de incendios, de cada uno de los funcionarios.

Los documentos detallados deberán ser presentados al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato, de cada uno de los personales indicados conforme listado solicitado en el Punto 1.

En caso de que la nómina de funcionarios sea modificada durante la ejecución del contrato, deberá comunicar dicha situación al Administrador del Contrato y al Servicio de Nutrición. El personal que ingrese como reemplazo deberá cumplir con los mismos requisitos y presentar las documentaciones requeridas en el punto Documentaciones del Personal.

**4. En la Sección Suministros y Especificaciones técnicas– REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS, Detalle de los bienes y/o servicios, en Tabla 4. Cobertura del Personal según Cargo, Horarios y Días, se realiza la siguiente modificación:**

Donde dice:

**TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGO, HORARIOS Y DÍAS.**

N°	Cantidad	Cargo	Horario de cobertura	Días de cobertura
1	1	Nutricionista coordinador de la empresa adjudicada	08:00 a 18:00	Lunes a viernes
2	1	<u>Nutricionista de la empresa adjudicada</u>	<u>08:00 a 18:00</u>	<u>Sábados, domingos, asuetos y feriados</u>
3	1	Tecnólogo de alimentos	Según necesidad	1 visita semanal y/o según necesidad, Coordinado con el Administrador de Contrato o a quien este designe.
4	1	Cocinero certificado TM	06:00 a 14:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
5	1	Cocinero certificado TT	13:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
6	1	Auxiliar de cocina TM	06:00 a 14:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
7	1	Auxiliar de cocina TT	13:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
8	S/N	Auxiliar de limpieza	07:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
10	2	Mozas para pacientes	05:30 a 13:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)
11	2	Mozas para pacientes	13:30 a 20:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)
12	1	Moza para comedor de funcionarios	06:30 a 08:30 11:30 a 14:30 17:30 a 21:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Ing. Juan Carlos  
Sección Gestión de Operaciones  
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Lic. Alicia María Rochólli  
Directora  
Dirección Operativa de Contrataciones

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



Debe decir:

TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGO, HORARIOS Y DÍAS.				
Nº	Cantidad	Cargo	Horario de cobertura	Días de cobertura
1	1	Nutricionista coordinador de la empresa adjudicada	<u>Según necesidad</u>	Lunes a viernes
<u>2</u>	1	Tecnólogo de alimentos	Según necesidad	1 visita semanal y/o según necesidad, Coordinado con el Administrador de Contrato o a quien este designe.
<u>3</u>	1	Cocinero certificado TM	06:00 a 14:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
<u>4</u>	1	Cocinero certificado TT	13:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
<u>5</u>	1	Auxiliar de cocina TM	06:00 a 14:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
<u>6</u>	1	Auxiliar de cocina TT	13:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
<u>7</u>	S/N	Auxiliar de limpieza	07:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
<u>8</u>	2	Mozas para pacientes	05:30 a 13:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)
<u>9</u>	2	Mozas para pacientes	13:30 a 20:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)
<u>10</u>	1	Moza para comedor de funcionarios	06:30 a 08:30 11:30 a 14:30 17:30 a 21:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Ing. María Botela  
Sección Gestión de Oportunidad  
Dirección Operativa de Contrataciones

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

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



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 56/25  
 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL 12 DE JUNIO DE IPS”

ACLARACIÓN N° 2

Asunción, de diciembre de 2025.

**AL OFERENTE:**

Con relación al proceso licitatorio individualizado como LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 56/25 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL 12 DE JUNIO DE IPS” con ID N° 471.691, se realizan las siguientes aclaraciones a las consultas realizadas por el/los potencial/es oferente/es:

N°	Título	Consulta	Respuesta
11	Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica	La convocante en Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica en los siguientes puntos f. Listado de los funcionarios que prestarán servicio, especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS. g. Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio. h. Certificado médico, de cada uno de los funcionarios, expedidos por la autoridad competente sea del Instituto de Previsión Social o Ministerio Público. Adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos. i. La empresa adjudicada deberá presentar una copia de los documentos citados en esta sección al Administrador del Contrato, al inicio de la prestación del servicio. En caso de que la nómina de funcionarios sea modificada durante la ejecución del contrato, deberá comunicar dicha situación al Administrador del Contrato y al Servicio de Nutrición. El personal que ingrese como reemplazo deberá cumplir con los mismos requisitos y presentar las documentaciones requeridas en el punto Documentaciones del Personal. En el punto i expresa que los documentos deben ser entregados en el momento del inicio del contrato, pero en las especificaciones técnicas exige que debe ser presentado con la oferta mas abajo agrego el escrito que se encuentra en especificaciones técnicas. 2. DOCUMENTACIONES DEL PERSONAL La empresa adjudicada deberá presentar: 1. Una copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital 12 de junio. 2. Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios solicitados. La empresa adjudicada deberá contar con personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio. Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales. 3. La lista de los funcionarios con el cargo que ocupará según lo solicitado en TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS. 4. Los certificados médicos, de cada uno de los funcionarios, los cuales deberán tener una antigüedad máxima de hasta 3 meses antes del inicio de la prestación del servicio, expedidos por la autoridad competente. Además, deberá adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos. 5. Certificado de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios. 6. Certificado de capacitación en uso de extintores y prevención de incendios, de cada uno de los funcionarios. Los documentos detallados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato. Estos documentos deberán ser presentados siempre que un trabajador de la empresa adjudicada se incorpore a prestar servicios en el Hospital 12 de junio. Favor aclarar estos puntos si se entrega en el momento del inicio del contrato o en el momento de la oferta, cabe mencionar que el punto 2.5 antecedentes policiales fue protestado, la DNCP dio lugar a la protesta para la modificación y no fue modificado en especificaciones técnicas.	El Oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Última Versión.
12	PERSONAL NUTRICIONISTA	En el PBC se menciona dos nutricionistas, tener en cuenta que la cantidad de comensales es un promedio de 30, según las categorías de IPS, el hospital 12 de junio correspondería a una categoría B, donde una sola nutricionista sería la coordinadora y responsable, por lo tanto se podría realizar el servicio sin ningún inconvenientes, ya que la profesional estará en constante comunicación con el administrador de contrato.	El Oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Última Versión

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
 Ing. Juan Roteira  
 Jefe  
 Sec. Gestión de Oferta  
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
 Lic. Anicia María Rocholl  
 Directora  
 Dirección Operativa de Contrataciones

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



N°	Título	Consulta	Respuesta
13	MOZAS PARA LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	En el PBC se menciona dos mozas para realizar la distribución de alimentos a pacientes, tener en cuenta que la cantidad de comensales es un promedio de 30, por lo tanto una sola moza podría realizar la tarea sin inconvenientes, como se realiza en las demás instituciones de IPS.. por lo tanto quisieramos saber cual sería el motivo por el cual solicitan dos mozas?	El Oferente deberá ajustarse a lo establecido en el Pliego de Bases y condiciones VERSION 2, de fecha 16/12/2025
14	HORARIOS DEL SERVICIO	Se menciona que el listado se comunicara 30 minutos antes del servicio, dicho tiempo es insuficiente para proveer un servicio de calidad, por lo tanto solicitamos que como mínimo el listado sea proveído dos horas antes del servicio, ya que la empresa de esa manera garantizara el buen servicio.	El Oferente deberá ajustarse a lo establecido en el Pliego de Bases y condiciones VERSION 2, de fecha 16/12/2025
15	CERTIFICADOS MEDICOS	Seria posible presentar una declaración jurada que una vez que la empresa sea adjudicada presentara los certificados médicos, análisis clínicos y antecedentes policiales?... ya que dichos documentos solicitan en ambas etapas, y lo ideal sería presentar al momento de la firma del contrato, ya que es ahí donde los personales van a ofrecer el servicio.	El Oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Última Versión

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
 A.D.G. Jaime Caballero  
 GERENTE  
 Gerencia de Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
 Juan Roteira  
 Jefe  
 Sección Gestión de Oferta  
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
 Lic. Alicia María Kocholl  
 Directora  
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
 A.D.G. ANA MARIA CASTRO  
 Secretaria del Consejo de Administración

Resolución C.A. - P. Ana Web IPS