LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SBE N° 163/19
"CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL GERIATRICO, DEPENDIENTE DE LA DIRECCION DE HOSPITALES AREA CENTRAL DEL IPS - AD REFERENDUM 2020"
2020"

ADENDA N° 9

Asunción, 25 de Septiembre de 2020

AL OFERENTE:

Con relación a la **LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 163/19 "CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL GERIATRICO, DEPENDIENTE DE LA DIRECCION DE HOSPITALES AREA CENTRAL DEL IPS - AD REFERENDUM 2020"**, con **ID N° 373.452,** informamos que se realizan los siguientes cambios en el Pliego de Bases y Condiciones:

1. *En la Sección III – Suministros Requeridos, en el ítem 10) De las Zonas de Trabajo, en el Sub ítems 10.1 Distribución de las Zonas de Trabajo, se realiza la siguiente modificación, se agrega el sub ítem 10.1.3. Diseños y planos*

Donde dice:

10. DE LAS ZONAS DE TRABAJO

10. 1 DISTRIBUCIÓN DE LA ZONA DE TRABAJO

10.1.1. El área deberá estar previamente verificada por el personal competente designado por el Servicio de Nutrición del Hospital Geriátrico, no debe de existir ninguna condición que pueda afectar la inocuidad de los alimentos que se preparan. El Área Física deberá estar protegida de inundaciones, olores objetables, humo, polvo, gases y radiación.

Se dará cumplimiento a lo establecido en la ordenanza municipal vigente que establece "las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en establecimientos..".

10.1.2. La distribución de las zonas de trabajo, los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada área, de forma que:
No exista posibilidad de cruce entre zonas de productos sucios y limpios.

Debe decir

10. DE LAS ZONAS DE TRABAJO

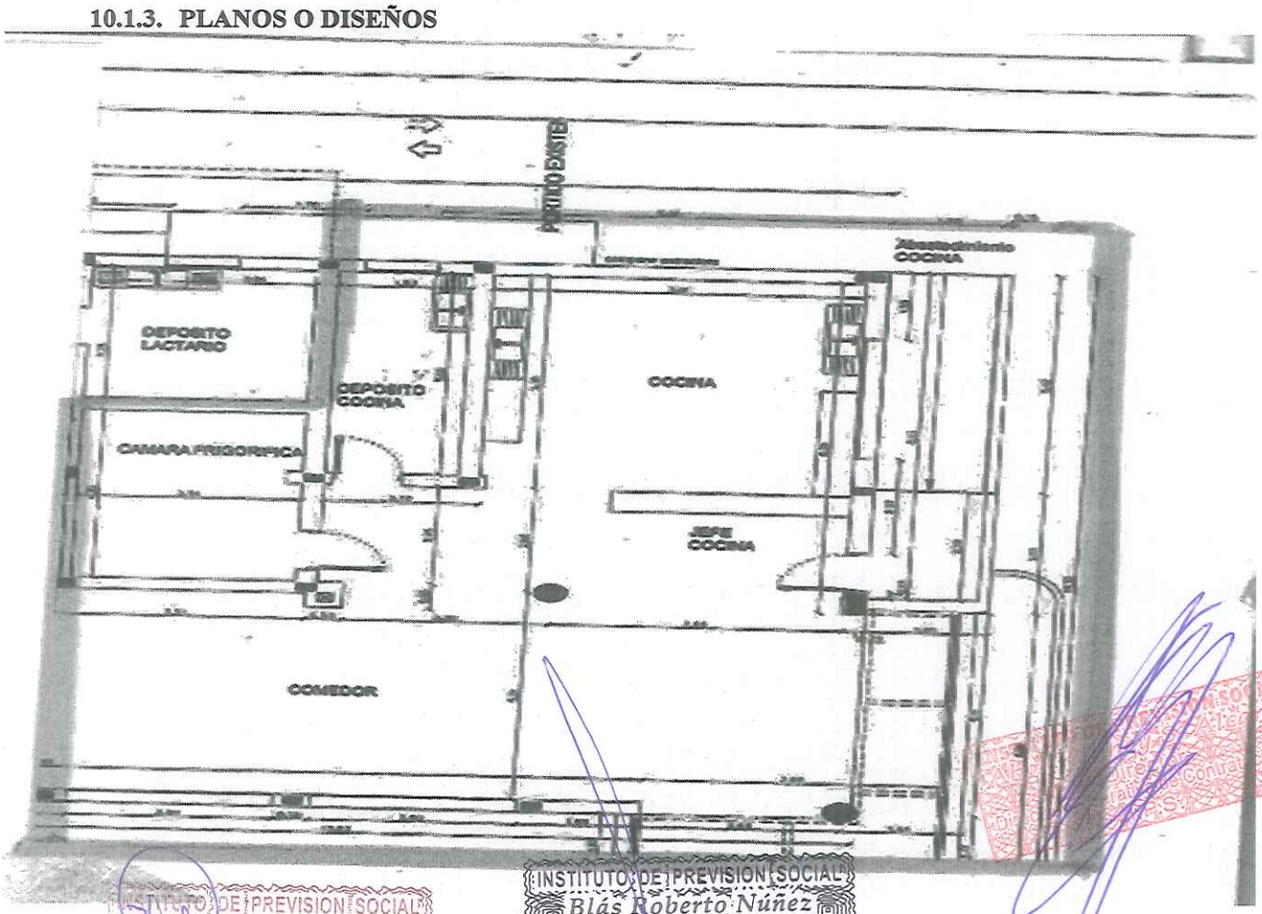
10. 1 DISTRIBUCIÓN DE LA ZONA DE TRABAJO

10.1.1. El área deberá estar previamente verificada por el personal competente designado por el Servicio de Nutrición del Hospital Geriátrico, no debe de existir ninguna condición que pueda afectar la inocuidad de los alimentos que se preparan. El Área Física deberá estar protegida de inundaciones, olores objetables, humo, polvo, gases y radiación.

Se dará cumplimiento a lo establecido en la ordenanza municipal vigente que establece "las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en establecimientos..".

10.1.2. La distribución de las zonas de trabajo, los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada área, de forma que:
No exista posibilidad de cruce entre zonas de productos sucios y limpios.

10.1.3. PLANOS O DISEÑOS



INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Dolores Miracca
JEFE DE SECCION GESTION DE OFERTAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Blás Roberto Núñez
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

2. <u>En la Sección III – Suministros Requeridos, en el ítem 33) Procesos Administrativos, en el Sub ítems 33.1 Listado de Funcionarios, se realiza la siguiente modificación:</u>

<u>Donde dice:</u>

33.1.2 La empresa adjudicada deberá tener en cuenta en el momento de la entrega de la bandeja al funcionario, que la planilla de funcionarios se encuentre completa en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas y debidamente rubricada por el funcionario correspondiente.

33.1.3 A la hora de elaborar la planilla para factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en la planilla diaria de funcionarios como equivalentes a raciones consumidas.

<u>Debe decir:</u>

33.1.2 La empresa adjudicada deberá tener en cuenta en el momento de la entrega de la bandeja al funcionario, que la planilla de funcionarios se encuentre completa en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas y debidamente rubricada por el funcionario correspondiente y/o que haya registrado su huella digital en el reloj biométrico, según la modalidad de registro a utilizar según indicación del Servicio de Nutrición.

33.1.3 A la hora de elaborar la planilla para factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en la planilla diaria de funcionarios y/o el reporte del reloj biométrico como equivalentes a raciones consumidas.

3. <u>En la Sección VII-Anexos, en el Anexo N° I, Documentos que componen la Oferta, en el punto 4 Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos, se realiza la siguiente modificación:</u>

Donde dice:

4. Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.		
1. Presentar copias de Contratos y/o Facturas a través de las cuales el oferente demuestre haber facturado en la provisión de ALIMENTOS TERMINADOS a instituciones públicas o privadas dentro de los últimos 5 (cinco) años (2015 – 2016 – 2017 – 2018 – 2019), y que el volumen de negocios en su totalidad sea igual o superior al 50% (cincuenta por ciento) del valor de su oferta.		
2. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.		
3. Como mínimo 2 (dos) **Constancias y/o certificados** otorgados por Hospitales, Sanatorios, Clínicas o establecimientos hospitalarios, a quienes proveyeron servicios similares como: servicios gastronómicos, provisión de alimentos elaborados, provisión de almuerzo y cena, provisión de plato servido; en los últimos 3 (tres) años (2017-2018-2019), donde manifiesten su conformidad con los servicios prestados. Dichas Constancias y/o certificados deberán estar firmados y sellados por el responsable que emitió el documento, además de constar el número de teléfono del contacto.		
4.1 Una copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E) del oferente, que lo habilite en la categoría 25 vigente. 4.2 Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.		
5.1 La empresa adjudicada deberá presentar dentro de su propuesta técnica, un manual que describa los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio, así como la descripción de los menús a ofrecer, forma de preparación y recetas estandarizadas de los mismos, deberán detallar las normas de higiene y seguridad a utilizar en la preparación y conservación de la materia prima de acuerdo a lo establecido en la a ordenanza municipal vigente que establece "las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en establecimientos.." 5.2 Las áreas a considerar en dicho manual son: a) Recepción y almacenaje de materia prima. b) Elaboración, cocción y distribución de alimentos. c) Menús y recetas estandarizadas de pacientes y funcionarios. d) Lavado de superficies, techos y paredes. e) Lavado de utensilios y equipos. f) Limpieza y desinfección de todas las áreas.		
6. Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas y Copia autenticada de la habilitación del vehículo trasportador de materia prima, emitida por la autoridad sanitaria nacional competente.		
7. Currículum Vitae del **PERSONAL CRÍTICO**, el cual debe contar con amplia experiencia (no menor a 1 año) en el rubro de cocina hospitalaria, educativa; en el sector público o		

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ma. Dolores Miracca
JEFA DE SECCION GESTION DE OFERTAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Blás Roberto Núñez
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

privado. Deberán acompañar fotocopias de los documentos que acrediten la experiencia, como ser: constancias, certificados, referencias, etc.		
8. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa para la prestación de los Servicio.		
9. Declaración Jurada de suministrar todo el equipamiento, utensilio y elementos para la prestación del servicio, de acuerdo a lo requerido en las Especificaciones Técnicas, en caso de resultar adjudicado.		
10. Declaración Jurada en la que el oferente se compromete a presentar para la firma del Contrato, la lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección III – Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria.		
11. Los documentos detallados deberán ser presentados en dos etapas; al momento de la oferta y luego al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato y al Servicio de Nutrición. a. **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. b. **Certificado médico,** 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, deberán ser expedidos por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio Público, indicando que los mismos pueden trabajar en establecimientos de salud tipo A. 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 sanos de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos. c. **Certificados de antecedentes policiales**, de cada uno de los funcionarios. d. **Copia autenticada de la constancia de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura** (B.P.M.) otorgada por el I.N.A.N., de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital Geriátrico.		
12. Declaración Jurada en la que el oferente se compromete a presentar para la firma del Contrato, el Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.		
13. Declaración jurada de compromiso de presentar, una vez adjudicado y para el inicio de los servicios, los certificados de inscripción en el IPS del total del personal adscripto a la empresa.		
14. Habilitación vigente emitida por la SENACSA para transportar alimentos de origen animal. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66, 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13, de la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal).		
15. El oferente deberá presentar, Certificado vigente de habilitación de transporte de productos de origen vegetal, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad (SENAVE), según Resoluciones N° 354/12 y 551/15 de SENAVE.		
16. Presentar constancia de Capacitaciones de manejo de los alimentos Libre de gluten.		
17. El oferente deberá presentar copias de los Registros Sanitarios de Productos Alimenticios (R.S.P.A) de todas las materias primas a ser utilizada para la elaboración del producto final solicitado. Ejemplo: Leche, Yogurt, agua mineral, aceite, etc. Expedido por el Instituto de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) los mismos deberán estar vigentes y no en proceso de renovación.		
18. El oferente deberá contar con depósito de acuerdo al número de servicios a ser suministrados, el cual deberá de estar habilitado por el Instituto de Administración y Nutrición (INAN).		
19. El oferente deberá presentar un manual de Inocuidad (BPM).		
20. El oferente deberá contar con Certificado de Buenas Prácticas y Manufacturas – BPM otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) Vigente.		

Debe decir:

4. Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.		
1. Presentar copias de Contratos y/o Facturas a través de las cuales el oferente demuestre haber facturado en la provisión de ALIMENTOS TERMINADOS a instituciones públicas o privadas dentro de los últimos 5 (cinco) años (2015 – 2016 – 2017 – 2018 – 2019), y que el volumen de negocios en su totalidad sea igual o superior al 50% (cincuenta por ciento) del valor de su oferta.		

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ma. Dolores Miracca
JEFA DE SECCION GESTION DE OFERTAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Blás Roberto Núñez
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

2. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.		
3. Como mínimo 2 (dos) **Constancias y/o certificados** otorgados por Hospitales, Sanatorios, Clínicas o establecimientos hospitalarios, a quienes proveyeron servicios similares como: servicios gastronómicos, provisión de alimentos elaborados, provisión de almuerzo y cena, provisión de plato servido; en los últimos 3 (tres) años (2017-2018-2019), donde manifiesten su conformidad con los servicios prestados. Dichas Constancias y/o certificados deberán estar firmados y sellados por el responsable que emitió el documento, además de constar el número de teléfono del contacto.		
4.1 **Una copia autenticada del Registro de establecimiento (R.E.) del oferente, que lo habilite en la categoría 25 o 16 vigente.** 4.2 Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.		
5.1 La empresa adjudicada deberá presentar dentro de su propuesta técnica, un manual que describa los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio, así como la descripción de los menús a ofrecer, forma de preparación y recetas estandarizadas de los mismos, deberán detallar las normas de higiene y seguridad a utilizar en la preparación y conservación de la materia prima de acuerdo a lo establecido en la a ordenanza municipal vigente que establece "las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en establecimientos.." 5.2 Las áreas a considerar en dicho manual son: a) Recepción y almacenaje de materia prima. b) Elaboración, cocción y distribución de alimentos. c) Menús y recetas estandarizadas de pacientes y funcionarios. d) Lavado de superficies, techos y paredes. e) Lavado de utensilios y equipos. f) Limpieza y desinfección de todas las áreas.		
6. Currículum Vitae del **PERSONAL CRÍTICO**, el cual debe contar con amplia experiencia (no menor a 1 año) en el rubro de cocina hospitalaria, educativa; en el sector público o privado. Deberán acompañar fotocopias de los documentos que acrediten la experiencia, como ser: constancias, certificados, referencias, etc.		
7. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa para la prestación de los Servicio.		
8. Declaración Jurada de suministrar todo el equipamiento, utensilio y elementos para la prestación del servicio, de acuerdo a lo requerido en las Especificaciones Técnicas, en caso de resultar adjudicado.		
9. Declaración Jurada en la que el oferente se compromete a presentar para la firma del Contrato, la lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección III – Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria.		
10. Los documentos detallados deberán ser presentados en dos etapas; al momento de la oferta y luego al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato y al Servicio de Nutrición. a. **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 b. **Certificado médico,** 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, deberán ser expedidos por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio Público, indicando que los mismos pueden trabajar en establecimientos de salud tipo A. 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 sanos de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos. c. **Certificados de antecedentes policiales**, de cada uno de los funcionarios. d. **Copia autenticada de la constancia de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura** (B.P.M.) otorgada por el I.N.A.N., de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital Geriátrico.		
11. Declaración Jurada en la que el oferente se compromete a presentar para la firma del Contrato, el Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.		
12. Declaración jurada de compromiso de presentar, una vez adjudicado y para el inicio de los servicios, los certificados de inscripción en el IPS del total del personal adscripto a la empresa.		

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ma. Dolores Miracca
JEFA DE SECCIÓN GESTION DE OFERTAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Blás Roberto Núñez
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

13. Presentar constancia de Capacitaciones de manejo de los alimentos Libre de gluten.		
14. El oferente deberá presentar un manual de Inocuidad (BPM).		
15. El oferente deberá contar con Certificado de Buenas Prácticas y Manufacturas – BPM otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) Vigente.		

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ma. Dolores Miracca
JEFA DE SECCION GESTION DE OFERTAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Blás Roberto Núñez
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES