INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

CONTRATACIÓN POR VÍA DE LA EXCEPCIÓN N° 71/20
"CONTRATACION DE SERVICIO PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS"

ADENDA Nº 9

Asunción 25 de noviembre de 2020.

AL OFERENTE:

Con relación a la **CONTRATACIÓN POR VÍA DE LA EXCEPCIÓN N° 71/20 "CONTRATACION DE SERVICIO PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS"**, con **ID N° 383.439**, informamos que se realiza el siguiente cambio en el Pliego de Bases y Condiciones:

1. En el apartado REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACION; se realiza la siguiente modificación:

Donde dice:

9. Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

9.1 Requisitos documentales para evaluar el presente criterio:

a) Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.
b) Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas. II.- De la Transportación de los Insumos: A.- De los Vehículos: 1. Para el traslado de alimentos perecederos la empresa prestadora de servicio deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado, con las siguientes características: cajas con sistema de refrigeración, utilizando en su interior contenedores de plástico limpios y desinfectados para la transportación de la materia prima, insumos o alimentos que requieran refrigeración tales como: carne, pescado entre otros y que permita la conservación adecuada del producto. En su defecto, será el proveedor de insumos quien tenga que cumplir con estos requisitos. El vehículo deberá contar con la habilitación correspondiente del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal(SENACSA), para el transporte de productos de origen animal. 2. La empresa deberá utilizar un camión o camioneta, sin penetración de rayos solares, sin humedad y libres de fauna nociva, para la transportación de los insumos no perecederos. Además, deberá contar con la habilitación correspondiente del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), para el transporte de productos de origen vegetal. 3. No podrán ser transportados los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.
c) 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, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad; además de una certificación internacional de calidad del servicio que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos. 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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abg. Rodney S. Alcaraz
Director
Dirección Operativa de Contrataciones
I.P.S.

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Sr. Luis Fernández
Jefe de Sección Compra Directa
DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIONE

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

c) 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, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad; además de una certificación internacional de calidad del servicio que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos. Las áreas a considerar son las siguientes: 9. Recepción de víveres 10. Almacenaje de víveres 11. Preparación de alimentos 12. Cocción de alimentos 13. Distribución de alimentos 14. Lavado de superficies, techos y paredes 15. Lavado de utensilios 16. Lavado de equipos.
d) Fotocopia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (Código N° 16 o Código N° 25) emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el art. 162 del Código Sanitario.
e) Fotocopia Autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Código N° 17, emitido por el Instituto Nacional de Alimentos (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el Art.162 del Código Sanitario y a lo establecido en la Resolución S.G. N° 578/2018, dentro del departamento del lote cotizado.
f) Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista acompañado del REPSE y Copia del Registro Profesional vigente.
g) Presentar constancia de capacitación de buenas prácticas y manufacturas norma técnica GMC – Resolución N° 80/96, Aprobada por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
h) DeclaraciónJuradadeconoceryaceptarelPliegodeBasesyCondicionesylas Adendas.
i) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de SERVICIOS DE ELABORACIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN DE PLATOS O RACIONES DE ALIMENTOS FRESCOS, donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años. (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).
j) Certificado de Origen del servicio ofertado, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio para los servicios de origen nacional. Conforme lo establece la ley 4558/11 y el Decreto N° 9649/12que reglamenta la aplicación del Margen de Preferencia. ***La omisión de la presentación del documento correspondiente, no supone la descalificación del oferente, sino simplemente la no aplicación del margen previsto***

<u>Debe decir:</u>

9. Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

9.1 Requisitos documentales para evaluar el presente criterio:

a) Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.
b) Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas. II.- De la Transportación de los Insumos: A.- De los Vehículos: 1. Para el traslado de alimentos perecederos la empresa prestadora de servicio deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado, con las siguientes características: cajas con sistema de refrigeración, utilizando en su interior contenedores de plástico limpios y desinfectados para la transportación de la materia prima, insumos o alimentos que requieran refrigeración tales como: carne, pescado entre otros y que permita la conservación adecuada del producto. En su defecto, será el

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL Sr. Luis Fernández Jefe de Sección Compra Directa DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIONES

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL Abg. Rodney S. Alcaraz Director Dirección Operativa de Contrataciones I.P.S.

proveedor de insumos quien tenga que cumplir con estos requisitos. El vehículo deberá contar con la habilitación correspondiente del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), para el transporte de productos de origen animal. 2. La empresa deberá utilizar un camión o camioneta, sin penetración de rayos solares, sin humedad y libres de fauna nociva, para la transportación de los insumos no perecederos. Además, deberá contar con la habilitación correspondiente del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), para el transporte de productos de origen vegetal. 3. No podrán ser transportados los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.
c) **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, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima.** **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.**
d) Fotocopia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (Código N° 16 o Código N° 25) emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el art. 162 del Código Sanitario.
e) Fotocopia Autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Código N° 17, emitido por el Instituto Nacional de Alimentos (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el Art.162 del Código Sanitario y a lo establecido en la Resolución S.G. N° 578/2018, dentro del departamento del lote cotizado.
f) Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista acompañado del REPSE y Copia del Registro Profesional vigente.
g) Presentar constancia de capacitación de buenas prácticas y manufacturas norma técnica GMC-Resolución N° 80/96, Aprobada por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
h) Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
i) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de SERVICIOS DE ELABORACIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN DE PLATOS O RACIONES DE ALIMENTOS FRESCOS, donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años. (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).
j) Certificado de Origen del servicio ofertado, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio para los servicios de origen nacional. Conforme lo establece la ley 4558/11 y el Decreto N° 9649/12 que reglamenta la aplicación del Margen de Preferencia. La omisión de la presentación del documento correspondiente, no supone la descalificación del oferente, sino simplemente la no aplicación del margen previsto

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Sr. Luis Fernández
Jefe de Sección Compra Directa
DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Blás Roberto Núñez
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Alba Ramírez Alcaraz
Director
Dirección Operativa de Contrataciones