Dirección General Operativa de Contrataciones
Dirección Sub Unidad Operativa de Contratación S2

Asunción, 14 de junio del 2017.-

Adenda N° 01/17

La Dirección Sub U.O.C. S2, dependiente de la Dirección General Operativa de Contrataciones, del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, comunica por este medio, que en el marco de la: LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 05/2017. "SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE GUARDIAS DEL CENTRO NACIONAL DE QUEMADURAS Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS - S2". – ID: 328.410", se Modifican los siguientes puntos del Pliego de Bases y Condiciones, quedando los mismos redactados como sigue:

PUNTO 1:

B. Contenido de los Documentos de la Licitación
Para aclaraciones de las ofertas, solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Lic. María del Mar Gómez - Directora SUB UOC S2 Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Ciudad: Asunción, Paraguay Teléfono Fax : 021- 228.202 Dirección de correo electrónico: subuocs2@outlook.es **La fecha y hora límites para realizar consultas es:** 20 de junio del 2017 hasta las 13:00 hs. **OBS:** No serán respondidas consultas realizadas fuera del plazo establecido.
D. Presentación y Apertura de Ofertas
Las ofertas serán presentadas por el Sistema de: **Sobre Único**.-
Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: Atención: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Dirección SUB UOC S2 Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Ciudad: Asunción. - La fecha límite para presentar las ofertas es: 27 de junio del 2017 Hora: 08.55 hs.
La apertura de las ofertas tendrá lugar en: M.S.P. Y B.S. – Sub UOC S2 - Departamento de Licitaciones Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Teléf.: 228.202 Ciudad: Asunción Fecha: 27 de junio del 2017.- Hora: 09:00 hs.

Dirección General Operativa de Contrataciones
Dirección Sub Unidad Operativa de Contratación S2

PUNTO 2:

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar una oferta y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio se utilizará.

(c) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

a. Facturas
b. Actas de Recepción definitiva.
c. Copia de contratos de los últimos 3 años (2014-2015-2016), la sumatoria deberá ser equivalente al 30% del monto de la oferta como mínimo.
d. Como mínimo Dos (2) **Constancias 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 años (2014-2015-2016), donde manifiesten su conformidad con los bienes proveídos.

REGISTROS SANITARIOS:

La empresa adjudicada deberá contar con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), al momento de la presentación de la oferta:

1. **Registro de Establecimiento (RE Nº.) Vigente, de la empresa elaboradora/importadora**:

- Copia del Registro de Establecimiento (RE Nº.) Vigente y aprobado, establecido por la autoridad competente donde conste que dicho establecimiento se encuentra habilitado para trabajar en el área de alimentos. (NO se admite en trámite).

2. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.) Vigente.

Así como para la importación de productos alimenticios emitido por la autoridad competente: el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social vigente a la fecha de la presentación de la oferta. Indefectiblemente de las categorías: 7, 15 y 25, además del Certificado vigente BPM (*Certificado* de Cumplimiento de Buenas Prácticas) Emitido por la INAN.

Además:

- Certificado de habilitación de establecimiento de procesamiento, acondicionamiento, almacenamiento, transporte y comercialización, expedido por SENACSA. (Ley 2426, creación del SENACSA).

Lic. María del Mar Gómez
Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

Dirección General Operativa de Contrataciones
Dirección Sub Unidad Operativa de Contratación S2

Sección VII. Anexos:

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

	Cumple	No cumple
A) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de estas IAO.		
a. Copia del Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente y aprobado (NO se admite en trámite) donde conste que el establecimiento que posee el oferente se encuentra habilitado para trabajar en el área de alimentos, y para la importación de productos alimenticios; emitido por la autoridad competente en este caso el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social vigente a la fecha de la presentación de la oferta. Indefectiblemente de las categorías: 7, 15 y 25, Certificado vigente BPM (*Certificado* de Cumplimiento de Buenas Prácticas) Emitido por la INAN. b. Declaración Jurada de contar con al menos 1 (uno) vehículo frigorífico propio aptos para el transporte de los productos. (Se deberá acompañar con la Copia Autenticada de la Habilitación respectiva). Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en el punto III de las Especificaciones Técnicas. 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 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 22000. Las áreas a considerar son las siguientes: I Recepción de víveres II Almacenaje de víveres III Preparación de alimentos IV Cocción de alimentos V Distribución de alimentos VI Lavado de superficies, techos y paredes VII Lavado de utensilios VIII Lavado de equipos.		

OBS.: Todos los puntos no mencionados en la presente adenda permanecen vigentes e invariables.

Lic. María del Mar Gómez, Directora
Dirección Sub U.O.C. S2 – D.G.O.C.