INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande ñapeñã ko aga guive
Construyendo el futuro hoy

LICITACION PUBLICA NACIONAL SBE N° 167/2016

"CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL CENTRO RESIDENCIAL ESPECIALIZADO PARA ADULTOS MAYORES (CREAM) VIDA PLENA DEL IPS"

ADENDA N° 1

Asunción, 29 de noviembre de 2016.

AL OFERENTE:

Con relación a la **LICITACION PUBLICA NACIONAL SBE N° 167/2016 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL CENTRO RESIDENCIAL ESPECIALIZADO PARA ADULTOS MAYORES (CREAM) VIDA PLENA DEL IPS"**, informamos que se realizan las siguientes modificaciones al PBC quedando de la siguiente manera:

1. **SECCION III REQUISITOS DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS, punto 1. Especificaciones Técnicas, Generalidades:**

Donde dice:

1. La empresa a quien se le otorgue el contrato, se hará responsable de ejecutar todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito nacional, así como a las instrucciones que les señale el Centro. Quedan a su cargo las responsabilidades, los daños y perjuicios que resultaren por la omisión de los puntos anteriores y que pueden ser evaluados o verificados por el Centro o a quien este designe.

Debe decir:

1. El oferente deberá acompañar a su oferta el Registro de Establecimiento (RE) en categoría 25 "Alimentos listos para el consumo", emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, que acredite se encuentra habilitado por el citado Ente Regulador en materia de Seguridad y Nutrición Alimentaria. En caso de consorcios, todos y cada uno de los miembros deberá cumplir con tales requisitos. El cumplimiento de estos requisitos será comprobado durante la etapa de evaluación de ofertas

2. **SECCION III REQUISITOS DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS, punto 1. Especificaciones Técnicas, Generalidades:**

Donde dice:

2. La empresa a quien se le otorgue el contrato, deberá designar a un/una Tecnólogo de Alimentos como coordinador responsable de la empresa, quien deberá estar durante todo el horario de prestación de servicios, además será el que recibirá las indicaciones del profesional nutricionista del Centro.

Debe decir:

2. El oferente deberá acompañar a su oferta el currículo de dos tecnólogos en alimentos o dos nutricionistas. Ambos profesionales deberán acreditar haber realizado algún curso de como mínimo 40 horas, vinculado con temas de Gerontología, Geriatría y/o Adultos Mayores, el cumplimiento de estos requisitos será comprobado durante la etapa de evaluación de ofertas. Durante la ejecución del contrato, se designarán a dos personales que estarán cargo de la Coordinación responsable de los servicios prestados por la empresa, en tres turnos (mañana, tarde y noche), dentro del horario que va

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abog. Jaime Joel Caballero
JEFE DE SECCION GESTION DE OFERTAS
SECCION OPERATIVA DE CONTRATACION

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Manuel Astigarragi
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
SECCION OPERATIVA DE CONTRATACION

desde las 5:00 hasta las 22:00 horas. Estas personas a cargo de la Coordinación deberán estar capacitadas en Buenas Prácticas de Manufactura y recibirán las indicaciones del profesional técnico nutricionista del Centro. Los profesionales nutricionistas deberán realizar controles periódicos, elevando informes quincenales al técnico nutricionista del Centro, respecto de las condiciones en que se está prestando el servicio, alertando cualquier anormalidad.

3. **SECCION III REQUISITOS DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS, punto 1. Especificaciones Técnicas, III.-DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS, A.- DE LOS VEHÍCULOS:**

Donde dice:

1. Para el traslado de alimentos perecederos la empresa prestadora de servicio deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado, con las siguientes característica: 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.
2. La empresa deberá utilizar una camioneta cerrada, sin penetración de rayos solares, sin humedad y libres de fauna nociva, para la transportación de los insumos no perecederos.
3.-No podrán ser transportados los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.

Debe decir:

1. El oferente deberá presentar una autorización o contrato de alquiler del propietario de los medios de transporte que dispone, para lo cual, deberá presentar título de propiedad o cédula verde de los vehículos a utilizar, acompañando a su oferta documentos que avalen que cuenta como mínimo con 3 (tres) vehículos cerrados (con furgón refrigerado) que estén debidamente habilitados por SENACSA para transportar ingredientes tales como: carne bovina, aviar, pescados y productos lácteos (Ley N°: 2426/04, 1146/66, 1356/88 y el Decreto N° 1324/13, de la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal). El oferente deberá presentar, también, Certificado vigente de habilitación de transporte de frutas y hortalizas in natura, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad (SENAVE), de como mínimo 01 (uno) de los 3 (tres) vehículos propuestos, según Resoluciones N° 354/12 y 551/15 de SENAVE. El cumplimiento de estos requisitos será comprobado durante la etapa de evaluación de ofertas.

Durante la ejecución del contrato, se exigirá a la empresa que los vehículos se encuentren en buen estado, con pleno funcionamiento del sistema de refrigeración, utilizando en su interior contenedores de plástico limpio y desinfectado para la transportación de la materia prima, insumos o alimentos que requieran refrigeración. No podrán ser transportados los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.

4. **SECCION III REQUISITOS DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS, punto 1. Especificaciones Técnicas, IV.- DE LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA:**

Donde dice:

3. Para la prestación del servicio la empresa deberá contar con el siguiente personal: un/a Tecnólogo de Alimentos, Gastrónomo o Jefe de cocina diplomado, cocineras con experiencia, auxiliares de cocina, mozas, auxiliar de limpieza, para el lavado de vajillas, para cubrir las siguientes áreas: recepción de enseres de almacén, preparación previa, cocción, lavado de lozas, lavado de carros, distribución de alimentos en hospitalización, embolsados de cubiertos, limpieza de cocina y comedor. Todos los personales deberán ser suficientes en número y formación, para cumplir con los requisitos

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abog. Jaime Del Caballero
JEFE DE SECCION GESTION DE OFERTAS
SECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Manuel Astigarraga
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
SECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

de elaboración y los tiempos de distribución en los horarios especificados, con la nutricionista del CREAM, en los turnos mañana, tarde y noche, todos los días del año y en el comedor tanto de usuarios del Centro como de los funcionarios

Debe decir:

3. Para la prestación del servicio la empresa deberá contar con el siguiente personal: dos tecnólogos en alimentos o dos nutricionistas, Jefe de cocina con capacitación en BPM (Buenas Prácticas de Manufacturación/Almacenamiento), cocineras con experiencia, auxiliares de cocina, mozas, auxiliar de limpieza, para el lavado de vajillas, para cubrir las siguientes áreas: recepción de enseres de almacén, preparación previa, cocción, lavado de lozas, lavado de carros, distribución de alimentos en hospitalización, embolsados de cubiertos, limpieza de cocina y comedor. Todo el personal que manipule alimentos en cualquiera de sus fases de producción, deberá contar con capacitación en BPM (Buenas Prácticas de Manufacturación/Almacenamiento), emitido por INAN. Deberán cumplir con los requisitos de elaboración y los tiempos de distribución en los horarios especificados por la nutricionista del CREAM, en los turnos mañana, tarde y noche, todos los días del año y en el comedor tanto de usuarios del Centro como de los funcionarios.

5. **SECCION VII ANEXO I, DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA, apartado F., se agregan los siguientes documentos:**

21. El oferente deberá presentar una autorización o contrato de alquiler del propietario de los medios de transporte que dispone, para lo cual, deberá presentar título de propiedad o cédula verde de los vehículos a utilizar, acompañando a su oferta documentos que avalen que cuenta como mínimo con 3 (tres) vehículos cerrados (con furgón refrigerado).		
22. Habilitación vigente emitida por la SENACSA para transportar ingredientes tales como: carne bovina, aviar, pescados y productos lácteos (Ley N°: 2426/04, 1146/66, 1356/88 y el Decreto N° 1324/13, de la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal).		
23. El oferente deberá presentar, también, Certificado vigente de habilitación de transporte de frutas y hortalizas in natura, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad (SENAVE), de como mínimo 01 (uno) de los 3 (tres) vehículos propuestos, según Resoluciones N° 354/12 y 551/15 de SENAVE		
24. Todo el personal que manipule alimentos en cualquiera de sus fases de producción, deberá contar con capacitación en BPM (Buenas Prácticas de Manufacturación/Almacenamiento), emitido por INAN.		

Atentamente.

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abog. Jaime Joel Caballero
JEFE DE SECCION GESTION DE OFERTAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Manuel Astigarraga
JEFE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES