



G.A.L.D.O.P. N° /2024

Asunción, 03 de octubre de 2024

SEÑOR
ABG. AGUSTIN ENCINA PEREZ
DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS
PRESENTE

De nuestra consideración:

Con relación a las observaciones realizadas por la DNCP a la LPN 76/24 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES REGIONALES, Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI con ID N° 444382, manifestamos cuanto sigue:

CONDICIONES EN CUANTO A LA CAPACIDAD TECNICA

Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación

Se requiere que el oferente cuente con un número determinado de empleados en IPS y determinada antigüedad como condición de participación.

El requerimiento establecido correspondiente a que la oferente cuente con cierta cantidad de personas inscriptas en IPS y con determinada antigüedad como condición de participación, se constituye en un requerimiento para la ejecución. Se solicita explicación del por qué el requisito resulta técnicamente indispensable para participar en el procedimiento de contratación

Comentario

- Se verifica "...Contar con disponibilidad en materia de Recursos Humanos capacitados, en una cantidad mínima de 25 (veinte y cinco) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos seis meses..."

Se solicita que los equipos sean de propiedad del oferente

Respuesta: Dada la cantidad de localidades sanitarias que requerirán el servicio de alimentación y el flujo de trabajo, es necesario que la empresa tenga la capacidad de gestionar la cantidad de personal necesario, esta experiencia será constatada con los registros de aportes cargados en el sistema de IPS, esto a su vez brinda la referencia sobre el proveedor en el cumplimiento de las obligaciones con el seguro social para con sus empleados.

La cantidad de funcionarios solicitados en los registros es mínima, las empresas de provisión de alimentos muchas se encuentran por encima de esta cantidad. A fin de dar una mayor claridad la provisión dentro de un contrato de alimentación con instituciones públicas o privadas como mínimo requerirá para un hospital regional trece funcionarios y una unidad sanitaria cuatro funcionarios, esto sin contar con los funcionarios que se encargan del transporte y es sistema gerencial-administrativo de una empresa de nivel medio.

Con relación al requerimiento de que se acredite la propiedad de todos los equipos y/o vehiculos y/o locales requeridos. Se solicita explicación del por qué el/los requisitos resultan técnicamente indispensables para participar en el procedimiento de contratación.

Respuesta: Es importante asegurar que los servicios de alimentación en los centros sanitarios no se vean afectados por relaciones entre terceros (sin mencionar que no se permite la subcontratación en este contrato), a fin de que este requerimiento no sea un impedimento se solicita como mínimo un solo vehículo propio. Hay que tener muy en cuenta que este llamado tiene un requerimiento en el desenvolvimiento logístico importante y con un cronograma de abastecimiento dinámico, por ende, si la empresa proveedora no cuenta con el mínimo necesario no tendrá la capacidad sin estar sujeta a terceros para sostener el servicio, sin mencionar que si el proveedor posee más contratos en ejecución podría entorpecer su ejecución.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. María Piedad Nunez
Jefe
Departamento de Licitaciones
Dirección Operativa de Contrataciones

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

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director
Dirección Operativa de Contrataciones



Comentario

- Se verifica "...como mínimo un vehículo propio Furgón..."

ISO

Con relación al certificado de calidad exigido se solicita: especificar cuál es el objeto de la certificación, qué es lo certificado (la producción, el producto, la distribución, otros), explicar cómo incide dicha certificación en la ejecución del contrato, especificar las empresas en el mercado que cuentan con la certificación indicada y si se han previsto en el pliego de bases y condiciones certificaciones equivalentes definidas como tales.

Comentario

- Se verifica "...Certificado de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015..." y "...Certificado internacional en implementación y gestión de sistemas de inocuidad alimentaria según normas HACCP..." y "...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 2200..." se solicita: especificar cuál es el objeto de la certificación, qué es lo certificado (la producción, el producto, la distribución, otros), explicar cómo incide dicha certificación en la ejecución del contrato, especificar las empresas en el mercado que cuentan con la certificación indicada y si se han previsto en el pliego de bases y condiciones certificaciones equivalentes definidas como tales.

Respuesta: Los sistemas hospitalarios requieren un nivel de calidad superior a otros tipos de servicio de alimentación, por eso según el decreto N° 2264/24 que reglamenta la ley N°7021/24 en el Art. 59 en los Criterios de evaluación menciona que la convocante deberá detallar de manera objetiva y clara en las bases de las contrataciones los criterios de evaluación a ser aplicados, en virtud de lo dispuesto la Convocante desde su entendimiento a fin de dar la máxima calidad y el mayor control de calidad a tomado estas determinaciones. Además es posible observar que las licitaciones en el marco de la Ley Hambre Cero cuentan ya con este requerimiento.

Iniciando con la certificación de la ISO 9001:2015 que busca lograr que una compañía consiga la satisfacción del cliente mediante el establecimiento de procesos de mejora continuada dentro de la misma y El sistema HACCP garantiza un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos cuyo objetivo es prevenir riesgos de contaminación. Es importante aclarar que se encuentra con esta certificación una gran cantidad de empresas

DOCUMENTOS SOLICITADOS	DELIFAN de MARIA GLORIA PAREDES LAMBARE	GRANOS ACEITES S.A.C.I	LAKMI SA	COPACABANA de TEOFILO AMARILLA SILVERO	CHARLOT de NESTOR LOPEZ PANIAGUA	CONSORCIO 2M
Capacidad Técnica						
Certificado de Calidad de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015 - cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas e Instituciones, públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Además, se encuentran habilitadas por la ONA las siguientes certificadoras:





Entidad Local	Nombre del Organismo Acreditado	Organismo acreditador	Vigencia de la constancia de reconocimiento
SGS Paraguay S.A	SGS United Kingdom Limited del Reino Unido	Servicio de Acreditación del Reino Unido (UKAS) – Inglaterra.	09/10/2024
Global Certification Bureau Paraguay S.A	Global Certification Bureau S.A - Mexico	Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) – México.	19/01/2025
Bureau Veritas Paraguay S. R. L.	Bureau Veritas Certification Holding SAS – Sucursal Reino Unido	Servicio de Acreditación del Reino Unido (UKAS) – Inglaterra.	03/06/2025
Auditorías y Certificaciones S. A.	Staregister International Inc. – Estados Unidos	Servicio de Acreditación Internacional (IAS) - Estados Unidos	05/06/2025
Novaveritas S. A.	TNV Certification PVT. LTD. - India	Fundación Unidad de Acreditación (UAF) - Estados Unidos.	06/06/2025

En tanto lo referente al Manual de Procedimiento se establece presentar de acuerdo con las NP 42 004 06 (Norma Paraguaya PRODUCCIÓN ORGÁNICA. Cadena de producción y comercialización. por Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología) y NP ISO 22000 (Norma Paraguaya de Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos) , aclarando que son normas paraguayas y deben estar según estas plantean.

Establece en Capacidad técnica criterios/documentos que corresponden a experiencia

Se solicita verificar la pertinencia si el documento/criterio es efectivamente determinante para la acreditación de la experiencia/capacidad técnica.

Comentario

- Se verifico "...Demostrar la experiencia en elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos para hospitales con Contratos y/o Facturas de ventas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado monto máximo en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) años (2019 2020 2021 2022 2023). En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación. En caso de consorcio el socio líder deberá cumplir con el 60% y los demás miembros deberán cumplir con el 40% restante, totalizando el 100 % requerido..."

Respuesta: *Se Adecua lo solicitado.-*

- CONDICIONES EN CUANTO A LA EXPERIENCIA

Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación

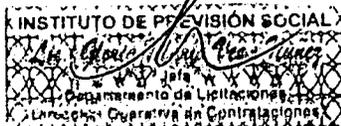
El requisito podria resultar limitante/excluyente

Verificado el PBC/Carta de invitación, observamos que el criterio respecto a la experiencia podria resultar limitante/excluyente.

Comentario

- Se verifica "...Fotocopia autenticada de la Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Deberán figurar en el listado de capacitación por lo menos 10 funcionarios, que serán cotejados con las planillas de IPS presentados. En caso de consorcio él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito..."

Respuesta: *Poseer la constancia emitida por el INAN es de suma importancia, ya que es el ente rector de la alimentación en Paraguay y se encarga de controlar tanto a los elaboradores como distribuidores de alimentos, así también dan la capacitación en buenas prácticas de manufacturación en la elaboración de alimentos. Contar con esto es lo mínimo que se requiere sin mencionar que en el marco de la ley de Hambre Cero estos se encuentran incluidos y la alimentación de pacientes hospitalarios requiere aun mayor eficiencia y delicadeza.*



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Sección Gestión de Ofertas
Dirección Operativa de Contrataciones





- CARGA DE DATOS DE LLAMADOS

Datos de Licitación

Cláusulas incompletas o datos insuficientes

Solicitamos a la convocante completar las cláusulas con los datos correspondientes al proceso

Comentario

- Se solicita actualizar la normativa y el porcentaje de la retención "...Cada monto facturado será pasible de las retenciones correspondientes a impuestos a la Renta e IVA, según lo establecido por las disposiciones conforme a la Ley 6380/19. Independiente a estas retenciones impositivas se aplicará una retención equivalente al 0.4% sobre el monto de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos reflejados en la misma, de acuerdo a lo dispuesto por el Art. 88 del Decreto Reglamentario N° 9823/23 que reglamenta el Art. 63 de la Ley N° 7021/22 de Contrataciones Públicas y Establece la Carta Orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas..."

Respuesta: Se Adecua lo solicitado.-

Datos del SICP

Precios Referenciales

Los precios referenciales cargados en el SICP no se ajustan al Dictamen de precios remitido, se solicita su adecuación.

Comentario

- Se solicita verificar el precio unitario del Lote 4 ítem 3.

Respuesta: Se Subsana lo solicitado



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Ofertas
Dirección Operativa de Contrataciones

