

Consultas Realizadas

Licitación 448881 - SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA INDUSTRIAL MAURICIO JOSE TROCHE

Consulta 1 - Capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	03-07-2024
<p>El personal de comedor en su totalidad deberá estar inscripto en el Instituto de Previsión Social, para lo cual las empresas oferentes deberán presentar copia autenticada de la planilla de aportes al Instituto de Previsión Social actualizado. Así también si se tuviera un seguro privado deberá ser presentado el carnet del seguro o un documento que respalde dicho servicio.</p> <p>Es valida solo la planilla de ips? Considerando que hay otros tipos de contratos como la de prestación de servicios. Esto para el caso de los empleados que facturan a la empresa.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-07-2024
<p>Como está establecido debe ser la planilla de aportes del IPS o el carnet u otro documento si cuenta con algún servicio privado. Favor registrarse al PBC</p>		

Consulta 2 - Capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	03-07-2024
<p>Certificado de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015 cuyo alcance sea distribución de alimentos para Instituciones Públicas.</p> <p>¿Cuál es la necesidad que el requerimiento sea específicamente "para instituciones públicas"?</p> <p>Si el alcance valido debería ser desde la elaboración hasta la distribución, teniendo en cuenta que estos son los servicios a brindar a la convocante. Y no nada más a entidad pública, sino un SGC que avale la calidad de los procesos para estos servicios, es decir de la certificación avale de la misma forma si es a genérica o también a entidades privadas.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-07-2024
<p>El requerimiento es contar con el CERTIFICADO de gestión de calidad ISO 9001-2015 que es una norma estándar para confirmar que la empresa se encuentra realmente certificada y que maneja dicho sistema de gestión de calidad. Favor registrarse al PBC</p>		

Consulta 3 - Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

Consulta	Fecha de Consulta	03-07-2024
<p>En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen: 1. El empleo de los recursos humanos del país. 2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.</p> <p>¿Es necesario el certificado de empleo y producto nacional con el servicio requerido?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-07-2024
<p>Como está establecido si es necesario si quiere contar con dicho margen. Favor registrarse al PBC</p>		

Consulta 4 - Capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	03-07-2024
<p>1 (un) Encargado representante de la empresa PROVEEDORA con perfil de licenciatura en nutrición o enfermería, sumado a los dos grupos de personales; que garantice el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, título universitario y experiencia comprobada.</p> <p>¿No sería suficiente con un tecnólogo de alimentos? Ya que sus funciones son las de garantizar los procesos alimenticios, desde la higiene hasta la elaboración misma de los alimentos con los controles requeridos por la INAN</p> <p>¿Cómo para que función se estaría necesitando enfermera? ¿Qué función específicamente va cumplir en el rubro de alimentos?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-07-2024
<p>Como está establecido debe ser de ese perfil para garantizar el equilibrio nutricional ante el historial médico de cada funcionario (ya que se tiene diabetes, hipertensión, problemas cardíacos, estrés, régimen especial por enfermedades crónicas, entre otros) y poder balancear los alimentos en colaboración al tecnólogo de alimentos también solicitado. Favor registrarse al PBC</p>		

Consulta 5 - capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	03-07-2024
<p>En referencia a la certificación ISO 9001:2015:</p> <p>Sabemos que la certificación ISO 9001:2015 evalúa los estándares de calidad de los procesos según los servicios / productos ofrecidos por la empresa certificada.</p> <p>Por ende, los procesos de un buen sistema de gestión de calidad (esto si la empresa está realmente certificada) debe cumplir con el alcance desde la elaboración de los alimentos hasta la entrega misma al consumidor final.</p> <p>Independientemente a que sea o no dirigida al ente publico, lo importante es que el alcance sea completo y el servicio llegue optimo al consumidor final.</p> <p>Por lo tanto, solicitamos que se modifique ese punto, teniendo en cuenta que lo del sector público es irrelevante para el alcance, y que lo importante es que el alcance sea completo desde la elaboración hasta la distribución de los alimentos.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-07-2024
<p>El requerimiento es contar con el CERTIFICADO de gestión de calidad ISO 9001-2015 que es una norma estándar para confirmar que la empresa se encuentra realmente certificada y que maneja dicho sistema de gestión de calidad. Favor registrarse al PBC</p>		

Consulta 6 - capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	03-07-2024
<p>1 (un) Encargado representante de la empresa PROVEEDORA con perfil de licenciatura en nutrición o enfermería, sumado a los dos grupos de personales; que garantice el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, título universitario y experiencia comprobada.</p> <p>Sobre ese punto, la funciones ahí citadas corresponden a la de un tecnólogo de alimentos, quien se encarga de procesar alimentos y bebidas con calidad e inocuidad acorde a la normatividad vigente, garantizando y satisfaciendo las necesidades del consumidor.</p> <p>Los tecnólogos alimentarios prueban el sabor, el color y el contenido nutricional (incluidas las grasas, proteínas, azúcares y vitaminas). Evalúan procesos como la mezcla, el calentamiento, la refrigeración y la congelación con el fin de garantizar que los alimentos se procesan y se almacenan a la temperatura adecuada.</p> <p>Por lo tanto, las funciones ahí citadas no corresponden a la de una licenciatura en nutrición o enfermería.</p> <p>Solicitamos modificar acorde a lo que se requiera realmente para el rubro de alimentos y el buen manejo del servicio.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-07-2024
<p>Como está establecido la encargada puede ser de ambos perfiles mencionados y es por ello que también se solicita el perfil de tecnólogo de alimentos para que el trabajo sea en conjunto y garantizar un buen servicio de almuerzo y cena dentro de la Planta Industrial. Favor regirse al PBC</p>		

Consulta 7 - capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	04-07-2024
<p>Cual sería la necesidad de un enfermero en el plantel?? Si el servicio corresponde a alimentos.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-07-2024
<p>Como está establecido debe ser de ese perfil para garantizar el equilibrio nutricional ante el historial médico de cada funcionario (ya que se tiene diabetes, hipertensión, problemas cardíacos, estrés, régimen especial por enfermedades crónicas, entre otros) y poder balancear los alimentos en colaboración al tecnólogo de alimentos también solicitado. Favor regirse al PBC</p>		

Consulta 8 - ISO

Consulta	Fecha de Consulta	04-07-2024
<p>Por qué en el alcance debe figurar para entidades publicas? Si la certificación corresponde a la calidad de los procesos para el suministro de alimentos, no debería importar si es para entidades publicas o privadas. Lo importante es que llegue el alimento en optimas condiciones al funcionario que va a consumir. Y eso es lo que se certifica realmente, ese es el alcance que debe importar, los procesos de elaboración y distribución.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-07-2024
<p>El requerimiento es contar con el CERTIFICADO de gestión de calidad ISO 9001-2015 que es una norma estándar para confirmar que la empresa se encuentra realmente certificada y que maneja dicho sistema de gestión de calidad. Favor regirse al PBC</p>		