Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
E.E.U.U. 961 c/ Tte. Fariña - Asunción, Paraguay
Tel. y Fax +595 21 4154000 - dncp@contrataciones.gov.py

Consultas Realizadas

Licitación 294466 - LPN 38-15 CONTRATACION DE SERVICIOS DE PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES INTERNADOS Y FUNCIONARIOS DE HR Y US DEL INTERIOR DEL PAIS

Consulta 1 - en el punto III.- De los Trabajadores de la Empresa:

Consulta	Fecha de Consulta	14-08-2015

buen dia, me gustaría hacer una consulta acerca de la LPN 38-15 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES INTERNADOS Y FUNCIONARIOS DE HR Y US DEL INTERIOR DEL PAIS.

En la seccion 3 pagina 16 del PBC en el punto III.- De los Trabajadores de la Empresa:
en este punto 3 dice Para la prestación del servicio la empresa deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

a. Un/a Tecnólogo/a de Alimentos y/o Nutricionista: 1 (UNO). b. Gastrónomo o Jefe de cocina, el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina; en el sector público o privado: 1 (Uno). c. COCINERAS: 2 (DOS) en este punto debe quedar bien claro, que deben contar con 1 cocinera/o para el turno mañana y 1 cocinera/o para el turno tarde/noche, con el objeto de brindar alimentos recién elaborados a los funcionarios que ingresan en el turno noche, y a los pacientes Internados. d. AUXILIARES DE COCINA: 2 (DOS) 1 para cada turno. e. MOZAS: un total de 6 (SEIS): 02 MOZAS para distribución de comidas en sala; eso quiere decir que se exige 02 carritos. 1 moza que se encargue de servir almuerzo a funcionarios de lunes a viernes. 1 mozas para servir cena a funcionarios de lunes a viernes. 2 mozas que deben cubrir almuerzo y cena los fines de semana. f. Auxiliar de limpieza: 2 (DOS) 1 para cada turno. g. Auxiliar para lavado de vajillas: 2 (DOS) 1 para cada turno. Todos los personales deberán ser suficientes en número y formación, para cumplir con los requisitos de elaboración y los tiempos de distribución en los horarios especificados, por el Servicio de Nutrición del Hospital Regional, en los turnos mañana, tarde y noche, todos los días del año.

Se debería aclarar que para cada lote y de acuerdo a la cantidad de comensales funcionarios y comensales pacientes promedio se debe coordinar con cada Dirección del Hospital Regional o definir por lote la cantidad necesaria porque no esta muy claro.
Por ejemplo Coronel Oviedo no vas a necesitar ni el 20% de los funcionarios arriba exigidos y esto tiene un costo directo en precio final. Para cada Hospital Regional tendría que ser diferente siendo que los promedios son muy distintos.

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-08-2015

Se aclara que la cantidad de personal requerido para brindar el servicio se encuentra bien determinado en el Pliego de Bases y Condiciones, y esta cantidad mínima fue establecida conforme a las diversas funciones que cumplirán en la prestación del servicio de alimentos, como: Cocinera, mozo, etc., y a los distintos turnos. En ese sentido, que la cantidad de comensales sea distinta por cada Lote no afectará las funciones que se deben cumplir para ejecutar a cabalidad el contrato, por lo tanto, se mantiene la cantidad de personal requerido.