

## Consultas Realizadas

# Licitación 415025 - LPN SBE 70-22 CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL IPS DEL INTERIOR DEL PAIS

### Consulta 1 - Certificados INAN, ISO, Transporte, Deposito

Consulta	Fecha de Consulta	01-09-2022
<p>1) Con relación a las categorías INAN 01,05,10 cual es la necesidad de contar con dichos certificados puesto que esas materias primas son de empresas fraccionadoras.</p> <p>2) Sobre el ISO 9001:2015 cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, tendría que ser (Elaboración y de distribución de alimentos frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas, instituciones públicas, privadas y escolares en general)</p> <p>3) Transporte cual es la necesidad de contar con el novil de 5.000 kgs puesto que solo se debe distribuir materias primas que no alcanza los 500 kls x día, puesto que los comensales apenas serían 60 por día.</p> <p>4) Depósito habilitado por Senacsa, las carnes, pollo y demás son proveídos por empresas certificadas en dicho rubro, no es razonable contar con un frigorífico.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	22-09-2022
<p><b>RESPUESTA 1:</b> Se aclara que la razón de estos requisitos es salvaguardar la capacidad técnica de la empresa para la elaboración de alimentos a funcionarios y pacientes de los Hospitales Regionales y las Unidades Sanitarias del Instituto de Previsión Social en el Interior del País.</p> <p>Categoría INAN 01: dentro de las sub categorías de la categoría 01, se puede mencionar por ejemplo: Sub categoría 13 Bebidas a base de leche (cocido con leche y similares);</p> <p>Categoría INAN 05: dentro de las sub categorías de la categoría 05 se encuentra la sub categoría 04, se puede mencionar los alimentos preparados a base azúcar, como por ejemplo compotas, mermeladas, dulces y otros productos similares;</p> <p>Categoría INAN 10: dentro de las sub categorías de la categoría 10, se puede mencionar por ejemplo: Sub categoría 13 Sopas y caldos concentrados, alimentos requeridos para los pacientes</p> <p><b>RESPUESTA 2:</b> Se aclara que la inclusión de la certificación de calidad ISO 9001, tiene por objetivo dotar de un sistema de control de la ejecución del proyecto inherente a procesos estandarizados bajo una norma internacional, que otorguen las mejores condiciones para lograr la satisfacción de los beneficiarios, en cuyo conjunto de aplicación se logre LA CALIDAD en cumplimiento de altos estándares aceptados a nivel nacional e internacionalmente, atendiendo que dichos alimentos serán para los pacientes (y personal de blanco) de los Hospitales Regionales y Unidades Sanitarias, quienes se encuentran en una situación de mayor vulnerabilidad por su condición médica, por lo que resulta necesario elevar al máximo los estándares para evitar que el alimento que será ingerido por los beneficiarios resulten en riesgos innecesarios que agraven el estado de los mismos.</p> <p>Estos aspectos han sido estudiados en base a la experiencia previa del Instituto de Previsión Social con este servicio, resultando en una necesidad de mejora continua en relación con la ejecución de servicios en años anteriores.</p> <p>Principalmente debemos aseverar que el requisito SE ENCUENTRA AVALADO LEGALMENTE ya que la propia Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas establece: Artículo 4º.- PRINCIPIOS GENERALES La actividad de contratación pública se regirá por los siguientes principios: a) Economía y Eficiencia: Garantizarán que los organismos, entidades y municipalidades se obliguen a planificar y programar sus requerimientos de contratación, de modo que las necesidades públicas se satisfagan con la oportunidad, la calidad y el costo que aseguren al Estado Paraguayo las mejores condiciones, sujetándose a disposiciones de racionalidad, austeridad y disciplina presupuestaria.</p> <p>Por tanto, los requisitos insertos en el pliego se encuentran fundamentados en la necesidad de adquirir bienes y servicios de calidad, principio directamente vinculado a las prioridades institucionales consagradas en la normativa y es una</p>		

atribución normativa de la Convocante quien es la que entiende, estudia y planifica su propia necesidad. Los requisitos técnicos de calidad solicitados en el presente llamado resultan en un derecho facultativo de la convocante, por ende es un acto legítimo ya que el mismo representa un derecho específico establecido para garantizar la ejecución del llamado.

Este requisito es indispensable para el correcto cumplimiento del servicio, puesto que asegura que la potencial firma proveedora, tenga todos sus procesos correctamente ordenados, coordinados y en funcionamiento pleno y que sus procedimientos hayan sido auditados previamente por un órgano competente y a su vez éste, le haya proveído una conformidad plena (certificación) a sus procesos internos. Los parámetros establecidos obedecen a los estándares que permiten la libre participación de una gama mayor de potenciales oferentes establecidos por el pliego, existiendo además varias empresas que habitualmente se presentan en los procesos de contratación. Consideramos que el Certificado de Calidad se halla razonablemente requerido a los potenciales oferentes, teniendo en cuenta la naturaleza del servicio a ser contratado y la situación de salubridad especial que requieren los beneficiarios.

RESPUESTA 3: Se aclara que los insumos no se proveen diariamente, sino que la empresa adjudicada debe equipar las cocinas, mantener insumos en las heladeras y congeladoras, para lo cual los camiones deben tener la capacidad suficiente para proveer la cantidad necesaria de insumos mientras dure la ejecución del contrato por el término de veinte y cuatro (24) meses en los centros asistenciales del interior del país.-

RESPUESTA 4: Se aclara que, teniendo en cuenta que la empresa deberá recibir en el establecimiento los productos cárnicos, almacenarlos, fraccionarlos y nuevamente proveerlos en los centros hospitalarios, se requiere que la empresa cuente con la habilitación requerida.-

## Consulta 2 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta
	01-09-2022
<p>CONSULTA 1: CERTIFICADO DE SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD ISO 9001:2015. Consulta a la convocante del porqué del requerimiento de contar con el Certificado de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, ya que con ese requerimiento se estaría direccionando hacia un número reducido de oferentes, en detrimento de la mayoría de las empresas que a pesar de no contar con dicho documento, igualmente puede cumplir con los demás requisitos para ejecutar el contrato.</p> <p>CONSULTA 2: DISPONIBILIDAD DE RECURSOS HUMANOS. Consulta a la convocante del porqué de la solicitud de contar con una cantidad mínima de 17 funcionarios de los últimos 6 meses, ya que de esa forma se está direccionando la licitación a una empresa o un grupo de empresas en particular en detrimento de otras empresas que a pesar de no contar con esa cantidad de funcionarios igualmente puede cumplir con el servicio eficientemente.</p> <p>CONSULTA 3: DISPONIBILIDAD DE MEDIOS DE TRANSPORTE. Consulta a la convocante del porqué del requerimiento de contar con vehículos habilitados por la SENACSA y SENAVE con una capacidad de carga de 5.000 kilos como mínimo, ya que de esa forma se está direccionando la licitación a una empresa o un grupo de empresas en particular en detrimento de otras empresas, que a cuentan con vehículos con capacidad de carga menores, igualmente puede cumplir con el servicio eficientemente, toda vez que cuenten con las habilitaciones correspondientes.</p> <p>CONSULTA 4: DEPOSITO HABILITADO POR SENACSA. Consulta a la convocante del porqué del requerimiento de contar con depósito habilitado por SENACSA, ya que de esa forma se estaría limitando la participación de muchas empresas con capacidad de cumplir con el servicio eficientemente y que cuentan con la habilitación de la INAN mediante el Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)</p>	

Respuesta	Fecha de Respuesta
	22-09-2022
<p>Respuesta 1: Se aclara que la inclusión de la certificación de calidad ISO 9001, tiene por objetivo dotar de un sistema de control de la ejecución del proyecto inherente a procesos estandarizados bajo una norma internacional, que otorguen las mejores condiciones para lograr la satisfacción de los beneficiarios, en cuyo conjunto de aplicación se logre LA CALIDAD en</p>	

cumplimiento de altos estándares aceptados a nivel nacional e internacionalmente, atendiendo que dichos alimentos serán para los pacientes (y personal de blanco) de los Hospitales Regionales y Unidades Sanitarias, quienes se encuentran en una situación de mayor vulnerabilidad por su condición médica, por lo que resulta necesario elevar al máximo los estándares para evitar que el alimento que será ingerido por los beneficiarios resulten en riesgos innecesarios que agraven el estado de los mismos

Estos aspectos han sido estudiados en base a la experiencia previa del Instituto de Previsión Social con este servicio, resultando en una necesidad de mejora continua en relación con la ejecución de servicios en años anteriores.

Principalmente debemos aseverar que el requisito SE ENCUENTRA AVALADO LEGALMENTE ya que la propia Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas establece: Artículo 4°.- PRINCIPIOS GENERALES La actividad de contratación pública se regirá por los siguientes principios: a) Economía y Eficiencia: Garantizarán que los organismos, entidades y municipalidades se obliguen a planificar y programar sus requerimientos de contratación, de modo que las necesidades públicas se satisfagan con la oportunidad, la calidad y el costo que aseguren al Estado Paraguayo las mejores condiciones, sujetándose a disposiciones de racionalidad, austeridad y disciplina presupuestaria.

Por tanto, los requisitos insertos en el pliego se encuentran fundamentados en la necesidad de adquirir bienes y servicios de calidad principio directamente vinculado a las prioridades instituciones consagradas en la normativa y es una atribución normativa de la Convocante quien es la que entiende, estudia y planifica su propia necesidad.

Los requisitos técnicos de calidad solicitados en el presente llamado resultan en un derecho facultativo de la convocante, por ende, es un acto legítimo ya que el mismo representa un derecho específico establecido para garantizar la ejecución del llamado.

Este requisito es indispensable para el correcto cumplimiento del servicio, puesto que asegura que la potencial firma proveedora, tenga todos sus procesos correctamente ordenados, coordinados y en funcionamiento pleno y que sus procedimientos hayan sido auditados previamente por un órgano competente y a su vez éste, le haya proveído una conformidad plena (certificación) a sus procesos internos. Los parámetros establecidos obedecen a los estándares que permiten la libre participación de una gama mayor de potenciales oferentes establecidos por el pliego, existiendo además varias empresas que habitualmente se presentan en los procesos de contratación. Consideramos que el Certificado de Calidad se halla razonablemente requerido a los potenciales oferentes, teniendo en cuenta la naturaleza del servicio a ser contratado y la situación de salubridad especial que requieren los beneficiarios

RESPUESTA 2: Se aclara que esta convocante estableció la cantidad mínima de 17 funcionarios, de los cuales por lo menos 10 deben contar con el certificado de BPM, otorgado por el INAN, dado la envergadura del llamado, que implica la provisión de alimentos a pacientes y funcionarios de 7 Hospitales Regionales y 6 Unidades Sanitarias,

Para el cumplimiento del objeto se necesita realizar las actividades de recepción de materia prima, el almacenamiento de la materia prima, la preparación de alimentos, la distribución de los alimentos, el lavado de equipos, utensilios y la limpieza del espacio físico utilizado, todas estas actividades en 2 turnos, es por ello que se requiere que la empresa cuente con la cantidad suficiente de funcionarios que puedan realizar las actividades mencionadas, quienes deben ser aptos para cumplir cabalmente estas funciones.

Es necesario mencionar además que el objeto del llamado implica la alimentación a personas quienes se hallan en situación vulnerable de salud, esta convocante con el fin de garantizar que los alimentos sean elaborados por empresas que cuenten con el plantel de funcionarios quienes sean aptos para desempeñar estas funciones y que contribuyan al mejoramiento del estado clínico de los pacientes estableció el requisito.

RESPUESTA 3: Se aclara que los insumos no se proveen diariamente, sino que la empresa adjudicada debe equipar las cocinas, mantener insumos en las heladeras y congeladoras, para lo cual los camiones deben tener la capacidad suficiente para proveer la cantidad necesaria de insumos a los centros asistenciales del interior del país.-

RESPUESTA 4: Se aclara que, teniendo en cuenta que la empresa deberá recibir en el establecimiento los productos cárnicos, almacenarlos, fraccionarlos y nuevamente proveerlos en los centros hospitalarios, se requiere que la empresa cuente con la habilitación requerida, de conformidad a las normativas sanitarias vigentes.-