

NOTA UOC Nº 10/2026

Asunción, 15 de enero de 2026

Señor

Dr. Agustín Encina Pérez, Director Nacional

Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP)
Estados Unidos Nº 961 c/ Tte. Fariña – Tel.: 415 4000.-

Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, con relación a la observación al proceso del llamado a "LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN Nº 39/2025 – ADQUISICIÓN DE EQUIPOS GASTRONÓMICOS PARA LA DIRECCIÓN REGIONAL DE CAAZAPÁ AD. REFERÉNDUM 2026 - ID Nº 477.120.

ASPECTOS OBSERVADOS:

1 Tema: CONDICIONES EN CUANTO A LA CAPACIDAD TECNICA

Sección: 1 Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación

Situación: El requisito podría resultar limitante/excluyente

Verificado el PBC/Carta de invitación, observamos que el criterio respecto a la capacidad técnica podría resultar limitante/excluyente.

Comentario: El oferente deberá contar con el siguiente Staff de profesionales de 12 meses de antigüedad en la empresa: Un Ingeniero Industrial. Un Arquitecto. Un Cocinero profesional. Dos técnicos especialistas en los equipos de las marcas ofertadas.//El oferente deberá contar con técnicos especializados en brindar cursos de capacitación en los equipos ofertados para el personal cocinero propuestos por la convocante, la misma deberá estar acompañado del certificado emitido por el fabricante de los equipos, acompaña de una Constancia del seguro Social, con la planilla en la cual se pueda constatar los personales propuestos como profesionales del staff o caso contrario deberá presentar copia de un contrato con el profesional del staff propuesto, como mínimo de 12 meses vigente al momento de la apertura de ofertas. 14. El oferente deberá presentar Declaración Jurada de poseer vehículo del tipo furgón o carrocería cerrada (como mínimo de 5.000 kilos), debidamente habilitado por la autoridad competente. (Se deberá acompañar con la copia autenticada de la cedula verde y habilitación respectiva). O a su vez Contrato de prestación de servicios y/o compromiso debidamente firmado entre el transportador y el oferente de formular contrato, para el caso de ser adjudicado.

Respuesta: Al respecto se aclara que el personal técnico a ser destinado en la ejecución del presente proceso licitatorio debe ser altamente capacitado y con la experiencia debida. Por ello, el requerimiento de contar con:



Agustín Encina Pérez
Director Nacional de Contrataciones

- **Ingeniero Industrial:** Un ingeniero industrial puede especializarse o enfocar su labor en el área de equipamiento gastronómico industrial para diseñar, optimizar y gestionar los sistemas de producción y los procesos necesarios para la fabricación, instalación y operación eficiente de equipos de cocina y otros elementos de la industria alimentaria. Esto incluye desde la mejora de la productividad y la calidad de los equipos hasta el diseño de cocina eficiente y la gestión de los flujos de trabajo, asegurando el cumplimiento de normativas de calidad e inocuidad.
- **Arquitecto:** Un arquitecto en equipamiento gastronómico industrial diseña cocinas de gran escala para optimizar la eficiencia operativa, el flujo de trabajo y la seguridad, considerando la distribución del espacio, la ubicación de equipos especializados y el cumplimiento de normativas de salud. Esta especialización se enfoca en crear un entorno funcional para la producción masiva de alimentos, la organización de áreas como almacenes, preparación, cocción y lavado, y la integración de tecnologías avanzadas para garantizar la producción eficiente y segura de alimentos a gran escala.
- **Cocinero:** Un cocinero en el equipamiento gastronómico industrial aporta la selección, el uso eficiente y el mantenimiento adecuado de equipos y utensilios para garantizar la preparación de alimentos de alta calidad, la eficiencia operativa, la seguridad alimentaria y la durabilidad del equipamiento industrial. Su conocimiento permite escoger la maquinaria adecuada para la producción en volumen y supervisar su uso correcto, desde la preparación, cocción y el servicio, optimizando la inversión en la cocina industrial.
- **Técnicos especialistas en la marca de los bienes ofertas:** esto es a fin de que los bienes a ser proveídos e instalados cuenten con el suficiente aval que el personal que instalara conozca el equipo y que esté debidamente capacitado por la marca para realizar la instalación y puesta en funcionamiento de las mismas.

La experiencia del personal técnico trabajando en relación de dependencia con el oferente garantizara la existencia de un plantel estable y redundara en la calidad de los servicios a ser prestados.

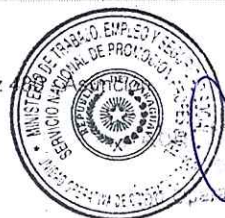
Así también la empresa oferente asegurara a la convocante que los personales propuestos en la oferta serán los mismos que ejecuten y verifiquen la instalación y puesta en funcionamiento de los bienes requeridos.

Los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones van dirigidas a potenciales oferentes cuya infraestructura, capacidad técnica, financiera, legal y experiencia demostrada sea apta para ejecutar sin inconvenientes el contrato objeto de la presente licitación.

2 Tema: **CONDICIONES EN CUANTO A LA EXPERIENCIA**

Sección: 1 Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación

Situación: El requisito podría resultar limitante/excluyente



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

Comentario: Copia de facturaciones acompañadas por sus respectivas notas de remisión y de recepciones finales que avalen la experiencia requerida de los años 2023 y 2024 y/o contratos con sus Certificados de cumplimiento en PROVISION, INSTALACION Y MONTAJE DE EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TIPO INDUSTRIAL, formalizados con Empresas Privadas y/o Entidades del Estado de los años 2023 y 2024.

Respuesta: En atención al objeto del llamado y a la cuantía estimada, el potencial oferente debe tener amplia experiencia en la tipología constructiva y de equipamientos gastronómicos de tipo industrial, asegurando el cumplimiento de normativas de calidad e inocuidad, normativas de seguridad y de tecnología actual, por ello, dicha condición es como mínimo.

Teniendo en cuenta que lo requerido por esta convocante es el equipamiento gastronómico del tipo industrial que debe adaptarse a los diversos alimentos que serían preparados, por ello, los potenciales oferentes deben tener la suficiente experiencia para montar una infraestructura con altos estándares de calidad y seguridad que se requiere en este tipo de instalaciones.

3- Tema: CARGA DE DATOS DE LLAMADOS

Sección: 1- Datos de Licitación

Situación: Cláusulas incompletas o datos insuficientes

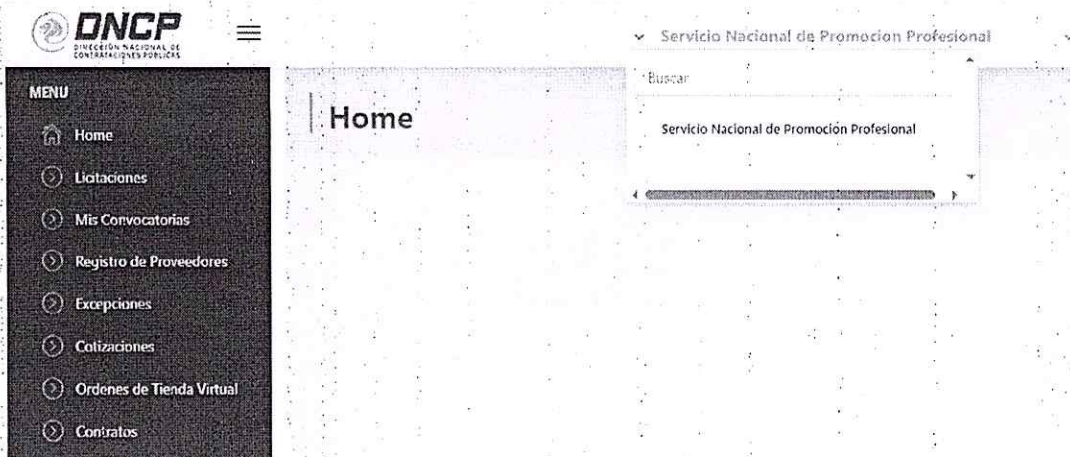
Solicitamos a la convocante completar las cláusulas con los datos correspondientes al proceso

Comentario: Res: Consultamos a la convocante si corresponde que el Director General, firme la res donde se autoriza el llamado y apruebe el PBC., teniendo en cuenta lo establecido en la normativa vigente., acto administrativo firmado por la máxima autoridad de la convocante., convocante: Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social., // SICP: Junta de Aclaraciones:.....Solicitamos a la convocante completar el punto expuesto //Consultamos a la convocante si solicitar autorización del fabricante podría resultar limitante.

Respuesta: En cuanto a la firma de la Máxima Autoridad, se informa lo siguiente:

- Que la entidad responsable de la convocatoria es el Servicio Nacional de Promoción Profesional (SNPP), y no el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS).


Mónica Osorio
Directora Interina
Unidad Operativa de Contrataciones



Por tanto, la firma del Director General del SNPP es válida y acorde a la normativa vigente, ya que, según el organigrama institucional y las atribuciones establecidas en la Ley N° 1265/87, modificatoria de la Ley N° 253/71 "QUE CREA EL SERVICIO NACIONAL DE PROMOCIÓN PROFESIONAL", en el Art. 13, establece que estará a cargo de un Director General nombrado por el poder ejecutivo, En virtud de ello está facultado para suscribir actos administrativos como la resolución que autoriza el llamado y aprueba el Pliego de Bases y Condiciones.

En cuanto al requisito de la Autorización del Fabricante, es fundamental por razones de seguridad, cumplimiento legal y protección de la inversión. Los motivos principales incluyen:

1. Garantía y Respaldo Técnico

Validez de la garantía: las normativas mantienen que el uso de equipos sin autorización o instalados por personal no certificado puede invalidar la garantía legal.

Repuestos originales: Solo los agentes autorizados aseguran el suministro de piezas legítimas que mantienen el rendimiento óptimo del equipo.

2. Seguridad Operativa y Normativa

Prevención de riesgos: Los equipos industriales (como cocinas de alta potencia) carecen de ciertas válvulas de seguridad domésticas. La autorización del fabricante garantiza que el equipo es apto para el lugar de instalación, evitando accidentes por calor excesivo o fallos en sistemas de gas.

Certificaciones específicas: Para 2026, la venta de ciertos equipos industriales requiere declaraciones juradas sobre el domicilio de instalación y el uso previsto para eximir responsabilidades en caso de siniestros.

3. Cumplimiento de Trámites Sanitarios

Habilitación del local: Para obtener la autorización sanitaria de un establecimiento alimentario ante entidades reguladoras, es necesario demostrar que los equipos cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura y están correctamente instalados.

Licitaciones: es un requisito obligatorio para acreditar que el proveedor tiene el soporte oficial del fabricante original (OEM).

4. Eficiencia y Mantenimiento

Instalación certificada: Los fabricantes autorizan técnicos específicos que conocen los parámetros exactos de presión, voltaje y ventilación necesarios para que el equipo no falle prematuramente.

Sección: 2- Datos del SICP

Situación: No cumple con los plazos de difusión el llamado/adenda

Comentario: Atendiendo a la fecha establecida para la presentación y apertura de ofertas, observamos que no cumple con el plazo mínimo de difusión, conforme a las normativas vigentes.

Respuesta: Subsanado

Sección: 3- Datos del SICP

Situación No realiza la combinación de precios/ o no utiliza 3 precios. Precios referenciales

Comentario: Me recuerda que las Convocantes deberán seleccionar al menos tres precios obtenidos, de la combinación de dos o más de las opciones disponibles en el anexo de la reglamentación, sin embargo, en el Dictamen remitido no se observa la fundamentación del porqué no se puede utilizar la combinación de fuentes para la obtención del precio referencial o no se cuenta con la cantidad mínima requerida. Se solicita subsanar.

Respuesta: Si bien el precio referencial establecido ha consistido en el cálculo del PROMEDIO DE PRECIO, de la combinación de los presupuestos que se han solicitado vía correo electrónico y de los precios adjudicados en contratos publicados en el SICP, con características comparables al requerimiento actual del SNPP. Sin embargo, se informa que no se ha encontrado datos comparables en la página de la DNCP de algunos ítems con los equipos solicitados actualmente por el departamento requirente, que puedan servir de base para la estimación de los precios referenciales conforme a los requerimientos específicos de la presente convocatoria. Y en la Resolución DNCP N° 454/2024 - ANEXO "GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PRECIOS DE REFERENCIA PARA LOS ORGANISMOS DE LA ADMINISTRACIÓN CENTRAL, ENTIDADES DESCENTRALIZADAS, SOCIEDADES ANÓNIMAS EN LA QUE EL ESTADO SEA SOCIO MAYORITARIO Y MUNICIPALIDADES, EN LAS CONTRATACIONES REGULADAS POR LA LEY N° 7021/22 DE SUMINISTRO CONTRATACIONES PÚBLICAS", en su penúltimo punto expresa: "Excepcionalmente, si por la complejidad, especialidad o particularidad de la contratación no resultare posible alcanzar la cantidad de 3 (tres) fuentes requeridas para la obtención de los precios, la convocante podrá adoptar el mecanismo que considere apropiado para obtener los Precios de Referencia, en cuyo caso tal situación deberá ser suficientemente fundada en el Dictamen firmado por el Encargado de la UOC en el que se detalle la metodología utilizada para la obtención de los Precios de Referencia."

Atentamente.


Angélica Osorio
Directora Interina
Unidad Operativa de Contrataciones