Consultas Realizadas

Licitación 470479 - Servicios De Apoyo Logostico Para La Gobernacion De Cordillera Y Montajes De Stand En Ferias, Exposiciones Y Promociones De La Gobernacion De Cordillera- Contrato Abierto-Plurianual

Consulta 1 - Servicio de Catering

Consulta	Fecha de Consulta	03-06-2025
En referencia al servicio de catering solicitado en el presente proceso licitatorio, nos permitimos realizar la siguiente consulta a la convocante: -¿Qué criterios específicos se tendrán en cuenta para garantizar la inocuidad y conservación de los alimentos durante su preparación, almacenamiento y traslado a los lugares indicados? Consideramos fundamental establecer criterios mínimos para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos, y evitar cualquier riesgo para la salud de los consumidores.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	13-06-2025
El mismo se ha modificado a través de una adenda		

Consulta 2 - Servicio de Catering

Consulta	Fecha de Consulta	03-06-2025
En referencia al servicio de catering solicitado en el presente proceso licitatorio, nos permitimos realizar la siguiente consulta a la convocante: -¿Qué criterios específicos se tendrán en cuenta para garantizar la inocuidad y conservación de los alimentos durante su preparación, almacenamiento y traslado a los lugares indicados? Consideramos fundamental establecer criterios mínimos para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos, y evitar cualquier riesgo para la salud de los consumidores.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	13-06-2025
El mismo se ha modificado a través de una adenda		

Consulta 3 - Consulta

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
En referencia a los requisitos solicitados para evaluar la capacidad Técnica que mencionamos a continuación: 1. Copia autenticada del Registro de establecimiento R.E. vigente en la categoría 16 expedido por el instituto nacional de alimentación y nutrición (I.N.A.N) 2 . con la copia de licencia o matricula profesional y cedula de identidad de 1 (un) tecnólogo de alimentos habilitado, como mínimo copia autenticada de contrato de trabajo y facturas acompañados. 3. Documentos de al menos 1 (un) vehículo tipo furgón refrigerado propio: presentar copia de cedula verde, habilitación municipal al día y póliza de seguro al día, todo ello a nombre del oferente.4. Declaración jurada en la cual conste un croquis con la ubicación exacta del lugar de la producción gastronómica. De acuerdo a los Principios de Contrataciones Públicas - Artículo 4 de la Ley 7021, incisos d) Igualdad y Libre competencia; e) Imparcialidad; k) Razonabilidad; De acuerdo al art 45 de la Ley 2071 menciona que no se podrá exigir a los participantes requisitos distintos a los señalados por la presente Ley para la participación, contratación o adjudicación, ni se podrán establecer elementos que NO resulten técnicamente indispensables si con ello se limitan las posibilidades de concurrencia a eventuales proveedores o contratistas. Se consulta a la convocante la necesidad de dicho requerimiento ya que el llamado en un 90% son ítems de alquileres varios y solo un 10% de servicio de catering motivo por el cual carece de razonabilidad dicha solicitud para el llamado en		

su totalidad.
Al solicitar dichos puntos se vuelve limitante a las empresas de servicios de alquileres en general por lo que se solicita a la convocante que el llamado sea por lote de catering y lote de alquileres caso en el que si resultaría de libre competencia e igualdad de oportunidad para empresas de ambos rubros.

Respuesta	**Fecha de Respuesta**	13-06-2025

La solicitud de los siguientes documentos es indispensable para garantizar la calidad y seguridad de los servicios de producción gastronómica,
1. Copia autenticada del Registro de Establecimiento R.E. vigente en la categoría 16 expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.): Esto garantiza que el establecimiento cumple con los estándares y regulaciones sanitarias y de seguridad alimentaria establecidos por el INAN, lo que es fundamental para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos producidos.
2. Copia de licencia o matrícula profesional y cédula de identidad de un tecnólogo de alimentos habilitado: Esto asegura que el personal responsable de la producción gastronómica cuenta con la formación y experiencia necesarias para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos
3. Documentos de al menos un vehículo tipo furgón refrigerado propio: La presentación de la copia de la cédula verde, habilitación municipal al día y póliza de seguro al día garantiza que el vehículo utilizado para el transporte de alimentos es seguro y cumple con las regulaciones vigentes, lo que es fundamental para prevenir la contaminación y deterioro de los alimentos. Además, al ser un vehículo propio, la Convocante se asegura de que no habrá retrasos en la entrega de los alimentos debido a la disponibilidad del vehículo, lo que podría ocurrir si se tratara de un vehículo subarrendado.
4. Declaración jurada con croquis de la ubicación exacta del lugar de la producción gastronómica: Esto permite verificar la ubicación y características del lugar de producción, lo que es fundamental para evaluar la calidad y seguridad de los servicios ofrecidos.
La Convocante considera que estos requisitos son mínimos y necesarios para asegurar la calidad y seguridad de los servicios de producción gastronómica, y no los considera limitantes, ya que son comunes y ampliamente solicitados por diversas instituciones que contratan servicios gastronómicos. La experiencia demuestra que contar con estos requisitos es esencial para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos producidos y distribuidos.
La solicitud de estos documentos es de suma importancia para. 1- Asegurar que el proveedor cumpla con los requisitos mínimos y necesarios para prestar servicios de producción gastronómica de alta calidad y seguridad.2- Facilitar la administración de un solo contrato, lo que permite una mejor gestión y supervisión de los servicios prestados.

Es importante destacar que la modalidad del contrato es un contrato abierto, lo que significa que su utilización se dará en base a las necesidades específicas de la Convocante. En este sentido, la inclusión de solo dos ítems en la consulta no implica que la ejecución del contrato se realice en la misma proporción o porcentaje que dichos ítems.
La Convocante se reserva el derecho de utilizar el contrato de acuerdo con sus necesidades y prioridades, sin que esto implique una obligación de ejecutar el contrato en una proporción específica. Es responsabilidad exclusiva de la Convocante determinar los métodos de adjudicación y los requerimientos del contrato, ya que es la entidad que mejor conoce sus propias necesidades y prioridades.
En este sentido, la Convocante es la única responsable de asegurarse de que el contrato se ajuste a sus necesidades y objetivos, y de adoptar las medidas necesarias para garantizar la transparencia y eficiencia en la ejecución del contrato.