

Consultas Realizadas

Licitación 478407 - LPN N° 02/2026 - Adquisición De Alimentos Para Personas Privadas De Libertad - Plurianual

Consulta 1 - SERVICIOS EN LAS INSTALACIONES ELECTRICAS

Consulta	Fecha de Consulta	04-08-2026
En la pagina 24 del PBC, en el apartado que dice Para oferentes que coticen del ítem 5 al 42 deben presentar, en el inciso E cita lo siguiente: "El oferente deberá demostrar en forma documental el cumplimiento de la reglamentación del INTN N° 567/2024, como mínimo hasta lo que establece la guía en su ítem 4.3.1. inspeccion visual para instalaciones existentes, además de contar el informe del organismo inspector, documento en el cual se debe contemplar toda información necesaria y suficiente para identificar la instalación verificada. estos requerimientos obedecen al cumplimiento de la ley no 5668/16 de verificación y control de la calidad y seguridad de los productos y servicios en las instalaciones eléctricas" A que documentación se refiere la convocante? al plano de las instalaciones electricas?		

Consulta 2 - Capacidad Tecnica

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
En relación con el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, dentro del apartado "Capacidad Técnica - Para oferentes que coticen del Ítem 43 al 57 (Verduras)", específicamente en el Punto j), que establece: "El oferente deberá garantizar que cuenta en sus instalaciones con Cámaras refrigeradas con control de temperatura con al menos 200 m³, destinadas al almacenaje temporal de los productos antes de su distribución." Se solicitar excluir este requisito considerando que los ítems 43 al 47 , no requiere de cámara frigorífica ya que la modalidad de distribución prevista implica un almacenamiento temporal de corto plazo, de aproximadamente dos a tres días, entre la adquisición de los productos a productores o distribuidores y su posterior entrega a los establecimientos penitenciarios. Dicha exigencia limitaría innecesariamente la participación de potenciales oferentes que cuentan con capacidad logística suficiente para garantizar la calidad, conservación y entrega oportuna de los productos, pero que no requieren dicha capacidad de almacenamiento refrigerado para determinados ítems		

Consulta 3 - Capacidad Tecnica

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
"En el punto j Capacidad técnica ítem 43 al 47 (verduras), la convocante solicita: El oferente deberá garantizar que cuenta en sus instalaciones con Cámaras refrigeradas con control de temperatura con al menos 200 m³, destinadas al almacenaje temporal de los productos antes de su distribución." Se solicitar excluir este requisito ya que las verduras no necesita de cámara frigorífica ya que se debe entregar los productos frescos a las instituciones penitenciarias. Dicha exigencia limitaría innecesariamente la participación de potenciales oferentes que cuentan con capacidad suficiente para garantizar la calidad, conservación y entrega oportuna de los productos		

Consulta 4 - carne de cerdo

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
Para los oferentes del ítem carne porcina deberán presentar Autorización y carta compromiso a favor del distribuidor del producto ofertado, por el cual el fabricante garantiza la producción constante y continua durante los doce de meses de vigencia del contrato con una producción de 6000 cerdos mensuales solicitamos a la convocante revisar este punto y cambiar estas condiciones ya que segun la misma solicita que la produccion total mensual sea igual practicamente a toda la provision total del contrato dicho en otra palabras es una burla que soliciten esto ya que se nota demaciado direccionamiento hacia una empresa gigante y que de acuerdo a la necesidad del pliego una empresa pequeña y mediana tambien podrian realizar el trabajo solicitar que tenga produccion de 6000 cerdos mensuales es una locura favor reducir ya que con 1000 a 1500 mensuales de sobra se cubre la necesidad del pbc		

Consulta 5 - vehiculos

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
Demostrar que cuenta con por lo menos 8 vehículos propios o alquilados, refrigerado con capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos, aptos para el transporte de productos cárnicos habilitados por el SENACSA, todos los vehículos deberán contar con sistema de localización en tiempo real (rastreo GPS) y deberá acreditar la propiedad de los vehículos con las cédulas verdes y/o contrato de arrendamiento de los mismos con vigencia de un año anterior al momento de la apertura comprobable con facturas, se deberá acompañar en caso de ser vehículo propio o alquilado con la Copia de Cédula Verde y las habilitaciones vigentes de SENACSA, DINATRA y Habilitación Municipal. este requisito es muy limitativo a oferentes que por primera vez tienen la intención de participar del llamado ya que pide que todos los requisitos tengan 1 año anterior a la apertura de ofertas solicitamos que el mismo sea modificado por el hecho de ser sumamente limitativo y no permitir así la participación de mas oferentes		

Consulta 6 - deposito

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
El oferente deberá contar con deposito de al menos 500m2, para lo cual deberá presentar titulo de propiedad o contrato de arrendamiento de los mismos con vigencia de un año anterior al momento de la apertura comprobable con facturas, el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo este punto es sumamente limitante, direccionado y hasta se podría decir que es una solicitud innecesaria la convocante en este mismo llamado ya solicita que el oferente cuente con cámara frigorífica bastante amplia y con eso ya se cumple la necesidad de espacio. es ridículo que la convocante solicite ademas ese deposito ya que el mismo no es refrigerado y no va a cumplir ningún requisito para CARNE solicitamos eliminar ese requisito por tratarse de una solicitud innecesaria		

Consulta 7 - vehiculos

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
para los lotes carne en res piden 8 vehículos para los lotes de pollo piden 8 vehículos también solicitamos a la convocante aclarar si son en total 16 vehículos con los que debe contar el oferente para cotizar ambos productos de ser así solicitamos a la convocante rever esta solicitud ya que es exagerada la cantidad de vehículos solicitados.		

Consulta 8 - IPS

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
El oferente deberá contar con personales inscritos en la Dirección de Aporte Obrero Patronal del Instituto de Previsión Social con 18 personas como mínimo, aplicables para todos los oferentes que coticen cualquiera de los ítem del 1 al 57. Este requisito resulta TOTALMENTE limitativo y hasta se podría decir direccionado a empresas de gran tamaño, dejando al margen a empresas de pequeño y mediano tamaño. No entendemos por que la convocante solicita tantos funcionarios ya que si un oferente elige participar por un solo lote la cantidad de funcionarios solicitados es Ridícula y Exagerada solicitamos reducir las cantidades teniendo en cuenta la explicación anterior		

Consulta 9 - oferente verduras

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
El oferente deposito debera contar con la habilitacion y Registro de Depósitos para productos y sub productos de origen vegetal vigente expedido por SENAVE se solicita que la convocante aclare que el deposito es el encargado de contar con la habilitación solicitada. el oferente en caso de ser distribuidor no precisa ese documento		

Consulta 10 - certificado de embarque

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
certificado de embarque emitido por la SENACSA de los últimos 6 meses (ítem 1, 2 y 3) solicitamos que la convocante aclare que entiende la misma como CERTIFICADO DE EMBARQUE ? y para que lo necesita si están solicitando de los últimos 6 meses ?		

Consulta 11 - Mades

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2026
LA CONVOCANTE solicita: Resolución del Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible de aprobación del estudio de impacto ambiental y/o la Auditoría de Impacto Ambiental, del establecimiento, vigente del fabricante, distribuidor y comerciantes de productos cárnicos Favor ser mas explicita en esta solicitud e incluir el certificado de no requerir dicho documento en el caso que así sea y expedido también por el MADES		

Consulta 12 - REQUISITO DE CAPACIDAD TÉCNICA

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2026
En relación con el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, dentro del apartado “Capacidad Técnica – Para oferentes que coticen del Ítem 43 al 57 (Verduras)”, específicamente en el Punto e), que establece: “Demostrar que cuenta con por lo menos 8 vehículos propios o alquilados, de los cuales como mínimo 4 deberán ser refrigerados y todos deberán contar con una capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos, aptos para el transporte de los bienes objeto de la licitación. Todos los vehículos deberán contar con sistema de localización en tiempo real (rastreo GPS) y deberán acreditar la propiedad con las cédulas verdes y/o contrato de arrendamiento de los mismos con vigencia de un año anterior al momento de la apertura, comprobable con facturas. Se deberá acompañar con la copia de cédula verde las habilitaciones vigentes de SENAVE, DINATRA y Habilitación Municipal.” REQUISITOS DOCUMENTALES PARA EVALUAR EL CRITERIO DE CAPACIDAD TÉCNICA f. Documentos de al menos 8 vehículos propios o alquilados, con capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos, aptos para el transporte de productos: · Copia legible de Cédula Verde. · Copia de Habilidad SENACSA. · Copia de Habilidad DINATRA. · Copia legible de Habilidad Municipal. · Copia de contrato o 3 últimos pagos al prestador del servicio de rastreo satelital. · Copia legible de Contrato de Arrendamiento de los mismos, en caso de no ser vehículos propios. · Copia legible de Factura de pago por arrendamiento de vehículo. Hemos identificado una contradicción entre los Puntos e) y f) de Capacidad Técnica, ya que en el Punto e) se solicita la habilitación de SENAVE, mientras que en el Punto f) se solicita la habilitación de SENACSA, lo que genera ambigüedad e inseguridad jurídica para los potenciales oferentes. Por lo expuesto, se solicita aclarar y/o corregir dicha contradicción, considerando que los ítems 43 al 57 corresponden a verduras, por lo que entendemos que correspondería la habilitación de SENAVE. Asimismo, se solicita excluir el requisito de contar con 4 vehículos refrigerados, considerando que para los Ítems 43 al 57, como también para los Ítems 5 al 42, no se requieren necesariamente camiones refrigerados, debido a que la modalidad de distribución prevista implica un almacenamiento temporal de corto plazo. Dicha exigencia podría limitar innecesariamente la participación de potenciales oferentes que cuentan con capacidad logística suficiente para garantizar la calidad, conservación y entrega oportuna de los productos. Respecto al requisito de que los contratos de arrendamiento de los vehículos que cuenten con una vigencia de un año anterior al momento de la apertura, consideramos que, al momento de la contratación, lo relevante es que los vehículos se encuentren disponibles y en condiciones adecuadas para prestar el servicio. Por tanto, se solicita excluir dicho requisito o permitir acreditar la disponibilidad de los vehículos al momento de la contratación.		

Consulta 13 - REQUISITO DE CAPACIDAD TÉCNICA

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2026
En relación con el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, dentro del apartado "Capacidad Técnica - Para oferentes que coticen del Ítem 43 al 57 (Verduras)", específicamente en el Punto j), que establece: "El oferente deberá garantizar que cuenta en sus instalaciones con Cámaras refrigeradas con control de temperatura con al menos 200 m³, destinadas al almacenaje temporal de los productos antes de su distribución." Solicitamos a la Convocante la exclusión o modificación de dicho requisito, en base a los siguientes fundamentos: 1. Naturaleza diversa de los productos Los productos comprendidos en los Ítems 43 al 57 corresponden a diferentes tipos de verduras y productos frescos, cuyas condiciones óptimas de conservación varían según la naturaleza específica de cada producto. No todos requieren obligatoriamente almacenamiento en frío. 2. Exceso de exigencia técnica La imposición de contar obligatoriamente con cámaras refrigeradas de 200 m³ mínimo resulta excesiva y desproporcionada para determinados productos que, de acuerdo con sus características, pueden mantenerse temporalmente en lugares frescos, secos, ventilados y protegidos, sin que ello afecte su calidad e inocuidad. 3. Modalidad de distribución de corto plazo Específicamente respecto a los Ítems 43 al 47, la modalidad de distribución prevista implica un almacenamiento temporal de corto plazo, de aproximadamente 2 a 3 días, entre la adquisición de los productos a productores o distribuidores y su posterior entrega a los establecimientos penitenciarios. Para este plazo, no se requiere cámara frigorífica para garantizar la conservación. Por lo expuesto, reiteramos solicitar excluir el requisito del Punto j) para los Ítems 43 al 47, o en su defecto modificar el requisito estableciendo que el almacenamiento deberá realizarse "conforme a las buenas prácticas de conservación de cada producto", sin exigir una capacidad mínima de cámara refrigerada. Esto permitirá ampliar la participación de oferentes idóneos y velar por los principios de igualdad, eficiencia y razonabilidad que rigen las contrataciones públicas.		

Consulta 14 - CONSULTA SOBRE EL REQUISITO DE CAPACIDAD TÉCNICA - ÍTEMES 43 AL 57

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2026
En relación con el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, dentro del apartado "Capacidad Técnica - Para oferentes que coticen del Ítem 43 al 57 (Verduras)", específicamente en el Punto j), que establece: "El oferente deberá garantizar que cuenta en sus instalaciones con Cámaras refrigeradas con control de temperatura con al menos 200 m³, destinadas al almacenaje temporal de los productos antes de su distribución." Se solicita a la Convocante aclarar y/o revisar el alcance de dicho requisito, considerando que los productos comprendidos en los Ítems 43 al 57 corresponden a diferentes tipos de verduras y productos frescos, cuyas condiciones óptimas de conservación pueden variar según la naturaleza específica de cada producto. En ese sentido, la exigencia de contar obligatoriamente con cámaras refrigeradas con una capacidad mínima de 200 m³ podría resultar excesiva respecto de determinados productos que, de acuerdo con sus características y condiciones de conservación, pueden mantenerse temporalmente en lugares frescos, secos, ventilados y protegidos de condiciones que puedan afectar su calidad, sin que necesariamente requieran almacenamiento en cámaras refrigeradas. Asimismo, debe considerarse que la modalidad de distribución prevista puede implicar un almacenamiento temporal de corto plazo, de aproximadamente dos a tres días, entre la adquisición de los productos a productores o distribuidores y su posterior entrega a los establecimientos penitenciarios. ¿Podría la Convocante admitir, para aquellos productos que no requieren necesariamente refrigeración, otras condiciones de almacenamiento temporal que garanticen adecuadamente su calidad e inocuidad, tales como depósitos frescos, secos, ventilados, higiénicos y protegidos de factores que puedan afectar el producto? Se solicita a la Convocante considerar si la exigencia de una capacidad mínima uniforme de 200 m³ de cámaras refrigeradas podría limitar innecesariamente la participación de potenciales oferentes que cuentan con capacidad logística suficiente para garantizar la calidad, conservación y entrega oportuna de los productos, pero que no requieren dicha capacidad de almacenamiento refrigerado para determinados ítems.		

Consulta 15 - CONSULTA SOBRE EL REQUISITO DE CAPACIDAD TÉCNICA – ÍTEMS 43 AL 57

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2026
En relación con el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, dentro del apartado “Capacidad Técnica – Para oferentes que coticen del Ítem 43 al 57 (Verduras) (Ajo, Banana, Cebolla, Locote verde, Naranja, Papa negra, Mandioca, Tomate, Zanahoria, Zapallo, Manzana, repollo, Lechuga, Perejil, Cebollita)”, específicamente en el Punto j), que establece: “Demostrar que cuenta con por lo menos 8 vehículos propios o alquilados, de los cuales como mínimo 4 deberán ser refrigerados y todos deberán contar con una capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos aptos para el transporte de los bienes objetos de la licitación, todos los vehículos deberán contar con sistema de localización en tiempo real (rastreo GPS) y deberán acreditar la propiedad con las cédulas verdes y/o contrato de arrendamiento de los mismos con vigencia de un año anterior al momento de la apertura comprobable con facturas, se deberá acompañar con la Copia de Cédula verde las habilitaciones vigentes de SENAVE DINATRA y Habilitación Municipal.” Al respecto, se solicita a la Convocante aclarar y/o revisar el alcance de dicho requisito, considerando que los productos comprendidos en los Ítems 43 al 57 corresponden a distintos tipos de frutas, verduras, hortalizas y otros productos frescos, cuyas características, condiciones de conservación, manipulación y transporte pueden variar considerablemente según la naturaleza de cada producto. En ese sentido, la exigencia de contar obligatoriamente con un mínimo de cuatro (4) vehículos refrigerados, independientemente de los productos específicos ofertados, podría resultar excesiva para aquellos bienes que, por sus características, condiciones de conservación y corto período de traslado, pueden ser transportados adecuadamente mediante vehículos que reúnan condiciones de higiene, protección, ventilación y capacidad suficiente, sin requerir necesariamente un sistema de refrigeración. Se debe considerarse que el objeto de la contratación contempla la provisión y entrega de productos frescos a los establecimientos penitenciarios, por lo que la adquisición y distribución puede organizarse de manera que los productos sean trasladados y entregados en condiciones adecuadas de frescura y conservación, evitando períodos prolongados de almacenamiento o exposición a condiciones que puedan afectar su calidad. ¿La exigencia de vehículos refrigerados resulta aplicable indistintamente a todos los productos comprendidos en los Ítems 43 al 57, aun cuando las condiciones de conservación y transporte requeridas sean diferentes según la naturaleza de cada producto? ¿Podría la Convocante admitir que, para aquellos productos que no requieren necesariamente transporte refrigerado, el oferente pueda acreditar otras condiciones adecuadas de transporte que garanticen la calidad, inocuidad, frescura y conservación de los productos hasta el momento de su entrega?		

Consulta 16 - REQUISITOS DOCUMENTALES PARA EVALUAR EL CRITERIO DE CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2026
EN EL PUNTO 1. LOS POTENCIALES OFERENTES DEBERAN PRESENTAR 1. Título de propiedad del local a nombre del oferente 2. Convenio o contrato de alquiler con certificación de firma bajo Escribanía Pública Solicitamos a la convocante ACLARAR con la letra "O" ya que se entiende que solicitan ambos documentos y no solo uno de ellos		

Consulta 17 - ITEM 25 JUGO EN POLVO

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2026
SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE AMPLIAR LA PRESENTACION DEL JUGO EN POLVO, 200GRAMOS ES LIMITANTE, YA EXISTEN EN EL MERCADO PRERSENTACIONES DE 100GRAMOS CON RENDIMIENTO DE HASTA 10 LITROS. PODRIAN SOLICITAR DE 100GR A 200GR, PARA DAR MAS PARTICIPACION		

Consulta 18 - Capacidad Técnica y Requisito de Evaluación de Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 1 - Ítems 1 y 2 (Paquete "La rueda" vacuno y porcino): cotización por corte En relación a los Ítems 1 (Paquete de carne vacuno "La rueda") y 2 (Paquete de carne porcino "La rueda"), solicitamos a la convocante evaluar la posibilidad de modificar la forma de cotización, permitiendo que cada corte que compone dicho paquete (Carnaza Blanca, Carnaza Negra y Bola de Lomo, en el caso de la carne vacuna) y de igual manera para el paquete (pierna de cerdo, paleta de cerdo, costeleta de cerdo cortada, patita de cerdo, colita de cerdo, quijadas de cerdo) pueda ser cotizado de manera individual, o bien que se aplique el sistema de abastecimiento simultáneo para estos ítems. Dicha modificación permitiría ampliar la participación de un mayor número de oferentes y adjudicados asegurando el cumplimiento del procedimiento.		

Consulta 19 - Capacidad Técnica y Requisito de Evaluación de Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 2 - Ítems 1 y 2: solicitud de licitar carne vacuna en res Asimismo, respecto a los mismos Ítems 1 y 2, solicitamos a la convocante evaluar la posibilidad de licitar la carne vacuna en res, tal como se ha requerido en llamados anteriores de la institución, en lugar de exigir el paquete armado "La rueda". Esta modalidad representaría un mayor ahorro para la institución, considerando que el costo del paquete armado prácticamente duplica el costo promedio de la carne vacuna adquirida en res, siendo que esta última ya incluye los cortes contemplados en dicho paquete.		

Consulta 20 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 3 - Experiencia requerida, Ítems "La rueda", Puchero y Pollo Entero En cuanto al requisito de Experiencia Requerida establecido en la página 21/66 del PBC, para los oferentes que presenten ofertas en los Ítems Paquete de carne vacuno "La rueda", Paquete de carne porcino "La rueda", Puchero de 1ra. y Pollo Entero, solicitamos a la convocante evaluar la ampliación del período de acreditación de experiencia, actualmente establecido entre los años 2023 y 2025, a los años 2022 a 2025. Asimismo, solicitamos que dicha experiencia pueda acreditarse mediante cualquiera de las siguientes opciones, sin que resulte exigible su presentación conjunta: i) copia del contrato acompañado de su respectivo certificado de fiel cumplimiento; o ii) copia de facturas con sus correspondientes notas de remisión de venta, en atención a que cualquiera de dichos documentos, por separado, resulta suficiente para acreditar la efectiva ejecución del contrato, conforme lo señala el propio PBC estandar de la DNCP de uso obligatorio a las convocantes		

Consulta 21 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 4 - Experiencia requerida, Ítems 5 al 57 (Pág. 21/66) En relación al requisito de Experiencia Requerida establecido en la página 21/66 del PBC para los oferentes que presenten ofertas en los Ítems 5 al 57, solicitamos igualmente a la convocante evaluar la ampliación del período de acreditación de experiencia a los años 2022 a 2025, permitiendo que dicha experiencia sea acreditada mediante cualquiera de las siguientes opciones, sin exigirse en forma conjunta: i) copia de contrato con su certificado de fiel cumplimiento; o ii) copia de facturas con sus notas de remisión de venta, atendiendo que cualquiera de dichos documentos, de manera independiente, demuestra la ejecución efectiva del contrato, conforme lo señala el propio PBC estandar de la DNCP de uso obligatorio a las convocantes.		

Consulta 22 - Requisitos documentales para la Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 5 - Requisitos documentales de experiencia, Ítems 1 al 4 (Pág. 22/66) En relación a los Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia establecidos en la página 22/66 del PBC, específicamente respecto de los Ítems 1, 2, 3 y 4, solicitamos a la convocante: i) ampliar el período de acreditación de los años 2023-2025 a los años 2022-2025; ii) admitir la acreditación mediante cualquiera de las siguientes opciones, sin exigir las en conjunto: a) copia de contrato con su certificado de fiel cumplimiento; o b) copia de facturas con sus notas de remisión de venta; y iii) evaluar la posibilidad de unificar los Ítems 1 al 4 dentro del mismo porcentaje de acreditación del 30% aplicable a los demás ítems (Ítems 5 al 57), o en su defecto, prever para estos ítems el sistema de abastecimiento simultáneo.		

Consulta 23 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 6 - Capacidad técnica, inciso h): aclaración sobre materia prima o producto final (Pág. 22-23/66) En relación a la Capacidad Técnica exigida en las páginas 22 y 23/66 del PBC, inciso h), que establece que los oferentes declarantes como fraccionador o distribuidor deberán demostrar con respaldo documental el retiro del producto ofertado de los Ítems 1, 2 y 3 del establecimiento habilitado (frigorífico), solicitamos a la convocante aclarar si dicho retiro debe acreditarse especificando respecto de la materia prima (carne en res) o respecto del producto final tal como fue ofertado, es decir, los cortes específicos detallados en las especificaciones técnicas de cada ítem.		

Consulta 24 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 7 - Capacidad técnica, exigencia de 8 vehículos (Pág. 26 a 29/66) En relación a la Capacidad Técnica exigida en las páginas 26, 27, 28 y 29/66 del PBC, referida a la disponibilidad de al menos 8 (ocho) vehículos propios o alquilados para el transporte de los productos, solicitamos a la convocante aclarar si dicha exigencia debe cumplirse de manera única para todos los ítems ofertados por el oferente, o si corresponde acreditar 8 vehículos por cada uno de los bloques de ítems (carne vacuna/porcina/puchero, pollo, Ítems 5 al 42 e Ítems 43 al 57) en caso de que el oferente cotice en más de uno de dichos bloques. Asimismo, señalamos que dicha exigencia resulta desproporcionada en relación al volumen de trabajo y a la provisión efectivamente requerida cuando el oferente se presenta a un número reducido de ítems, por lo que solicitamos evaluar que la cantidad de vehículos exigida sea proporcional a la cantidad de ítems o al volumen efectivamente ofertado por cada oferente, a fin de no restringir la participación de micro, pequeñas y medianas empresas.		

Consulta 25 - Capacidad en Materia de Personal

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 8 - Capacidad en materia de personal, mínimo de 18 personas IPS (Pág. 24 y 29/66) En relación al requisito de Capacidad en materia de Personal establecido en las páginas 24 y 29/66 del PBC, que exige contar con un mínimo de 18 (dieciocho) personas inscriptas en la Dirección de Aporte Obrero Patronal del Instituto de Previsión Social, aplicable a todos los oferentes que coticen cualquiera de los ítems del 1 al 57. Señalamos que dicha exigencia resulta desproporcionada en relación al volumen de trabajo y a la provisión efectivamente requerida cuando el oferente se presenta a un número reducido de ítems. En virtud de ello, solicitamos a la convocante evaluar que dicha exigencia sea graduada en proporción a la cantidad o volumen de ítems efectivamente ofertados por cada oferente, a fin de favorecer una mayor participación de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) en el procedimiento.		

Consulta 26 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Consulta 9 - Proporcionalidad de la exigencia de depósito de 500 m² En relación a la exigencia de contar con un depósito de al menos 500 m², prevista en la Capacidad Técnica del PBC (páginas 22 a 29/66), solicitamos a la convocante fundamentar la proporcionalidad de dicha exigencia respecto de los distintos bloques de ítems, y evaluar la posibilidad de graduar la superficie mínima exigida en función de la cantidad y/o volumen de ítems efectivamente ofertados por cada oferente, a fin de no restringir indebidamente la participación de un mayor número de oferentes, en especial de las MIPYMES.		

Consulta 27 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
Solicitamos que la convocante agregue como capacidad técnica y requisitos documentales para evaluar la capacidad técnica, que el oferente que cotece los ítems 1 Paquete de carne vacuna la ruedas, 2 paquete de carne porcina la rueda y 3 puchero de 1era, con su propia marca, deba contar el Registro de Establecimiento emitido por la Dinavisa en la Categoría 8 como fraccionador o elaborador de Productos Carnicos. Categoría 08 Alimentos cárnicos 01Carne vacuna congelada y productos procesados derivados frescos o congelados 02Carnes porcinas congelada y productos procesados derivados frescos o congelados 03Carnes ovinas congelada y productos procesados derivados frescos o congelados 04Carnes de aves congeladas y productos procesados derivados frescos o congelados 05Carnes de pescado congelada y productos procesados derivados frescos o congelados 06Otras carnes congeladas y productos derivados frescos o congelados 07Chacinados frescos, secos y cocidos 08Salazones crudas y cocidas 09Conservas y semiconservas cárnicas 10Conservas y semiconservas cárnicas mixtas 11Crustaceos y moluscos congelados y productos derivados frescos o congelados 12Tripa natural procesada 13Otros productos a base de carne no comprendidos en los anteriores		

Consulta 28 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	13-08-2026
En este punto solicitamos a la Convocante que sea exigencia para todos los que oferten productos lácteos, cárnicos vacuno, porcino y aviar y derivados contar con la Habilitación del Establecimiento emitido por la SENACSA como Depósito de Productos y Sub Productos de Origen Animal, demás del Registro de Empresa y Registro de firma expedido por la SENACSA, y que en dicho establecimiento se cuente con Cámaras frigoríficas en funcionamiento y en buenas condiciones para el almacenamiento y posterior distribución de dichos productos.		