

Consultas Realizadas

Licitación 482276 - ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA UNIDADES DEL INTERIOR

Consulta 1 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
<p>PARA OFERENTES QUE COTICEN LOS LOTES NRO 4, 6, 7, 8, 13, 15, 16, 17, 22, 24, 25 y 26. Registro de Establecimiento (RE) VIGENTE del oferente o del centro de distribución autorizado ya sea propio o alquilado, dicho establecimiento deberá encontrarse dentro de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos. ES DEMASIADO EVIDENTE QUE LA CONVOCANTE DIRECCIONA EL LLAMDO A CIERTOS OFERENTES, YA QUE PARA LA HABILITACION DE UN REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE) A NOMBRE DEL OFERENTE, LLEVA UN PERIODO DE TIEMPO NO MENOR A 2 MESES, SIENDO QUE EL LLADO SALIO EL 24 DE MARZO Y LA APERTURA ESTA PREVISTA PARA EL 10 DE ABRIL, EL TIEMPO NO ES SUFICIENTE PARA BUSCAR, NI SIQUIERA UN DISTRIBUIDOR EN LA ZONA, POR DICHA RAZON SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE TENGA EN CUENTA ESOS TIEMPOS Y QUE ES LIMITANTE EL RE A NOMBRE DEL OFERENTE EN LA ZONA</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que el requisito de contar con Registro de Establecimiento (RE) vigente del oferente o del centro de distribución autorizado, ubicado dentro de un radio no mayor a 100 km respecto a al menos una de las unidades que componen el lote ofertado, responde a la necesidad operativa de garantizar el abastecimiento oportuno de productos alimenticios, considerando la naturaleza perecedera de los bienes objeto de la presente contratación, así como la necesidad de dar respuesta eficiente a requerimientos urgentes e imprevistos durante la ejecución contractual. El requisito mencionado no limita la participación exclusivamente a oferentes que cuenten con establecimiento propio, ya que el Pliego de Bases y Condiciones prevé la posibilidad de que el oferente cuente con centros de distribución autorizados, propios o de terceros, siempre que cumplan con las habilitaciones sanitarias correspondientes y las condiciones exigidas para la correcta conservación, almacenamiento y distribución de productos alimenticios, conforme la normativa vigente aplicable en materia sanitaria y de inocuidad alimentaria. Asimismo, se aclara que los potenciales oferentes pueden presentar la documentación que acredite la disponibilidad del establecimiento habilitado al momento de la presentación de ofertas, ya sea mediante contrato de alquiler, autorización del titular del establecimiento u otro documento válido que demuestre fehacientemente el cumplimiento del requisito establecido en el PBC. El requerimiento se encuentra vinculado directamente con la necesidad de asegurar la correcta logística de distribución, la conservación de la cadena de frío cuando corresponda, la disponibilidad inmediata de reposición de productos y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones, no constituyendo una restricción indebida a la libre competencia, sino una condición técnica razonable y proporcional al objeto de la contratación, conforme a lo dispuesto en la normativa vigente. En consecuencia, la Convocante mantiene el requisito establecido en el PBC.</p>		

Consulta 2 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
<p>5. Para todos los oferentes de productos cárnicos de todos los lotes ya sean de carne vacuna, porcina y aviar, el oferente deberá acreditar contar con al menos un centro de distribución autorizado en un radio no mayor a 100 km contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos además de garantizar que el posible oferente cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas: (EL PRODUCTO AL MOMENTO DE LA ENTREGA DEBERA CONTAR CON 24hs DE REFRIGERACION COMO MINIMO EN CAMARAS FRIGORIFICAS CON UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 2° A 7° CELSIUS) dicho CENTRO DE DISTRIBUCION DEBERA CONTAR INDEFECTIBLEMENTE con al menos una Cámara frigorífica con 200 m3 de almacenamiento como mínimo para productos cárnicos (vacuno, porcino y aviar) ya sea este PROPIO O ALQUILADO. Este requisito será acreditado mediante Croquis de Ubicación de las Oficinas Administrativas, de los Almacenes, Depósitos o centro de distribución declarado, además en dicho croquis se debe demostrar el radio de acción del mismo a no más de 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado y también se solicita acompañar patente comercial vigente de la ubicación declarará en dicho croquis. ESTE REQUISITO ES LIMITANTE, YA QUE SE NOTA EL DIRECCIONAMIENTO DEL LLAMADO</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que el requisito de contar con al menos un centro de distribución autorizado ubicado dentro de un radio no mayor a 100 km respecto a al menos una de las unidades que conforman el lote ofertado, así como la exigencia de disponer de cámara frigorífica con capacidad mínima de 200 m³, responde a criterios técnicos y logísticos directamente vinculados al adecuado cumplimiento del contrato, atendiendo a la naturaleza perecedera de los productos cárnicos objeto de la presente contratación.</p> <p>El Pliego de Bases y Condiciones establece en el plan de entrega que el proveedor deberá cumplir con la provisión de los productos en un plazo no mayor a 2 (dos) días hábiles contados desde la recepción de la orden de compra emitida por la DISERINTE, lo cual implica la necesidad de contar con capacidad logística inmediata que permita preparar, almacenar, conservar y distribuir los productos dentro de los plazos establecidos.</p> <p>Asimismo, las especificaciones técnicas de los productos cárnicos establecen que, al momento de la entrega, los productos deberán contar con al menos 24 horas de refrigeración en cámaras frigoríficas con temperatura promedio de 2°C a 7°C, condición que resulta esencial para garantizar la inocuidad alimentaria, la estabilidad de la cadena de frío, la calidad del producto y el cumplimiento de las normativas sanitarias aplicables.</p> <p>En ese sentido, la exigencia de contar con un centro de distribución con cámara frigorífica dentro del radio establecido resulta una condición técnica razonable y proporcional, considerando que el plazo de entrega máximo de 2 días hábiles requiere disponibilidad inmediata de productos adecuadamente conservados; el proceso de refrigeración previa mínima de 24 horas exige infraestructura frigorífica disponible dentro de una distancia que permita cumplir los tiempos logísticos sin afectar la cadena de frío; la dispersión geográfica de las unidades del interior exige capacidad de respuesta rápida ante pedidos urgentes o reposiciones imprevistas; el almacenamiento previo en condiciones controladas permite verificar peso, calidad, trazabilidad, registros sanitarios y cumplimiento de especificaciones técnicas antes de la distribución.</p> <p>El requisito no implica que el oferente deba ser propietario de la infraestructura, pudiendo acreditarse mediante centros de distribución propios, alquilados o pertenecientes a terceros, siempre que se encuentren debidamente habilitados y garanticen el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento y conservación exigidas en el PBC.</p> <p>Por tanto, la exigencia del centro de distribución con capacidad frigorífica dentro del radio establecido guarda relación directa con el objeto del contrato, con las condiciones técnicas de conservación de los productos cárnicos y con los plazos de entrega previstos en el PBC, constituyendo una medida necesaria para asegurar la correcta ejecución contractual, la calidad sanitaria de los alimentos y la atención oportuna de las necesidades institucionales.</p> <p>En consecuencia, la Convocante mantiene el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, por considerarlo técnicamente justificado, proporcional y coherente con las condiciones de ejecución previstas en el procedimiento de contratación.</p>		

Consulta 3 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
----------	-------------------	------------

Listado de personal con que cuenta para gestiones administrativas y funciones operativas en la zona de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos, dicho listado deberá acreditar que el oferente cuenta con un mínimo de 3 (tres) personales administrativos.

ESTE REQUISITO ES UN LIMITANTE PARA LA PARTICIPACION DE LOS OFERENTES. POR EL ALTO COSTO QUE RESULTA A UN OFERENTE QUE NO SEA DE LA ZONA, MANTENER 3 PERSONALES EN FORMA CONSTANTE EN CADA CIUDAD QUE SE REALIZARA LAS POSIBLES ENTREGAS, SIENDO QUE POR EL TIEMPO QUE DICE EL PBC, SE PODRIA ENTREGAR LAS MERCADERIAS EN TIEMPO Y FORMA SIN NINGUNA DIFICULTAD.

ESTOS PUNTOS RESULTAN LIMITANTES Y DIRECCIONAN EL LLAMADO

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
-----------	--------------------	------------

La Convocante aclara que el requisito de contar con personal para gestiones administrativas y funciones operativas dentro de un radio no mayor a 100 km respecto a al menos una de las unidades que conforman el lote ofertado, con un mínimo de 3 (tres) personales administrativos, responde a la necesidad de garantizar la correcta coordinación logística, administrativa y operativa durante la ejecución contractual.

El Pliego de Bases y Condiciones establece que las entregas deberán realizarse en un plazo no mayor a 2 (dos) días hábiles desde la recepción de la orden de compra emitida por la DISERINTE, lo cual implica la necesidad de contar con capacidad de gestión inmediata para, recepción y procesamiento de órdenes de compra, coordinación logística de preparación y despacho de pedidos, verificación documental y trazabilidad de productos, coordinación de transporte y distribución, atención de reposiciones o pedidos urgentes e imprevistos, gestión administrativa de remisiones, facturación y documentación sanitaria exigida

La exigencia de personal mínimo en la zona de cobertura del lote ofertado se encuentra vinculada a la necesidad de asegurar una estructura operativa que permita cumplir en tiempo y forma con las obligaciones contractuales, considerando la naturaleza continua del suministro y la necesidad de respuesta oportuna ante requerimientos institucionales.

Asimismo, se aclara que el requisito no implica necesariamente la obligación de contar con personal contratado exclusivamente para una única ciudad específica, sino que el oferente podrá organizar su estructura operativa de manera eficiente dentro del radio geográfico establecido, pudiendo asignar personal que cubra logísticamente el área de influencia correspondiente al lote ofertado, así también se aclara que no resulta limitante ya que el oferente puede realizar acuerdos comerciales en la zona de distribución a modo de contar con el personal que se garantice la capacidad de respuesta dentro de los plazos previstos en el PBC.

Este requerimiento guarda relación directa con la necesidad de asegurar continuidad en el abastecimiento, adecuada coordinación operativa y cumplimiento de los plazos de entrega establecidos, constituyendo una condición técnica razonable y proporcional al objeto de la contratación, atendiendo la naturaleza sensible de los bienes alimenticios y la necesidad de evitar interrupciones en el suministro a las unidades del interior.

La Convocante ha establecido esta condición en ejercicio de sus facultades de definir criterios técnicos que aseguren la ejecución eficiente del contrato, conforme a los principios de razonabilidad, proporcionalidad y satisfacción de la necesidad pública previstos en la normativa vigente.

En consecuencia, el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones.

Consulta 4 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
<p>Patente Comercial Municipal vigente del Oferente y/o del centro de distribución declarado, el cual no debera sobrepasar un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos.</p> <p>OBTENER UNA PATENTE DE UN OFERENTE, SI EL OFERENTE NO ES DE LA ZONA ES IMPOSIBLE EN 1 SEMANA, ESTE REQUISITO QUE LIMITA PARA LA LIBRE PARTICIPACION DE UN OFERENTE, SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE QUE ESTE REQUISITO SEA ELIMINADO, PARA QUE MAS OFERENTES PUEDAN PARTICIPAR</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que el requisito de contar con Patente Comercial Municipal vigente del oferente y/o del centro de distribución declarado, dentro de un radio no mayor a 100 km respecto a al menos una de las unidades que conforman el lote ofertado, responde a la necesidad de asegurar que los establecimientos utilizados para la ejecución del contrato se encuentren debidamente habilitados para el desarrollo de actividades comerciales relacionadas con almacenamiento, distribución y comercialización de productos alimenticios, conforme a las disposiciones legales y municipales vigentes. Este requisito guarda relación directa con la necesidad de verificar la legalidad del funcionamiento del establecimiento declarado como centro logístico o de distribución, permitiendo a la Convocante asegurar que las instalaciones utilizadas para almacenamiento y distribución de alimentos cumplen con las condiciones formales y regulatorias exigidas por las autoridades competentes.</p> <p>Asimismo, el requisito se encuentra vinculado con la necesidad operativa de contar con infraestructura dentro del radio de cobertura establecido en el PBC, a efectos de garantizar la capacidad de respuesta en el plazo máximo de 2 (dos) días hábiles desde la recepción de la orden de compra, así como la atención de pedidos urgentes e imprevistos durante la ejecución contractual.</p> <p>La Convocante aclara que la patente comercial podrá corresponder tanto al oferente como al establecimiento del centro de distribución declarado, ya sea propio, alquilado o perteneciente a terceros, siempre que se acredite la disponibilidad efectiva del mismo para la ejecución del contrato en caso de resultar adjudicado.</p> <p>En ese sentido, los potenciales oferentes podrán acreditar el cumplimiento del requisito mediante documentación que demuestre la disponibilidad del establecimiento habilitado dentro del radio requerido, no siendo necesario que la patente corresponda exclusivamente a un establecimiento de propiedad del oferente.</p> <p>El requisito establecido en el PBC se encuentra vinculado a la necesidad de asegurar condiciones adecuadas de formalidad comercial, trazabilidad del lugar de almacenamiento y capacidad logística dentro del área de cobertura del lote ofertado, constituyendo una condición proporcional al objeto de la contratación y necesaria para garantizar la correcta ejecución contractual.</p> <p>En consecuencia, la Convocante mantiene el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, por considerarlo técnicamente justificado y coherente con las condiciones de ejecución previstas en el procedimiento de contratación.</p>		

Consulta 5 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
<p>Para todos los oferentes de productos carnicos de todos los lotes ya sean de carne vacuna, porcina y aviar, el oferente debera acreditar contar con al menos un centro de distribucion autorizado en un radio no mayor a 100 km contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos además de garantizar que el posible oferente cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas: (EL PRODUCTO AL MOMENTO DE LA ENTREGA DEBERA CONTAR CON 24hs DE REFRIGERACION COMO MINIMO EN CAMARAS FRIGORIFICAS CON UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 2° A 7° CELCIUS) dicho CENTRO DE DISTRIBUCION DEBERA CONTAR INDEFECTIBLEMENTE con al menos una Cámara frigorífica con 200 m3 de almacenamiento como mínimo para productos cárnicos (vacuno, porcino y aviar) ya sea este PROPIO O ALQUILADO. Este requisito sera acreditado mediante Croquis de Ubicación de las Oficinas Administrativas, de los Almacenes, Depósitos o centro de distribución declarado, ademas en dicho croquis se debe demostrar el radio de accion del mismo a no mas de 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado y tambien se solicita acompañar patente comercial vigente de la ubicación declarara en dicho croquis. Con relación a este requerimiento solicitamos a la convocante que elimine este apartado porque es evidente el direccionamiento de este requisitos, porque bien pueden tomar con referencias los anteriores llamados que nunca se tuvo esta exigencia y siempre se ha podido cumplir a cabalidad las provisiones en todas las unidades del interior del país, con el argumento esgrimido por la convocante de buscar proveedores de la zona, debería tener en cuenta la trayectoria de</p>		

quienes hemos estado cumpliendo años tras años con las provisiones de productos cárnicos y que jamás se han quedado sin provisión en ningún destacamento del interior, teniendo esto en cuenta, solicitamos a la convocante que no restrinja a proveedores el poder presentarse para este y futuros llamados a realizarse.

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones responden a las necesidades actuales de abastecimiento, logística y control sanitario requeridos para la correcta ejecución del contrato, considerando la naturaleza perecedera de los productos cárnicos objeto de la presente contratación.</p> <p>El hecho de que en procedimientos anteriores no se haya requerido una determinada condición técnica no limita a la Convocante a incorporar requisitos que resulten necesarios para asegurar el cumplimiento eficiente del contrato, siempre que los mismos guarden relación directa con el objeto de la contratación, resulten razonables y proporcionales a la necesidad pública que se pretende satisfacer, conforme a la normativa vigente.</p> <p>En el presente procedimiento, el PBC establece que las entregas deberán realizarse en un plazo no mayor a 2 (dos) días hábiles contados desde la recepción de la orden de compra emitida por la DISERINTE, lo cual requiere que el proveedor cuente con capacidad logística inmediata para almacenamiento, preparación y distribución de productos alimenticios. Asimismo, las especificaciones técnicas de los productos cárnicos establecen que los mismos deberán contar con al menos 24 horas de refrigeración en cámaras frigoríficas con temperatura promedio de 2°C a 7°C al momento de la entrega, condición necesaria para garantizar la conservación de la cadena de frío, la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de las normativas sanitarias aplicables.</p> <p>En ese contexto, la exigencia de que el oferente cuente con al menos un centro de distribución autorizado dentro del radio establecido, con capacidad mínima de almacenamiento frigorífico, se encuentra directamente vinculada a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - garantizar la disponibilidad inmediata de productos con refrigeración adecuada; - asegurar el cumplimiento del plazo de entrega previsto en el PBC; - mantener la cadena de frío durante el almacenamiento y distribución; - posibilitar reposiciones oportunas ante pedidos urgentes o imprevistos; - reducir riesgos de deterioro de productos alimenticios; - asegurar condiciones adecuadas de control sanitario, trazabilidad y manipulación de alimentos. <p>Adicionalmente, la Convocante ha considerado experiencias documentadas en procesos anteriores, en los cuales proveedores con centros logísticos centralizados principalmente en el área capital han requerido plazos superiores a 5 (cinco) días hábiles para concretar la provisión efectiva de productos alimenticios a unidades del interior, generando retrasos en el flujo de abastecimiento y afectando la capacidad de respuesta ante necesidades operativas.</p> <p>En atención a dichas experiencias, la estructuración del presente procedimiento por zonas geográficas y la exigencia de infraestructura logística dentro de un radio determinado, tiene por finalidad mejorar la eficiencia del abastecimiento, reducir tiempos de respuesta, optimizar la planificación logística y fortalecer la continuidad del suministro de productos alimenticios en condiciones adecuadas de conservación.</p> <p>Asimismo, esta modalidad contribuye a promover una mayor descentralización en la ejecución contractual, evitando la concentración de adjudicaciones en un único proveedor con infraestructura centralizada, favoreciendo una distribución más equilibrada de oportunidades de participación, incluyendo a micro, pequeñas y medianas empresas con capacidad operativa en distintas zonas del país.</p> <p>Este enfoque resulta consistente con los principios de eficiencia, competencia, razonabilidad y promoción del desarrollo sostenible previstos en la normativa vigente, así como con los criterios de Contrataciones Públicas Sostenibles (CPS) incorporados en el PBC, que promueven la participación de proveedores locales cuando exista viabilidad técnica y económica.</p> <p>Se aclara igualmente que el requisito puede ser cumplido mediante infraestructura propia, alquilada o mediante acuerdos con terceros que cuenten con instalaciones habilitadas, no exigiéndose que el oferente sea propietario del establecimiento declarado.</p> <p>En consecuencia, el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones, por considerarse técnicamente justificado, proporcional al objeto de la contratación y coherente con las condiciones logísticas y sanitarias necesarias para asegurar la provisión oportuna y continua de productos alimenticios a las unidades del interior.</p>		

Consulta 6 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
<p>Para todos los oferentes de productos carnicos de todos los lotes ya sean de carne vacuna, porcina y aviar, el oferente debera acreditar contar con al menos un centro de distribucion autorizado en un radio no mayor a 100 km contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos además de garantizar que el posible oferente cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas: (EL PRODUCTO AL MOMENTO DE LA ENTREGA DEBERA</p>		

CONTAR CON 24hs DE REFRIGERACION COMO MINIMO EN CAMARAS FRIGORIFICAS CON UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 2° A 7° CELCIUS) dicho CENTRO DE DISTRIBUCION DEBERA CONTAR INDEFECTIBLEMENTE con al menos una Cámara frigorífica con 200 m3 de almacenamiento como mínimo para productos cárnicos (vacuno, porcino y aviar) ya sea este PROPIO O ALQUILADO. Este requisito sera acreditado mediante Croquis de Ubicación de las Oficinas Administrativas, de los Almacenes, Depósitos o centro de distribución declarado, ademas en dicho croquis se debe demostrar el radio de accion del mismo a no mas de 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado y tambien se solicita acompañar patente comercial vigente de la ubicación declarara en dicho croquis. Con relación a este requerimiento solicitamos a la convocante que elimine este apartado porque es evidente el direccionamiento de este requisitos, porque bien pueden tomar con referencias los anteriores llamados que nunca se tuvo esta exigencia y siempre se ha podido cumplir a cabalidad las provisiones en todas las unidades del interior del país, con el argumento esgrimido por la convocante de buscar proveedores de la zona, debería tener en cuenta la trayectoria de quienes hemos estado cumpliendo años tras años con las provisiones de productos cárnicos y que jamás se han quedado sin provisión en ningún destacamento del interior, teniendo esto en cuenta, solicitamos a la convocante que no restrinja a proveedores el poder presentarse para este y futuros llamados a realizarse.

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones responden a las necesidades actuales de abastecimiento, logística, control sanitario y eficiencia operativa requeridas para la correcta ejecución del contrato, considerando la naturaleza perecedera de los productos cárnicos objeto de la presente contratación. El hecho de que en procedimientos anteriores no se haya requerido una determinada condición técnica no limita a la Convocante a establecer nuevos criterios que resulten necesarios para asegurar el cumplimiento eficiente del contrato, siempre que dichos criterios se encuentren vinculados al objeto de la contratación y resulten razonables y proporcionales a la necesidad pública que se pretende satisfacer.</p> <p>En el presente procedimiento, el PBC establece que las entregas deberán realizarse en un plazo no mayor a 2 (dos) días hábiles contados desde la recepción de la orden de compra emitida por la DISERINTE, lo cual requiere que el proveedor cuente con capacidad logística inmediata para almacenamiento, preparación y distribución de productos alimenticios, especialmente considerando la dispersión geográfica de las unidades del interior.</p> <p>Asimismo, las especificaciones técnicas de los productos cárnicos establecen que los mismos deberán contar con al menos 24 horas de refrigeración en cámaras frigoríficas con temperatura promedio de 2°C a 7°C al momento de la entrega, condición necesaria para garantizar la conservación de la cadena de frío, la inocuidad alimentaria, la estabilidad microbiológica del producto y el cumplimiento de las normativas sanitarias aplicables.</p> <p>En ese contexto, la exigencia de que el oferente cuente con al menos un centro de distribución autorizado dentro del radio establecido, con capacidad mínima de almacenamiento frigorífico, se encuentra directamente vinculada a:</p> <ul style="list-style-type: none">- asegurar la disponibilidad inmediata de productos adecuadamente refrigerados;- garantizar el cumplimiento del plazo máximo de entrega previsto en el PBC;- preservar la cadena de frío durante el almacenamiento y distribución;- permitir la reposición rápida ante pedidos urgentes o imprevistos;- asegurar el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas por la normativa vigente;- reducir riesgos de deterioro o pérdida de calidad de los productos alimenticios;- garantizar trazabilidad y control adecuado de los productos durante la ejecución contractual. <p>Adicionalmente, la Convocante ha considerado antecedentes documentados en procesos anteriores, en los cuales proveedores con centros logísticos centralizados principalmente en el área capital han requerido plazos superiores a 5 (cinco) días hábiles para la provisión efectiva de productos alimenticios a unidades del interior, generando demoras en el abastecimiento y limitando la capacidad de respuesta ante necesidades operativas.</p> <p>En atención a dichas experiencias, la estructuración del presente procedimiento considerando cobertura logística por zona geográfica busca mejorar la eficiencia del suministro, optimizar los tiempos de respuesta y asegurar la continuidad del abastecimiento en condiciones adecuadas de conservación.</p> <p>Asimismo, este enfoque permite promover una mayor descentralización en la ejecución contractual, evitando la concentración de adjudicaciones en un único proveedor con infraestructura centralizada, favoreciendo una distribución más equilibrada de oportunidades de participación, incluyendo a micro, pequeñas y medianas empresas con capacidad operativa en distintas zonas del país.</p> <p>Esta medida resulta consistente con los principios que rigen las contrataciones públicas, particularmente los de eficiencia, competencia, igualdad de participación y promoción del desarrollo sostenible, así como con los criterios de Contrataciones Públicas Sostenibles (CPS) incorporados en el PBC, los cuales promueven el fortalecimiento de proveedores locales cuando exista viabilidad técnica y económica.</p> <p>Se aclara igualmente que el requisito puede ser cumplido mediante infraestructura propia, alquilada o mediante acuerdos con terceros que cuenten con instalaciones habilitadas, no exigiéndose que el oferente sea propietario del establecimiento declarado, sino que demuestre la disponibilidad efectiva de la infraestructura necesaria para cumplir con las condiciones de</p>		

ejecución del contrato.

En consecuencia, el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones, por considerarse técnicamente justificado, proporcional al objeto de la contratación y necesario para garantizar la provisión oportuna, continua y en condiciones adecuadas de calidad sanitaria de los productos alimenticios destinados a las unidades del interior.

Consulta 7 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
<p>Para Oferentes de carne de pollo: deberán presentar:</p> <p>Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes. Esta cámara deberá encontrarse dentro de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos. Este requisito también resulta limitante porque consultado sobre el mismo, nuestro proveedor ha manifestado que cuenta con distribuidores en todas las zonas del presente llamado, con sus respectivas cámaras frigoríficas, pero no necesitan la habilitación del senacsa por tratarse de distribuidoras y solamente se le exige la patente comercial, favor verificar esta situación y eliminar esta exigencia o por lo menos solicitar la habilitación de cámaras frigoríficas del proveedor de la casa central y no limitar a que deban contar con habilitaciones las distribuidoras de las zonas</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que el requisito de contar con Certificado de Habilitación de cámara frigorífica expedido por SENACSA para el almacenamiento de carne de pollo responde a la necesidad de garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de inocuidad alimentaria exigidas por la normativa vigente aplicable a productos de origen animal destinados al consumo humano.</p> <p>Considerando que los productos cárnicos aviares requieren condiciones específicas de conservación y control sanitario, la habilitación emitida por la autoridad competente constituye un mecanismo de verificación de que las instalaciones cumplen con los requisitos técnicos mínimos de higiene, temperatura controlada, trazabilidad y manipulación adecuada de alimentos, conforme a las disposiciones sanitarias aplicables.</p> <p>El Pliego de Bases y Condiciones establece que los productos cárnicos deberán contar con al menos 24 horas de refrigeración en cámaras frigoríficas con temperatura promedio de 2°C a 7°C al momento de la entrega, así como cumplir con el plazo máximo de provisión de 2 (dos) días hábiles desde la recepción de la orden de compra, condiciones que requieren necesariamente que las instalaciones de almacenamiento utilizadas durante la ejecución contractual cuenten con habilitación sanitaria vigente que garantice la adecuada conservación de los productos.</p> <p>En ese contexto, cuando el oferente declare centros de distribución dentro del radio de cobertura establecido para el lote ofertado, dichos establecimientos deberán cumplir con las condiciones sanitarias requeridas para el almacenamiento de productos cárnicos, incluyendo la habilitación correspondiente emitida por la autoridad competente cuando la normativa aplicable así lo requiera.</p> <p>La exigencia de habilitación sanitaria no se establece con el objeto de limitar la participación de oferentes, sino de asegurar que la cadena de frío se mantenga en condiciones adecuadas durante el almacenamiento y distribución de productos cárnicos, garantizando la inocuidad alimentaria y reduciendo riesgos de contaminación, deterioro o pérdida de calidad del producto.</p> <p>Asimismo, la convocante ha considerado experiencias previas en las que la centralización de la logística en depósitos alejados de las zonas de entrega ha generado demoras en la provisión efectiva de los productos alimenticios, afectando la continuidad del abastecimiento. En ese sentido, la exigencia de infraestructura habilitada dentro del radio de cobertura establecido contribuye a mejorar la eficiencia logística, asegurar la disponibilidad inmediata de productos y reducir riesgos asociados a la ruptura de la cadena de frío durante el transporte.</p> <p>Se aclara igualmente que el requisito podrá ser cumplido mediante instalaciones propias, alquiladas o pertenecientes a terceros, siempre que se acredite la disponibilidad efectiva de cámaras frigoríficas habilitadas para el almacenamiento de productos cárnicos conforme a las disposiciones sanitarias vigentes.</p> <p>En consecuencia, el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones, considerando que el mismo se encuentra directamente vinculado al cumplimiento de las condiciones sanitarias, técnicas y logísticas necesarias para garantizar la provisión segura y oportuna de productos cárnicos destinados a las unidades del interior.</p>		

Consulta 8 - lugar de apertura de ofereta

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
<p>Consultamos cual sería la necesidad de realzar la apertura de ofertas en la 2da división de infantería en la ciudad de villarrica, si se puede realizar la apertura aqui en la base del comando logistico como siempre se ha llevado acabo, y en todo caso, las provisiones se realicen en cada unidad según lo solicitado, solicitamos el cambio del lugar de apertura de ofertas.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que el lugar establecido para el acto de apertura de ofertas en la ciudad de Villarrica responde a criterios de organización operativa y administrativa vinculados al presente procedimiento de contratación, considerando la naturaleza descentralizada del suministro requerido y la distribución geográfica de las unidades beneficiarias del proceso. La determinación del lugar de apertura de ofertas constituye una facultad administrativa de la Convocante, la cual ha sido definida atendiendo a aspectos logísticos y de coordinación institucional relacionados con la ejecución del contrato, sin que ello afecte los principios de transparencia, igualdad de participación y libre concurrencia de los potenciales oferentes. Asimismo, el punto seleccionado para la realización del acto de apertura corresponde a una ubicación geográficamente céntrica en relación con las zonas previstas para el abastecimiento de los productos alimenticios, lo cual permite facilitar la participación presencial de los oferentes interesados, promoviendo condiciones de mayor accesibilidad y concurrencia en el procedimiento.</p> <p>Se garantiza que el acto de apertura será realizado conforme a los procedimientos establecidos en la normativa vigente, asegurando la publicidad del acto, la participación de los oferentes que deseen asistir y la difusión de la información correspondiente a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), conforme a las disposiciones aplicables.</p> <p>Cabe señalar que la ubicación del acto de apertura no modifica las condiciones de ejecución contractual ni los lugares de entrega de los bienes, los cuales se encuentran definidos en el Pliego de Bases y Condiciones, manteniéndose la obligación de provisión en las unidades establecidas en el proceso de contratación.</p> <p>En consecuencia, el lugar de apertura de ofertas establecido en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones.</p>		

Consulta 9 - MUESTRAS

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2026
<p>Las muestras de los items ofertados serán solicitadas por el Comité de Evaluación conforme la necesidad de los mismos, a fin de corroborar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas descritas, solicitadas en el PBC.- debiendo ser presentado dentro de las veinte y cuatro (24) horas posteriores a la solicitud del Comité de Evaluación.- Solicitamos a la convocante aclarar donde serán presentadas las muestras en caso que el comité de evaluación lo requiera, si se deberá presentar en el mismo lugar de apertura de ofertas o serán entregadas en el comando logístico aquí en la ciudad de Mariano Roque Alonso. En caso que la convocante requiera la presentación de muestras aquí en el comando logístico, no entendemos porque llevar al apertura de ofertas a la ciudad de Villarrica. Favor aclarar este punto.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que, conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, las muestras de los ítems ofertados serán solicitadas por el Comité de Evaluación únicamente cuando resulte necesario verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas.</p> <p>En caso de requerirse la presentación de muestras, el Comité de Evaluación notificará oportunamente a los oferentes el lugar de entrega de las mismas, atendiendo la naturaleza del producto a ser evaluado, las condiciones de conservación requeridas y los criterios técnicos necesarios para su correcta verificación.</p> <p>Se aclara que el lugar de realización del acto de apertura de ofertas es independiente del lugar de presentación de muestras, considerando que la evaluación técnica de productos alimenticios, en particular aquellos de carácter perecedero, requiere condiciones adecuadas de manipulación, almacenamiento, control sanitario y verificación técnica que serán determinadas por el Comité de Evaluación conforme a las necesidades del proceso.</p> <p>Asimismo, la determinación del lugar de presentación de muestras guarda relación con la necesidad de verificar no solo el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos ofertados, sino también la capacidad operativa y logística del oferente para dar cumplimiento a los plazos de entrega establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones, particularmente considerando que el suministro de los bienes deberá realizarse en un plazo no mayor a 2 (dos) días hábiles desde la recepción de la orden de compra. En ese sentido, la presentación de muestras dentro del plazo de 24 horas constituye un parámetro razonable que permite al Comité de Evaluación verificar la capacidad de respuesta del oferente en condiciones similares a las que serán exigidas durante la ejecución contractual.</p> <p>En ese sentido, la determinación del lugar de entrega de muestras será comunicada en su oportunidad por el Comité de Evaluación, conforme a criterios técnicos y logísticos que aseguren la correcta verificación de los productos ofertados y del procedimiento establecido, sin que ello implique modificación de las condiciones establecidas para el acto de apertura de ofertas.</p> <p>En consecuencia, el procedimiento establecido en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones.</p>		

Consulta 10 - Aceite de soja

Consulta	Fecha de Consulta	30-03-2026
----------	-------------------	------------

Según las especificaciones técnicas solicitan la presentación en tambores de primer uso de 190 litros, solicitamos a la convocante modificar la presentación de dichos items en bidones de 5 litros que sería mucho mejor para el almacenamiento y manipulación de los mismos en las distintas unidades.

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
-----------	--------------------	------------

La Convocante aclara que las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones han sido definidas considerando criterios de almacenamiento, logística de distribución, control de consumo y eficiencia operativa conforme a las necesidades institucionales de las unidades beneficiarias del presente proceso de contratación.

La presentación en envases de mayor capacidad, como los tambores de primer uso de 190 litros, responde a la necesidad de optimizar el almacenamiento, reducir la manipulación innecesaria de múltiples envases de menor volumen, disminuir riesgos de fraccionamiento inadecuado, evitar incrementos en costos logísticos asociados al embalaje y transporte, así como facilitar el control de stock y la planificación del abastecimiento en las unidades que cuentan con capacidad de almacenamiento acorde al volumen requerido.

Asimismo, la utilización de envases de primer uso garantiza condiciones adecuadas de higiene, seguridad y conservación del producto, reduciendo riesgos de contaminación o deterioro del contenido durante su almacenamiento y utilización. Se aclara que las especificaciones técnicas fueron establecidas considerando el consumo estimado de las unidades beneficiarias, las condiciones de almacenamiento disponibles y la necesidad de asegurar uniformidad en la presentación de los productos a ser suministrados.

En ese sentido, la modificación de la presentación solicitada implicaría alterar condiciones técnicas previamente definidas en el PBC, las cuales responden a criterios de planificación logística y operativa institucional.

En consecuencia, la presentación requerida en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones.

Consulta 11 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	30-03-2026
<p>Para oferentes en general que coticen cualquiera de los lotes del presente proceso: Deberán contar con al menos dos vehículos propios o alquilados acondicionados para el transporte de los productos ofertados.</p> <p>En todos los casos dichos vehículos deberán contar con rastreo satelital y sistema de Circuito Cerrado dentro del habitáculo del vehículo como así también en la parte trasera del furgón o de la cámara frigorífica y en la puerta trasera del furgón del vehículo a modo de visualizar el correcto embarque y desembarque de los productos, lo cual debiera ser verificable mediante link de acceso a modo de verificar el itinerario de distribución en tiempo real.</p> <p>El comité de evaluación se reserva el derecho de verificar in situ dichos vehículos para verificar el cumplimiento de dicha exigencia, para lo cual el oferente deberá remitir junto con su oferta copia de la habilitación de los vehículos declarados. Sobre el pedido de contar con circuito cerrado de los vehículos, creemos que esto ya es una exageración y con evidente intención de direccionamiento del llamado para algún oferente en especial, por lo cual solicitamos esa parte sea excluida del mismo, porque es limitante para todos los oferentes, en todo caso deberían contar las instalaciones propias de las unidades con el circuito cerrado y una en especial en la zona de descarga de las mercaderías para que si la intención de la convocante es la de verificar con son proveídas las mercaderías tengan ustedes de primera mano esa información, por lo expuesto solicitamos que dicho requerimiento sea excluido.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que el requisito de contar con vehículos acondicionados para el transporte de productos alimenticios, equipados con sistema de rastreo satelital y sistema de circuito cerrado dentro del habitáculo del vehículo y en el área de carga, responde a la necesidad de asegurar condiciones adecuadas de trazabilidad, control logístico, seguridad y verificación del cumplimiento de las condiciones de transporte durante la ejecución contractual.</p> <p>Considerando que el objeto del presente proceso comprende el suministro de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo productos perecederos que requieren condiciones específicas de conservación, manipulación y control de la cadena de frío, la trazabilidad en el proceso de distribución constituye un elemento relevante para garantizar:</p> <ul style="list-style-type: none">- control del itinerario de distribución de los productos;- verificación de cumplimiento de rutas de entrega;- control de tiempos de traslado conforme a la planificación logística;- integridad de la carga durante el transporte;- verificación de condiciones adecuadas de manipulación, carga y descarga de los productos;- prevención de pérdidas, sustituciones o alteraciones de los productos transportados;- control adecuado de la cadena de frío en el traslado de productos perecederos;- respaldo documental ante eventuales reclamos o verificaciones posteriores. <p>Asimismo, el sistema de monitoreo permite a la Convocante verificar el cumplimiento efectivo de las condiciones contractuales relacionadas con la distribución de los productos, contribuyendo a fortalecer los mecanismos de control, transparencia y seguridad en la provisión de bienes destinados a las unidades beneficiarias del proceso.</p> <p>Cabe señalar que sistemas de rastreo satelital y circuito cerrado similares a los requeridos en el PBC ya se encuentran implementados en vehículos institucionales utilizados en operaciones logísticas, habiéndose comprobado que la instalación de dichos dispositivos puede realizarse en plazos breves por parte de empresas proveedoras del servicio, normalmente en un tiempo aproximado no mayor a 2 (dos) horas por vehículo, dependiendo del tipo de equipamiento requerido.</p> <p>En ese sentido, el requisito establecido no constituye una limitación desproporcionada para los potenciales oferentes, considerando que la tecnología requerida se encuentra disponible en el mercado y puede ser incorporada en un tiempo razonable previo al inicio de la ejecución contractual, permitiendo que los oferentes que actualmente no cuentan con dichos sistemas puedan adecuar sus vehículos conforme a las exigencias establecidas en el PBC.</p> <p>Igualmente, la exigencia de contar con al menos dos vehículos acondicionados se encuentra vinculada a la necesidad de asegurar continuidad en el servicio de provisión, permitiendo mantener capacidad operativa ante contingencias logísticas, mantenimientos preventivos o correctivos, o situaciones imprevistas que pudieran afectar el cumplimiento de los plazos de entrega establecidos.</p> <p>La Convocante establece estos requisitos en ejercicio de sus facultades de definir condiciones técnicas orientadas a garantizar la correcta ejecución del contrato, la seguridad en el transporte de alimentos y la adecuada trazabilidad de los productos suministrados, conforme a criterios de razonabilidad y proporcionalidad vinculados al objeto de la contratación. En consecuencia, el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones, por considerarse técnicamente justificado y proporcional a la naturaleza de los bienes objeto de la contratación.</p>		

Consulta 12 - Capacidad Técnica Productos Cárnicos

Consulta	Fecha de Consulta	04-04-2026
<p>“Listado de personal con que cuenta para gestiones administrativas y funciones operativas en la zona de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el lote ofertado este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos, dicho listado deberá acreditar que el oferente cuenta con un mínimo de 3 (tres) personales administrativos”. Se solicita a la Convocante que modifique este requisito, con el contrato o convenio de alquiler ya se cumple tácitamente con este punto, favor excluir.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-04-2026
<p>La Convocante aclara que el requisito de contar con personal para gestiones administrativas y funciones operativas dentro del radio de cobertura establecido no se limita únicamente a la disponibilidad de infraestructura física, sino que responde a la necesidad de asegurar capacidad efectiva de gestión, coordinación y respuesta operativa durante la ejecución contractual.</p> <p>El contrato o convenio de alquiler de instalaciones permite acreditar la disponibilidad de infraestructura logística; sin embargo, no garantiza por sí mismo la disponibilidad de recursos humanos necesarios para asegurar la adecuada recepción de órdenes de compra, coordinación de pedidos, preparación de remisiones, control documental, coordinación de transporte, atención de requerimientos urgentes y seguimiento de entregas conforme a los plazos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones.</p> <p>Considerando que el PBC establece que los bienes deberán ser entregados en un plazo no mayor a 2 (dos) días hábiles desde la recepción de la orden de compra, la convocante requiere que los oferentes cuenten con una estructura operativa mínima que permita asegurar continuidad en la gestión administrativa y logística del contrato, así como la capacidad de respuesta ante pedidos urgentes o imprevistos durante su ejecución.</p> <p>La exigencia de un mínimo de personal administrativo en la zona de cobertura del lote ofertado tiene por finalidad:</p> <ul style="list-style-type: none">- asegurar la adecuada coordinación operativa de los pedidos;- garantizar la recepción y procesamiento oportuno de órdenes de compra;- facilitar la gestión documental necesaria para la entrega de productos;- coordinar la logística de distribución dentro de los plazos establecidos;- asegurar continuidad en la gestión operativa ante contingencias;- mantener comunicación efectiva con la convocante y las unidades beneficiarias;- reducir riesgos de demoras en el proceso de provisión de los productos alimenticios. <p>Asimismo, el requisito se encuentra alineado con los criterios logísticos establecidos en el PBC relacionados con la disponibilidad de centros de distribución dentro del radio de cobertura definido, la capacidad de respuesta inmediata y la necesidad de garantizar continuidad en el abastecimiento de productos alimenticios a las unidades del interior.</p> <p>Se aclara igualmente que el oferente podrá organizar su estructura operativa conforme a su modelo de gestión, pudiendo asignar personal propio o contratado, siempre que se garantice la disponibilidad efectiva de los recursos humanos necesarios para cumplir las condiciones de ejecución del contrato.</p> <p>En consecuencia, el requisito establecido en el Pliego de Bases y Condiciones se mantiene sin modificaciones, por considerarse técnicamente justificado y proporcional a la necesidad de asegurar una adecuada capacidad de gestión operativa durante la ejecución contractual.</p>		