Consultas Realizadas

Licitación 396569 - LPN SBE 36-21 CONTRATACION DE SERVICIOS DE PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS EN HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS

Consulta 1 - CAPACIDAD TÉCNICA

Consulta	Fecha de Consulta	07-07-2021

Consultamos cual es la justificación técnica de solicitar el Certificado de Buenas Practicas de Manufactura, teniendo en cuenta que el proceso de elaboración de los platos terminados, se realizará en los locales del IPS. Creemos que con la constancia de Capacitación en BPM, debe ser el único requisito

Solicitamos que la CONVOCANTE pueda aceptar el CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO (Certificado emitido por la INAN) en reemplazo de la HABILITACIÓN DEL DEPÓSITO DEL SENAVE Y DEL SENACSA; teniendo en cuenta que el INAN como Máxima Autoridad en materia de alimentación, ya abarca en su certificado de BPA, todos los cuidados, las condiciones y lo requisitos que deben de cumplir las empresas, para el correcto almacenamiento de los productos.-

Respuesta	Fecha de Respuesta	17-08-2021

El oferente deberá remitirse a la Adenda N° 3.
Además se aclara que la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura, es emitida por el ente rector INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, la Institución debe estar segura que el Oferente tiene la capacidad técnica para elaboración de Alimentos, este requisito es mínimo para cualquier empresa que se dedica a la elaboración de productos a mano y a máquina en el rubro gastronómico.
Se solicita Constancia de Capacitación en BPM, porque la Institución debe estar segura de que la empresa que ofrezca sus servicios se encuentre en permanente capacitación de sus respectivos personales que tendrán a su cargo elaborar los alimentos que consumirán los pacientes y funcionarios en los diferentes hospitales del Interior del País.

Consulta 2 - Capital Operativo

Consulta	Fecha de Consulta	11-07-2021

Licitación 396569 - LPN SBE 36-21 CONTRATACION DE SERVICIOS DE PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS EN HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS
Consulta:
Entre los REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN, específicamente en el Num. 7 que establece la CAPACIDAD FINANCIERA de los oferentes, se establece:
Capital Operativo (activo corriente pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 50 % (cincuenta por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, deberá ser por el monto máximo del llamado), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2019) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.
Claramente el requisito implica una limitante a la participación pues el Capital Operativo es el capital de trabajo referida a aquellos recursos económicos con los que cuenta una empresa dentro de su patrimonio para afrontar compromisos de pago en el corto plazo y relacionados con su actividad económica. Teniendo en cuenta que la vigencia del contrato será de 24 meses y las condiciones de pago establecidas en el PBC indican que: Los pagos de la presente Licitación realizará vía acreditación en cuenta bancaria se realizará por los servicios prestados dentro de los sesenta (60) días calendario, de la presentación de los documentos aceptados, exigidos para el pago. Cuál es la justificación técnica para solicitar que el oferente cuente con el 50% del monto total de su oferta, teniendo presente que la vigencia del contrato establecido para 24 meses y además conociendo que los pagos por los servicios prestados serán abonados dentro de los 60 días calendarios?
Conforme a lo mencionado, el PBC del presente llamado establece criterios que limitan la libre concurrencia que riñen con los preceptos rectores establecidos en el Art. 4 inc. b) de la Ley N° 2051/03 que expresa cuanto sigue: Artículo 4°.- PRINCIPIOS GENERALES La actividad de contratación pública se regirá por los siguientes principios:a)b) Igualdad y Libre Competencia: Permitirán que todo potencial proveedor o contratista que tenga la solvencia técnica, económica y legal necesaria y que cumpla con los requisitos establecidos en esta ley, en su reglamento, en las bases o pliegos de requisitos y en las demás disposiciones administrativas, esté en posibilidad de participar sin restricción y en igualdad de oportunidades en los procedimientos de contratación pública..., ello en concordancia con lo preceptuado en el Art. 107 de nuestra Constitución Nacional que prescribe en cuanto a la Libre Concurrencia disponiendo que Toda persona tiene derecho a dedicarse a la actividad lícita de su preferencia, dentro de un régimen de igualdad de oportunidades.
Por lo mencionado, se requiere a la convocante establecer el criterio de Capital Operativo de la siguiente forma:
Capital Operativo (activo corriente pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 20 % (veinte por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, deberá ser por el monto máximo del llamado), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2019) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.

Respuesta	Fecha de Respuesta	17-08-2021

El oferente deberá remitirse a la Adenda N° 3.

Consulta 3 - Habilitacion Senacsa

Consulta	Fecha de Consulta	11-07-2021

Dentro de los Requisitos documentales para evaluar el presente criterio: en el inciso c, en la ultima parte solicitan: SENACSA de la cámara frigorífica. Se solicita explicación del por qué este
requisito resulta técnicamente indispensables para participar en el
procedimiento de contratación.
Consideración Normativa Ley N° 2051/03 Arts. 4 y 20.

Respuesta	Fecha de Respuesta	17-08-2021

El oferente deberá remitirse a la Adenda N° 3.

Consulta 4 - LICENCIA COMERCIAL

Consulta	Fecha de Consulta	12-07-2021

Buen dia, siendo una licitacion tan importante deben pedir la Licencia Comercial y ademas que sea con la misma direccion del RE INAN.

gracias

Respuesta	Fecha de Respuesta	17-08-2021

Se aclara que el requisito solicitado por el oferente no justifica una mejora en el servicio, teniendo en cuenta que la elaboración de los alimentos se realiza dentro de los Hospitales Regionales y Unidades Sanitarias en diferentes puntos del Interior del País.

Consulta 5 - REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACION

Consulta	Fecha de Consulta	12-07-2021

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACION
En relación al punto 9. Capacidad Técnica, 9.1. Requisitos documentales para evaluar el presente criterio: inc, g). del PBC, Consultamos cual es la justificación técnica de solicitar Fotocopia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Categoría N° Categoría N°11 (anteriormente 15) y Categoría N° 6 (anteriormente 7), emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), teniendo en cuenta que la categoría Categoría N° 6, corresponde a panadería y la Categoría N° 11, a Edulcorantes. Por lo que solicitamos amablemente sea eliminado del PBC. Así mismo Dentro de los Requisitos documentales para evaluar el presente criterio: en el inciso c, en la última parte solicitan: SENACSA de la cámara frigorífica. … Se solicita explicación del por qué estos requisitos resultan técnicamente indispensables para participar en el procedimiento de contratación. Consideración Normativa Ley N° 2051/03 Arts. 4 y 20.

Respuesta	Fecha de Respuesta	17-08-2021

El oferente deberá remitirse a la Adenda N° 3.
Además se aclara que según la tabla de categorías de alimentos del INAN, la Categoría 06: corresponde a alimentos farináceos: Sub Categoría: Productos de panificación y galletería.
Categoría 11: Alimentos para fines especiales. Sub Categoría: Otros productos similares no comprendidos en los anteriores.
Categoría 16: Alimentos preparados envasados o no: Sub Categorías: Alimentos preparados envasados refrigerados o congelados. Otros productos similares no comprendidos en el anterior. Comidas preparadas / alimentos listos para el consumo.
La exigencia inherente al trabajo a desarrollar por la Empresa a ser contratada, se enmarca dentro de la categoría 16; dentro de la alimentación hospitalaria consideramos importante destacar que en lo referido a la actividad de elaborador en categoría 06, enfocada a la producción de productos de panadería, radica en asegurar mediante el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, la inocuidad de los productos panificados elaborados dentro de los hospitales.
Dentro del mismo ámbito, la actividad de elaborador en categoría 11, (no solo corresponde a edulcorantes) sino se orienta en la capacidad de la empresa en elaborar alimentos especiales formulados por profesionales de la nutrición y que son acordes a las necesidades de los pacientes.

Consulta 6 - CRITERIO DE EVALUACION, CAPACIDAD TECNICA Y CAPACIDAD FINANCIERA

Consulta	**Fecha de Consulta**	13-07-2021

Con referencia al #7 Capacidad Financiera con lo que respecta al capital operativo de solicitar o poseer el 50% conforme al monto maximo referido a cada lote, cual seria la justificacion de solicitar un monto tan alto a fin de competir en esta licitacion, cuando que en la generalidad de los llamados se toma como ratio positivo de los resultados del balance para concursar.
Y con lo que respecta a la linea de credito que debemos solicitar a nuestro banco operador para acreditar y justificar el porcentaje mencionado, en estos momentos por el cual el rubro gastronomico no tiene un buen pasar y seria el momento oportuno de que las Medias Empresas (MIPYMES) puedan concursar en igualdad de condiciones con los demas oferentes.
#9 Capacidad tecnica: Iten 9.1C Habilitacion de la Sernave del deposito es incoherente solicitar dicha hablitacion cuando la provision debe realizarse en la sede del hospital del Interior del Pais, en todo caso deberia solicitarse que los productos sean comprados del pequeño y mediano productor de la zona.
Con referencia a la habilitacion de Senacsa productos carnicos se deberia adquirir de la zona de cada hospital y una vez adjudicada la empresa presentar la habiltacion del transporte de los productos de referencia.
Por lo tanto solicitamos que sean eliminados estos requisitos a fin de consursar en igualdad de condiciones con los demas oferentes como lo establece la Ley Nº 2051/03

Respuesta	**Fecha de Respuesta**	17-08-2021

El oferente deberá remitirse a la Adenda N° 3.

Consulta 7 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-07-2021

9.1.Requisitos documentales para evaluar el presente criterio:
c) Habilitación de la SENAVE del Depósito El Vehículo utilizado deberá ser de su propiedad o demostrar su disposición con el permiso pertinente de la SENAVE, como también de SENACSA de la cámara frigorífica.
Consultamos a la convocante cual sería la justificación técnica para solicitar los documento de habilitación de SENAVE y SENACSA de los deposito, siendo que la misma ya ha solicitado en otro punto de PBC que el oferente cuente con un deposito con Habilitación por el INAN en la categoría 16; esto se contrapone siendo que la máxima autoridad para la distribución de alimentos para consumo humano es el INAN, además que el servicio prestado seria cocinando en el lugar cedido por la convocante para la elaboración de los alimentos. Solicito a la convocante suprimir este requerimiento.
g) Fotocopia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Categoría N° 16 (anteriormente N°25), Categoría N°11 (anteriormente 15) y Categoría N° 6 (anteriormente 7), emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el art. 162 del Código Sanitario.
Consultamos a la convocante cual sería la justificación técnica para solicitar Categoría 11 Alimentos para fines especiales y Categoría 6 Alimentos farináceos emitido por el INAN; siendo que las mencionadas categorías son para productos que no tienen relación con el presente proceso ya que el servicio que se desea contratar es de Alimentos terminados para Pacientes y Funcionarios en Hospitales y Unidades Sanitarias del Interior del País por lo que esta convocante en este mismo apartado ha solicitado ya la Categoría 16 Alimento listo para consumo humano que si aplica para el presente proceso. Solicito a la convocante suprimir la presentación de las categorías N° 11 y Categoría 6 como requisito, puesto que estaría limitando la participación a potenciales oferentes.
j) Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas de manufacturas emitidas por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Consultamos a la convocante cual sería la justificación técnica para solicitar el Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta que el proceso de elaboración de los platos terminados, se realizará en los locales del IPS; además que la misma ya previó, que el oferente deba contar con la constancia de capacitación de buenas prácticas y manufacturas que sería aplicable para dicho proceso. Solicito a la convocante suprimir la presentación del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura emitidas por el INAN como requerimiento.

Respuesta	Fecha de Respuesta	17-08-2021

El oferente deberá remitirse a la Adenda N° 3.
Se aclara que según la tabla de categorías de alimentos del INAN, la Categoría 06: corresponde a alimentos farináceos: Sub Categoría: Productos de panificación y galletería.
Categoría 11: Alimentos para fines especiales. Sub Categoría: Otros productos similares no comprendidos en los anteriores.
Categoría 16: Alimentos preparados envasados o no: Sub Categorías: Alimentos preparados envasados refrigerados o congelados. Otros productos similares no comprendidos en el anterior. Comidas preparadas / alimentos listos para el consumo.
La exigencia inherente al trabajo a desarrollar por la Empresa a ser contratada que se enmarca dentro de la categoría 16; dentro de la alimentación hospitalaria consideramos importante destacar que en lo referido a la actividad de elaborador en categoría 06, enfocada a la producción de productos de panadería, radica en asegurar mediante el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, la inocuidad de los productos panificados elaborados dentro de los hospitales.
Dentro del mismo ámbito, la actividad de elaborador en categoría 11, (no solo corresponde a edulcorantes) sino se orienta en la capacidad de la empresa en elaborar alimentos especiales formulados por profesionales de la nutrición y que son acordes a las necesidades de los pacientes.
La certificación de Buenas Prácticas de Manufactura, es emitida por el Ente Rector INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, la Institución debe estar segura que el Oferente tiene la capacidad técnica para elaboración de Alimentos, este requisito es mínimo para cualquier empresa que se dedica a la elaboración de productos a mano y a máquina en el rubro gastronómico.
Se solicita Constancia de Capacitación en BPM, porque la Institución debe estar seguro de que la empresa que ofrezca sus servicios se encuentre en permanente capacitación de sus respectivos personales que tendrán a su cargo elaborar los alimentos que consumirán los pacientes y funcionarios en los diferentes hospitales del Interior del País.

Consulta 8 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-07-2021

Buenas, 9.1.Requisitos documentales para evaluar el presente criterio: punto C) Habilitación de la SENAVE del Depósito, porque solicitan esta habilitación??
específicamente habilitación como que solicitan?? teniendo en cuenta que esa habilitación es otorgada a acopiadores de productos innatura??
Deben solicitar un vehículo habilitado por SENACSA y otro vehículo por SENAVE por separad, segun ley vigente.

Sistema de Adjudicación: seria interesante que se establezca un sistema de adjudicación por lote y con un máximo de 2 lotes para cada oferente para la mayor participación de todos.
Teniendo en cuenta la importancia y la magnitud del llamado porque no solicitan algún sistema de trazabilidad de los alimentos.?? o alguna certificación ??

Respuesta	Fecha de Respuesta	17-08-2021

El oferente deberá remitirse a la Adenda N° 3.
Se aclara que el sistema de adjudicación es por lotes y la Institución no encuentra ningún impedimento para la participación de los potenciales oferentes, la sugerencia de adjudicación del oferente si es considerada una limitación para la participación en los diferentes lotes en la que se encuentran en diferentes Localidades del Interior del País.