

Consultas Realizadas

Licitación 402962 - LPN N° 86/21 SERVICIO DE PROVISIÓN DE PLATOS TERMINADOS PARA EL HOSPITAL SAN JORGE - MSPYBS.

Consulta 1 - Habilitacion Senacsa

Consulta	Fecha de Consulta	29-10-2021
Dentro de los Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica: en el numeral 6, solicitan: Certificado de habilitación de establecimiento de procesamiento, acondicionamiento, almacenamiento, transporte y comercialización, expedido por SENACSA. Se solicita explicación del por qué este requisito resulta técnicamente indispensable para participar en el procedimiento de contratación. Consideración Normativa Ley N° 2051/03 Arts. 4 y 20.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
Se excluye éste requisito. Adecuarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC		

Consulta 2 - Habilitacion Senacsa

Consulta	Fecha de Consulta	01-11-2021
Dentro de los Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica: en el numeral 6, solicitan: Certificado de habilitación de establecimiento de procesamiento, acondicionamiento, almacenamiento, transporte y comercialización, expedido por SENACSA. Se solicita aclaración 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	09-11-2021
Se excluye éste requisito. Adecuarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC		

Consulta 3 - Requisitos Documentales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
Dentro de los Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica: en el numeral 6, solicitan: Certificado de habilitación de establecimiento de procesamiento, acondicionamiento, almacenamiento, transporte y comercialización, expedido por SENACSA. Solicitamos muy amablemente a la convocante eliminar este punto, ya que limita la cantidad de participación de numerosos potenciales oferentes.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
Se excluye éste requisito. Adecuarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC		

Consulta 4 - Requisitos Documentales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
Donde dice "Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social", solicitamos muy amablemente a la convocante se pueda presentar constancia de no estar inscripto en la seguridad social.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
La convocante se mantiene en los términos establecidos en el PBC.		

Consulta 5 - Requisitos Documentales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
Donde dice: "Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente" Solicitamos muy amablemente a la convocante permita presentar Patente Municipal del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente" de manera a que puedan participar personas físicas y elevar la cantidad de oferentes		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
Adecuarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC.		

Consulta 6 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
Donde dice: "Demostrar la experiencia en Copias de contratos ejecutados de provisión de servicios en gastronómicos, catering, gastronómicos, catering, platos servidos, platos servidos, con facturaciones de venta por un monto equivalente al 50% del monto máximo ofertado 50% del monto máximo ofertado en la presente licitación, dentro de los 3 ÚLTIMOS AÑOS: 2018 - 2019 - 2020. ÚLTIMOS AÑOS: 2018 - 2019 - 2020. Presentación como mínimo de 3 (tres) Notas, Constancias, Certificaciones y /o Actas de Recepción final en la Provisión de bienes en gastronómicos, catering, platos servidos gastronómicos, catering, platos servidos donde conste el desempeño satisfactorio del Oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 03 (tres) años. Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió." solicitamos amablemente a la convocante modifique este punto quedando redactado cuanto sigue: "Demostrar la experiencia en mediante facturas y/o copias de contratos ejecutados de venta de comidas o provisión de servicios gastronómicos o servicios de catering o platos servidos, por un monto equivalente al 25% del monto máximo ofertado en la presente licitación, dentro de los 3 ÚLTIMOS AÑOS: 2018 - 2019 - 2020. Presentación como mínimo de 3 (tres) Notas, Constancias, Certificaciones y /o Actas de Recepción final en la venta de comidas o provisión de servicios gastronómicos o servicios de catering o platos servidos donde conste el desempeño satisfactorio del Oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 03 (tres) años. Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió."		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
Adecuarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC		

Consulta 7 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
<p>Donde dice: "Notas, Constancias, Certificaciones y/o Actas de Recepción final de provisiones de gastronómicos, catering, gastronómicos, catering, platos servidos platos servidos, donde conste el desempeño satisfactorio del Oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 03 (tres) años. Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió." solicitamos amablemente a la convocante modificar este punto quedando redactado cuanto sigue: "Notas, Constancias, Certificaciones y/o Actas de Recepción final de venta de comidas o provisión de servicios gastronómicos o servicios de catering o platos servidos, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 03 (tres) años. Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió." de manera a dar apertura a la mayor cantidad de oferentes posibles.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
<p>Adeguarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC</p>		

Consulta 8 - Requisitos Documentales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
<p>Donde dice: "Lista del personal que será afectado al servicio, composición de los mismos, conforme al tipo de servicio requerido, deberán poseer en el mismo, al menos un nutricionista, un tecnólogo de alimentos y un cheff." Solicitamos amablemente a la convocante eliminar este punto, de manera a dar participación a potenciales oferentes personas físicas con capacidad para ejecutar el contrato.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
<p>Adeguarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC</p>		

Consulta 9 - Requisitos Documentales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
<p>Donde dice: "Experiencia del personal, documentos que acrediten al personal afectado al servicio, mediante presentación de currículums, constancias, referencias, etc." Solicitamos amablemente a la convocante eliminar este punto, de manera a dar apertura a la participación de potenciales oferentes personas físicas con capacidad para ejecutar el contrato.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
<p>Adeguarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC</p>		

Consulta 10 - Requisitos Documentales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
<p>Donde dice: "Constancias o certificados, mínimo 2 (dos) de empresas que acrediten la realización de cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria." Solicitamos amablemente a la convocante eliminar este punto, de manera a dar mayor apertura a la participación de personas físicas, con capacidad para ejecutar el contrato.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
<p>Adeguarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC</p>		

Consulta 11 - Requisitos Documentales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
<p>Donde dice: "Lista de equipamientos con que cuenta la empresa, tales como: bufeteras, lavavajillas automático, cámara frigorífica portátil o freezers, campana de extracción de vapores, entre otros equipos industriales básicos, que acrediten que el oferente se encuentra dotado de equipamiento básico requerido para la prestación del servicio integral de alimentación Solicitamos amablemente a la convocante permita presentar copia de contrato de alquiler de local comercial donde conste el inventario de los equipos industriales mencionados en este apartado.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
<p>Adecuarse a la Adenda N° 01 y la última versión del PBC</p>		

Consulta 12 - Requisitos Documentales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
<p>Donde dice: "Declaración jurada de contar con al menos un vehículo apto para el transporte de los productos objetos del servicio, debiéndose acompañar copia de la cédula verde y/o contrato de alquiler del rodado, juntamente con la copia simple de la habilitación vigente." No vemos necesidad de contar un vehículo con semejantes prestaciones, por lo tanto, solicitamos amablemente a la convocante eliminar este punto, de manera a dar mayor apertura a la participación de personas físicas, con capacidad para ejecutar el contrato.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
<p>La Convocante se mantiene en los términos establecidos en el PBC. Adecuarse a la Adenda N° 01 y a la última versión del PBC.</p>		

Consulta 13 - Precios referenciales

Consulta	Fecha de Consulta	02-11-2021
<p>Favor rever los precios referenciales especialmente de los desayunos y meriendas, ya que es un precio sumamente bajo para la complejidad del llamado.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-11-2021
<p>Con relación a los precios referenciales, se estará publicando una Adenda al respecto.</p>		

Consulta 14 - Cursos

Consulta	Fecha de Consulta	16-11-2021
<p>Dentro de los Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica, en el numeral 2 se solicita: Constancias o certificados, mínimo 2 (dos) de empresas que acrediten la realización de cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. Por que solicitan cursos emitidos por empresas, siendo que el INAN (que es el ente regulador en la materia), emite CURSO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, en donde se trata las materias como INOCUIDAD DE ALIMENTOS, por que entonces no solicitan el curso que emite el INAN? A que cursos se refiere al decir manejo, preparación y sistema de gestión de inocuidad?? Se refiere a cursos de BPM o se refiere cursos que guardan relación con las normas ISO? Al solicitar el curso emitido por empresas significa que no reconocerán los cursos emitidos por el INAN por ser una empresa estatal y no una empresa privada?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	22-12-2021
<p>Ajustarse a los términos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones, Versión 6.</p>		

Consulta 15 - Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	07-01-2022
Donde dice: "2. Constancias y/o certificados, mínimo 2 (dos) de empresas y/o emitidos por el INAN que acrediten la realización de cursos de capacitación o actualización en el manejo, reparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria." Solicitamos amablemente a la Convocante que este punto sea opcional, puesto que es una limitante para la mayoría de las empresas proveedoras del rubro, y limitaría enormemente la cantidad de oferentes.		

Consulta 16 - Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	07-01-2022
Donde dice: "5. Copia autenticada por Escribanía del Registro de Establecimiento (R.E.) como Elaborador de Alimentos listos para el consumo, emitido por la INAN, vigente." Solicitamos amablemente a la convocante eliminar este punto, tal como estaba en el Pliego original, de manera a elevar la cantidad de oferentes y dar mayor participación a las MIPYMES.		