

Consultas Realizadas

Licitación 415440 - PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS (COCINANDO)

Consulta 1 - Capacidad Financiera - Coeficiente de solvencia

Consulta	Fecha de Consulta	30-06-2022
Respecto a los Ratios Financieros, consultamos si no sería desmedido y riesgoso que la convocante solicite un coeficiente de solvencia pasivo total / activo total: igual o menor a 0,8. Considerando que existen varias empresas que con ese nivel ya no pueden asumir sus compromisos. Por prudencia y precaución la convocante debería considerar disminuir el coeficiente requerido.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
El coeficiente de solvencia establecido es utilizado en todos los llamados que ha realizado la convocante sin presentar inconvenientes en los mismos por lo tanto, la convocante se mantiene lo establecido en el PBC.		

Consulta 2 - Capacidad Financiera - Solvencia

Consulta	Fecha de Consulta	30-06-2022
Por la envergadura del llamado y la delicadeza del objeto, que exige imperativamente que los oferentes acrediten en forma fehaciente su solvencia y capacidad financiera para ejecutar el contrato, la convocante estará indicando como se daría cumplimiento a la misma?, puesto que la Convocante no puede correr el riesgo de una eventual interrupción o suspensión en la provisión del Almuerzo Escolar por cuestiones de la falta de disponibilidad presupuestaria, financiera y/o plan de caja de la Convocante.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
El coeficiente de solvencia establecido es utilizado en todos los llamados que ha realizado la convocante sin presentar inconvenientes en los mismos por lo cual se mantiene lo establecido en el PBC.		

Consulta 3 - Ratio de Rentabilidad

Consulta	Fecha de Consulta	30-06-2022
La convocante no ha establecido en el apartado de Capacidad Financiera el criterio que se utilizara respecto al Ratio de Rentabilidad, consultamos a la convocante cual sería la justificación técnica para no realizar el análisis a las ratios de rentabilidad de los oferentes?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
Atendiendo a los criterios ya establecidos en el PBC aprobado por la Máxima instancia de la Convocante, consideramos que los mismos son suficientes para determinar la capacidad financiera del oferente y asegurar el fiel cumplimiento del objeto contractual, por lo cual mantenemos inalterable los requisitos inicialmente solicitados.		

Consulta 4 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	30-06-2022
<p>Se considera la notable sensibilidad de este rubro en la comunidad educativa, dado a que la alimentación escolar es una política social y de educación principal en todos los niveles del Gobierno, y no puede ser evadida por la Municipalidad de Lambare al momento de establecer las exigencias mínimas respecto a la estandarización de los procesos y/o similares en los pliegos de los llamados, pues por la naturaleza del objeto licitado es la obligación de la Convocante precautelar el INTERÉS SUPERIOR DEL NIÑO/A, por sobre el interés particular, considerando esta perspectiva consultamos a la convocante si estaría previendo un análisis respecto a estos puntos mencionados.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
<p>La capacidad técnica utilizada es lo establecido en el PBC estándar aprobado por la DNCP para la modalidad seleccionada (cocinando), por tanto la convocante no ha tenido injerencia en la modificación del mismo.</p>		

Consulta 5 - Capacidad Técnica - Centro de Distribución

Consulta	Fecha de Consulta	30-06-2022
<p>El servicio de provisión de Almuerzo Escolar se ha reanudado en todas las instituciones con la vuelta a clases presenciales, y considerando varios factores, entre ellas, la capacidad de provisión de los insumos y el retraso en las entregas que se han publicado en varios periódicos, es importante que la convocante pueda prever que el oferente cuente con un centro de distribución con todas las habilitaciones al día al menos dentro del distrito de la convocante, para dar una respuesta inmediata ante cualquier eventualidad que pueda surgir durante la ejecución del contrato y así también fomentar la dinamización de la económica local.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
<p>Como se ha mencionado en el punto anterior, la capacidad técnica utilizada es la aprobada por la DNCP para la modalidad seleccionada (cocinando), por tanto la convocante no ha tenido injerencia en la modificación del PBC. En cuanto al margen de preferencia local, el mismo ya se encuentra pre-establecido.</p>		

Consulta 6 - PLIEGO ESTANDAR

Consulta	Fecha de Consulta	04-07-2022
<p>Agradecimiento especial a la CONVOCANTE, porque ha publicado un pliego ESTÁNDAR, lo cual demuestra que desean una gran participación de oferentes en la Convocatoria y de forma transparente . Así también nos dirigimos a la CONVOCANTE para manifestarle que no le haga caso a la empresa LADERO PARAGUAYO S.A. que esta mandando sus consultas a fin de que sus "REQUERIMIENTOS" de caracteres "EXCLUYENTES" sean incluidos mediante una ADENDA, lo cual siempre es parte de su estrategia. JUSTIFICAR QUE MEDIANTE XX CONSULTAS SE ESTIPULEN REQUERIMIENTOS QUE SÓLO ELLOS CUMPLEN para dejar afuera a todos los demás oferentes.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
<p>Los aspectos estándares establecidos en el PBC aprobado por la DNCP se mantienen invariables. Los demás puntos se modifican en Adenda N° 02 según análisis realizado.</p>		

Consulta 7 - EETT - Menú 19 - Plato Principal

Consulta	Fecha de Consulta	05-07-2022
En el MENU 19 del Plato Principal "GUIISO DE ARROZ CON POLLO" pagina 24 y 25 de la Autorización del MEC, establece los ingredientes principales, pero en el modo de preparación incluye REMOLACHA Y ZANAHORIA que corresponde a la Ensalada. Esos ingredientes no están autorizados en el MENU ESTANDAR del MEC, sugerimos a la convocante que corrija o en todo caso que aclare si el Guiso deberá tener remolacha y zanahoria.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
Se modifica en Adenda 02		

Consulta 8 - Menú 20 - Locro - Plato Principal

Consulta	Fecha de Consulta	05-07-2022
En el Menú 20 LOCRO, no aparece la totalidad de los ingredientes que es autorizado por el MEC en el menú estándar conforme a la Resolución 734/2020, estaría faltando el: Locote, Cebollita de hoja, Sal yodada, Laurel y Agua Potable. Así también, el modo de preparación no corresponde al Locro sino a una ensalada. Consultamos a la convocante si realizara la corrección del Menú para cumplir con el valor calórico correspondiente, o si se mantendrá con esos ingredientes?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
Se modifica en Adenda 02		

Consulta 9 - INGREDIENTES DEL MENU 20 - LOCRO

Consulta	Fecha de Consulta	06-07-2022
consultamos por este medio, si los ingredientes del menú 20 locro esta completo o falto alguna hoja, porque ni sal tiene el menú tampoco agua o aceite, ni verdeo.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-07-2022
Se modifica en Adenda 02		