## DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES PUBLICAS

## ACLARACIONES A LAS CONSULTAS AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 01/2014 ADQUISICION DE VIVERES, LECHE Y OTROS PARA COMEDORES ASISTIDOS POR LA DIBEN"AD REFERENDUM AL PRESUPUESTO 2014 (ID 267244)

**CONSULTA N° 1:**

Las empresas distribuidoras y procesadores de alimentos, en la anterior administración de nuestro país, ha tenido soportar en los procesos licitatorios, la competencia desleal de la firmas integradas única y exclusivamente para ofertar al estado, sin domicilio fijo ni responsabilidad social, lo que comúnmente se denominan " empresas de maletín", situación que aun persiste en algunas instituciones, debido a la exagerada flexibilización de los requisitos para calificar como proveedor del estado.

Por tal motivo, se solicita a la DIBEN la modificación e incorporación en el PBC, las propuestas que a continuación se describen:

**A. En la Sección I – Datos de la Licitación (DDL) , IAO 1.1 – Sistema de Adjudicación**

Se establece que el Sistema de Adjudicación de la presente contratación es: **POR ITEMS.**

Siendo que la necesidad es para los comedores asistidos para por la DIBEN, la que suponemos serán entregados en Kits de Alimentos, situación que amerita que la provisión de los bienes en un solo proveedor, a los efectos de garantizar la entrega total de los productos en tiempo y forma. Por lo que se considera, por un criterio de prudencia administrativa, evaluar la posibilidad de modificar el Sistema de Adjudicación por **EL TOTAL.**

En el mismo sentido, se les estaría facilitando a los proveedores prever la guarda y el almacenaje de los kits en sus respectivos depósitos, para responder de manera inmediata a eventuales requerimientos eventuales de la DIBEN.

**RESPUESTA punto A:** La intención de la DIBEN es asegurar competencia en igualdad de condiciones y la concurrencia de la mayor cantidad de oferentes legal y técnicamente habilitados, la modificación del sistema de adjudicación puede limitar la participación de posibles oferentes, por lo que esta Dirección se ratifica en el sistema de adjudicación POR ITEMS establecido en la presente licitación conforme lo publicado en el SICP.

**B. En la Sección II – Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación, Puntos 2 – Requisitos para Calificación Posterior lo siguiente:**

**(a) Capacidad Financiera.**

Olga Candia Cañete
Directora de Contrataciones Públicas
DIBEN

**d) Capital mínimo requerido: el Oferente deberá contar con el patrimonio neto igual o superior al cincuenta por ciento ( 50%) de lo ofertado, reflejado en su balance del ultimo ejercicio cerrado.**

**En caso de que el Oferente no cubra el porcentaje de Patrimonio Neto Requerido, se considera en forma complementaria la Disponibilidad de Crédito Financiero, a través de la presentación de certificados originales expedidos por entidades financiera, que describa claramente el monto del crédito disponible para el Oferente, hasta cubre el porcentaje establecido.**

**En caso de tratarse de un consorcio, se aplicara la suma de los datos financieros de la empresas componentes del mismo, tanto para el Capital Mínimo Requerido como para los índices.**

Con esta modificación se permite evaluar y comprobar que la empresa oferente cuenta con el capital operativo y la solvencia suficiente para hacer frente a los fondos requeridos para la ejecución normal del contrato, habida cuenta que la institución no considera otorgar Anticipos financieras.

**(b) Experiencia y Capacidad Técnica**

**3- El Oferente debe contar con un mínimo de seis (6) personales responsables, quienes deberá estar inscriptos en la Dirección de Aporte Patronal de IPS. Para el efecto deberá Adjuntar con su oferta la planilla de inscripción de los personales afectados, con una antigüedad mínima de treinta (30) días anteriores de apertura de oferta.**

Con estas pequeñas exigencias, la institución obtendrá seguridad y garantías del fiel cumplimiento de sus contratos, la certificación de precios, calidad de los productos, y a la vez permitirá a los potenciales oferentes una sana competencia, en igualdad de condiciones y oportunidades.

**RESPUESTA punto B:** Los requisitos fueron establecidos de manera a asegurar a la DIBEN las mejores condiciones de contratación, la incorporación de estos requisitos limitará la participación de oferentes por lo que deberán atenerse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.

**C) Sección III – Suministros Requeridos, Punto 1 – Especificaciones Técnicas.**

En el ítem 3 – Aceite comestible: Elaborado de girasol, limpio apto para consumo humano, envasado en bidones de PVC, limpio e higiénicos, de 5 litros de contenido neto. Debe indicarse en la etiqueta el origen del mismo y en su composición. Con Registro Sanitario Vigente.

Se requiere ampliar el alcance del tipo de aceite y no centrarse exclusivamente a lo elaborado de girasol, con lo cual se dirige el proceso hacia el único oferente que actualmente elabora y distribuye ese tipo de producto en el mercado. Requiriendo aceite comestible de origen vegetal, se estima seria suficiente, o en su defecto aclarar

Olga Candia Cañete
Directora de Contrataciones Públicas
DIBEN

que debe ser de girasol, maíz o soja, que contienen similares características y propiedades.

Por el expuesto, nos permitimos sugerir el siguiente texto:

**Aceite Comestible: Elaborado de origen vegetal (girasol, maíz o soja), limpio y apto para consumo humano, envasados en bidones resistente de PVC, limpios e higiénicos, de 5 litros de contenido neto . Debe indicarse en la etiqueta el origen del mismo y su composición . Con Registro Sanitario Vigente.**

Por tanto y a merito de lo expuesto, se solicita a la DIBEN el estudio de la presente propuesta y de tener curso favorable, incorporar las modificaciones sugeridas a través de una Adenda al PBC .

**RESPUESTA punto C:** Se han modificado las especificaciones técnicas mediante la Adenda N° 1 al PBC. Se ha solicitado la adquisición de aceite vegetal de tipo maiz y girasol por las siguientes razones:

- Ambos aceites (maiz y girasol) poseen gran resistencia a las altas temperaturas, 236°C y 246°C respectivamente.
- Son los aceites recomendados para la coccion de los alimentos especialmente para las frituras.
- Los aceites de maiz y girasol poseen mejor sabor a diferencia del aceite de soja (sabor neutro)
- Nutricionalmente poseen mayores beneficios por no pasar por varios procesos de refinamiento en los cuales se produce gran pérdida de vitaminas.
- El aceite de soja es más susceptible al enranciamiento prematuro por oxidación, si no se mantiene bien almacenado y alejado del contacto con el aire o la luz.

El Departamento de Proyectos, dependiente de la Dirección de Acción Social, realiza su pedido basandose en las necesidades de los beneficiarios, teniendo en cuenta la utilización de los productos, el tiempo y forma de almacenamiento.

**Lic. Olga Candia**
**Directora**
**Dirección de Contrataciones Públicas**
**DIBEN**