

Consultas Realizadas

Licitación 463746 - SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA DE VILLA ELISA

Consulta 1 - CATEGORIAS

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2025
<p>Con respecto a las autorizaciones de otras Instituciones Públicas:</p> <p>-Habilitación de la fabricante específicamente en lo que respecta a la categoría 3 y 11</p> <p>*Categoría 3 : Agua y productos a base de agua congelados o no, y para reconstituir (si nuestro proveedor es tercerizado debemos presentar el RE y RSPA de sus productos?)</p> <p>* Categoría 11: que tipo de alimentos precisarían para esa categoría específicamente?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>Tomando en cuenta la alta vulnerabilidad (en cuanto a contaminación) del agua y sus derivados le rogamos remitirse al pliego de bases y condiciones. En cuanto a la categoría 11 teniendo en cuenta las diferentes patologías de nuestros funcionarios y a fin de salvaguardar la salud de los mismos remitirse al pliego de bases y condiciones.</p>		

Consulta 2 - PROHIBICIÓN PARA CONTRATAR

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
<p>¿Comprende la convocante que el requisito incluido como NOTA "En caso de que la empresa oferente haya sido adjudicada en años anteriores al llamado o tenga contrato vigente con la Convocante, no deberá poseer antecedentes negativos con la Convocante (Incumplimiento de obligaciones contractuales, multas, reclamos o amonestaciones) esta situación será verificado por el Comité Evaluador, con el informe remitido por el Administrador del contrato, en este o en otros procesos." constituye una INHABILIDAD O PROHIBICIÓN DE CONTRATAR? La lista de prohibiciones está taxativamente prevista en el Art. 21 y no permite a las convocantes establecer nuevas restricciones, asimismo el Art. 45 señala que no se pueden exigir requisitos de participación distintos a lo establecido en la ley, por lo que tal NOTA debe ser eliminada de las bases de la contratación.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.</p>		

Consulta 3 - SUCURSALES

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
<p>Respecto a las sucursales se solicitan documentos para demostrar la antigüedad de 3 años. Es correcto el entendimiento de que basta con que una de las sucursales sea del 2022, pudiendo las otras ser del 2023 o 2024, con lo cual igual se demuestra que la empresa tiene la habilidad de cumplir el contrato.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>Cada sucursal deberá contar con la antigüedad solicitada en el PBC. Favor remitirse al Pliego de Bases y Condiciones.</p>		

Consulta 4 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
Se solicita "Presentar la autorización de la DNIT de cada una de las sucursales", sin embargo no existe tal documento de autorización emitido por la mencionada entidad, lo que existe es una declaración de sucursales que realiza el contribuyente y se refleja en su constancia de RUC. Sería necesario realizar una adenda para dejar clara la documentación necesaria, ya que de esta manera el pliego es de cumplimiento imposible.		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Se aceptarán cualquiera de los tres documentos solicitados, favor remitirse al Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 5 - VEHÍCULOS

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
Ha considerado la convocante que no se justifica solicitar la cantidad de vehículos refrigerados (mínimo 3), con una capacidad de carga no menor a 1tn deberán para el transporte de los alimentos desde el centro de producción hasta la planta de Villa Elisa, teniendo en cuenta que: La mayoría de los alimentos se cocinarán en el centro de producción y no en el comedor de PETROPAR, por lo tanto 3 VEHICULOS FRÍOS es una exageración. Además de eso se establece que la distancia del centro de producción y planta de villa elisa no debe ser mayor a 4km... 3 vehiculos refrigerados para recorrer esa distancia es desproporcionado. En licitaciones anteriores de esta misma provisión se exigieron cantidades menores de vehiculos para la misma o similar cantidad de comensales. Por tanto corresponde disminuir a 1 la cantidad de vehiculos refrigerados, y en todo caso otro vehículo para transporte de otras mercaderías y alimentos, así como ampliar la distancia de punto a punto establecido en el PBC. Estos aspectos mejorarán la participación y no comprometerán al servicio esperado.		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Todos los alimentos terminados deben ser elaborados en un 100% en la planta de Petropar por lo tanto debemos precautelar el traslado en condiciones adecuadas de la materia prima por lo que pedimos remitirse al pliego de bases y condiciones.		

Consulta 6 - DIRECCIONAMIENTO

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
Es muy evidente que con la distancia de 4 km que debe haber entre la fabrica de alimentos y la planta de petropar, la licitación está direccionada a una empresa en particular quien además de su sede central, cuenta con otro local en lambaré y una explotación en IPS, esta última como parte de un consorcio. Coincidentemente este consorcio suministró uno los precios referenciales de la licitación y otro precio lo dio la empresa en cuestión como unipersonal. ¿Cual es la razón técnica para exigir únicamente esta distancia y 3 sucursales?		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.		

Consulta 7 - REGISTRO

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
8. Favor modificar el punto “Habilitación de la fabricante en la categoría 3, 6, 11 y 16 por la INAN” considerando que el objeto del contrato es el de catering, siendo suficiente la categoría 16 “alimentos preparados” para dar cumplimiento al contrato, la categoría 3 es de AGUA, cuando no se pide FABRICACIÓN o envasado agua para la venta, ni mucho menos alimentos para fines especiales (11) Conforme la lista de menús y la justificación de las EE.TT. no hay ningún fin especial, por lo cual no hay justificación ni legal ni técnica para esta exigencia.		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Tomando en cuenta la alta vulnerabilidad (en cuanto a contaminación) del agua y sus derivados le rogamos remitirse al pliego de bases y condiciones. En cuanto a la categoría 11 teniendo en cuenta las diferentes patologías de nuestros funcionarios y a fin de salvaguardar la salud de los mismos remitirse al pliego de bases y condiciones.		

Consulta 8 - CERTIFICADO

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
Se solicita a la convocante excluir la exigencia de contar con Certificado de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015. Primeramente, porque la idoneidad de las empresas prestadoras NO ESTÁN DADAS por un certificado de una organización privada, cuando ya las normas de orden público determinan la existencia de organismos públicos competentes para el efecto y demás el alcance requerido nada tiene que ver con el objeto del contrato.		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Teniendo en cuenta experiencias anteriores y a fin de salvaguardar un buen servicio que busca asegurar la inocuidad y la seguridad alimenticia de nuestros empleados y más aún que un gran % de empresas ya cuentan con este tipo de certificaciones pedimos remitirse al pliego de bases y condiciones.		

Consulta 9 - iso

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
La empresa oferente deberá contar Certificado de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Hospitalarias públicas y/o Privadas. ¿Entiende PETROPAR que el objeto del contrato NO ES ni distribuir ingredientes, porque no se trata de provisión de materia prima para producción de alimentos ni mucho menos de alimentar a personas dentro de un centro hospitalario sino de funcionarios de una empresa pública? ¿qué elemento de razonabilidad ha tomado en cuenta para redactar esta condición?		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Teniendo en cuenta experiencias anteriores y a fin de salvaguardar un buen servicio que busca asegurar la inocuidad y la seguridad alimenticia de nuestros empleados y más aún que un gran % de empresas ya cuentan con este tipo de certificaciones pedimos remitirse al pliego de bases y condiciones.		

Consulta 10 - HACCP

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
Podría especificar la convocante a qué se refiere con “cuyo alcance guarde relación con el objeto del llamado.” relativo al Certificado HACCP, teniendo en cuenta que es este certificado es únicamente sobre seguridad alimentaria en el proceso de fabricación de alimentos ¿qué otro alcance que no sea fabricación de alimentos podría tener? Favor aclarar o modificar la cláusula para que sea entendible.		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Favor remitirse a la Adenda del Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 11 - habilitaciones

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
Dice el PBC "El oferente, deberá contar con la habilitación sanitaria vigente, correspondiente, expedida por el M.S.P. y B.S., para la explotación del Servicio del Comedor." ¿A qué habilitación se refiere? considerando que el MSPyBS otorga la autorización a través del INAN y esta expide RE y BPM como habilitaciones. Favor aclarar o reformular el PBC.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Remitirse al pliego el cual está bastante claro las habilitaciones y certificaciones requeridas.		

Consulta 12 - CERTIFICADOS

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2025
El estándar Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) tiene por objeto el cumplimiento de mejores prácticas para inocuidad alimentaria. Sin embargo en Paraguay el INTN es el responsable de certificar que los lugares de fabricación de alimentos cuenten con las medidas para garantizar este punto a través del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Registro de Establecimiento ya solicitados por el PBC y son las únicas certificaciones reconocidas oficialmente por el país, por lo cual se solicita que se suprima la exigencia de HACCP pues esta es una certificación OPCIONAL, dada por una empresa privada y cuyo uso está dado mayormente para otro tipo de industrias alimenticias y no servicio de catering o plato de comida terminada.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Favor remitirse a la Adenda del Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 13 - experiencia Requerida, punto 1

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2025
1- El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: "Demostrar la experiencia en servicios de catering especializados en comedores a empresas privadas y/o instituciones públicas a través de la sumatoria de contratos y/o facturaciones de ventas y/o recepciones finales y/o parciales por monto igual o superior al 50 (cincuenta) % como mínimo del monto total máximo de la presente licitación, de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023 y 2024)." Consultamos, cual seria la justificación técnica y legal, por el cual la convocante solicita una experiencia específica en servicios de Catering puesto que es un requisito limitante para los potencias oferentes dedicados al rubro de alimentación para personas, el cual abarca un amplio universo de servicios, solicitamos el requisito sea analizado y abierto a la experiencia en alimentos fresco terminados o platos servidos.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.		

Consulta 14 - Experiencia Requerida, punto 3

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2025
<p>El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: “La empresa participante deberá contar como mínimo con 3 comedores abiertos al público o prestando servicio a empresas privadas o instituciones públicas de forma a que la convocante pueda visitar y verificar el servicio en dichos locales.”</p> <p>Requisito documental para evaluar la experiencia: Presentar la autorización de la DNIT de cada una de las sucursales, con mínimo de 3 años de antigüedad en las mismas (2022, 2023 y 2024) y/o Patente Municipal y/o contrato de explotación del comedor en las empresas.</p> <p>Consultamos: Cual seria la justificación técnica y legal, por la cual la convocante solicita que los posibles oferentes cuenten con 3 comedores abiertos, puesto que la naturaleza del Servicio, corresponde al SERVICIO DE PRIVISION DE ALIMENTOS (CATERING), dicho requisito se configura como limitativo, restrictivo para un basto universo de posibles oferentes, creemos que la vista debería realizarse en la Planta Elaboradora de los posibles oferentes, solicitamos el requisito sea modificado y de esta manera dar posibilidades a la mayor cantidad de posibles oferentes.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.</p>		

Consulta 15 - Capacidad Tecnica, punto 3

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2025
<p>El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: “El oferente deberá presentar declaración jurada donde declare que el punto de fabricación se encuentra a una distancia no mayor de 4 km del lugar a realizar el servicio, con el croquis respectivo, pudiendo la convocante solicitar verificación de las instalaciones del lugar donde se realizará la producción de los alimentos”.</p> <p>Consultamos: La convocante como observamos de manera explicita, limita y restringe en 4Km a la redonda la distancia de donde debe estar asentado la planta elaboradora de los servicios, es un claro vicio el que podemos observar puesto que no solo podríamos encontrar una empresa a 4 km a la redonda, es motivo de urgente de que la misma sea suprimida de los requisitos del Pliego de Bases y Condiciones por carecer de una justificación técnica para sostener semejante requisito limitativo y carente de sustento normativo.</p>		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.</p>		

Consulta 16 - Capacidad Tecnica, punto 7

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2025
<p>El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: “1 (un) Encargado representante de la empresa oferente con la siguiente formación como mínimo: Curso de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 6 meses en la misma, demostrable con planilla de IPS del mes de entrada”</p> <p>Consultamos; cual seria la justificación técnica por la cual el oferente solicite contar con un encargado con una formación detallada y con una cantidad mínima de horas cátedra, para cada tipo de curso solicitado, y que sea del plantel de funcionarios por lo menos con 6 meses de antigüedad, creemos que dicho requisito es un copia del CV. De algún posible oferente, puesto que el requisito se extralimita en cuanto a lo específico de cada solicitud, solo existe la posibilidad que dicho requisito pueda ser cumplida solo por una empresa (amiga), solicitamos que dicho requisito sea eliminado el PBC, por se extremadamente limitante.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.</p>		

Consulta 17 - Equipo

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2025
<p>Se solicita eliminar el abatidor solicitado, ya que este es un equipo refrigeración profesional diseñado para enfriar o congelar rápidamente los alimentos, y en el marco de la prestación del servicio solicitado, no existen alimentos que deban entregarse congelados ni platos preelaborados días antes, ni mucho menos resguardar alimentos que no fueron consumidos en el día, esto ultimo incluso está prohibido por el PBC. Por tanto el abatidor NO ES TÉCNICAMENTE un equipo necesario para el servicio de comedor.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>Consideramos indispensable contar con este equipo en base al servicio solicitado favor remitirse al pliego de bases y condiciones.</p>		

Consulta 18 - Equipo

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2025
<p>Considerando que el PBC requiere que los alimentos deben prepararse en el día, poco tiempo antes de servirse, no hay necesidad de almacenarla, porque la distribución es inmediata y tampoco requiere, enfriamiento prolongado, no es técnicamente indispensable exigir una cámara frigorífica móvil y menos aún de 1.500 kg de alimentos. Esto se vuelve aún más descabellado considerando que se exige para el transporte de alimentos los camiones refrigerados. No se transportará diariamente 4 toneladas de alimentos para justificar 3 CAMIONES REFRIGERADOS Y UNA CÁMARA FRIGORÍFICA MOVIL. Se requiere su eliminación y permitir la participación de empresas con capacidad y solvencia, pero que no tienen una cámara móvil justamente porque tienen camiones refrigerados con capacidad suficiente.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.</p>		

Consulta 19 - PERSONAL TÉCNICO

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2025
<p>15. Cual es la finalidad de que quien opere como Encargado representante de la empresa oferente cuente con: 1) Curso de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. 2) Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. 3) Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, considerando que no será ni el cocinero ni el tecnólogo de alimentos... ¿Qué función cumplirá este perfil, que justifique la extensa formación requerida? Con que cuente con alguna de las 3 capacitaciones o similar, sería más que razonable. Favor replantear el PBC.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.</p>		

Consulta 20 - TECNÓLOGO

Consulta	Fecha de Consulta	10-06-2025
<p>Se observa que en las condiciones de ejecución se indica "Todo el personal al servicio de la PROVEEDORA, deberá contar con seguro médico del IPS. La PROVEEDORA, deberá presentar mensualmente un aval del pago del seguro social de sus empleados, a la Administradora del Contrato." Sin embargo para el tecnologo se admite que este sea bajo la modalidad de prestación de servicio, según los criterios de evaluación. Favor confirmar de que el tecnologo puede ser contratado por la vía de prestación de servicios (no contrato laboral) y se mantendrá con ese régimen durante la ejecución del contrato.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>Remitirse al pliego de bases y condiciones.</p>		

Consulta 21 - CERTIFICACIONES

Consulta	Fecha de Consulta	10-06-2025
<p>Teniendo en cuenta que el Pliego particular fue elaborado en base a la Versión 2 del Pliego Estándar de Bienes y Servicios (Convencional), y que este textualmente dice como indicación para la convocante: "Certificaciones (analizar la existencia en el mercado de dichas certificaciones y si las mismas son relevantes para el objeto del llamado. Señalar las certificaciones similares aceptables en caso de requerirlas. Para la inclusión de dicha certificación se debe analizar cómo incide esa certificación en la ejecución del contrato (la inclusión debe guardar relación con el objeto y condiciones del contrato y su naturaleza). Además, si en el mercado existen empresas que cuenten con dicha certificación, considerando mínimamente la presencia de 4 empresas en el mercado con la característica requerida]." Se solicita a la convocante PUBLICAR la lista de las 4 empresas que en el mercado cumplen con las certificaciones ISO y HACCP con el alcance establecido en el pliego de manera a demostrar que existe apertura de competencia.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
<p>Respecto a la ISO teniendo en cuenta experiencias anteriores y a fin de salvaguardar un buen servicio que busca asegurar la inocuidad y la seguridad alimenticia de nuestros empleados y más aún que un gran % de empresas ya cuentan con este tipo de certificaciones pedimos remitirse al pliego de bases y condiciones. En cuanto a la HACCP favor remitirse a la Adenda del Pliego de Bases y Condiciones.</p>		

Consulta 22 - Recolección de Basura

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2025
La empresa que realiza el servicio tendrá a su disposición el retiro de basura por parte de la convocante o debe ver un servicio independiente.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
La empresa adjudicada coordinará con el administrador del contrato para la provisión del servicio.		

Consulta 23 - Equipamientos instalados

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2025
El lugar de ejecución del servicio, comedor, deposito y cocina, ya cuenta con equipamientos instalados, como cámara refrigerada, campana extractor, Aires Acondicionados, y demás, esos equipamientos deben tener servicio de Mantenimiento preventivo y correctivo, dicho eso, la convocante se encarga de los mismos?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Queda a cargo de la empresa adjudicada el mantenimiento preventivo y correctivo de dichos equipos.		

Consulta 24 - Llave de acceso al area de servicio

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2025
Consultamos a la convocante, teniendo en cuenta que la empresa adjudicada llevara insumos, equipamientos y demás, por motivos de seguridad la empresa deberá contar con llave y seguro para esas áreas, cuales permisos la convocante dará a la empresa a ese nivel de seguridad		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
PETROPAR otorgará todas las condiciones de seguridad para salvaguardar los insumos y equipamientos de la empresa adjudicada.		

Consulta 25 - Horario

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2025
A partir de que horario puede ingresar la empresa al área de servicio y producción.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
La empresa adjudicada coordinará con el administrador del contrato para la provisión del servicio.		

Consulta 26 - Circuito Cerrado de Camaras

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2025
La convocante instalara cámaras de seguridad en las áreas de producción y servicio? o correrá por cuenta de la empresa?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Queda a cargo de la empresa adjudicada instalar las cámaras de seguridad.		

Consulta 27 - Reporte de funcionarios que reciben el servicio

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2025
En la visita técnica, nos mostraron un lector de huella digital que da acceso al comensal para registrar su porción del servicio, teniendo en cuenta que para la posterior facturación, la empresa deberá tener acceso al listado de personas que reciben los servicios, creemos que la convocante debe proveer ese reporte de forma diaria para un mejor control.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
La empresa adjudicada coordinará con el administrador del contrato para la provisión del servicio.		

Consulta 28 - Habilitación categoría 3

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
Con respecto a la Habilitación en la categoría 3, Se puede presentar la del fabricante de bebidas que se ofrecerá en el comedor, ya que no somos fabricantes?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
Tomando en cuenta la alta vulnerabilidad (en cuanto a contaminación) del agua y sus derivados le rogamos remitirse al pliego de bases y condiciones		

Consulta 29 - Habilitación categoría 11

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
Con respecto a la Habilitación en la categoría 11: Se puede presentar la del fabricante de comidas especiales (para celiacos) que seria ofrecidas en el comedor, ya que nosotros no somos fabricantes de dichas comidas especiales?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
En cuanto a la categoría 11 teniendo en cuenta las diferentes patologías de nuestros funcionarios y a fin de salvaguardar la salud de los mismos remitirse al pliego de bases y condiciones.		

Consulta 30 - Mantenimiento

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
La cámara frigorífica y los aires acondicionados existentes en el comedor, serán entregados funcionando? Y el mantenimiento estará a cargo de la convocante?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
La empresa adjudicada coordinará con el administrador del contrato para la provisión del servicio.		

Consulta 31 - Facturación

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
¿Cómo se lleva a cabo el control de los consumos diarios, tanto por parte de la Convocante como de parte de la empresa proveedora, a efectos del cruce de información y la facturación correspondiente?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
La empresa adjudicada coordinará con el administrador del contrato para la provisión del servicio.		

Consulta 32 - Venta de productos

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
Se puede vender productos de cantina al contado?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
No se permitirá la venta de ningún tipo de producto a los personales. Solamente se entregarán los productos que incluyan en el contrato con la convocante.		

Consulta 33 - Venta de productos a crédito

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
¿Es posible realizar ventas de cantina a crédito, cargándolas a cuenta de cada funcionario, para que luego la Convocante se encargue de descontar dichos montos individualmente y se haga la transferencia por el total al proveedor?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
No se permitirá la venta de ningún tipo de producto a los personales. Solamente se entregarán los productos que incluyan en el contrato con la convocante.		

Consulta 34 - Agua

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
El agua es potable?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
El agua a ser consumida con el personal debe contar con RE y RSPA. Favor remitirte al pliego.		

Consulta 35 - Recolección de basura

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
La recolección de residuos estará a cargo de la convocante ?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
La empresa que realiza el servicio tendrá a su disposición el retiro de basura la cual debe ver un servicio independiente.		

Consulta 36 - Pago

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
Cual seria el plazo asignado para el cobro de las facturas ?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
De acuerdo al plazo establecido al Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 37 - Materia prima preelaborada

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
Se puede llevar la materia prima preelaborada teniendo en cuenta que contamos con un centro de producción a 7 minutos de donde se encuentra la Convocante y equipado con tecnología de última generación, incluyendo sistemas de cook & chill, pasteurización y envasado al vacío?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
La convocante requiere un servicio de catering que realice sus preparaciones frescas y en el día dentro de nuestras instalaciones. Remitirte al pliego.		

Consulta 38 - Capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2025
En el PBC solicita: 1 (un) Encargado representante de la empresa oferente con la siguiente formación como mínimo: Curso de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 6 meses en la misma, demostrable con planilla de IPS del mes de entrada. Solicitamos rever este pedido ya que limitante.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-07-2025
En virtud al principio de Economía, Eficiencia y Eficacia. Esta Convocante está obligada a establecer las condiciones más convenientes, y pertinentes para procurar la contratación de empresas que cumplan en tiempo y en forma con las obligaciones inherentes al contrato a ser suscrito. El oferente deberá remitirse a las bases que se encuentran publicadas.		