

Consultas Realizadas

Licitación 403581 - LPN SBE 156-21 CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA PROVISION DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS DE HOSPITALES, CLINICAS, PUESTOS, UNIDADES SANITARIAS Y UBAS DEPENDIENTES DE LA DIRECCION DE HOSPITALES AREA CENTRAL DEL IPS

Consulta 1 - Precios y valor de lotes

Consulta	Fecha de Consulta	03-11-2021
Buen dia, los precios y valor de los lotes no estan especificados en el PBC. favor aclarar que valores minimos y maximos tendran cada lote en el PBC. gracias		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
El oferente deberá remitirse a los Datos Cargados en el SICP.		

Consulta 2 - valor de lotes

Consulta	Fecha de Consulta	03-11-2021
Buenas tardes; en el PBC debería tener la informacion del minimo y maximo en guaranies por lote. favor aclarar muchas gracias		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
El oferente deberá remitirse a los Datos Cargados en el SICP.		

Consulta 3 - MONTO ESTIMADO DEL LLAMADO CARGADO EN EL SICP

Consulta	Fecha de Consulta	03-11-2021
En el SICP se observa que el llamado publicado, carece de MONTO ESTIMADO DEL PRESENTE LLAMADO, además de los montos correspondientes a cada lote a ser ofertado, dicha omisión dificulta y confunde a los posibles oferentes que tengas interés en el presente llamado, cual sería el monto estimado del presente llamado, y los correspondientes a cada lote?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
El oferente deberá remitirse a los Datos Cargados en el SICP.		

Consulta 4 - Especificaciones Técnicas, Anexo c, de las Distribución de Alimentos y Horarios del Comedor

Consulta	Fecha de Consulta	03-11-2021
<p>Cual seria el motivo por el cual solicitan que la prestación de los servicios sea desde las 5:00hs hasta 21:00 hs ya que la distribución del almuerzo se realiza desde las 11:30 hs hasta 14:00hs y la distribución de la cena desde las 18:00hs hasta 20:30 hs ¿?, solicitar dicho horario sería un sobre costo del servicio, ya que se estaría contratando a mas personas, con esta pandemia y con los costos de los insumos día a día, el gobierno debería de buscar la viabilidad de cada llamado, además que los almuerzos y cenas se realizan en la empresa adjudicada para su posterior distribución. (llega a cada establecimiento por servicio de delivery)</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
<p>Se aclara que considerando que se realiza el servicio de delivery y que los alimentos terminados deben ser elaborados en el día (almuerzo y cena) es necesario que la empresa cuente con funcionarios desde las 05:00 hs am a 21:00 hs, para los casos en que la cena se encuentre problemas las mismas puedan ser reemplazadas en el mismo día, teniendo en cuenta la distancia de los establecimientos de salud dependientes de la Dirección de Hospitales Area Central.</p>		

Consulta 5 - Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación, Capacidad Tecnica

Consulta	Fecha de Consulta	03-11-2021
<p>En cuanto a lo solicitado en este apartado, debemos traer a colación que la elaboración de los menú se realizara en los establecimientos de proveedor adjudicado, cual seria el fundamento técnico y legal para solicitar habilitaciones de los vehículos, el traslado de los insumos hasta la empresa corresponde a terceras personas, favor tener en cuenta que solo se tienen dos habilitaciones: SENACSA Y SENAWE, para el transporte de INSUMOS</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
<p>Se aclara que fundamentando que los productos (insumos) deben tener todos los cuidados necesarios y los vehículos deben contar las habilitaciones correspondientes de las instituciones para la distribución de los mismos a las empresas proveedoras.</p>		

Consulta 6 - EETT, Multas

Consulta	Fecha de Consulta	03-11-2021
<p>El tema de las multas que se mencionan en las EETT, no corresponde según las CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO. Inciso 28. Con excepción de lo que se establece en la cláusula 32 de estas CGC, si el Proveedor no cumple con la entrega de la totalidad o parte de los bienes en la(s) fecha(s) establecida(s) o con la prestación de los Servicios dentro del período especificado en el Contrato, sin perjuicio de los demás recursos que la Contratante tenga en virtud del Contrato, éste podrá deducir del Precio del Contrato por concepto de multas, una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados o de los servicios no prestados, establecido en las CEC por cada fracción de tiempo indicada en la CEC. La Contratante podrá rescindir administrativamente el Contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la garantía de cumplimiento de Contrato</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
<p>Se aclara que corresponde sea realizada la multa al oferente conforme a lo establecido LEY Nº 2051/03 DE CONTRATACIONES PÚBLICAS</p>		

Consulta 7 - Documentos formales.

Consulta	Fecha de Consulta	04-11-2021
<p>CONSULTA 1: Capacidad Financiera, pág. 12/28 del PBC, se requiere como Capital Operativo un equivalente no inferior al 15 % del monto total ofertado, que será corroborado por medio del Balance General del último año (2020). Se solicita modificar el porcentaje solicitado al 10%, teniendo que cuenta que resultaría un factor sumamente limitante para las</p>		

pequeñas y medianas empresas, considerando la crisis económica padecida recientemente a nivel país y que afectó en mayor medida al sector gastronómico, a raíz de los efectos devastadores de la Pandemia en términos económicos.

CONSULTA 2: Capacidad Técnica, pág. 14/28 del PBC, inciso A), además de la presentación del Registro de Establecimiento Código 16 emitido por el I.N.A.N., sin justificación lógica ni científica alguna, se requiere por primera vez en este tipo de llamados, que el oferente demuestre aptitudes para la distribución de alimentos frescos y envasados, con una certificación internacional de calidad, lo cual deviene absolutamente innecesario, a razón de que la demostración de aptitud para la distribución de alimentos frescos y envasados, puede ser comprobado simplemente con la presentación de certificados o actas de recepción final donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, o bien, con la presentación del Certificado de Buenas Prácticas y Manufacturas (BPM), a través de los cuales perfectamente se podrán medir o determinar, si el oferente posee o no aptitudes para la distribución de los alimentos requeridos. Por tal motivo, sostenemos que dicho requerimiento es limitante/excluyente y tiene como único propósito, favorecer el llamado a un oferente específico.

CONSULTA 3: Capacidad Técnica, pág. 14/28 del PBC, inciso A.-) De los Vehículos, numeral 1, se solicita para el transporte de productos de origen animal, que el oferente participante cuente de como mínimo con 2 Camiones Refrigerados propios o tercerizados, y que además de la habilitación correspondiente, se cuente con la habilitación de la DINATRAN vigente. Se solicita disminuir la cantidad de Camiones Refrigerados a uno (1), considerando que deviene innecesario que el oferente cuente con 2 vehículos de ese tipo, dado que la cantidad de comensales por día en cada puesto sanitario u hospital es como máximo de 70, por ende, la cantidad de productos cárnicos para abastecer dicha demanda, ni siquiera llegaría a los 350 Kg. por día. También se solicita excluir la habilitación expedida por la DINATRAN, puesto que no se compadece al objeto del presente llamado. Cabe recordar que dicha cartera estatal es la encargada de regular los servicios de transportes de pasajeros y cargas nacional e internacional, y el objeto del presente procedimiento licitatorio consiste en la prestación de servicios de alimentos, y NO EN LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE FLETE para el transporte de cargas. Se recomienda respetuosamente, modificar dicho requerimiento de manera similar al establecido en el último llamado realizado para la provisión de alimentos en el área central, que corresponde a la LPN SBE N° 16/2017 ID N° 327.128 (Adenda N° 8 num. 21), a fin de fomentar la libre competencia.

CONSULTA 4: Capacidad Técnica, pág. 14/28 del PBC, inciso A.-) De los Vehículos, numeral 2, se solicita para el transporte de productos de origen vegetal, que el oferente participante cuente de como mínimo con 2 Camiones Refrigerados propios o tercerizados, y que además de la habilitación correspondiente, se cuente con la habilitación de la DINATRAN vigente. Se solicita disminuir la cantidad de Camiones Refrigerados a uno (1), considerando que deviene innecesario que el oferente cuente con 2 vehículos de ese tipo, dado que la cantidad de comensales por día en cada puesto sanitario u hospital es como máximo de 70, por ende, la cantidad productos vegetales para abastecer dicha demanda, ni siquiera alcanzaría los 200 Kg. También se solicita excluir la habilitación expedida por la DINATRAN, puesto que no se compadece al objeto del presente llamado. Cabe recordar que dicha cartera estatal es la encargada de regular los servicios de transportes de pasajeros y cargas nacional e internacional, y el objeto del presente procedimiento licitatorio consiste en la prestación de servicios de alimentos, y NO EN LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE FLETE para el transporte de cargas. Se recomienda respetuosamente, modificar dicho requerimiento de manera similar al establecido en el último llamado realizado para la provisión de alimentos en el área central, que corresponde a la LPN SBE N° 16/2017 ID N° 327.128 (Adenda N° 8 num. 22), a fin de fomentar la libre competencia.

Respuesta

Fecha de Respuesta

18-11-2021

Se aclara:

1) Teniendo en cuenta el monto total de cada lote solicitado y que las empresas oferentes cuenten con el Capital Operativo necesario para cubrir las necesidades que el Instituto de Previsión Social requiere para cubrir en cada establecimiento de salud conforme al porcentaje establecido en el PBC.

2) no resulta limitante/excluyente el requisito, considerando que el llamado es PROVISION DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS DE HOSPITALES, CLINICAS, PUESTOS, UNIDADES SANITARIAS Y UBAS DEPENDIENTES DE LA DIRECCION DE HOSPITALES AREA CENTRAL DEL IPS y los mismos son habilitados por el INAN, Art N 162 de la Ley N° 836 del Código Sanitario. Para la habilitación de un establecimiento de alimentos para consumo del público será requisito previo, indispensable, contar con la correspondiente autorización del Ministerio, debiendo acreditarse para el efecto que reúna condiciones sanitariamente adecuadas. El Ministerio determinará los controles necesarios y las casas en que se requiere la dirección técnica de un profesional químico responsable.

3) Es importante que la empresa oferente cuente con 2 vehículos refrigerados teniendo en cuenta que los lotes constan de 2, 3 y 4 establecimientos de salud dependientes de la Dirección de Hospitales Area Central, ya que estos pueden tener desperfectos y no se debe cortar el servicio requerido, el transporte de carga nacional por carretera es el principal medio para el traslado de bienes y servicios en todo el territorio paraguayo DINATRAN.

4) La consulta N° 4 es copia fiel de la pregunta N° 3.

Consulta 8 - Quejas sin finiquito

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2021
<p>Dentro de las Especificaciones Técnicas ,Sección Generalidades en uno de los puntos dice que: La empresa que cuente con más de 6 (seis) quejas por el servicio prestado anteriormente y no cuente con un finiquito será descalificado, nuestra consulta es la siguiente:</p> <p>1) Al decir más de 6(seis) significa que solo serán descalificadas aquellas que tiene 7(siete) quejas en adelante.</p> <p>2) Al decir anteriormente cuál es el plazo s que se refiere, servicio del año pasado, o hasta dos o tres años antes de la fecha del llamado.</p> <p>3) Cómo se finiquitan las quejas, solo aquellas que se les ha dado trámite de investigación o sumario pueden ser finiquitado, aquellos que no tuvieron ningún trámite quedan pendientes como quejas, por eso también consultamos el plazo desde que debe ser aplicado.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
<p>El oferente deberá remitirse al Pliego de Bases y Condiciones Versión N° 2</p>		

Consulta 9 - Especificaciones Técnicas

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2021
<p>En las EETT se menciona que la empresa adjudicada deberá de realizar una depuración periódica de los insumos refrigerados cada dos días con la supervisión del personal designado por el administrador de contrato, significa que esa persona estará en el establecimiento de la empresa adjudicada para la verificación??</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
<p>Se aclara quepara la depuración periódica de los insumos refrigerados cada 02 (dos) días el administrador del contrato deberá designar a un personal para dicho trabajo y el mismo debe hacerlo in situ.</p>		

Consulta 10 - Especificaciones Técnicas

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2021
<p>La solicitud del letrero acrílico ya no pertenece a la naturaleza del llamado, ya que el mismo se llama CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA PROVISION DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS DE HOSPITALES, CLINICAS, PUESTOS, UNIDADES SANITARIAS Y UBAS DEPENDIENTES DE LA DIRECCION DE HOSPITALES AREA CENTRAL DEL IPS, si requieren de algún cartel deben de realizar un nuevo llamado</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
<p>El oferente deberá remitirse al Pliego de Bases y Condiciones Versión N° 2</p>		

Consulta 11 - Especificaciones Técnicas

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2021
<p>En las EETT del PBC se observa la solicitud de etiquetas de los productos, cual seria el motivo, el fundamento técnico y legal por el cual solicitan etiquetas de los productos?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-11-2021
<p>Se aclara que corresponde que el oferente detalle la fecha de elaboración, periodos de consumo, fecha de vencimiento y tabla nutrimental al administrador del contrato considerando que él es responsable del lote que le corresponde a cada establecimiento de salud dependiente de la Dirección de Hospitales Área Central.</p>		