

Consultas Realizadas

Licitación 373752 - LPN SBE 163-19 CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL GERIATRICO, DEPENDIENTE DE LA DIRECCION DE HOSPITALES AREA CENTRAL DEL IPS - AD REFERENDUM 2020

Consulta 1 - sobre requerimientos

Consulta	Fecha de Consulta	23-07-2020
<p>El PBC solicita que la empresa adjudicada se comprometa a realizar la gestion para la provision:</p> <p>en donde uno de los subitemes solicita: --> Establecer los sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y distribución de la materia prima, garantizando que se realicen de la manera más idónea y teniendo en cuenta las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), el Manual de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en la Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición del Hospital Geriátrico, las normas municipales vigentes que establezcan las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura así como las directrices emanadas por el Servicio de Nutrición del Hospital Geriátrico, Ordenanza vigente: ORD N° 101/17 de la Junta Municipal de Asunción.</p> <p>Consultamos No seria recomendable la exigencia de un certificado como requisito que cumpla esta norma? de modo a que la convocante velando por los intereses de la entidad pueda asegurarse una mayor eficiencia y calidad.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. Se tendrá en consideración como requisito de eficiencia y calidad en el servicio prestado el cumplimiento del Listado de Verificación de Buenas Prácticas de Manufactura detallado en la Tabla 17. Lista de Verificación de Cumplimiento de las E.E.T.T.</p>		

Consulta 2 - sobre requerimientos

Consulta	Fecha de Consulta	23-07-2020
<p>Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) categoría 25 vigente, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. Vigente hasta el finiquito del contrato.</p> <p>Sobre este punto la INAN estableció un nuevo esquema de categorías donde la categoría 25 ya no existe actualmente. Se han solicitado equiparaciones en la categoría 16 o 17 por lo que solicitamos pueda aclarar.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9. Se aclara si bien el I.N.A.N. estableció un nuevo esquema de categorías, esto no excluirá a los oferentes que tengan la categoría 16 y/o la anterior denominación 25, vigente</p>		

Consulta 3 - sobre requerimientos

Consulta	Fecha de Consulta	23-07-2020
<p>El PBC describe en el ítem 10.2 ZONA DE ALMACENAMIENTO Sobre esto requerimiento no considera la convocante que sería prudente que la empresa cuente con Certificado de Buenas Prácticas de ALMACENAMIENTO emitido por la INAN?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.</p>		

Consulta 4 - sobre requerimientos

Consulta	Fecha de Consulta	23-07-2020
<p>El PBC REQUIERE: El oferente deberá contar con depósito de acuerdo al número de servicios a ser suministrados, el cual deberá de estar habilitado por el Instituto de Administración y Nutrición (INAN).</p> <p>Sobre este requisito cuáles son los documentos que debe contar el depósito? Sobre las habilitaciones que son requeridas habitualmente para poder operar un depósito del rubro gastronómicos nos preguntamos lo siguiente: Registro de establecimiento emitido por el INAN en qué categoría? se requerirá el Certificado de buenas prácticas de almacenamiento? Se requerirá el Certificado de impacto ambiental expedido por el MADES?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.</p>		

Consulta 5 - En el PBC, En la Sección III Suministros Requeridos, punto 1- Descripción del Servicios

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>La convocante a través del PBC en el punto en cuestión, solicita que el servicio posea una carga horaria de 05:00 a 22:00 los 365 días del año, en cuanto a la cantidad de personal solicitado, el mismo infiere que el oferente adjudicado deba contemplar 14 funcionarios por turno distribuidos en 2 turnos horarios (según cantidad horaria solicitada por el PBC), mas 1 turno de personales fines de semana y feriados, dando una suma de 42 personales, los costos en cuanto a los platos terminados en concordancia con la cantidad de personas a emplear y la cantidad de pacientes y funcionarios es irracional, solicitamos se adecuen las cantidades de personales a contratar proporcionalmente a la cantidad de pacientes/funcionarios.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara que la cantidad de funcionarios solicitada en total es de 15 personas, cubriendo todos los turnos.</p>		

Consulta 6 - Sección III Sumi Requeridos, 2- Docu requeridas, 2.1 Registro de Establecimiento categoría 25 vte

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>El PBC en el punto en cuestión solicita que los oferentes cuenten con un Registro de Establecimiento CATEGORIA 25, el mismo dentro de las categorías expedidas por la INAN ya no existe, la nueva categoría para este tipo de certificado es la CATEGORIA 16, la convocante solicita la categoría 25, por desconocimiento de la nueva distribución de categorías o por omisión de las resoluciones vigentes en la materia en cuestión?, en el mismo punto solicita que lo RE se encuentren vigentes durante la ejecución contractual, las documentaciones según normas vigentes son considerados vigentes hasta la fecha de su vencimiento, lo cual dicha solicitud del PBC es limitativo y no es técnicamente indispensable que el documento a presentar deba estar vigente hasta la finalización del plazo contractual, cual es el criterio técnico que la convocante sostiene para solicitar primeramente un R.E CATEGORIA 25 (YA NO EXISTE), además de limitar solicitado que documentaciones presentadas vigentes al momento de la apertura de sobres no seas consideradas validas puesto que si no cumple el periodo de vigencia del contrato no serian aceptadas para su presentación al momento de la Apertura de sobres?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.</p>		

Consulta 7 - En la Sección III Sumi Requeridos, 2- Documentaciones requeridas, ultimo párrafo

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>El PBC en el ultimo párrafo, el cual no cuenta con numeración que la individualiza, manifiesta taxativamente cuanto sigue: LA EMPRESA ADJUDICADA DEBERA DE ACERCAR UNA COPIA DE LOS DOCUMENTOS CITADOS AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y AL SERVICIO DE NUTRICION AL INICIO DE LA PRESTACION DE SERVICIOS, en cuanto a dicho punto consideremos cual es seria la justificación técnica para que los oferentes debamos volver a presentar dichas documentaciones, puesto que las mismas serian presentadas y analizadas como como solicitan las bases concursales (PBC), según los procedimientos de Apertura de ofertas y evaluación de las mismas expresas en la ley 2051/03, existen dos momentos de presentación de las documentaciones en etapa de presentación de ofertas o ante aclaraciones solicitadas por el comité evaluador, solicitar en una tercer etapa dichas documentaciones contravienen a las disposiciones legales vigentes, cual seria el criterio técnico y legal para la solicitud hecha en el apartado en cuestión sea necesaria?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que los documentos solicitados para la presentación de la oferta son parte del archivo de la Unidad Operativa de Contrataciones. Se solicita copia simple de los documentos a fin de garantizar el cumplimiento de todas las normativas ante eventuales inspecciones de los entes reguladores</p>		

Consulta 8 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 3- Gestiones de la empresa Adjudicada, punto 3.1

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>El PBC en el punto en cuestión, solicitud que al momento de las inicios del servicios los alimentos terminadas deber ser elaborados en un dependencia externa al hospital Geriátrico, trasportadas y entregadas al hospital, el mismo es incongruente con la naturaleza del llamado, puesto que la misma es de un servicios de elaboración de platos terminados DENTRO DEL HOSPITAL GERIATRICO (por lo delicado de la preparación de los mismo, ademas de contar con la mayor inocuidad que exista) seria ideal que la convocante especifique de manera concreta y taxativa cual seria la prestacion real del servicio y no obrar cambios discrecionales modificando constantemente la naturaleza de la prestación de servicios solicitada dentro del PBC.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente quela prestación real del servicio es la elaboración y entrega de platos terminados dentro del Hospital Geriátrico.</p> <p>Se da un plazo de 72 hs. en esta modalidad de provisión (elaborados en una dependencia externa al Hospital Geriátrico) para el acondicionamiento de la empresa al espacio físico del Hospital, puesto que el servicio a pacientes y funcionarios no puede verse desabastecido.</p>		

Consulta 9 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 3- Gestiones de la empresa Adjudicada, punto 3.4

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>El punto en cuestión dicta en el PBC, que las distribución de los alimento para los pacientes en sus distintas comidas diarias (desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena) debe ser consignada por el SERVICIO DE NUTRICION, mas adelante la tabla Nro. 9 HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS SERVICIOS A PACIENTES, ya esta preestablecido el cronograma de distribución en los horarios y rutas correspondientes, el PBC en dicho punto no es claro, puesto que taxativamente delimita la distribución de los alimentos según la TABLA 9, a su vez de manera incongruente deja discrecionalmente dicha potestad al SERVICIO DE NUTRICION, seria la TABLA Nro 9 la cual como oferentes debamos ajustarnos para la prestación de los servicios? Y si no la es, seria ideal definirlos de manera taxativa.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara que la ruta es el recorrido que deberán de realizar las mozas para la entrega de los servicios.</p> <p>La TABLA 9. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A PACIENTES indica los horarios en que las mozas deberán de iniciar la entrega de los alimentos a los pacientes, además del horario donde los pacientes deben de estar completamente servidos, por tipo de evento.</p>		

Consulta 10 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 3- Gestiones de la empresa Adjudicada, punto 3.5

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>El punto en cuestión dicta en el PBC, que las distribución de los alimento para los funcionarios en sus distintas comidas diarias (desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena) debe ser consignada por el SERVICIO DE NUTRICION, mas adelante la tabla Nro. 10 HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS, ya esta preestablecido el cronograma de distribución en los horarios y rutas correspondientes, el PBC en dicho punto no es claro, puesto que taxativamente delimita la distribución de los alimentos según la TABLA 10, a su vez de manera incongruente deja discrecionalmente dicha potestad al SERVICIO DE NUTRICION, seria la TABLA Nro 10 la cual como oferentes debamos ajustarnos para la prestación de los servicios? Y si no la es, seria ideal definirlos de manera taxativa.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara que la ruta es el recorrido que deberán realizar las mozas para la entrega de los servicios.</p> <p>La TABLA 10.HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS, indica los horarios para realizar la entrega de los mismos.</p>		

Consulta 11 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 3- Gestiones de la empresa Adjudicada, punto 3.6

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>El PBC en el apartado dicta que los oferentes deben consignar útiles de oficina, bolígrafos, borradores, papel de oficina, impresoras de etiquetas térmicas y etiquetas, para el registro de distribución de los alimentos, impresiones de menú y otros documentos necesarios la naturaleza del llamado y los beneficiarios del mismo son pacientes GERIÁTRICOS de alto riesgo, por consiguiente dentro de la cocina u comedor, dichos UTILES DE OFICINA no pueden ser utilizados puesto que en esos lugares son manipulados los alimentos, ante lo expresado existe algún lugar destinado por la convocante que sirva de oficina a los potenciales adjudicados? De lo contrario lo solicitado en este punto contraviene a las Buenas Practicas de Manufacturas (BPM).</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que Tendrá una zona específica para oficina.</p>		

Consulta 12 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 4- Reglamentos y Ordenamientos, punto 4.1. y 4.2

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>En el PBC, en el punto en cuestión, la convocante delimita criterios de ordenamientos externos a la naturaleza del llamado que deben ser cumplidos por el adjudicatario del contrato como ser (en seguridad, uso de la vía publica, protección ecológica y del medio ambiente que rijan en el ámbito nacional, así como a las instrucciones emanadas por el Hospital Geriátrico), dejando como responsabilidad de la adjudicataria los danos y perjuicios que puedan suscitarse fuera de la naturaleza de llamado, los mismo no pueden ser de carácter punitivo a las posibles adjudicatarios, puesto que taxativamente el llamado en cuestión es de la prestación de servicios tercerizados de elaboración de alimentos terminados dentro de Hospital Geriátrico con los mas altos estándares de inocuidad de los alimentos, las delimitaciones de orden publico en materia de seguridad, uso de via publica son responsabilidad directa y únicamente del Hospital Geriátrico y no de los adjudicatarios de las prestación de servicios, cual seria el criterio LEGAL y TECNICO al cual la convocante se ajusta para delimitar que dichas responsabilidades corresponden al adjudicatario del contrato? De dicho servicio.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que el Pliego de Bases y Condiciones hace referencia a que cualquier falta o incumplimiento en la que la adjudicataria incurra durante el ejercicio del contrato ante normativas nacionales, es total responsabilidad de esta.</p>		

Consulta 13 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 5- Manuales de Procedimiento, punto 5.3

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>El PBC, en el punto en cuestión solicita que lo adjudicatarios del presente llamado, adjunten a su Oferta y entreguen un vez adjudicada a la administrador del contrato y al SERVICIO DE NUTRICION, manuales de BPM (recepción y almacenaje de materia prima, elaboración, cocción y distribución de alimentos), el criterio técnico y legal que justifique dicha solicitud es carente de objetividad, puesto que el CERTIFICADO DE BPM exigido en el PBC para la presentación de las Ofertas, es expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), el cual es la única Institución constituida por Normas de Orden Publico, para controlar, evaluar y expedir de conformidad las Certificaciones de Buenas Practicas de Manufactura, la convocante en dichas exigencias se extralimitan en sus funciones, netamente deben respetar y adecuarse a lo delimitado y certificado por el organismo responsable de emitir dichos certificados.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara que el objetivo de la solicitud del Manual de BPM es constatar que todos los procedimientos estén escritos, establecidos y representen una guía de buenas prácticas en las actividades diarias de los funcionarios.</p>		

Consulta 14 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 6- Energía Eléctrica, agua y gas, punto 6.3

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>El PBC en el punto en cuestión, manifiesta que los adjudicatarios en el presente llamado deberán en coordinación con la sección de Servicios Generales dependiente del Dpto de Apoyo Administrativo las instalación del servicio de gas, ASI COMO LA CONTRATACION DEL PROVEEDOR de GLP, el insumo y provisión de servicio, es de carácter interno de cada oferente, dentro de su potestad discrecional posee la libertad de elegir los lugares de donde proveerse del GLP, de acuerdo a la fluctuación del mercado, la convocante sin extralimitarse en sus funciones debe indefectiblemente solo adecuarse a verificar la correcta ejecución contractual, no es técnicamente necesario que exija a la adjudicataria formalizaciones con proveedores de insumos puesto que escapa de horizonte exigencia y al solicitar dicho requisito se extralimita en sus funciones.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara que el Pliego de Bases y Condiciones no solicita formalizaciones con proveedores de insumos. Solicita que la empresa adjudicada se haga cargo de realizar las adecuaciones necesarias para la instalación del gas licuado de petróleo en coordinación y visto bueno de la Sección de Servicios Generales dependiente del Departamento de Apoyo Administrativo del Hospital Geriátrico.</p>		

Consulta 15 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 7- Espacio y Planta Físico, punto 7.1 Propiedad

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>En PBC en el punto en cuestión determina citando los lugares y espacios físicos destinados para la correcta prestación de los servicios como ser (a- E.F. Para la elaboracion de los alimentos, b- E.F para depósitos de insumos, c- E.F. Para comedor, d- E.F en el area de estacionamiento para la carga y descarga de insumos) ante lo citado por la convocante y a la falta de una visita técnica para conocer los espacio a ser utilizados, con la dificultad y complejidad que conlleva la naturaleza de los servicios solicitamos puedan servirce de facilitarnos planos para delimitar los espacios físicos a ser utilizados o en su defecto pueda hacerse una visita técnica y de esta manera evitar que los potenciales oferentes puedan incurrir en errores u omisión por desconocimiento de los lugares físicos habilitados para el efecto.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.</p>		

Consulta 16 - Sección III Sumi Requeridos, 7- Espacio y Planta Físico, 7.2 Equi, Mante, Climatización.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>En el punto en cuestión el PBC nos dicta que las instalaciones del espacio físico deberán tener entre otras cosas, instalaciones de infraestructura de primer nivel con paredes en perfectos, sin humedad, lisas, impermeables hasta dos metros de altura, color claro, fáciles de limpiar, pisos en perfecto estado, antideslizantes, con rapas para montacargas, no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar, además de instalaciones eléctricas y cableado, grifería, techos, ventanas y puertas, además de la calibración y mantenimiento de equipos, estas solicitudes son de cumplimiento imposible, la naturaleza del llamado corresponde a la Prestación de Servicios de elaboración de Alimentos Terminados dentro del Hospital Geriátrico, solicitar infraestructuras edilicias que el hospital geriátrico no brindara al adjudicatario en las condiciones solicitadas en el PBC, la solicitud es extremadamente limitativo, es de imperiosa necesidad que la convocante, convoque una visita técnica para determinar que las instalaciones entregadas poseen las características exigidas en este pbc, puesto que no es responsabilidad del adjudicatario poner en condiciones dichas instalaciones además de no ser la naturaleza del llamado.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara que no se solicitan modificaciones edilicias, se solicita la revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones eléctricas, griferías, techos, pisos, ventanas y puertas. Además de la revisión, calibración y mantenimiento preventivo de equipos.</p>		

Consulta 17 - En la Sección III Sumi Requeridos, 8- Equipos industriales y utensilios, 8.1, 8.3.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>8.1 El PBC en el punto en cuestión, solicita mediante la TABLA Nro. 2, EETT de los equipos industriales y utensilios y la TABLA 3 EETT de los utensilios descapotables, sería de imperiosa necesidad conocer las dimensiones de las instalaciones edilicias, a través de un plano para determinar el espacio físico para la instalación de todos los Equipos Industriales y utensilios a ser utilizados según solicitud de la TABLA 2 Y 3.</p> <p>En cuanto a la tabla nro 3, el requisito exigido por la convocante es la de contar con utensilios destacables, los cuales deberán ser destinados para pacientes con enfermedades infectocontagiosas, solicitamos a la convocante que especifique en el pbc que la utilización de dichos utensilios sea indefectiblemente con certificado médico que asegure que dichos pacientes poseen dicha patología.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.</p> <p>Los diagnósticos médicos de los pacientes constan dentro del expediente clínico, los mismos no pueden ser divulgados legalmente a terceros. Sí se podrá certificar el número de pacientes que requerirán de esos utensilios por día.</p>		

Consulta 18 - En la Sección III Sumi Requeridos, 8- Equipos industriales y utensilios, 8.1, 8.3.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>8.3 En el punto en cuestión, precisaríamos nos aclaren cual es la finalidad de contar con utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos terminados, puesto que el llamado en cuestión es servicio de elaboración de alimentos terminados dentro del Hospital Geriátrico, el texto como se encuentra nos denota una diferencia de concepto sobre la prestación de los servicios, es de imperiosa necesidad aclarar a que se refiere dicho punto.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que los utensilios serán utilizados para la preparación y distribución de los alimentos dentro de las instalaciones del Hospital Geriátrico.</p>		

Consulta 19 - Sección III Sumi Requeridos, 9- Iluminación, ventilación, extracción de aire, 9.1

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>En el PBC, en el punto en cuestión, delimita como debe encontrarse las instalaciones de iluminación, partes de cablero e instalaciones eléctricas y prevención de incendios, las mismas no son de naturaleza de llamado, la convocante se extralimita al solicitar que dichas instalaciones esten adecuadas al pbc, puesto que es la convocante es quien debería adecuar y entregar a la adjudicataria las instalaciones, ya habilitadas según indican las organismos competentes como ser la Municipalidad, el MADES etc, y una vez habilitada entregar a los adjudicatarios para prestación de los servios, solicitamos la habilitación previa por los organismos correspondientes para que pueda ser ejecutados los servicios, precautelando la seguridad de los pacientes y funcionarios de Hospital Geriátrico.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que las instalaciones se encuentran habilitadas. Compete a la empresa adjudicataria adaptar las necesidades eléctricas, iluminación y ventilación acorde a los equipos específicos a ser instalados dentro del Hospital, además del acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones a su cargo.</p>		

Consulta 20 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 10- Zonas de Trabajo, punto 10.1

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>10.1 En el punto en cuestión el pbc, solicita que las instalaciones deberán estar protegidas ante posibles inundaciones, dichas instalaciones habilitadas deberá ser refaccionadas y solicitar sus habilitaciones a las organismos correspondientes antes de la apertura de ofertas, no puede ser obligación ni responsabilidad de la adjudicataria del contrato salvaguardar las instalaciones que debiera proveer la convocante en condiciones que dictaminan las normas vigentes.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que es responsabilidad de la empresa adjudicataria salvaguardar las instalaciones ante situaciones que pudieran afectar la inocuidad de los alimentos como ser cañerías o desagües rotos y/o obstruidos, desperfectos en las campanas y extractores de aire, instalaciones inadecuadas de gas, etc., que pudieran generar inundaciones, olores objetables, humo, polvo, gases, radiación, etc.</p>		

Consulta 21 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 10- Zonas de Trabajo, punto 10.2.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>10.2 En el punto en cuestión, el PBC solicita poseer instalaciones de ventilación para el almacenamiento adecuado de los productos, solicitamos contar con detalles y planos edilicios de esta manera determinar si las mismas estan adecuadas a lo solicitado por el PBC.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.</p>		

Consulta 22 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 10- Zonas de Trabajo, punto 10.3.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
10.3 En el punto solicita contar con refrigerados, y termómetros para control de temperatura, los mismos no se encuentran en el listado de la TABLA Nro, 9, favor si la convocante unifica criterios al solicitar todas los elementos necesarios para la ejecución del contrato, debería de ser anexado en la tabla Nro. 8.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
Se aclara al oferente que en el punto 10.3 se hace mención a los equipamientos de refrigeración con la que debe contar la zona de refrigeración. La Tabla 8 detalla la TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS y la Tabla 9 el HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A PACIENTES. Las especificaciones técnicas de los equipos industriales y utensilios se encuentran detalladas en el Tabla 2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS		

Consulta 23 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 10- Zonas de Trabajo, punto 10.4.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
10.4 En el punto en cuestión solicita que debe haber un control de temperatura de los refrigeradores como mínimo dos veces al día, sería competente que el control de temperatura deba indefectiblemente		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
Se aclara al oferente que la consulta no se visualiza correctamente por lo que no podemos dar una respuesta acertada.		

Consulta 24 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 10- Zonas de Trabajo, punto 10.5.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
10.5 El punto en cuestión solicitud que la adjudicataria cuente con 3 visicooler para agua mineral, postres terminados, 2 heladeras y un congelador, solicitamos contar con un plano que nos delimite las dimensiones que serán utilizados para los electrodomésticos solicitados.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.		

Consulta 25 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 10- Zonas de Trabajo, punto 10.5 zona del comedor.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
En punto en cuestión las convocante, solicita imperativamente que el área de comedor sea de utilización común, y no solo de los pacientes o funcionarios, además de exigir que la adjudicataria, mantenga limpia, con la mesa de comedor y sillas en buen estado, primeramente la naturaleza del llamado no abarca a familiares de pacientes ni eventos ajenos a la ejecución contractual, es descabellado que el pbc exija responsabilidades por encima de la ejecución contractual, la convocante debe ser clara en cuanto a la naturaleza y el alcance del llamado, se extralimita en las exigencias además de sobre pasar con solicitudes absurdas y fuera de los lineamiento que exige la norma.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 26 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 11- RRHH, punto 11.1 Generalidades y Requisitos.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>1.1- El punto en cuestión solicita que los movimiento en materia de personal debe ser comunicado al servicio de nutrición de manera periódica, y en eventuales ausencias, lo mismo como delimita el PBC es de responsabilidad del oferentes el personal que se encuentre a su cargo y la convocante se limita a responder por estos personales, en contraposición al no responder por los personales encargados del oferente no es técnicamente indispensable que haga un control periódico de los personales que no se encuentran bajo su responsabilidad, los oferentes adjudicados son responsables directos y subsidiariamente sobre sus empleados.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que se solicita la información del personal que cubre vacancias, refuerzos, etc. puesto que es necesario identificar a las personas que ingresan y se encuentren dentro del recinto hospitalario. Favor remitirse a lo establecido en el P.B.C.</p>		

Consulta 27 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 11- RRHH, punto 11.1 Generalidades y Requisitos.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>11.1.4 En este apartado, la convocante en clara injerencia de los preceptos laborales, delimita que los personales a cargo del adjudicatario del contrato debe responder ante omisiones de los estatutos disciplinarios del Instituto de Provisión social, además de reservarse el derecho de solicitar el cambio de personal, es una directa injerencia dentro de la administración de RRHH de la empresa, creemos que dicho apartado es una injerencia directa en responsabilidades directas del adjudicatario.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.</p>		

Consulta 28 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 11- RRHH, punto 11.1 Generalidades y Requisitos.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
<p>11.1.5 En el apartado, la convocante solicita un personal como Coordinador de los servicios, que deba ser Licenciado en Nutrición, con la discrecionalidad de tener poder de decisión, solicitamos a la convocante que aclare dicho punto, cuestión de que en la tabla Nro 4, ya solicita un personal de iguales características, sería el mismo personal, o es un personal distinto al solicitado en la tabla 4, ADEMÁS DEBEMOS ACOTAR que las decisiones que conciernen a la ejecución contractual solo puede ser decisión del Representante Legal de la Empresa Adjudicataria.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que el poder de decisión ante el equipo a manejar (cocineros, auxiliar de cocina, mozas, etc.), se trata del mismo personal.</p>		

Consulta 29 - En la Sección III Suministros Requeridos, punto 11- RRHH, punto 11.1 Generalidades y Requisitos.

Consulta	Fecha de Consulta	29-07-2020
11.1.9 En el apartado, solicita que los personales que serán parte de la ejecución contractual deban contar con capacitaciones de BPM de forma periódica y los informes sean remitidos al servicio de nutrición, esta exigencia es extralimitada, sobre pasa la función de la convocante, el ente regulador que exige y capacita en estas cuestiones el INAN, la convocante no debe exigir cuestiones que no son relativas a sus funciones.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
Se aclara al oferente que no se solicita informe, se establece que se deberá de presentar al Servicio de Nutrición las planillas de asistencia del personal capacitado firmadas por los mismos y por el personal que impartió el curso.		

Consulta 30 - habilitacion senacsa

Consulta	Fecha de Consulta	30-07-2020
se exige la habilitacion del Senacsa punto 14 Seccion VII, Teniendo en cuenta que se cocina in situ cocina del Hospital y los proveedores llevan los insumos al Hospital, mercaderías y productos en este caso carnicos. SERIA SUFICIENTE UNA DECLARACION JURADA DE QUE LOS PROVEEDORES QUE LLEVARAN LOS PRODUCTOS EN EL HOSPITAL BUONGERMINI TENDRAN QUE TENER LAS HABILITACIONES CORRESPONDIENTES EN ESTE CASO SENACSA, para transportar alimentos de origen animal. (Ley N°: 2426/04, 1146/66, 1356/88 y el Decreto N° 1324/13, de la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal). GRACIAS		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.		

Consulta 31 - HABILITACION SENACSA

Consulta	Fecha de Consulta	30-07-2020
EN EL PUNTO 15 SECCION VII ANEXOS DONDE PIDE HABILITACION VIGENTE SENAWE: TENIENDO EN CUENTA QUE SE COCINA IN SITU EN EL HOSPITAL Y LOS PROVEEDORES LLEVAN TODOS LOS INSUMOS, MERCADERIAS Y PRODUCTOS . SERIA SUFICIENTE UNA : DECLARACION JURADA DE QUE LOS PROVEEDORES QUE LLEVARAN LOS PRODUCTOS EN EL HOSPITAL BUONGERMINI TENDRAN QUE TENER LAS HABILITACIONES CORRESPONDIENTES EN ESTE CASO SENAWE, según Resoluciones N° 354/12 y 551/15 de SENAWE.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.		

Consulta 32 - RSPA DE PRODUCTOS

Consulta	Fecha de Consulta	30-07-2020
<p>EN EL PUNTO 17 DONDE DICE : El oferente deberá presentar copias de los Registros Sanitarios de Productos Alimenticios (R.S.P.A) de todas las materias primas a ser utilizada para la elaboración del producto final solicitado. Ejemplo: Leche, Yogurt, agua mineral, aceite, etc. Expedido por el Instituto de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) los mismos deberán estar vigentes y no en proceso de renovación.</p> <p>CON UNA DECLARACION JURADA SERIA SUFICIENTE TENIENDO EN CUENTA DE QUE TODOS LOS PRODUCTOS , MATERIAS PRIMAS A SER UTILIZADAS DURANTE EL CONTRATO DEBERAN TENER RSPA Registros Sanitarios de Productos Alimenticios Y SE LLEVAN DIRECTAMENTE AL HOSPITAL POR LOS PROVEEDORES.</p> <p>ES IMPOSIBLE SABER AL 100% QUE PRODUCTOS SE VAN A UTILIZAR . SI DEBE HABER UN CONTROL UNA VEZ QUE LA EMPRESA ADJUDICADA ESTE PROVEYENDO EL SERVICIO.</p> <p>ASI SE CONTROLARIA DURANTE EL CONTRATO</p> <p>GRACIAS</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en la Adenda N° 9.</p>		

Consulta 33 - LICENCIA COMERCIAL

Consulta	Fecha de Consulta	30-07-2020
<p>El PBC solicita que la empresa adjudicada se comprometa a realizar la gestion para la provision: en donde uno de los subitems solicita: --> Establecer los sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y distribución de la materia prima, garantizando que se realicen de la manera más idónea y teniendo en cuenta las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), el Manual de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en la Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición del Hospital Geriátrico, las normas municipales vigentes que establezcan las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura así como las directrices emanadas por el Servicio de Nutrición del Hospital Geriátrico, Ordenanza vigente: ORD N° 101/17 de la Junta Municipal de Asunción</p> <p>POR ESTE MOTIVO SE DEBERIA EXIGIR LA LICENCIA COMERCIAL TENIENDO EN CUENTA QUE TENIENDO ESTE DOCUMENTO LA MUNICIPALIDAD HIZO UN CONTROL EN TODOS LOS PUNTOS MENCIONADOS</p> <p>GRACIAS</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.</p>		

Consulta 34 - MULTAS

Consulta	Fecha de Consulta	30-07-2020
<p>CON RESPECTO A LAS MULTAS EN EL PUNTO 35 NO SE ESPECIFICA QUIEN HARA EL CONTROL . EL LA PRIMERA VEZ QUE COLOCAN ESTE PUNTO Y FALTAN MUCHOS DETALLES IMPORTANTES PARA QUE ESO SE PUEDA COLOCAR EN EL PBC. ES MUY VOLATIL Y NO ESPECIFICAN RESPONSABLES DEL CONTROL Y TAMPOCO DE SEGUIMIENTO. SI SE PODRIA HACER ESE CONTROL SIN MULTAS SIENDO QUE PARA ESO ESTA EL PBC Y AMONESTACIONES Y/O SUSPENSIONES DE CONTRATO SI ES QUE LA EMPRESA ADJUDICADA NO CUMPLE. SERIA INJUSTO MULTAR. GRACIAS</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
<p>Se aclara al oferente que las verificaciones se realizaran por el administrador del contrato a través del Servicio de Nutrición como se especifica en el punto 24. INSPECCION Y CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.</p>		

Consulta 35 - ZONA DE ALMACENAMIENTO

Consulta	Fecha de Consulta	30-07-2020
El PBC describe en el ítem 10.2 ZONA DE ALMACENAMIENTO Sobre esto requerimiento no considera la convocante que sería prudente que la empresa cuente CON RE INAN 17 REFERENTE AL REINAN CON RELACION A ALMACENAMIENTO GRACIAS		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 36 - MANEJO DE LOS ALIMENTOS LIBRE DE GLUTEN

Consulta	Fecha de Consulta	30-07-2020
EN ESTE PUNTO 16 SECCION VII ANEXOS DEL PBC, SE PIDE PRESENTAR CONSTANCIA DE CAPACITACIONES DE MANEJO DE LOS ALIMENTOS LIBRE DE GLUTEN. SERIA PRUDENTE PEDIR EL RE INAN 15 QUE SON ALIMENTOS ESPECIALES (INCLUYE ESTE PUNTO MENCIONADO ENTRE OTROS QUE SON IMPORTANTE PARA EL SERVICIO) GRACIAS		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 37 - APLICAR MULTAS

Consulta	Fecha de Consulta	30-07-2020
EN EL PUNTO 35.1 MULTAS 35.1 Se aplicaran multas asociadas al incumplimiento de las exigencias detalladas en las listas de verificación de las Especificaciones Técnicas en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Requisitos Operativos y Nutricionales. SE DEBERIA CONTROLAR PERO NO MULTAR, YA ESTAN LAS LEYES DE LA DNCP PARA QUE SE CUMPLA EL CONTRATO. A PARTE TAMBIEN QUIEN CONTROLARIA, EL DIRECTOR DEL HOSPITAL? LA NUTRICIONISTA? EL INAN? SERIA PRUDENTE NO TENER MULTAS PERO SI CONTROL DE PARTE DE IPS		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. Se aclara al oferente que las verificaciones se realizaran por el administrador del contrato a través del Servicio de Nutrición como se especifica en el punto 24. INSPECCIÓN Y CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.		