

Consultas Realizadas

Licitación 402962 - LPN N° 86/21 SERVICIO DE PROVISIÓN DE PLATOS TERMINADOS PARA EL HOSPITAL SAN JORGE - MSPYBS.

Consulta 1 - ACLARACION

Consulta	Fecha de Consulta	19-05-2022
el PBC solicita: "Constancias o certificados, mínimo 2 (dos) de empresas que acrediten la realización de cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria."		
Por la presente solicitamos a la convocante una aclaración:		
1) sobre que documentos se hace referencia en concreto? pueden ser CERTIFICADO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, CONSTANCIA DE CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, CERTIFICADO DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL, CERTIFICADOS ISO 9001, CERTIFICADOS ISO 22000, ETC??		
2) cuando habla de "empresas" solo se tendrá en cuenta documentos del sector privado o también pueden ser documentos de INSTITUCIONES PUBLICAS tal como es el INAN que emite certificados y constancias sobre inocuidad?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	10-06-2022
Ajustarse a la versión N° 2 del pliego de bases y condiciones.		

Consulta 2 - CAPACIDAD TÉCNICA

Consulta	Fecha de Consulta	25-05-2022
Dentro de los Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica, en el numeral 2 se solicita: Constancias o certificados, mínimo 2 (dos) de empresas que acrediten la realización de cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. Por que solicitan cursos emitidos por empresas, siendo que el INAN (que es el ente regulador en la materia), emite CURSO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, en donde se trata las materias como INOCUIDAD DE ALIMENTOS, por que entonces no solicitan el curso que emite el INAN? A que cursos se refiere al decir manejo, preparación y sistema de gestión de inocuidad?? Se refiere a cursos de BPM o se refiere cursos que guardan relación con las normas ISO? Al solicitar el curso emitido por empresas significa que no reconocerán los cursos emitidos por el INAN por ser una empresa estatal y no una empresa privada?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	10-06-2022
Ajustarse a la versión N° 2 del pliego de bases y condiciones.		

Consulta 3 - Requisitos Documentales para evaluar la capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	30-05-2022
El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: Constancias o certificados, mínimo 2 (dos) de empresas que acrediten la realización de cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. Consultamos a la convocante si es factible modificar este punto pidiendo al menos 1 (una) constancia de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, emitida por su regente o director técnico.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	10-06-2022
Ajustarse a la versión N° 2 del pliego de bases y condiciones.		

Consulta 4 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	30-05-2022
<p>Donde dice: "Constancias o certificados, mínimo 2 (dos) de empresas que acrediten la realización de cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria." Solicitamos a la convocante que este punto sea opcional, ya que todo oferente que cuente con el RE, cuenta con la capacitación en el manejo, preparación y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	10-06-2022
<p>Ajustarse a la versión N° 2 del pliego de bases y condiciones.</p>		

Consulta 5 - Especificaciones Técnicas

Consulta	Fecha de Consulta	30-05-2022
<p>Donde dice "Dieta Astringente en caso de requerirse sin sal",</p> <p>Almuerzo</p> <p>Menú 1: "grille de arroz quesú" entendemos que existe un error involuntario de tipeo, pero consultamos, grillé de que debe ser?</p> <p>Menú 2: "Bife de fideo quesú" entendemos que existe un error involuntario de tipeo, pero consultamos, bife de que debe ser?</p> <p>Cena:</p> <p>Menú 1: "Bife con puré de zapallo y zanahoria con queso" bife de que debe ser?</p> <p>Menú 2: "Grillé de fideo quesú" ntendemos que existe un error involuntario de tipeo, pero consultamos, grillé de que debe ser?</p> <p>Menú 3: "Bife con arroz quesu" Bife de que debe ser?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	10-06-2022
<p>Ajustarse a la versión N° 2 del pliego de bases y condiciones.</p>		

Consulta 6 - Capacidad Financiera:

Consulta	Fecha de Consulta	30-05-2022
<p>Se verifica en el PBC:</p> <p>2018-2019-2020.</p> <p>Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices: Para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL, IRPC/IRE SIMPLE, IRP e IVA GENERAL. AÑOS 2019, 2020, 2021.-</p> <p>Considerando la inconsistencia detectada, solicitamos a la Convocante la aclaración pertinente.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	10-06-2022
<p>Ajustarse a la versión N° 2 del pliego de bases y condiciones.</p>		