

Consultas Realizadas

Licitación 347455 - SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR

Consulta 1 - Montos Máximos de Cada Lote ID 347.455

Consulta	Fecha de Consulta	30-04-2018
Podrían indicar cuáles serían los montos máximos a considerar por cada Lote? Nos fijamos en el PBC y no figura expresamente, se considerarán las cantidades máximas por el precio referencial?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-05-2018
El llamado es Contrato abierto por cantidades mínimas y máximas no por montos mínimos y máximos. El oferente deberá realizar el calculo del precio unitario ofertado por las cantidades máximas de los items que conforman el lote. La sumatoria del resultado de cada item es el monto total del Lote.		

Consulta 2 - documentos basicos a presentar

Consulta	Fecha de Consulta	30-04-2018
buen día, tenemos 2 consultas 1- en el punto 11.1 - dice La PROVEEDORA, deberá contar con la habilitación sanitaria correspondiente, expedida por el M.S.P. y B.S., para la explotación del Servicio del Comedor. ¿Este punto sería presentar en el momento de la apertura Habilitación al día de RE INAN (elaboración de alimentos)? 2- en el punto 11.2 dice - El personal contratado por la empresa PROVEEDORA para realizar el servicio de explotación del comedor (cocineros, cortadores de carne y verduras, lava platos, mozos, etc.) deberá contar con las habilitaciones sanitarias respectivas, expedidas por el M.S.P.B.S. y demás Organismos habilitados para el efecto. ¿Este punto sería presentar en el momento de la apertura el certificado de BPM (buenas prácticas de manufactura) del INAN?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	07-05-2018
Con respecto a las consultas uno y dos se aclara que las documentaciones que deben presentar los oferentes con la oferta son las que se establecen en la Sección VII - Anexo - Anexo I - Documentos que componen la oferta. Las documentaciones que figuran en la Sección III - Requisito de los Bienes y/o Servicios requeridos son documentaciones que debe presentar el adjudicado en el proceso de ejecución contractual.		

Consulta 3 - GARANTIA MANTENIMIENTO OFERTAS

Consulta	Fecha de Consulta	08-05-2018
En base a que monto total se hará el cálculo para el importe de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas? Se tomará un referencial del precio unitario ofertado por las cantidades máximas de los ítems para considerar el monto máximo total del Lote?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-05-2018
Para el calculo verificar las Instrucciones a los oferentes (IAO) que se encuentran publicadas en el Sistema de Información de las contrataciones Públicas (SICP) específicamente el apartado G3.2 del punto 19. REGLAS DURANTE LA RECEPCIÓN DE PROPUESTAS Y ETAPA COMPETITIVA pagina 13.		

Consulta 4 - Certificación de Calidad

Consulta	Fecha de Consulta	09-05-2018
<p>Entendemos que PETROPAR desea adjudicar a una empresa que asegure la calidad y el buen servicio del llamado realizado y con esto estaría evitando improvisaciones ya que , las empresas que cuentan con la certificación ISO son empresas que tienen un sistema preventivo de control de calidad y garantiza la estandarización de un servicio de calidad constante y una mejora continua en busca de la satisfacción del cliente por lo que consultamos, ¿PETROPAR debería incluir dentro de los requisitos una Certificación de Gestión de la Calidad ISO 9001 o una certificación de Gestión de Calidad similar emitida por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-05-2018
<p>Se considera suficiente la presentación del Registro de Establecimiento y el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura, emitidos por el INAN. No se requiere la Certificación ISO 9001 o similar.</p>		

Consulta 5 - Documentacion de INAN requerida para empresas de alimentos

Consulta	Fecha de Consulta	09-05-2018
<p>Al ser un llamado para la elaboración y servicio de alimentos, ¿PETROPAR debería de exigir a los oferentes que presenten como mínimo el Registro de Establecimiento en la categoría 25 Alimentos listos para el Consumo, el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura, así como la Constancia de Capacitación vigentes y emitidos por la INAN?</p> <p>Y con respecto al Registro de Establecimiento, ¿el mismo por lo menos debería estar vigente como mínimo durante los años solicitados como experiencia, demostrando de esta manera el oferente ser una empresa que ha operado siempre dentro de las normas sanitarias exigidas?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-05-2018
<p>Verificar Adenda N° 2 al Pliego de Bases y Condiciones en el cual se ha incluido la presentación del Registro de Establecimiento y el Certificado de Buenas Practicas emitida por la INAN. No se requiere Certificados de Capacitación emitidos por la INAN. Se considera suficiente que los documentos se encuentren vigentes al momento de presentación de la oferta.</p>		

Consulta 6 - Documentacion de cumplimiento de normas y leyes

Consulta	Fecha de Consulta	09-05-2018
<p>Dentro del marco de asegurar que los oferentes sean empresas serias ¿PETROPAR debería de solicitar a los mismos la documentación que respalden que cumplen con las normas y leyes vigentes en materia de seguridad social, municipal y ambiental como ser: la Patente Municipal vigente emitido por la Municipalidad correspondiente, la Licencia Comercial vigente emitido por la Municipalidad correspondiente, la Licencia Ambiental vigente emitido por la SEAM y la Constancia de no adeudar al IPS vigente con un mínimo de personal activo al momento de la presentación de la oferta?</p> <p>Asimismo entendiendo de que las empresas presenten la documentación mencionadas más arriba, ¿las mismas deberían corresponder a un mismo establecimiento, demostrando con ello el cumplimiento de todas las normas sanitarias y legales vigentes del establecimiento del oferente?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-05-2018
<p>Verificar Sección VII Anexo I y II y Adenda N° 2 al Pliego de Bases y Condiciones. Patente Municipal vigente emitido por la Municipalidad se requiere. , la Licencia Comercial vigente emitido por la Municipalidad correspondiente se requiere, la Licencia Ambiental vigente emitido por la SEAM, no se requiere y la Constancia de no adeudar al IPS vigente se requiere para la firma del contrato. No se requiere un mínimo de personal activo.</p>		

Consulta 7 - CAPACIDAD FINANCIERA, SECCIÓN II

Consulta	Fecha de Consulta	09-05-2018
<p>Señores PETROPAR, viendo el criterio establecido para la evaluación de la Capacidad Financiera de la Sección II Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación Y TOMANDO EN CUENTA el monto estipulado del presente llamado, cuyo referencial es de Gs. 3.832.023.000, y con la finalidad de permitir la participación de una mayor cantidad de potenciales oferentes, conforme el art. 4 de los Principios Generales de la Ley 2051/03, solicitamos que el CRITERIO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA FUERA COMO SIGUE:</p> <p>(a) CAPACIDAD FINANCIERA</p> <p>Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente se tendrán en cuenta los datos del Balance de la Empresa Oferente de los años 2013, 2014 y 2015, y se efectuarán las verificaciones de los siguientes ratios o índices:</p> <p>El mínimo de Capital Operativo y/o acceso a créditos libres de otros compromisos contractuales del oferente deberá ser del 50% del monto de la oferta, cuanto menos. Se efectuará el cálculo de este índice o ratios considerando el balance general del ejercicio fiscal fenecido, para cuyo efecto se deberá adjuntar indefectiblemente a la carpeta de ofertas, la copia autenticada del citado balance.</p> <p>Asimismo se verificarán los siguientes índices o ratios:</p> <p>4.2. Capital Operativo = AC-PC 4.3. Índice de Liquidez corto plazo = AC/PC 4.4. Índice de Liquidez largo plazo = Total A/total P 4.3. El Índice de Liquidez corto plazo deberá ser: Mayor o igual a 1,20 4.4. El Índice de Liquidez largo plazo deberá ser: Mayor o igual a 1,10 4.5. Endeudamiento: PASIVO TOTAL/ACTIVO TOTAL No deberá ser mayor a 0.80, promedio de los 3 (tres) años (Años 2013-2014-2015) 4.6. Rentabilidad: (UTILIDAD NETA/VENTAS NETAS) X 100. Este índice en ningún caso podrá ser negativo, del promedio de los 3 (tres) años. (Años 2013-2014-2015)</p> <p>Para los ítems 4.3, 4.4., 4.5. y 4.6 con datos extraídos de los Balances correspondientes a los tres (3) últimos Ejercicios (2013-2014-2015) En caso de oferentes en consorcio cada miembro deberá cumplir con este requisito.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-05-2018
<p>se considera suficiente para la Convocante los requisitos de capacidad financiera mínima establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones</p>		

Consulta 8 - Sección II, B EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

Consulta	Fecha de Consulta	09-05-2018
<p>Observando el criterio establecido para la evaluación de la Experiencia y Capacidad Técnica de la Sección II Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación Y TOMANDO EN CUENTA el objeto del presente llamado, solicitamos que sean incluidos los siguientes requisitos, por ser los mismos inherentes a todo llamado similar (Servicios de Gastronomía).</p> <p>C.2.Capacidad Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad en el suministro, entrega y descarga en sitio del producto ofertado: deberán presentar título de propiedad o contrato de locación de por lo menos 2 (dos) camiones con capacidad suficiente para la distribución según las cantidades, con sus respectivas copias de cédulas verdes y habilitaciones - En caso de que la empresa oferente sea distribuidora, sub-distribuidor y/o representante la misma deberá presentar una autorización escrita en la que conste la posibilidad de verificación de la planta fabricadora. - El oferente deberá contar con alguna certificación de calidad e inocuidad de alimentos, expedida por entidad competente y autorizada para ese efecto y/o contar con la certificación de calidad ISO 9001-2008.- -El oferente deberán contar con Registro de Establecimiento (RE) emitido por el INAN en categoría 25 y la Licencia Ambiental del Establecimiento de manera a asegurar el buen almacenamiento de los bienes a ser distribuidos. Vigente ambos. - En base a lo arriba solicitado la Unidad Operativa de Contratación y conjuntamente con el Comité de Evaluación, se reservan el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. - Presentar Registro Industrial del Oferente emitido por el MIC y patente Municipal vigente - El oferente deberá contar con un depósito de por lo menos 500 m² debidamente habilitado por el municipio correspondiente, para ello deberá presentar plano y resolución de aprobación municipal.- - La empresa oferente deberá contar con una constancia de haber realizado capacitaciones de BPA (Buenas Practicas de Almacenamiento) a sus personales - Análisis clínicos de los personales que efectuaran el servicio con una vigencia mínima de tres meses al momento de la apertura, análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco faríngeo que garanticen no ser portadores sanos de afecciones transmisible por manipulación de alimentos con sus respectivos certificados de salud emitidos por instituciones públicas del Estado. - Certificado médico expedido por institución médica de carácter público, en donde indique haber realizado revisión practica al personal que se utilice para la prestación del servicio, obligatoriamente el resultado debe tener una antigüedad máxima de 3 meses antes de la presentación de la oferta, por lo menos a 10 personales.- - Haber realizado Capacitaciones de BPM a los personales que efectuaran el servicio Vigente 		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-05-2018
<p>Se considera suficiente para la convocante los Requisitos de Experiencia y Capacidad Técnica y las documentaciones establecidas en el pliego de bases y condiciones y en la Adenda N° 2 al Pliego de Bases y Condiciones.</p>		

Consulta 9 - Menu

Consulta	Fecha de Consulta	09-05-2018
<p>Con el fin de calcular costos solicito se especifiquen: Que cantidad de plato de entrada se debe servir (sea en gramos o litros en caso de caldos). Con respecto al plato principal, se solicita 350 gramos aprox., incluye la guarnición o la guarnición se debe sumar a los 350 gramos de plato principal?. Con respecto a las ensaladas, podría la convocante especificar cuantos gramos correspondería a cada comensal? Con respecto a los panificados, mandioca o batata, podría la convocante determinar qué cantidad (en gramos o unidad, según el caso), estará obligado a servir el adjudicado?. Con respecto a las frutas (postre), siempre deberán 3 unidades de cada fruta por comensal? La consulta radica en que los costos de las frutas varían mucho según su clase, por ejemplo, el costo de 3 manzanas es muy superior al costo de 3 bananas.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	10-05-2018
<p>La cantidad del Plato principal (350 grs) y la cantidad de fruta por comensal figuran en las especificaciones técnicas. Plato de Entrada: Sopas o consomé u otros descritos en el listado del PBC: mínimo 250 grs. Plato Principal: Aprox. 350 grs. (no incluye la guarnición) Guarnición: Aprox. 150 grs. servido en cada plato Panificados: pan tipo felipito 2 unidades por comensal ó madioca/batata aprox. 75 grs por comensal. Postre: en el caso que sean frutas, éstas pueden ser combinadas, ej. 2 manzanas + 1 banana; 2 naranjas + 1 manzana, etc.</p>		

Consulta 10 - PRECIOS REFERENCIALES

Consulta	Fecha de Consulta	28-05-2018
----------	-------------------	------------

Se mantienen los precios referenciales a pesar de las modificaciones en el punto 1 de las Especificaciones Técnicas según la Adenda Nº 5?

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-05-2018
-----------	--------------------	------------

Los nuevos costos serán analizados y publicados en la brevedad posible en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) a través de una Adenda.