

Consultas Realizadas

Licitación 424313 - ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA COMUNIDADES INDIGENAS

Consulta 1 - ITEM 6 - YERBA

Consulta	Fecha de Consulta	08-03-2023
Buenas tardes, con relación al ítem 6 YERBA consultamos a la convocante el motivo por el cual solicitan solo en paquetes de 3kg ya que en el mercado predomina la presentación de 5kg, Rogamos que puedan verificar la presentación para dar las mismas oportunidades a todos los oferentes.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
La Yerba Mate en presentación de paquetes de 3 kg satisface las necesidades de una familia, y en detrimento a las de presentación de 5 Kg., se puede llegar a asistir a una mayor cantidad de familias indígenas diseminadas dentro del territorio nacional con la presentación de 3 kg., remitirse al pliego de base y condiciones.		

Consulta 2 - Aclaracion

Consulta	Fecha de Consulta	09-03-2023
Sres. UOC, por la siguiente la consulta va con respecto a los ítem que están solicitando, algunos se encuentran en convenio Marco, como quedaría el llamado en dicho caso? dado que dichos ítem ya fueron homologados y aprobados por la DNCP y cumple tanto las empresas como los productos con las especificaciones que corresponden,		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
La forma de asistencia a las comunidades indígenas es por medio de kits de alimentos por lo que se hace incompatible la utilización de la tienda virtual para adquirir solo algunos de estos productos. Además, el plazo de entrega por cantidad previsto en el Convenio Marco es: de 501 unidades en adelante 24 días hábiles posteriores a la emisión de la Orden de Compra, mientras que el PBC de esta licitación se dispone de 7 días posteriores a la recepción de la Orden de compra para la entrega de los productos adjudicados y el plazo de reposición de los bienes es de 2 días hábiles para la presente Licitación. A esto hay que mencionar que el único producto que se encuentra disponible en la tienda virtual es la harina de trigo de 5kg, puesto que el azucar blanca propuesta en el convenio marco es en presentación de 5 kg y nuestra necesidad estima el azucar blanca en presentación de 1Kg, como así también la yerba mate propuesta en el convenio marco es en presentación de 5kg y nuestra necesidad estima la yerba mate en presentación de 3 kg. Es imperiosa la necesidad de tener adjudicada la totalidad de los ítems al momento del inicio de la ejecución del cronograma de entrega, puesto que el retraso en la obtención de uno o algunos productos que forman parte del mencionado kit de alimentos, provocaría, a su vez, el retraso en la ejecución cronograma de entrega de productos, con lo cual se retrasaría el inicio de la asistencia en la provisión de productos alimenticios, lo cual ocasionaría malestar dentro de las comunidades indígenas, propiciando hechos de desorden social como ser: cierres de rutas en distintos lugares del interior del país, así como el éxodo masivo de indígenas a la capital para realizar manifestaciones.		

Consulta 3 - Arroz

Consulta	Fecha de Consulta	09-03-2023
Por la siguiente consultamos el motivo por el cual la convocante solicita arroz glaseado, limitando a potenciales oferentes que no tengan este sistema el cual encarece significativamente el producto porque no se solicita ambas opciones: a) Arroz pulido o Arroz blanco: es el grano sin pericarpio. b) Arroz perlado o Arroz glaseado (Glasé): es el que se presenta sin pericarpio ni aleurona, que se abrillanta por fricción con aceite, glucosa y/o talco.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
De acuerdo al estudio de mercado que ha realizado la convocante para asignar el precio referencial, no representa un costo adicional significativo en comparación al arroz blanco común, además el arroz glaseado contiene propiedades que mejoran la presentación y conservación del producto lo cual lo hace superior al arroz blanco sin significar un costo adicional, en el mercado Paraguayo verificamos que hay muchas marcas que ofrecen y empresas que distribuyen el producto, esto quiere decir que tampoco representa una limitación a potenciales oferentes. El llamado a licitación esta abierto para productores del producto y, en caso de no ser productor, para distribuidores del producto, existiendo varias marcas disponibles para la compra venta. Atendiendo a todo lo expresado, remitirse al pliego de base y condiciones.		

Consulta 4 - CONSULTA

Consulta	Fecha de Consulta	09-03-2023
se podría solo solicitar el Certificado de Buenas Practicas de Almacenamiento?? El Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura solo utilizan las Empresas que hacen merienda escolar		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
Los Oferente que son Elaboradores deberán contar con Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y los Oferentes que son Distribuidores autorizados deberán contar Certificado de Buenas Practicas de Almacenamiento (BPA).		

Consulta 5 - CONSULTA

Consulta	Fecha de Consulta	09-03-2023
Si se es fabricante o Fraccionador se podria presentar solo el certificado de Buenas Practicas de Almacenamientos??		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
Los Oferente que son Elaboradores deberán contar con Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y los Oferentes que son Distribuidores autorizados deberán contar Certificado de Buenas Practicas de Almacenamiento (BPA), remitirse al pliego de base y condiciones.		

Consulta 6 - AUTORIZACION

Consulta	Fecha de Consulta	10-03-2023
cual es la necesidad para solicitar autorización del fabricante del llamado?.. ya que la empresa que debe cumplir al 100% es el oferente		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
De acuerdo a la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas", Art. 52 Cuando la Convocante lo requiera en el pliego de bases y condiciones, el oferente que ofrezca suministrar en virtud del Contrato, bienes que no ha fabricado ni producido, deberá demostrar que es representante o distribuidor autorizado por el fabricante o productor de la marca del bien ofertado, remitirse al pliego de base y condiciones.		

Consulta 7 - SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consulta	Fecha de Consulta	13-03-2023
<p>El Pliego de Bases y Condiciones en el Items N°4 Coquito (paquete de 3 Kilos) de la sección SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, en el punto de Valor energético la referencia a la cantidad de Sodio está establecido un valor de 3m; la cual no coincide con el Decreto P.E. N° 8034 de 21/08/06, que corresponde la Reglamento técnico MERCOSUR sobre el rotulado Nutricional de alimentos envasados Resolución S.G. 47/2003, en el cual especifica los siguiente:</p> <p>3.4.2. Las unidades que se deberán utilizar en la rotulación nutricional son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valor Energético: kilocalorías (kcal) y kilojoule (kj) • Proteínas: gramos (g) • Carbohidratos: gramos (g) • Grasas: gramos (g) • Fibra Alimentaria: gramos (g) • Sodio: miligramos (mg) • Colesterol: miligramos (mg) • Vitaminas: miligramos (mg) o microgramos (µg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A. • Minerales: miligramos (mg) o microgramos (µg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A. • Porción: gramos (g) o mililitros (ml) y en medidas caseras de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR específico. Donde se puede apreciar que la unidad de medida para el nutriente sodio es mg. <p>Solicito que la convocante realice una aclaración sobre el punto en lo que respecta a este nutriente.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
<p>Se ha realizado la corrección en la Adenda N° 01.</p>		

Consulta 8 - Experiencia

Consulta	Fecha de Consulta	13-03-2023
<p>En cuanto a la experiencia en venta de Alimentos para personas y/o Elaboración de alimentos para personas y/o Alimentos terminados para personas, con contratos, facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al menos del 50 % del monto total ofertado en la presente licitación, de los 4 años (2019, 2020, 2021 y 2022). Sobre el punto consulto, el monto requerido es en la sumatoria de los cuatro años?; así también consultamos si el oferente en uno de los años se cumple con el monto mínimo requerido la empresa ya califica en materia de experiencia?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
<p>Se puede alcanzar el monto equivalente al 50 % del monto total de la oferta, con la sumatoria de los 4 años (2019, 2020, 2021 y 2022), como así también se puede demostrar el cumplimiento de este requisito en uno solo de los años citados.</p>		

Consulta 9 - BPM

Consulta	Fecha de Consulta	13-03-2023
<p>se puede unificar los certificados de buenas practicas pidiendo solo Buenas Practicas de Almacenamiento?? de manufactura mas aplica para la elaboración de alimentos en platos</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
<p>Los Oferentes que son Elaboradores deberán contar con Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y los Oferentes que son Distribuidores autorizados deberán contar Certificado de Buenas Practicas de Almacenamiento (BPA), remitirse al pliego de base y condiciones.</p>		

Consulta 10 - CONSULTA

Consulta	Fecha de Consulta	14-03-2023
-----------------	--------------------------	------------

si un fabricante saca 1 certificado de origen de 1 producto y da autorización a 2 empresas para uso de su marca deberá sacar certificados de origen del mismo producto 2 veces?? o el mismo le sirve a las 2 empresas??

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
------------------	---------------------------	------------

El Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional se expide a favor del fabricante, y el mismo es el responsable de autorizar su uso.

Consulta 11 - Requisito de Calificación y Criterio de Evaluacion-Capacidad Tecnica

Consulta	Fecha de Consulta	14-03-2023
-----------------	--------------------------	------------

Solicitamos que sea incluida en esta sección que los oferentes deban contar con la Licencia Comercial de su establecimiento, emitida por el municipio donde tribute y no solamente la patente comercial como solicita el PBC.

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
------------------	---------------------------	------------

En el PBC se exige la presentación de la Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente vigentes a la fecha y hora tope de presentación de oferta. Este documento es prueba suficiente de que está habilitado y se encuentra al día con el pago de los tributos en el municipio respectivo, remitirse al pliego de base y condiciones.

Consulta 12 - PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO

Consulta	Fecha de Consulta	15-03-2023
-----------------	--------------------------	------------

Consultamos cual es el argumento normativo el cual ha utilizado la convocante para sustentar el plazo de vigencia del contrato "HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES", considerando que el contrato es CERRADO con cantidad fijadas, según normativas vigentes las mismas al contener cantidades fijas deben tener fecha de vigencia cierta de los contratos ha ser ejecutados.

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
------------------	---------------------------	------------

En el Pliego de Bases y Condiciones Standard aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas aprobado por Resolución DNCP Nº 2.115 de fecha 18 de mayo de 2021, establece que la vigencia de los contratos deben ser: HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES. Y en los casos de contrato abierto reemplazar la frase "HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES" por la fecha exacta de inicio y terminación de la vigencia del contrato.

Consulta 13 - CONSULTA

Consulta	Fecha de Consulta	15-03-2023
-----------------	--------------------------	------------

En el ítem Fideo cual es la necesidad de pedir solamente Fideo con Huevo en Polvo?? si es mas recomendable huevos frescos

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
------------------	---------------------------	------------

La adquisición planificada para el ítem 5 Fideo Surtido en paquetes de 3 kg. es de aproximadamente 148.000 kg. Razón por la cual requerimos que el ingrediente utilizado sea el huevo en polvo por cuestiones sanitarias, manipuleo en depósito y en el agregado del mismo en el proceso productivo. Vale aclarar que el huevo en polvo pasa por un proceso industrial de deshidratación y desinfección que permite obtener un producto libre de contaminantes, además de alargar su vida útil. En cambio, utilizar como ingrediente: los huevos frescos, éstos no pasan por un proceso de desinfección e inocuidad alimentaria, creando dificultades higiénicas y de almacenamiento, a esto hay que agregar el periodo de vencimiento muy corto en relación al huevo en polvo. Remitirse al pliego de base y condiciones.

Consulta 14 - Especificaciones del FIDEO

Consulta	Fecha de Consulta	16-03-2023
-----------------	--------------------------	------------

Solicitamos al ente retirar las especificaciones técnicas para el ítem Fideo ya que limita la participación y direcciona a una sola empresa al solicitar que lleve huevo, en llamados anteriores se requería el mismo ítem sin este ingrediente y la participación era masiva, al colocar de esta manera solo direcciona a un oferente.-

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
------------------	---------------------------	------------

El agregado del huevo en la composición del ítem 5 Fideo Surtido en paquetes de 3 kg. aporta una mayor cantidad de nutrientes dando como resultado un mejor producto para la alimentación diaria de las personas. Además existen en el mercado varias marcas que ofrecen este producto. remitirse al pliego de base y condiciones.

Consulta 15 - Solicitud

Consulta	Fecha de Consulta	16-03-2023
-----------------	--------------------------	------------

Solicitamos al ente retirar las Buenas Prácticas de Manufactura, y solicitar solo las Buenas Practicas de Almacenamiento para dar mayor oportunidad a empresas para las ofertas.

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
------------------	---------------------------	------------

Los Oferentes que son Elaboradores deberán contar con Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y los Oferentes que son Distribuidores autorizados deberán contar Certificado de Buenas Practicas de Almacenamiento (BPA). La exigencia está relacionada a una normativa vigente y aplicable integralmente al proceso licitatorio presente, remitirse al pliego de base y condiciones.

Consulta 16 - PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO

Consulta	Fecha de Consulta	17-03-2023
-----------------	--------------------------	------------

REITERAMOS SIGUIENTE CONSULTA: Consultamos cual es el argumento normativo el cual ha utilizado la convocante para sustentar el plazo de vigencia del contrato "HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES", considerando que el contrato es CERRADO con cantidad fijadas, según normativas vigentes las mismas al contener cantidades fijas deben tener fecha de vigencia cierta de los contratos ha ser ejecutados

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
------------------	---------------------------	------------

En el Pliego de Bases y Condiciones Standard aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas aprobado por Resolución DNCP Nº 2.115 de fecha 18 de mayo de 2021, establece que la vigencia de los contratos deben ser: HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES. Y en los casos de contrato abierto reemplazar la frase "HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES" por la fecha exacta de inicio y terminación de la vigencia del contrato.

Consulta 17 - ESPECIFICACIONES TECNICAS

Consulta	Fecha de Consulta	24-03-2023
-----------------	--------------------------	------------

QUEREMOS CONSULTAR CON RESPECTO A LAS FICHAS DE NUTRIENTES DE ALGUNOS PRODUCTOS, EN ESTE PUNTO SOLICITAN UNOS VALORES DETERMINADOS Y QUEREMOS SABER SI ES COMO MINIMO DEBEN TENER ESO VALORES O PUESE SER TENIDO EN CUENTA COMO UNA REFERENCIA QUE SE APROXIME, FAVOR ACLARAR

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
------------------	---------------------------	------------

La descripción de las especificaciones técnicas son valores mínimos que debe poseer cada producto ofertado. Debiendo el producto ofertado ser similar o de mejor calidad.

Consulta 18 - ESPECIFICACIONES TECNICAS - COQUITO

Consulta	Fecha de Consulta	24-03-2023
EN EL PBC DICE LO SIGUIENTE: Composición nutricional mínima por porción de 30 g.: Valor energético 77 Kcal, Carbohidratos 16g., Proteínas 2g., Grasas Totales 0,6 g., Grasas Saturadas 0g., Grasas Trans 0g., Fibra Alimentaria 0,5 g., Sodio 3mg. - EN ESTE PUNTO SOLICITAN CONTAR CON ESTOS VALORES COMO MINIMO, NUESTRA CONSULTA ES LA SIGUIENTE, SI SE SUPERA UN PORCENTAJE DE LOS VALORES ESTABLECIDOS EN EL PBC SE CUMPLE IGUAL O NO DEBEN SER MENOR VALORES A LOS QUE SE DETALLAN? FAVOR ACLARAR ESTE PUNTO PARA INTERPRETAR BIEN		

Respuesta	Fecha de Respuesta	29-03-2023
La descripción de las especificaciones técnicas son valores mínimos que debe poseer cada producto ofertado. Debiendo el producto ofertado ser similar o de mejor calidad.		