

2. CONSULTAS EN REUNION PRESENCIAL

Dando continuidad a la reunión y como corresponde, se dio lugar a las consultas en sala, las consultas técnicas y administrativas expuestas por los representantes de las Empresas son las siguientes:

EMPRESA: CATERING GERMAN BUSCH S.R.L.

Pregunta 1: El monto de la garantía de Seriedad de Propuesta de Bs27.529,32 ¿Representa el 10% del total del contrato?

Respuesta: El importe de la garantía de Seriedad de Propuesta representa el 1% del total del contrato.

Pregunta 2: En cuanto al tema de los incrementos de precio ¿Qué política o que cláusula consideran incluir en el contrato en razón a la situación actual del país? Estamos notando que este último tiempo los precios se han disparado.

Respuesta: La CSBP ha considerado los precios con un índice de inflación para la presente convocatoria.

Pregunta 3: ¿Qué precios se han considerado, nos lo pueden hacer llegar? Quizá enviar por correo.

Respuesta: El listado de precios no es de conocimiento público, es información interna. Para lanzar la tercera convocatoria se realizó un análisis interno y se realizó algunos ajustes en el tema de precios.

Pregunta 4: En cuanto al personal ¿Se deberá dar el nombre de las personas que se proponen para el servicio o solo el cargo?

Respuesta: Se debe enviar el currículum vitae documentado de todo el personal propuesto para brindar el servicio.

Pregunta 5: Se menciona de un certificado médico anual ¿Es para el personal que será contratado con la concesionaria que elijan? ¿Cuál es el alcance del certificado médico anual?

Respuesta: Se solicita una fotocopia de certificado médico que se encuentre vigente, puede ser emitido por un médico general no se requiere que sea especialista. Este certificado debe acreditar el estado de salud y estado físico de la persona para el trabajo que se le va a contratar y se pide la nómina y la información del personal porque como se hace una calificación, las personas propuestas y calificadas son las que se deben presentar al inicio de operaciones. No se permite recambio del personal máximo un 5%.

Pregunta 6: Se debe presentar una cantidad de menús de las dietas blandas, corrientes, etc. Si es una semana o por dos.

Respuesta: En la página 103 del Pliego de Condiciones se menciona que debe presentar en la propuesta, todos los documentos que se requieren para la propuesta técnica.

Pregunta 7: En la página 39 dan una lista de productos con su gramaje, imagino que esas son las dosificaciones que hay que considerar para la elaboración de los menús ¿Es correcto?

Respuesta: Es correcto.

Pregunta 8: ¿Se debe presentar dos días de muestra de menú?

Respuesta: El menú es semanal pero la dosificación y los análisis químicos y recetas de dos días para cada tipo de dieta.

Sin tener consultas y/o aclaraciones se concluye la Reunión de Aclaración a horas 11:29 del mismo día.

La Paz, 18 de octubre de 2024