

Dirección Operativa de Contrataciones

Villa Elisa, 31 de mayo de 2024

NOTA DOC N° 314/24

Dr. **AGUSTIN ENCINA**, Director Nacional
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
Presente

Ref: Aclaraciones LPN 15/24 – 444.763

De nuestra mayor consideración:

Me dirijo a Usted, en el marco de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 15/24 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE VILLA ELISA" ID N° 444.763** a fin de aclarar las siguientes modificaciones en el pliego de bases y condiciones:

- *Habilitación de la fabricante en las categorías 17, 6 y 16 por la Inan*

Justificación: Es importante que la fabricante tenga habilitación de la INAN en las categorías 17, 6 y 16 en el llamado a licitación de comedor de Petropar Villa Elisa porque estas categorías se refieren a la industria alimentaria y a la calidad, higiene y seguridad de los alimentos producidos. La habilitación de la INAN garantiza que la fabricante cumple con los estándares y normativas establecidas por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, lo que asegura la calidad y seguridad de los alimentos que serán ofrecidos en el comedor de Petropar Villa Elisa. Además, contar con esta habilitación también demuestra que la fabricante se preocupa por cumplir con las regulaciones y brindar un servicio de calidad a sus clientes.

- *La fabricante debe contar con certificado BPA y BPM otorgado por la INAN*

Justificación: Es importante que el fabricante cumpla con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas Almacenamiento (BPA) para el llamado a licitación del comedor de Petropar Villa Elisa principalmente por Calidad y Seguridad de los Alimentos. Cumplir con BPM y BPA garantiza que los alimentos producidos y suministrados por el fabricante se ajusten a estándares estrictos de calidad e inocuidad. Esto es fundamental para asegurar la seguridad de los alimentos que se servirán en el comedor y proteger la salud de los funcionarios.

- *1 (un) Encargado representante de la empresa PROVEEDORA con la siguiente formación como mínimo: Curso de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 3 meses en la misma*

Justificación: Es importante que el encargado que represente a la empresa en el comedor de Villa Elisa tenga al menos 3 meses de antigüedad en el Instituto de Previsión Social (IPS) por varias razones:

1. Conocimiento y Experiencia: Al tener una antigüedad mínima en el IPS de 3 meses, se supone que el encargado ha tenido cierto tiempo para adquirir conocimiento y experiencia en relación con los trámites y procedimientos necesarios para cumplir con las obligaciones laborales y de seguridad social que implica el trabajo en el comedor de Villa Elisa.
 2. Estabilidad Laboral: Una antigüedad mínima de 3 meses en el IPS también puede indicar cierto grado de estabilidad laboral del encargado en su puesto de trabajo, y demuestra que el encargado ha mantenido su empleo en la empresa durante un periodo razonable, lo que puede implicar un compromiso y responsabilidad con sus funciones.
- *1 (un/a) tecnólogo/a de alimentos, que garantice el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual deberá formar parte del plantel de la empresa, debe respaldar su CV, con documentaciones, título universitario, registro al día y experiencia comprobada con al menos 5 años de experiencia en asesoría en el rubro de comedores y/o similares*

Justificación: Es importante que la tecnóloga cuente con su registro al día y al menos 5 años de experiencia en el rubro de comedores y/o similares para el llamado a licitación del comedor de Petropar por las siguientes razones:

1. Conocimiento y Expertise: La experiencia de la tecnóloga en el rubro de comedores y alimentos similares es crucial para garantizar que tenga un amplio conocimiento de las prácticas específicas, normativas y requerimientos operativos necesarios para gestionar de manera efectiva un comedor en una institución como Petropar. Esta experiencia de 5 años puede asegurar que la profesional esté familiarizada con los procesos, riesgos y desafíos que implica trabajar en este tipo de entorno.

Página 1 de 2



Dirección Operativa de Contrataciones

Villa Elisa, 31 de mayo de 2024

2. Buena Prácticas y Calidad: Contar con un registro actualizado demuestra que la tecnóloga cumple con los requisitos legales y normativos necesarios para ejercer su profesión, lo que es fundamental para garantizar el cumplimiento de estándares de calidad e higiene en la gestión de alimentos en el comedor de Petropar.
3. Competencia y Credibilidad: La experiencia y el registro al día de la tecnóloga en comedores y alimentos le otorgan una mayor credibilidad y confianza en su capacidad para desempeñar su función de manera eficiente y segura. Esto es crucial en el contexto de una licitación.

Atentamente,

C.P. HÉCTOR FABIÁN SALINAS
Director

Dirección Operativa de Contrataciones