

## DICTAMEN TÉCNICO.

(Art 40 Inc a) Res DNCP N° 230/2025

**Lugar y fecha:** 24/03/2025.

**UOC Convocante:** Unidad Operativa de Contrataciones N° 03.

**Unidad o área requirente:** Departamento de Nutrición.

**Funcionario o técnico responsable:** Lic. Laura Joy.

**Dependencia y cargo que desempeña:** Jefa de Departamento.

- *Justificación técnica que respalda la objetividad, imparcialidad, regularidad y la razonabilidad o proporcionalidad de los requerimientos técnicos solicitados (\*).*

### **Objetividad:**

*Las especificaciones técnicas están claramente definidas para asegurar que el servicio de contratación de servicios tercerizados para la provisión de alimentos en la modalidad "plato terminado" sea adecuado a las necesidades de los pacientes y los funcionarios del INCAN. Se establecen criterios claros y medibles para la evaluación de proveedores para asegurar que el servicio responda adecuadamente a la demanda. Esto garantiza que las decisiones no estén influenciadas por factores externos, sino por criterios técnicos objetivos. Se busca no solo optimizar el servicio, sino también asegurar que se mantenga la calidad y la efectividad en la atención nutricional, contribuyendo al bienestar general de todos los comensales.*

### **Imparcialidad:**

*El proceso está diseñado para ser justo y equitativo, permitiendo la participación de cualquier proveedor que cumpla con los requisitos establecidos, sin preferencias hacia marcas o proveedores específicos. Los criterios técnicos se describen de forma clara y accesible para todos los participantes, de modo que no haya sesgos en el proceso de contratación. De esta manera, se fomenta la competencia abierta y se asegura que las propuestas se evalúan bajo las mismas condiciones, respetando los principios de imparcialidad y transparencia.*

### **Regularidad:**

*Los requerimientos siguen estrictamente las normativas y estándares de seguridad y operativos tanto locales como internacionales. Esto garantiza una transición adecuada hacia el servicio tercerizado para la provisión de alimentos en la modalidad "plato terminado". Al establecer un marco de trabajo estructurado, con evaluaciones continuas, se puede asegurar que el servicio no solo cumpla con los estándares de calidad, sino que también responda efectivamente a las necesidades de nuestros pacientes y funcionarios en el INCAN bajo condiciones de seguridad y eficiencia, cumpliendo con la legislación vigente.*

  
Lic. Laura Joy  
Jefa  
Dpto. de Nutrición  
INCAN

**Razonabilidad o Proporcionalidad:**

Los requerimientos técnicos solicitados son proporcionales a las necesidades del INCAN y a la capacidad de los proveedores disponibles en el mercado. Permite una utilización más eficiente de los recursos internos del hospital. El trabajo con proveedores externos permitirá acceder a conocimientos y experiencias que no están disponibles internamente, trabajando para garantizar que los pacientes reciban la nutrición adecuada durante su tratamiento y que los funcionarios reciban un menú acorde a sus actividades laborales. No se exigen condiciones que resulten desmesuradas o inalcanzables para los proveedores, asegurando que los servicios solicitados se ajusten a lo que es necesario. Además, la solicitud está pensada para no imponer cargas innecesarias ni adicionales a los proveedores, garantizando que las condiciones solicitadas sean adecuadas para los fines específicos del servicio y estén alineadas con los objetivos clínicos del INCAN.

- Identificar y justificar de forma expresa si algún requerimiento podría limitar la participación de potenciales oferentes.

**NO APLICA**

- Si en las bases licitatorias se indica una marca específica u otro derecho intelectual exclusivo, mencionar la justificación que respalda lo solicitado o que no existe otro modo de identificarlo. Se aclara que, en caso de incluirlos, los mismos tendrán carácter referencial.

**NO APLICA**

**Firma del técnico o responsable del área requirente:**

**Aclaración:**

  
Lic. Laura Joy  
Jefa  
Dpto. de Nutrición  
INCAN