Consultas Realizadas

Licitación 462993 - LPN 64-25 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES REGIONALES, Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI

Consulta 1 - Registros Sanitarios

Consulta	Fecha de Consulta	25-08-2025
La categoría 10 de DINAVISA se refiere a Sal, Condimentos vegetales o especias, Salsas emulsionadas (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa), Sal, salsas, condimentos y aderezos, incluidas las sopas y los caldos, kétchup, mayonesa, Mostaza de mesa, salsas deshidratadas, mezcla para preparar salsas, condimentos ect. ¿Considera la convocante que son alimentos apropiados para pacientes? Resulta limitante y hasta llevado de los pelos que la empresa adjudicada tenga que fabricar este tipo de productos para poder participar de la licitación.		

Consulta 2 - Registros Sanitarios

Consulta	Fecha de Consulta	25-08-2025
La categoría 10 de DINAVISA se refiere a Sal, Condimentos vegetales o especias, Salsas emulsionadas (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa), Sal, salsas, condimentos y aderezos, incluidas las sopas y los caldos, kétchup, mayonesa, Mostaza de mesa, salsas deshidratadas, mezcla para preparar salsas, condimentos ect. ¿Considera la convocante que son alimentos apropiados para pacientes? En vista que no hace a la cuestión de la licitación. ¿Podria la convocante eliminar la categoría 10?		

Consulta 3 - Registros Sanitarios

Consulta	Fecha de Consulta	25-08-2025
2) A categoría 01 de DINAVISA Alimentos lácteos tales como Leches fluidas, Leche saborizada y chocolatada, Leche en polvo, Leche evaporada y condensadas, Sueros lácteos, Caseína y caseinatos ,Concentrados de proteínas lácteas, Crema de leche, Dulce de leche, Manteca, Leches fermentadas, Bebidas lácteas fermentadas o no, Bebidas a base de leche (cocido con leche y similares), incluidos sus polvos para prepararlos, Postres y polvos para postres con base láctea, Quesos, incluidos los quesos con agregado de otros ingredientes para saborizar o empanados, Requesón, Quesos fundidos o reelaborados, Ricota, Harina láctea, Lactosa y lactoalbúmina. Resulta limitante para la participación de los oferentes pedir la categoría 1. ¿Podría la convocante sacar la categoría 1?		

Consulta 4 - Certificado HACCP

Consulta	Fecha de Consulta	25-08-2025
En el 90% de los pliegos de la convocante para Alimentos hospitalarios la misma solicita contar con la certificación HACCP. Teniendo en cuenta que es lo que certifica la trazabilidad para los alimentos que consume el paciente. ¿Esta vez también lo solicitaran?		

Consulta 5 - Requisitos de participación y criterios de evaluación

Consulta	Fecha de Consulta	27-08-2025

En la Sección REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN – Experiencia Requerida Solicita que la actividad Comercial, industrial o servicio este vinculada con la Provisión de Alimentos Terminados para Hospitales; este requisito limita la participación de empresas que poseemos la capacidad y las aptitudes para prestar el servicio requerido. Solo algunas empresas poseen esta capacidad especifica y por el periodo de tiempo requerido. Solicitamos la modificación de este criterio de manera a que pueda existir una competencia real; y quienes cuenten con la capacidad legal, financiera y técnica requerida puedan ofertar de manera a obtener mayor participación en el llamado de referencia.

Consulta 6 - Criterio de Evaluación

Consulta	Fecha de Consulta	27-08-2025

En el Criterio de Evaluación solicita que el oferente debe de cumplir con la presentación de 3 Certificados o Actas de Recepción final en provisión de Alimentos terminados en el Rubro Hospitales. Este requisito resulta limitativo para la participación; se encuentra dirigido a empresas que ya operan dentro del rubro de alimentos para hospitales; restringiendo la participación de muchas empresas que tenemos la capacidad de proveer alimentos, cumplimos con los requisitos legales exigidos por las instituciones competentes pero este tipo de criterio de evaluación no permite participar, los llamados se concentran en un pequeño núcleo de proveedores. Solicitamos eliminar este requisito.

Consulta 7 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	27-08-2025

Solicitamos la eliminación del requisito en el punto 6 de respecto a la Capacidad Técnica respecto a registros sanitarios en las categorías de elaborador 1, 06,10, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos las documentaciones en trámite. Esta exigencia resulta exagerada.

Consulta 8 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	27-08-2025

Solicito la eliminación del requisito de contar con un registro sanitario habilitado por DINAVISA para elaboración de alimentos “sin gluten”, ya que no existe justificación técnica relacionada con el objeto del contrato, y su inclusión resulta limitativa, injustificada y contraria a los principios de igualdad, libre competencia y eficiencia en la contratación pública.

Consulta 9 - REGISTRO SANITARIO COMO ELABORADOR DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Consulta	Fecha de Consulta	01-09-2025

Solicitamos la exclusión del requisito establecido en el punto 14 de la Capacidad Técnica, teniendo en cuenta que la preparación de las comidas se realizará en sitios temporales (Unidades Sanitaras del IPS), por lo que las habilitaciones deberían o deben ser para dichas Instalaciones (del IPS) y no así del Depósito de la empresa, que lo único que se hace en estos, es prácticamente el almacenamiento de los productos, por lo que dicho requisito es con el objetivo de limitar la participación de potenciales oferentes,

Consulta 10 - Capacidad Técnica IX. De los Insumos

Consulta	Fecha de Consulta	01-09-2025

Con respecto al punto 20. Formula polimérica con fibra: osmolaridad 450 500 mosm/l, proteína 14 a 20%; **Hidratos de carbono 50-54%*; Grasas 25 a 30%, Con Fos e *Inulina*, CAHMB 1,6% (que se utilizara para el desayuno y colación de los pacientes). El oferente deberá presentar autorización del fabricante o distribuidor con sus respectivos registros sanitarios vigentes. Solicitamos que se excluya del PBC la autorización del fabricante siendo que limita la participación del oferente. La exigencia de autorización del fabricante no constituye una garantía adicional de calidad, y solo restringe y excluye a oferentes que no cuenten con dicha autorización.

Consulta 11 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025

En relación con el requisito que establece que el encargado o representante de la empresa proveedora debe contar con formación mínima en cursos de HAZARD, control de plagas, y que además dicho profesional debe pertenecer al plantel de la empresa oferente y estar inscripto en el IPS con una antigüedad mínima de tres (3) meses antes de la apertura de sobres, se considera que dicho requerimiento resulta excesivamente restrictivo y podría interpretarse como direccionado, limitando de manera significativa la participación de potenciales oferentes.
¿Podría la entidad convocante reconsiderar y modificar este requisito con el objetivo de promover una mayor concurrencia y competencia en el proceso licitatorio?

Consulta 12 - EXPERIENCIA REQUERIDA

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025

De manera a no limitar la participación solicitamos que el oferente pueda demostrar experiencia en la elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos para personas con contratos y/o facturas por un monto equivalente al 50% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 5 años (2020 al 2024) en casi de lograr el monto requerido en uno o en mas años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado valedero para la participación.

Consulta 13 - ESPECIFICACIONES TECNICAS

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025

Consulta en las especificaciones técnicas, se encuentra inserta entre los requisitos de los productos en el punto 20. Fórmula polimerica con Fibra, que el oferente deberá presentar autorización del fabricante o distribuidor con sus respectivos registros sanitario vigente, resulta muy llamativo que se solicite en esta sección este tipo de documento, además de ser limitativo, dado a que se refiere a un solo producto específico, este tipo de requerimiento debe de ser eliminado para salvaguardas la integridad del Pbc y mantener el principio de regularidad del procedimiento, apartando todo indicio que pudiera interpretarse como inapropiado.

Consulta 14 - Capacidad Tenica punto 3

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025

El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: “Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE, como mínimo uno por cada lote, vehículo propio o alquilado, con capacidad de carga de entre 1.000 u 2000 kilos. Se deberá acompañar copia de la habilitación y documentos respaldatorios”

Consultamos; cual seria la justificación técnica por la cual el oferente debe contar con camiones de 1000 u 2000 kg, limitando de manera excesiva las posibilidades de utilizar camiones de mayor capacidad que puede realizar el servicio de manera mas eficiente y satisfactoria, solicitamos el requisito sea modificados admitiendo una franja de vehículos entre 1000 kg a 8000kg, ademas de poder contar con el mayor universo de posibles oferentes

Consulta 15 - Capacidad Tenica punto 8

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025

El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: “-Curriculum vitae de un encargado representante de la empresa proveedora con la siguiente formación como mínimo que cuente con un curso de Hazard, Control de Plagas. El referido encargado deberá pertenecer al plantel de la empresa oferente y estar inscripto en el IPS como mínimo 3 meses antes de la apertura de los sobres.”

Consultamos; cual seria la justificación técnica y legal por la cual el oferente debe con personal dependiente de la empresa que cuenta con curso específicos solicitados en el presente pbc, el curso hazard y control de plagas son cursos específicos, solicitamos que el PBC admita no solo personales dependientes del la empresa, si no que también personales independientes ligados por una prestación de servicios, puesto que de esta manera el PBC brindaría mas apertura para posibles oferentes calificados, y no limitaría la participación.

Consulta 16 - Capacidad Tenica punto 4

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025

El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: “-Fotocopia autenticada de la Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Deberán figurar en el listado de capacitación los funcionarios propuestos para el contrato, que serán cotejados con las planillas de
IPS presentadas. En caso de consorcio él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.”

Consultamos; cual seria la justificación técnica y legal por la cual la convocante solicita que le personal propuesto cuente con una Constancia de Capacitación de Buenas Practicas de Manufactura, puesto que los mismos serian contratados una vez adjudicados en el presente proceso licitatorio, no es lógico contar con personal que aun no tendrá lugar para prestar los servicios solicitados, creemos y sostenemos que el presente requisito es limitante y con una suerte de direccionamiento, cabe resaltar que los procesos realizados por esta convocante tienden a tener preferencias de contratación a empresas amigas, solictamos el requisito no limite a personales propuesto e inscriptos en IPS, o la misma sea para la firma del contrato.

Consulta 17 - Capacidad Tenía punto 14

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025

El Pliego de Bases y Condiciones solicita cuanto sigue: “-- El oferente deberá presentar fotocopia autenticada de registro sanitario de DINAVISA de estar habilitado para la elaboración de alimentos libres de gluten..”

Consultamos; cual seria la justificación técnica y legal por la cual el oferente deba contar con Registro Sanitario de DINAVISA de estar habilitado para elaborar alimentos con gluten, procedimentalmente los alimentos con gluten deben ser elaborados en una cocina diferente al lugar donde se realiza la elaboración de los alimentos comunes, es menester aclarar que las cocinas del las centros hospitalarios del IPS no cuentas con dos cocinas, por ende creemos que el requisito no es acorde a la infraestructura puesta a disposición, solicitamos que el requisito sea omitido a fin de poder contar con la mayor cantidad de posibles oferentes, libres de limitaciones y direccionamiento, cabe resaltar que los procesos realizados por esta convocante tienden a tener preferencias de contratación a empresas amigas, por ende solicitamos la eliminación del requisto.

Consulta 18 - Capacidad tecnica punto 11

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025
El PBC SOLICITA CUANTO SIGUE: Fotocopia autenticada de los registros sanitarios en las categorías de elaborador 01, 06, 10, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos las documentaciones en trámite. Cual seria la justificación técnica y legal, por la cual la convocante solicita contar con registro de elaborador categoria 11, puesto que es una categoria de alimentos especiales, los cuales solo cuentan pocas empresa entre ellas las misma de siempre que son beneficiadas por el esta convocante solicitamos el requisito sea eliminado		

Consulta 19 - informes internos

Consulta	Fecha de Consulta	02-09-2025
El pbc restringe y limita en el requisitos sobre informes internos de contratos anteriores por posibles "incumplimientos contractuales" consultamos a que se refieren con informes de incumplimiento puesto que dichos procesos que acaban en incumplimiento son derivados de proceso sumariales, en otro contexto simples informes no pueden considerarse como incumplimientos, por ende no puede ser limitante a la participación sin antes ser sancionado posterior a un proceso justo y equitativo, solicitamos el requisito sea eliminado.		