Consultas Realizadas

Licitación 471691 - LPN 56-25 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL 12 DE JUNIO DE IPS

Consulta 1 - Capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	01-08-2025

El PBC, en el apartado de "Capacidad Técnica", solicita lo siguiente:
c. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital 12 de Junio
f. Listado de los funcionarios que prestarán servicio, especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS
g. Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.
h. Certificado médico, de cada uno de los funcionarios, expedidos por la autoridad competente sea del Instituto de Previsión Social o Ministerio Público. Adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos.
j. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.
k. Constancia de capacitación en prevención de incendios y uso de extintores, emitida por la entidad competente en el rubro, de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.
Cuál es la justificación de solicitar estos puntos con la oferta, siendo que debería de ser presentada por la empresa adjudicada.

Consulta 2 - Cobertura del Personal

Consulta	Fecha de Consulta	05-08-2025

Por la presente, solicito se analice y considere la reducción del personal de cocina del PBC, donde actualmente se encuentran asignadas 15 personas para la preparación de alimentos para tan solo 30 pacientes.
Al comparar esta situación con otro establecimiento de similares características, en el cual 23 personas atienden a 100 pacientes, se observa una clara desproporción en la dotación de recursos humanos, que podría estar generando sobrecostos y una utilización ineficiente del personal.
Proporcionalmente, el hospital con 23 personas para 100 pacientes tiene una relación de 1 persona cada 4,35 pacientes, mientras que el hospital con 15 personas para 30 pacientes tiene una relación de 1 persona cada 2 pacientes, lo cual resulta excesivo para las tareas requeridas.
Desde el punto de vista operativo y financiero, este exceso de personal representa un costo considerable que afecta directamente la eficiencia del uso de los recursos humanos, implica una erogación mensual significativa en salarios, cargas sociales y otros beneficios laborales. Cuando este gasto se compara con la facturación estimada del servicio, se evidencia que la relación costo-beneficio no es sostenible a mediano plazo, especialmente considerando que otras instituciones logran resultados similares con una plantilla más ajustada.
Por lo tanto, y en favor de una mejor optimización de los recursos disponibles, solicito la revisión del plantel de cocina y su eventual reducción de la cantidad de mozas asignadas por turno, pasando de 2 a 1 moza, lo cual se considera técnicamente viable teniendo en cuenta la cantidad de pacientes atendidos y la distribución de tareas en el área, de forma que ajuste a criterios razonables según la carga real de trabajo.

Consulta 3 - Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 05, 06, 16, 17

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2025

Resulta limitante solicitar que el proveedor tenga la categoría 5 la cual contempla: Azucares, miel y derivados, confites, caramelos, chicles, chocolates, turrones, ya que no tienen nada que ver con el servicio hospitalario a ser prestado. Es limitante e innecesario

Consulta 4 - Certificados

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2025

: ¿Que utilidad tiene el que tenga el certificado hasta el finiquito del contrato? En todo caso deberían solicitar que la empresa adjudicada presente los mismos actualizados cada cierto tiempo de manera a corroborar que la misma siga teniendo certificaciones en dichas categorías. Si la empresa tiene las certificaciones al día en el momento de adjudicación no pueden obligar a que vuelva a certificar algo que está vigente

Consulta 5 - Antecedentes

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2025

¿Los antecedentes policiales deberán ser presentados una vez adjudicados? ¿O en la apertura del sobre

Consulta 6 - Certificacion HACCP

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2025

Siendo que el servicio es para pacientes y considerando que el 90% de los pliegos de la convocante solicita la certificación HACCP queremos consultar porque en este caso se obvia? ¿Más que es la única forma de garantizar la calidad de alimento para los pacientes?

Consulta 7 - 3. EQUIPAMIENTO, MANTENIMIENTO Y CLIMATIZACIÓN.

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2025

Con respecto al Manual de procedimiento en el parte de 3. EQUIPAMIENTO, MANTENIMIENTO Y CLIMATIZACIÓN.
1. La empresa adjudicada deberá encargarse del equipamiento y mantenimiento del espacio físico asignado. Según especificaciones técnicas detalladas en TABLA 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA FÍSICA.
2. La empresa adjudicada se encargará de la colocación y mantenimiento de los equipos de acondicionadores de aire. Los mismos deberán ser colocados en todas las áreas que necesiten refrigeración acorde a la necesidad (comedor de funcionarios, depósito de cocina, etc.).
NO ES OBJETO DEL LLAMADO EL EQUIPAMIENTO. El cual generará sobrecostos a la empresa adjudicada, teniendo en cuenta que no corresponde por que somos empresas de alimentos y no de equipamiento o mantenimiento (climatización y adecuación de Planta Física con respecto a la Tabla 1). La encargada de estos puntos no debería de ser la Convocante?

Consulta 8 - CAPACIDAD TÉCNICA

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2025

En relación al personal requerido en el inciso F) de Capacidad Técnica, cuya descripción de funciones se encuentra en la Tabla 4 de las Especificaciones Técnicas, solicitamos respetuosamente a la convocante que la exigencia de contar con dicha nómina de personal sea trasladada a la etapa de ejecución del contrato; y que en la etapa de presentación y evaluación de ofertas sea requerida una declaración jurada y/o carta compromiso de contar con los perfiles requeridos en caso de que el oferente resulte adjudicado. Resulta un despropósito contar con perfiles y documentos tan específicos, además de constituir un gasto innecesario para los potenciales oferentes, antes de tener garantizada la contratación del servicio.
Ya la DNCP se ha expedido en condiciones y requisitos similares resolviendo cuanto sigue: "...son varios los técnicos que se solicitan para esta licitación y varios correspondientes a técnicos de servicios especializados; en consecuencia, esta exigencia podría constituirse en una desmotivación para la participación de empresas que hallándose en la capacidad legal, técnica y económica de participar, se vieran imposibilitados de hacerlo... Por ello, a fin de brindar mayor posibilidad de participación, esta Dirección Nacional considera pertinente SUPEDITAR LA EXIGIBILIDAD DE LA INSCRIPCIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DEL IPS AL MOMENTO DE LA FIRMA DEL CONTRATO, de manera que los interesados en participar puedan ajustar su oferta o su staff de personal a los técnicos exigidos para esta convocatoria, pudiendo la convocante exigir en fase de presentación de ofertas otro tipo de documento, como ser DECLARACIONES JURADAS en el que se declare que se cuenta con la cantidad de personal exigido, a fin resguardar y asegurar el cumplimiento de esta exigencia..." (Res. DNCP Nº 2576/23).
Por tanto, favor modificar el requisito.

Consulta 9 - CAPACIDAD TÉCNICA, inciso d)

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2025

Se solicita a la convocante la eliminación del requerimiento de contar con la certificación ISO 9001, con alcance en la elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo. Consideramos que dicho requisito no resulta razonable ni justificado para garantizar la calidad de los servicios objeto de la presente licitación.
Además, este requerimiento resulta redundante, teniendo en cuenta que el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) ya exige la presentación del Registro de Establecimiento (R.E.) y de la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ambos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), organismo rector en la materia.
Cabe destacar que la función principal del INAN es velar por la inocuidad y la calidad de los alimentos destinados al consumo humano, y para ello realiza inspecciones periódicas con un nivel de rigurosidad técnica superior al de las auditorías anuales requeridas para la certificación ISO 9001.
La eliminación de este requisito permitirá una mayor participación de potenciales oferentes, incluyendo empresas que, si bien no cuentan con certificación ISO, cumplen con los estándares de calidad exigidos por la normativa nacional y poseen amplia experiencia e idoneidad en la prestación de los servicios licitados.
Por tanto, favor eliminar el requisito.

Consulta 10 - CAPACIDAD TÉCNICA, inciso a)

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2025

Visto las EE.TT del llamado, se observa que el servicio licitado corresponde a un servicio de provisión de alimentos preparados, cuya categoría se encuadra dentro del 16, por lo que no resulta técnicamente indispensable el requerimiento de los de registro de establecimiento de las categorías 5, 6 y 17.
Por tanto, favor eliminar la exigencia de las categorías 5, 6 y 17 por no corresponder al objeto del llamado, ya que no se adecuan a alas especificaciones técnicas establecidas en el PBC, limitando innecesariamente la participación de potenciales oferentes; y mantener la Categoría 16 por ser la única que se adecua al objeto del llamado.