

Consultas Realizadas

Licitación 471386 - LPN N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO"

Consulta 1 - REQUISITOS DOCUMENTALES PARA EVALUAR EL CRITERIO DE CAPACIDAD TÉCNICA

Consulta	Fecha de Consulta	26-09-2025
SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE ACLARACIÓN SOBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS, YA QUE DINAVISA ES LA ENTIDAD ENCARGADA DE REGIR Y REGLAMENTAR A LAS EMPRESAS NACIONALES MEDIANTE LA CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ALMACENAMIENTO, QUE INCLUYE NORMATIVAS QUE ABARCAN DESDE LA INDUSTRIALIZACIÓN HASTA LA CORRECTA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS. ADEMÁS, SE OBSERVA UNA LIMITACIÓN EN LA PARTICIPACIÓN, DADO QUE SE EXIGE LA POSESIÓN DEL CERTIFICADO ISO 9001:2015, ASÍ COMO EL CUMPLIMIENTO DE HACCP.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2025
Se realizaron las adecuaciones correspondientes. Remitirse a la última versión del Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 2 - MANUAL NP 42 004 06 Y NP ISO 2200

Consulta	Fecha de Consulta	26-09-2025
EN EL PBC, PÁGINA 15, SE SOLICITA EL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS NP 42 004 06 Y NP ISO 2200, YA QUE DINAVISA, COMO ENTE RECTOR, ES LA AUTORIDAD ENCARGADA DE CERTIFICAR QUE LOS POTENCIALES OFERENTES CUENTEN CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ALMACENAMIENTO, Y QUE CUMPLAN CON DICHAS NORMATIVAS.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2025
Se realizaron las adecuaciones correspondientes. Remitirse a la última versión del Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 3 - PERTENENCIA DE BANDEJAS TERMICAS

Consulta	Fecha de Consulta	26-09-2025
¿CUÁL ES EL FUNDAMENTO TÉCNICO PARA SOLICITAR LA PERTENENCIA DE BANDEJAS TÉRMICAS, ¿DEMOSTRADO MEDIANTE FACTURA DE COMPRA LOCAL O INTERNACIONAL AL MOMENTO DE PRESENTAR LA OFERTA, CONSIDERANDO QUE EN LA PÁGINA 22 DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES SE ESPECIFICA UN LISTADO DE EQUIPAMIENTOS QUE SERÁN ENTREGADOS EN COMODATO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2025
Se realizaron las adecuaciones correspondientes. Remitirse a la última versión del Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 4 - EXPERIENCIA

Consulta	Fecha de Consulta	26-09-2025
EN EL APARTADO DE EXPERIENCIA, SE SOLICITA LA PROVISIÓN DE PLATOS TERMINADOS A HOSPITALES PÚBLICOS Y/O PRIVADOS, POR UN MONTO EQUIVALENTE AL 50% COMO MÍNIMO DEL MONTO MÁXIMO DEL LLAMADO EN LA PRESENTE LICITACIÓN. ESTE REQUISITO IMPONE UNA BARRERA EXCESIVAMENTE ALTA, EXCLUYENDO A NUMEROSAS EMPRESAS CAPACITADAS Y DEDICADAS A LA COMERCIALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS, LO QUE PROMUEVE LA FALTA DE INCLUSIÓN Y LIMITA LA PARTICIPACIÓN DE MÚLTIPLES OFERENTES.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2025
Remitirse a la última versión del Pliego de Bases y Condiciones. La Convocante requiere garantizar la experiencia en la provisión efectiva y en el volumen estipulado para la implementación de la modalidad a pacientes y personal de guardia del Instituto Nacional del Cancer.		

Consulta 5 - Capacidad Tecnica

Consulta	Fecha de Consulta	30-09-2025
En capacidad técnica, solicita demostrar la pertenencia con factura de compra local o de importación de las bandejas térmicas requeridas conforme a Especificaciones Técnicas mismas en el momento de presentar su oferta. Solicitamos aclarar el fundamento técnico de dicha solicitud.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2025
Se realizaron las adecuaciones correspondientes. Remitirse a la última versión del Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 6 - Capacidad Tecnica

Consulta	Fecha de Consulta	30-09-2025
Solicitan contar con disponibilidad en materia de medios de transporte. habilitados por SENAVE y SENACSA, como mínimo dos vehículos propio Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 y 4000 kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorios. Solicitamos aumentar la capacidad máxima por lo menos hasta 7000 kilos.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2025
Se realizaron las adecuaciones correspondientes. Remitirse a la última versión del Pliego de Bases y Condiciones.		

Consulta 7 - BANDEJA

Consulta	Fecha de Consulta	03-11-2025
----------	-------------------	------------

Siendo la bandeja de necesidad imperiosa para pacientes inmune deprimidos porque sacaron la bandeja térmica??

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-11-2025
-----------	--------------------	------------

La entrega de los platos terminados (comidas) en recipientes descartables y biodegradables responde a criterios sanitarios, logísticos y ambientales, sin que ello implique un riesgo para los pacientes inmunodeprimidos.

Los recipientes descartables garantizan un menor riesgo de contaminación cruzada, al ser de uso único, eliminando la necesidad de lavado, manipulación y almacenamiento de bandejas reutilizables. Este aspecto es especialmente relevante en un contexto hospitalario donde se atiende a pacientes oncológicos, cuya condición requiere extremar las medidas de bioseguridad.

Por otra parte, la conservación de la temperatura y las condiciones higiénicas durante el traslado se asegura mediante el uso de carros térmicos, cuya función es mantener las comidas en condiciones adecuadas hasta el momento de la entrega al paciente. Es decir, la función de aislamiento térmico no depende del recipiente individual, sino del sistema de transporte. Adicionalmente, el uso de materiales biodegradables se enmarca en las políticas institucionales de sostenibilidad y gestión ambiental, reduciendo el impacto ecológico derivado del servicio de alimentación hospitalaria.

La eliminación de las bandejas térmicas individuales no afecta la inocuidad ni la calidad del servicio, ya que se mantienen las condiciones de temperatura y bioseguridad mediante recipientes descartables individuales y carros térmicos de transporte.

Consulta 8 - Experiencia requerida

Consulta	Fecha de Consulta	06-11-2025
----------	-------------------	------------

Demostrar mediante copias de Notas de Remisión y/o Actas de Recepción de suministro en elaboración y/o distribución de platos terminados para hospitales públicos y/o privados de la misma envergadura (mínimo 280 comensales), correspondientes a los últimos 24 meses. - la experiencia previa debe evaluarse conforme a la naturaleza y complejidad del servicio, y no únicamente a un número exacto de comensales, ya que estos parámetros no determinan de manera exclusiva la capacidad técnica del oferente por lo cual solicitamos excluir del PBC este requisito.

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-11-2025
-----------	--------------------	------------

La Convocante establece un mínimo de comensales en función a contar con demostrada capacidad no solo de logística sino de sostenibilidad del servicio en la magnitud mínima que el INCAN requiere, además de criterios de capacidad técnica, legal y económicas que el oferente debe calificar.

Consulta 9 - Bandejas Termicas

Consulta	Fecha de Consulta	07-11-2025
<p>La Convocante, por un error involuntario, no contestó la protesta interpuesta por la firma LAKMI S.A., motivo por el cual se hizo lugar a la protesta. Sin embargo, las bandejas térmicas, son necesarias para garantizar para la higiene y seguridad de los alimentos a consumidos por los pacientes y personal de blanco, dentro de un establecimiento de salud como el Instituto Nacional del Cáncer. Centro hospitalario en el que concurren personas que padecen desgraciadamente enfermedades graves. La Convocante, una empresa sería, así como la ciudadanía en general no pueden permitir, que los alimentos sean servidos o transportados en objetos que no garanticen la inocuidad y la contaminación de los alimentos que serán consumidos por los pacientes del Instituto Nacional del Cáncer. Así las cosas, corresponde que la Convocante incluya dentro de las Especificaciones Técnicas la exigencia de las Bandejas térmicas, y que dicha disponibilidad sea acreditada al momento de la apertura de Ofertas, a través de las facturas y/o documentos de importación respectiva.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-11-2025
<p>La entrega de los platos terminados (comida) en recipientes descartables y biodegradables responde a criterios sanitarios, logísticos y ambientales, sin que ello implique un riesgo para los pacientes inmunodeprimidos. Los recipientes descartables garantizan un menor riesgo de contaminación cruzada, al ser de uso único, eliminando la necesidad de lavado, manipulación y almacenamiento de bandejas reutilizables. Este aspecto es especialmente relevante en un contexto hospitalario donde se atiende a pacientes oncológicos, cuya condición requiere extremar las medidas de bioseguridad.</p> <p>Por otra parte, la conservación de la temperatura y las condiciones higiénicas durante el traslado se asegura mediante el uso de carros térmicos, cuya función es mantener las comidas en condiciones adecuadas hasta el momento de la entrega al paciente. Es decir, la función de aislamiento térmico no depende del recipiente individual, sino del sistema de transporte. Adicionalmente, el uso de materiales biodegradables se enmarca en las políticas institucionales de sostenibilidad y gestión ambiental, reduciendo el impacto ecológico derivado del servicio de alimentación hospitalaria.</p> <p>La eliminación de las bandejas térmicas individuales no afecta la inocuidad ni la calidad del servicio, ya que se mantienen las condiciones de temperatura y bioseguridad mediante recipientes descartables individuales y carros térmicos de transporte.</p>		

Consulta 10 - EXPERIENCIA REQUERIDA -DOCUMENTACIONES

Consulta	Fecha de Consulta	07-11-2025
<p>Notas de Remisión y/o Actas de Recepción de suministro en elaboración y/o distribución de platos terminados para hospitales públicos y/o privados de la misma envergadura (mínimo 280 comensales), correspondientes a los últimos 24 meses. ¿Cuál es el objetivo de incluir el requisito? Cuando en el PBC ya se estableció la exigencia de presentar la copia de contratos por el 50% del monto total ofertado, sin embargo, en esta oportunidad modifican el PBC, para solicitar que se haya prestado a una envergadura mínima de 280 comensales, correspondientes a los últimos 24 meses. En virtud al principio de congruencia y razonabilidad, se solicita la eliminación del requisito.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-11-2025
<p>La Convocante establece un mínimo de comensales en función a contar con demostrada capacidad no solo de logística sino de sostenibilidad del servicio en la magnitud mínima que el INCAN requiere, además de criterios de capacidad técnica, legal y económicas que el oferente debe calificar.</p>		

Consulta 11 - En requisitos documentales para capacidad Técnica

Consulta	Fecha de Consulta	07-11-2025
<p>Solicitan Certificado de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), emitido por la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA). No especifican sobre qué productos se necesitan presentar el RSPA favor aclarar este punto.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	14-11-2025
<p>El requisito aplica para los productos contemplados en las especificaciones técnicas del llamado que requieran RSPA para su comercialización. La Convocante debe garantizar el origen y condiciones de los insumos y productos a ser entregados para consumo tanto del personal sanitario de guardia como pacientes del INCAN.</p>		