

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
<p>El PBC, en el apartado de "Capacidad Técnica", solicita lo siguiente:</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>g. Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.</p> <p>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 transmisibles por la manipulación de alimentos.</p> <p>j. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.</p> <p>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.</p> <p>Cuál es la justificación de solicitar estos puntos con la oferta, siendo que debería de ser presentada por la empresa adjudicada.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>Se aclara que la postura institucional es mantener la exigencia de presentar toda la documentación con la oferta. Una simple declaración jurada es insuficiente para un servicio de esta naturaleza. El IPS no evalúa una promesa de capacidad, sino la capacidad real, actual y comprobable del oferente.</p> <p>La alimentación de pacientes es una operación de alto riesgo sanitario, y el equipo humano es el pilar fundamental de la calidad y seguridad del servicio. Por ello, es esencial tener a la vista las pruebas documentales fehacientes (certificados médicos que garanticen la no portación de enfermedades transmisibles, antecedentes policiales que aseguren la idoneidad para trabajar en un entorno sensible, y constancias de capacitación que avalen la competencia técnica).</p> <p>Permitir que un oferente participe sin tener un equipo ya conformado y debidamente documentado sería aceptar un riesgo inaceptable. La presentación de esta documentación con la oferta demuestra la solvencia y seriedad del proponente, y garantiza que, en caso de ser adjudicado, el servicio podrá iniciarse de inmediato con personal calificado y verificado, sin poner en riesgo la salud de los pacientes, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

Consulta 2 - Cobertura del Personal

Consulta	Fecha de Consulta	05-08-2025
<p>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.</p> <p>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 sobre costos y una utilización ineficiente del personal.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>Se aclara que la dotación de personal requerida en la Tabla 4 del PBC es el resultado de un análisis técnico riguroso de la operativa específica del Hospital 12 de Junio y no de una simple proporción matemática. La comparación con otros establecimientos es improcedente, ya que ignora variables críticas que fundamentan nuestra exigencia:</p> <p>La carga de trabajo se define por la alta variedad de dietas terapéuticas simultáneas (blanda, pastosa, líquida, para diabéticos, hipoproteica, etc.), cuya preparación individualizada consume un tiempo considerablemente mayor que un menú estándar.</p> <p>El rol del personal, especialmente de las mozas, no se limita a la entrega de bandejas. Incluye la distribución en salas, el retiro posterior de utensilios en un plazo definido, la asistencia al paciente y el cumplimiento de estrictos protocolos de higiene, garantizando la no contaminación cruzada. Reducir el personal implicaría un deterioro directo en la calidad, puntualidad y seguridad del servicio.</p> <p>La dotación de personal es la mínima indispensable para cumplir con los altos estándares de calidad que el IPS exige para sus pacientes, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

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

Consulta	Fecha de Consulta	11-08-2025
<p>Resulta limitante solicitar que el proveedor tenga la categoría 5 la cual contempla: Azúcares, miel y derivados, confites, caramelos, chicles, chocolates, turrone, ya que no tienen nada que ver con el servicio hospitalario a ser prestado. Es limitante e innecesario</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>Se aclara que la exigencia de las categorías 05, 06, 16 y 17 es una medida de control integral de la cadena de producción alimentaria. Un servicio de "alimentos preparados" (Categoría 16) es el resultado final de un proceso que ineludiblemente requiere la adquisición, almacenamiento y manipulación de materias primas e insumos que pertenecen a otras categorías (azúcares, aceites, aditivos, etc.).</p> <p>Para garantizar la inocuidad total del plato servido, es fundamental que el proveedor esté habilitado por la autoridad sanitaria competente (INAN) para manejar correctamente todos los componentes del proceso. Exigir estas categorías asegura la trazabilidad y el cumplimiento de las buenas prácticas desde el insumo hasta el producto final, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

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		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
Se aclara que el requisito, tal como figura en el PBC, establece la obligación contractual ineludible del adjudicatario de mantener la vigencia de todas sus certificaciones de manera ininterrumpida durante todo el plazo de ejecución del contrato. Esto implica que el proveedor es responsable de gestionar las renovaciones necesarias antes de su vencimiento para evitar cualquier lapso en su habilitación. No es una exigencia de presentar un único certificado con una vigencia plurianual, sino de asegurar un estado de cumplimiento y certificación continuo, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.		

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		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>Se aclara que la postura institucional es mantener la exigencia de presentar toda la documentación con la oferta. Una simple declaración jurada es insuficiente para un servicio de esta naturaleza. El IPS no evalúa una promesa de capacidad, sino la capacidad real, actual y comprobable del oferente.</p> <p>La alimentación de pacientes es una operación de alto riesgo sanitario, y el equipo humano es el pilar fundamental de la calidad y seguridad del servicio. Por ello, es esencial tener a la vista las pruebas documentales fehacientes (certificados médicos que garanticen la no portación de enfermedades transmisibles, antecedentes policiales que aseguren la idoneidad para trabajar en un entorno sensible, y constancias de capacitación que avalen la competencia técnica).</p> <p>Permitir que un oferente participe sin tener un equipo ya conformado y debidamente documentado sería aceptar un riesgo inaceptable. La presentación de esta documentación con la oferta demuestra la solvencia y seriedad del proponente, y garantiza que, en caso de ser adjudicado, el servicio podrá iniciarse de inmediato con personal calificado y verificado, sin poner en riesgo la salud de los pacientes, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

Consulta 6 - Certificación 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?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>El IPS considera la gestión de riesgos alimentarios como una prioridad absoluta. Si bien no se solicita un certificado HACCP como documento individual, los principios de dicho sistema están plenamente garantizados y cubiertos por la combinación sinérgica de otros requisitos:</p> <p>La certificación ISO 9001 exige un sistema de gestión con enfoque en procesos y control de riesgos.</p> <p>La capacitación obligatoria en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) impartida por el INAN asegura la correcta aplicación de procedimientos de inocuidad por parte del personal.</p> <p>Los Registros de Establecimiento (R.E.) del INAN validan la idoneidad de la infraestructura.</p> <p>Este conjunto de requisitos conforma un marco de control robusto, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

Consulta 7 - 3. EQUIPAMIENTO, MANTENIMIENTO Y CLIMATIZACIÓN.

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2025
<p>Con respecto al Manual de procedimiento en el parte de 3. EQUIPAMIENTO, MANTENIMIENTO Y CLIMATIZACIÓN.</p> <p>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.</p> <p>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.).</p> <p>NO ES OBJETO DEL LLAMADO EL EQUIPAMIENTO. El cual generará sobre costos 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?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>La exigencia se mantiene firme. El PBC es claro al establecer que el adjudicatario es responsable del equipamiento y mantenimiento del área operativa que se le asigna. Esta condición es fundamental para una correcta delimitación de responsabilidades y para el control de la calidad:</p> <p>Control Operativo: El proveedor debe tener control total sobre las herramientas y el ambiente (temperatura, higiene) donde prepara los alimentos para poder garantizar la inocuidad del producto final.</p> <p>Responsabilidad Integral: Al ser el adjudicatario responsable de su entorno, no puede eximirse de responsabilidad por fallas en el servicio (ej. contaminación por una cadena de frío rota) atribuyéndolas a deficiencias en la infraestructura del IPS.</p> <p>Quien opera el servicio es responsable de asegurar las condiciones para hacerlo correctamente.</p> <p>Los costos derivados de esta obligación deben ser previstos e incluidos en la oferta, pues son parte indivisible del servicio integral que se contrata, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

Consulta 8 - CAPACIDAD TÉCNICA

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2025
<p>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.</p> <p>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 N° 2576/23).</p> <p>Por tanto, favor modificar el requisito.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>Se aclara que la postura institucional es mantener la exigencia de presentar toda la documentación con la oferta. Una simple declaración jurada es insuficiente para un servicio de esta naturaleza. El IPS no evalúa una promesa de capacidad, sino la capacidad real, actual y comprobable del oferente.</p> <p>La alimentación de pacientes es una operación de alto riesgo sanitario, y el equipo humano es el pilar fundamental de la calidad y seguridad del servicio. Por ello, es esencial tener a la vista las pruebas documentales fehacientes (certificados médicos que garanticen la no portación de enfermedades transmisibles, antecedentes policiales que aseguren la idoneidad para trabajar en un entorno sensible, y constancias de capacitación que avalen la competencia técnica).</p> <p>Permitir que un oferente participe sin tener un equipo ya conformado y debidamente documentado sería aceptar un riesgo inaceptable. La presentación de esta documentación con la oferta demuestra la solvencia y seriedad del proponente, y garantiza que, en caso de ser adjudicado, el servicio podrá iniciarse de inmediato con personal calificado y verificado, sin poner en riesgo la salud de los pacientes, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

Consulta 9 - CAPACIDAD TÉCNICA, inciso d)

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2025
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Por tanto, favor eliminar el requisito.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>Las certificaciones del INAN (BPM, R.E.) y la norma ISO 9001 no son redundantes; son complementarias y evalúan aspectos distintos pero igualmente cruciales:</p> <p>INAN (BPM, R.E.): Se enfoca en la inocuidad alimentaria, es decir, en el cumplimiento de las normas sanitarias para que el alimento sea seguro. Es el requisito legal mínimo indispensable.</p> <p>ISO 9001: Se enfoca en el Sistema de Gestión de la Calidad. Garantiza que la empresa posee una estructura organizacional sólida, con procesos estandarizados, control documental, trazabilidad, un enfoque de mejora continua y una gestión orientada a la satisfacción del cliente.</p> <p>Mientras el INAN garantiza que el producto no es nocivo, la ISO 9001 garantiza que la organización que lo produce es consistente, fiable y gestionada profesionalmente, algo fundamental para un contrato complejo y de larga duración como este. El IPS exige ambos niveles de garantía, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

Consulta 10 - CAPACIDAD TÉCNICA, inciso a)

Consulta	Fecha de Consulta	12-08-2025
<p>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.</p> <p>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 las 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.</p>		
Respuesta	Fecha de Respuesta	24-10-2025
<p>Se aclara que la exigencia de las categorías 05, 06, 16 y 17 es una medida de control integral de la cadena de producción alimentaria. Un servicio de "alimentos preparados" (Categoría 16) es el resultado final de un proceso que ineludiblemente requiere la adquisición, almacenamiento y manipulación de materias primas e insumos que pertenecen a otras categorías (azúcares, aceites, aditivos, etc.).</p> <p>Para garantizar la inocuidad total del plato servido, es fundamental que el proveedor esté habilitado por la autoridad sanitaria competente (INAN) para manejar correctamente todos los componentes del proceso. Exigir estas categorías asegura la trazabilidad y el cumplimiento de las buenas prácticas desde el insumo hasta el producto final, por lo tanto el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones versión 1 Publicado en fecha 31/07/2025.</p>		

Consulta 11 - Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	17-12-2025
<p>La convocante en Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica en los siguientes puntos 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.</p> <p>g. Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.</p> <p>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 transmisibles por la manipulación de alimentos.</p> <p>i. La empresa adjudicada deberá presentar una copia de los documentos citados en esta sección al Administrador del Contrato, al inicio de la prestación del servicio. En caso de que la nómina de funcionarios sea modificada durante la ejecución del contrato, deberá comunicar dicha situación al Administrador del Contrato y al Servicio de Nutrición. El personal que ingrese como reemplazo deberá cumplir con los mismos requisitos y presentar las documentaciones requeridas en el punto Documentaciones del Personal.</p> <p>En el punto i expresa que los documentos deben ser entregados en el momento del inicio del contrato, pero en las especificaciones técnicas exige que debe ser presentado con la oferta mas abajo agrego el escrito que se encuentra en especificaciones técnicas.</p> <p>2. DOCUMENTACIONES DEL PERSONAL</p> <p>La empresa adjudicada deberá presentar:</p> <p>1. Una 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.</p> <p>2. Currículum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios solicitados. La empresa adjudicada deberá contar con personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio. Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.</p> <p>3. La lista de los funcionarios con el cargo que ocupará según lo solicitado en TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.</p> <p>4. Los certificados médicos, de cada uno de los funcionarios, los cuales deberán tener una antigüedad máxima de hasta 3 meses antes del inicio de la prestación del servicio, expedidos por la autoridad competente. Además, deberá 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 transmisibles por la manipulación de alimentos.</p> <p>5. Certificado de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.</p> <p>6. Certificado de capacitación en uso de extintores y prevención de incendios, de cada uno de los funcionarios.</p> <p>Los documentos detallados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato.</p> <p>Estos documentos deberán ser presentados siempre que un trabajador de la empresa adjudicada se incorpore a prestar servicios en el Hospital 12 de junio.</p> <p>Favor aclarar estos puntos si se entrega en el momento del inicio del contrato o en el momento de la oferta, cabe mencionar que el punto 2.5 antecedentes policiales fue protestado, la DNCP dio lugar a la protesta para la modificación y no fue modificado en especificaciones técnicas.</p>		

Consulta 12 - PERSONAL NUTRICIONISTA

Consulta	Fecha de Consulta	18-12-2025
<p>En el PBC se menciona dos nutricionistas, tener en cuenta que la cantidad de comensales es un promedio de 30, según las categorías de IPS , el hospital 12 de junio correspondería a una categoría B, donde una sola nutricionista seria la coordinadora y responsable, por lo tanto se podría realizar el servicio sin ningún inconvenientes, ya que la profesional estará en constante comunicación con el administrador de contrato..</p>		

Consulta 13 - MOZAS PARA LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

Consulta	Fecha de Consulta	18-12-2025
En el PBC se menciona dos mozas para realizar la distribución de alimentos a pacientes, tener en cuenta que la cantidad de comensales es un promedio de 30, por lo tanto una sola moza podría realizar la tarea sin inconvenientes, como se realiza en las demás instituciones de IPS.. por lo tanto quisieramos saber cual seria el motivo por el cual solicitan dos mozas?		

Consulta 14 - HORARIOS DEL SERVICIO

Consulta	Fecha de Consulta	18-12-2025
Se menciona que el listado se comunicara 30 minutos antes del servicio, dicho tiempo es insuficiente para proveer un servicio de calidad, por lo tanto solicitamos que como mínimo el listado sea proveído dos horas antes del servicio, ya que la empresa de esa manera garantizara el buen servicio.		

Consulta 15 - CERTIFICADOS MEDICOS

Consulta	Fecha de Consulta	18-12-2025
Seria posible presentar una declaración jurada que una vez que la empresa sea adjudicada presentara los certificados médicos, análisis clínicos y antecedentes policiales?... ya que dichos documentos solicitan en ambas etapas, y lo ideal sería presentar al momento de la firma del contrato, ya que es ahí donde los personales van a ofrecer el servicio.		