

Consultas Realizadas

Licitación 474328 - LPN 111-25 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI

Consulta 1 - ISO 14001:2015

Consulta	Fecha de Consulta	01-10-2025
<p>Porque debería la empresa contar con Certificación Internacional en Seguridad Ambiental ISO 14001:2015 , cuyo alcance guarde relación con el objeto del llamado. Siendo que la basura a desechar es alimento porque la empresa debería tener esta certificación? LA certificación es para cuidar el medio ambiente y la comida al ser degradable no necesita ningún trato especial en el ambiente. Consideramos limitante e innecesario.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-03-2026
<p>El oferente deberá ajustarse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, Versión 1, publicado el 27/09/2025. Certificación Internacional ISO 14001:2015: la Norma ISO 14001:2015 establece un sistema de gestión ambiental que promueve el uso eficiente de recursos y la reducción de impactos ambientales. Su inclusión responde a lo establecido en la Ley N° 7021/22, que incorpora la sostenibilidad económica, social y ambiental como criterio rector en los procesos de contratación pública. Principales fundamentos: Reducción del impacto ambiental: Las empresas certificadas gestionan mejor residuos, emisiones y uso de recursos, contribuyendo a una operación hospitalaria más sostenible. Economía circular: Favorece la reutilización de materiales, el compostaje de residuos orgánicos y el reciclaje de envases. Confianza y transparencia: La certificación implica auditorías periódicas, garantizando la mejora continua y la integridad del servicio. La ISO 14001:2015 es un requisito estratégico que refuerza la seguridad alimentaria, la protección de la salud pública, la sostenibilidad ambiental y la confianza institucional. Mantenerlo en el PBC es indispensable para asegurar la calidad del servicio a contratar.</p> <p>Principales beneficios de contar con proveedores certificados ISO 14001:2015: · Reducción del impacto ambiental: implementan sistemas que minimizan la generación de residuos, optimizan el uso de recursos naturales y reducen la contaminación. · Fomento de la economía circular: promueven la reutilización y el aprovechamiento de materiales mediante prácticas como el compostaje de residuos orgánicos y el reciclaje de envases. · Transparencia y confianza: la certificación, sujeta a auditorías periódicas, asegura el cumplimiento continuo de estándares ambientales, fortaleciendo la integridad del servicio y su correcta ejecución. En conclusión, la certificación ISO 14001:2015 constituye una evidencia concreta del compromiso de la institución con la sostenibilidad y la mejora continua de su desempeño ambiental, aportando valor añadido y confianza en los procesos de contratación pública.</p>		

Consulta 2 - 16. Dulces: en presentación de 30gr

Consulta	Fecha de Consulta	03-10-2025
<p>Cual seria la necesidad de ser elaborador de los dulces de batata, turrón de maní y tener la habilitación y los Registros sanitarios de estos productos?.</p>		
Respuesta	Fecha de Respuesta	06-03-2026
<p>El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, Última Versión.</p>		

Consulta 3 - IX. De los Insumos

Consulta	Fecha de Consulta	09-03-2026
<p>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 y consignar el ID de la licitación y el o los lotes.-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. Dicha formula tampoco se encuentra contemplado dentro del menú ni dentro de las preparaciones establecidas en la planificación nutricional prevista para los pacientes.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-03-2026
<p>El oferente deberá ajustarse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Versión 2, de fecha 06/03/2026.</p>		

Consulta 4 - Requisitos documentales capacidad tecnica

Consulta	Fecha de Consulta	09-03-2026
<p>favor aclarar con respecto al punto b. Contar con una certificación en Sistema de Inocuidad de Alimentos HACCP, cuyo alcance guarde relación con el objeto del presente llamado. El certificado deberá ser emitida por una entidad habilitada por el ONA. y el punto j. Contar con una certificación en Sistema de Inocuidad de Alimentos HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), cuyo alcance guarde relación con el objeto del presente llamado. El certificado deberá ser emitida por una entidad habilitada por el ONA.. si solo hubo un error de duplicado de requisitos documentales o o si en el punto j) corresponde la presentación de otro tipo de certificación o documento diferente.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	24-03-2026
<p>El oferente deberá ajustarse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Versión 2, de fecha 06/03/2026. Se aclara que se trató de un error de duplicación, no corresponde a otro documento.</p>		