



Pedro Juan Caballero, 20 de diciembre de 2.024.-

Dr. Juan Agustín Encina – Director General
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
Presente

Ref.: LPN N° 01/2025. "ALIMENTACION ESCOLAR –
PROGRAMA HAMBRE CERO EN LOS DISTRITOS DE
PEDRO JUAN CABALLERO, CERRO CORA, KARAPAI
– PLURIANUAL AD-REFERENDUM" ID N° 458.258.-

Tengo a bien dirigirme a Usted, con el objeto de manifestar aclaraciones referente a aspectos observados y/o comentarios correspondientes al proceso individualizado más arriba, de acuerdo a lo siguiente:

OBSERVACION DEL VERIFICADOR:

1. - CONDICIONES EN CUANTO A LA CAPACIDAD TECNICA

1. Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación

El requisito podría resultar limitante/excluyente

Verificado el PBC/Carta de invitación, observamos que el criterio respecto a la capacidad técnica podría resultar limitante/excluyente.

Comentario

Verificado el PBC, observamos que los criterios establecidos podrían resultar limitantes/excluyentes al requerir lo siguiente: 1) Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos modalidad cocinando en instituciones educativas para colectividades públicas o privadas. Demostrar una experiencia de cinco años en la preparación y suministro de alimentos con un volumen de dos millones de raciones anuales durante los años 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023.//2) Empresa Asentado en el Departamento de Amambay y Apoyo a los comercios inscripto en Mipymes localizado dentro del Departamento de Amambay.//3) Patente Comercial vigente depósito de alimentos. Registro de Establecimiento vigente - Categoría 17 (Distribuidor) INAN. Certificado de Buenas Practicas de Almacenamiento BPA - INAN vigente a la fecha de la presentación de oferta. Todos estos documentos deben ser del depósito dentro del Departamento de la Convocante.//4) Cantidad de personal inscripto en IPS, se tendrá en cuenta el promedio de los últimos 4 meses la cual deberá ser igual o mayor a (400) trabajadores asegurados.//5)

Respuesta: Se ha procedido a realizar las modificaciones correspondientes al Pliego de Bases y Condiciones – PBC, subsanando todos y cada uno de los criterios observados y/o comentarios procedentemente.

2. - CONDICIONES EN CUANTO A LA EXPERIENCIA

1. Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación

El requisito podría resultar limitante/excluyente

Verificado el PBC/Carta de invitación, observamos que el criterio respecto a la experiencia podría resultar limitante/excluyente.

Comentario

Criterio experiencia: varios requerimientos que han indicado en el apartado mencionado corresponde a la capacidad técnica y además podrían resultar limitantes y/o excluyente, también observamos que la convocante se ha apartado del pliego estándar, es decir, el criterio de experiencia no se ha completado conforme al instructivo del pliego estándar. //

Respuesta: Se ha procedido a realizar las modificaciones correspondientes al Pliego de Bases y Condiciones – PBC, subsanando todos y cada uno de los criterios observados y/o comentarios procedentemente.

MIRNA MICHELI
BENITEZ
GIMENEZ

Firmado digitalmente
por MIRNA MICHELI
BENITEZ GIMENEZ
Fecha: 2024.12.23
12:58:06 -03'00'



3. - CONDICIONES EN CUANTO A LOS CONSORCIOS/COASEGUROS

1. Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación

Se requiere que todos los integrantes del consorcio cumplan con el requisito establecido

Se solicita que todos los integrantes del consorcio cumplan con el requisito consignado en las bases concursales, en lugar de permitir que los mismos puedan sumar su (experiencia/ capacidad etc) a los efectos de acreditar el cumplimiento del requisito establecido. Se solicita que se justifique técnicamente bajo responsabilidad de la Convocante porque el criterio debe mantenerse.

Comentario

ver criterios de capacidad financiera y experiencia.

Respuesta Se ha procedido a realizar las modificaciones correspondientes al Pliego de Bases y Condiciones – PBC, subsanando todos y cada uno de los criterios observados y/o comentarios procedentemente.

4. - CARGA DE DATOS DE LLAMADOS

1. Datos de Licitación

Se solicita se detallen los datos para la realización de la visita técnica

En relación a la visita técnica prevista en el Pliego de Bases y Condiciones/Carta de Invitación, solicitamos se detallen todos los datos necesarios, conforme a lo dispuesto en el Art. 53 del Decreto 2992/19, como ser fechas, horas y procedimiento, a los efectos de que el Oferente visite e inspeccione el sitio y sus alrededores, para obtener toda la información que pueda ser necesaria para preparar la oferta.

Comentario

1.) La fecha y el horario para la visita técnica que han indicado en el SICP y en el PBC difieren entre sí.// 2.) En visita técnica, específicamente en procedimiento, la convocante solicita que la constancia de visita sea adjuntada con la oferta, al respecto indicamos que dicho documento es formal y no sustancial (puede que dicho requisito sea una condición de participación conforme lo establece el art. 41 de la Resolución DNCP N°4401/2023 PERO NO IMPLICA QUE EL DOCUMENTO SEA SUSTANCIAL).//

Cláusulas Incompletas o datos insuficientes

Solicitamos a la convocante completar las cláusulas con los datos correspondientes al proceso.

Comentario

Solicitamos a la convocante completar conforme al instructivo que se encuentra en el pliego estándar los puntos que hace referencia a Plazo de reposición de los servicios o suministros (tener en consideración que la modalidad adoptada NO es catering), muestras (Consultamos a la convocante, ¿Cuáles son los criterios de evaluación, calificación y parámetros para medir la calidad de las muestras, y qué tipo de exámenes se realizarán y en qué tiempo?), capacidad técnica (No han indicado en este apartado los documentos a ser considerados para el procedimiento de desayuno/merienda conforme a los criterios establecidos, Criterios de Adjudicación, Temperaturas definidos para insumos alimenticios, plan de entregas de bienes y/o servicios, Equipamiento, utensilios y personal requerido, Personal (la modalidad no es catering), Personal requerido (la modalidad no es adquisición de insumos para la elaboración de almuerzo/cena), indicadores, inspecciones y pruebas, período de validez de la garantía de cumplimiento de contrato (unificar criterios).

Respuesta: Se ha procedido a realizar las modificaciones correspondientes a al Pliego de Bases y Condiciones – PBC, subsanando todos los puntos observados y/o comentarios procedentemente.

2. Documentos del SICP

Falta documentaciones.

Considerando lo normativas legales emanadas desde la DNCP, se solicita remitir la documentación correspondiente.

Comentario

1.) En el artículo 1 de la Resolución de CONAE mencionan dictamen técnico N°30 de fecha 13 de noviembre, sin embargo no se ha adjuntado dicho documento.// 2.) Solicitamos adjuntar en la sección de formularios, el Formulario de Ofertas a ser utilizado en procedimiento de contratación de alimentación escolar en el marco del programa hambre cero en las escuelas aprobado mediante Resolución de la DNCP 3682/24.//

No realiza la combinación de precios/ o no utiliza 3 precios. Precios referenciales

Se recuerda que las Convocantes deberán seleccionar al menos tres precios obtenidos, de la combinación de dos o más de las opciones disponibles en el anexo de la reglamentación, sin embargo, en el Dictamen remitido no se observa la fundamentación del porqué no se puede utilizar la combinación de fuentes para la obtención del precio referencial o no se cuenta con la cantidad mínima requerida. Se solicita subsanar.

Respuesta: Se vuelve a remitir documentos, subsanando todos los puntos observados y/o comentarios procedentemente.

Esta convocante ha realizado la adecuación; subsanando las discrepancias como corresponde.

MIRNA
MICHELI
BENITEZ
GIMENEZ

Firmado
digitalmente por
MIRNA MICHELI
BENITEZ GIMENEZ
Fecha: 2024.12.23
12:58:30 -03'00'



Observación: Remitimos Copia Fiel de Pliego de Bases y Condiciones APROBADA por la DNCP, para el llamado a PROVISIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ (PROGRAMA HAMBRE CERO - V2) - AD REFERÉNDUM – PLURIANUAL con ID N° 458.363 del Gobierno Departamental de Canindeyú

Con estos actos la convocante subsana todos los cuestionamientos de la Retención y por lo tanto considera que procede que se publique dicho llamado por los motivos expuestos; es dable mencionar que la DNCP es una Institución encargada de darle fiel cumplimiento a la Ley y reglamentaciones con el objetivo de adecuar todos los procedimientos que se deba hacer.

Por todo lo expuesto, solicitamos puedan publicar el llamado de referencia. -

Atentamente. -

MIRNA MICHELI

BENITEZ

GIMENEZ

Lic. Mirna Micheli Benítez Giménez

Directora de la U.O.C

Firmado digitalmente

por MIRNA MICHELI

BENITEZ GIMENEZ

Fecha: 2024.12.23

12:58:46 -03'00'

continua del producto.

En todos los casos, el oferente deberá presentar, con carácter de declaración jurada, el formulario "Plan de ejecución de los Bienes y/o Servicios". Para las modalidades de Cocinando y Catering, será admitida la presentación de la contraseña de gestión de certificaciones emitidas por entidades certificadas por el Organismo Nacional de Acreditación (ONA), al momento de la presentación y apertura de ofertas. La presentación del documento respaldatorio final será presentada al momento de la firma del contrato.

Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:

EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS:

Para garantizar las mejores condiciones de participación, se seleccionará primero la oferta con el mayor puntaje obtenido. Esta oferta será la primera en ser evaluada (buscando la mejor opción de Valor por Dinero conforme lo establece el Art. 36 de la Ley 7021). Si cumple con todas las demás condiciones, se propondrá para la adjudicación. Si no cumple con los criterios adicionales, se analizará la siguiente oferta con el siguiente mayor puntaje obtenido y así sucesivamente hasta cerciorarse que el oferente elegido cumple a cabalidad con la mayor cantidad de parámetros y requisitos establecidos.

Metodo de Evaluación

Basado en multiplicidad de criterios

Evaluación basada en multiplicidad de criterios

Se deben establecer los criterios de evaluación que serán aplicados al principio de valor por dinero, indicando por cada criterio la siguiente información:

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Experiencia del oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	Años de experiencia en el rubro correspondiente a la elaboración y distribución de productos alimenticios - Experiencia de 5 (cinco) años. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Constancia de inscripción en la SET.	4	puntaje
Experiencia del oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	Experiencia en comercialización y/o distribución de productos alimenticios para colectividades públicas o privadas - Monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto ofertado en el presente procedimiento de contratación, deberá ser la sumatoria de los últimos 3 (tres) años [2021, 2022, 2023]. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Copias de contratos ejecutados y/o facturación o recepciones finales cuyos montos hayan sido declarados ante el fisco. (No serán válidas como experiencia las subcontrataciones).	10	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Experiencia del oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos modalidad cocinando en instituciones educativas para colectividades públicas o privadas. Demostrar una experiencia de 5 (cinco) años en la preparación y suministro de alimentos [con un volumen mínimo de dos millones de raciones anuales durante los años: 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023]; (volumen consistente en la sumatoria de la provisión de raciones ejecutadas anualmente en los años indicados). El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Podrán presentarse la cantidad de contratos ejecutados y/o facturaciones anteriores, con sus respectivas recepciones finales en la cantidad que fuere necesaria para acreditar el volumen.	10	puntaje
Condiciones Técnicas	Contar con un depósito para la gestión de los alimentos (materias primas e insumos) que sea dentro del departamento de la Convocante con una antigüedad mínima de 3 (tres) años, de manera a lograr la ejecución en tiempo y forma en todas las instituciones educativas beneficiadas. Dicho deposito deberá contar con R.E. (Registro de Establecimiento) vigente - Categoría 17 (Distribuidor). También deberá contar con Certificado de cumplimiento de Buenas Practicas de Almacenamiento (BPA) vigente, otorgado por la entidad acreditada El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Patente Comercial vigente depósito de alimentos. Registro de Establecimiento (R.E.) vigente - Categoría 17 (Distribuidor) INAN. Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) - INAN vigente a la fecha de la presentación de oferta. Todos estos documentos deben ser del depósito dentro del Departamento de la Convocante.	10	puntaje
Calidad - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	La empresa y personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en Buenas Práctica de Manufactura (BPM) vigente, otorgada por la entidad acreditada. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Certificado de Capacitación (BPM) vigente a la fecha de la presentación de oferta.	3	puntaje
Calidad - COCINANDO EN ESCUELAS	El oferente debe contar con un Sistema de Gestión Alimentaria que le permita garantizar los procesos relacionados a la recepción, almacenamiento, y distribución de alimentos (materias primas e insumos para la elaboración de almuerzo escolar) en las escuelas. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas con la debida acreditación nacional otorgada por el Conacyt/ONA.	10	puntaje
Calidad - COCINANDO EN ESCUELAS	El oferente debe contar con un Sistema de Gestión de Calidad que le permita garantizar los procesos relacionados a la recepción, almacenamiento, y distribución de alimentos (materias primas e insumos para la elaboración de almuerzo escolar) en las escuelas. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas con la debida acreditación nacional otorgada por el Conacyt/ONA.	10	puntaje
Sostenibilidad ambiental - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	Cumplir con las normativas vigentes en materia ambiental de manera a contribuir con estos aspectos durante el desarrollo del proyecto. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Licencia o Habilitación Ambiental vigente otorgada por el MADES del depósito de gestión de distribución, o de la planta central del oferente.	3	puntaje
Innovación - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	El oferente debe contar con un Sistema de gestión de Calidad Medioambiental que le permita garantizar los procesos relacionados a la disposición de residuos generados por su actividad.	Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas con la debida acreditación nacional otorgada por el Conacyt/ONA.	10	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	Presentación de más de una MIPYMES subcontratada y/o proveedora de insumos según el plan de Ejecución Presentado.	Presentar Plan de Ejecución y Cedula MIPYMES de la firma Subcontratada y/o proveedora de insumos.	5	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Aspectos de sostenibilidad social - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de 3 (tres) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas, deberá ser igual o mayor a 400 (cuatrocientos) trabajadores asegurados en promedio.	Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los tres 3 (tres) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas, se tendrá en cuenta el promedio de los últimos 3 (tres) meses.	10	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	Contratación del personal de cocina de la zona de la contratante. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Contratos firmados acompañados de Cédula de identidad.	5	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	El personal de cocina deberá contar con una certificación otorgada por una institución académica del Área. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Certificado otorgado por una institución académica del Área.	2	puntaje
Condiciones de Entrega	Contar con suficiente cantidad de móviles propios y/o alquilados para la distribución, 4 (cuatro) de Senave y 2 (dos) de Senacsa, para garantizar el oportuno abastecimiento en tiempo y forma. El o los oferentes que no cumplan con el requisito establecido no se acogerán al beneficio para la ponderación de este criterio.	Habilitación Municipal - Dinatran - Senave y Senacsa	3	puntaje
Precio - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	A la puntuación de precios, se le asignara una puntuación máxima de 5 (cinco) puntos al oferente que haya presentado el precio más bajo entre todas las ofertas recibidas. Los proveedores que ofrezcan precios más altos recibirán una puntuación menos en proporción al precio más bajo encontrado.	Oferta económica - Planilla de precios.	5	puntaje

Ponderación de criterios de evaluación - Multiplicidad de criterios

La ponderación de cada criterio de evaluación especificado en la cláusula anterior será el siguiente:

Criterio	Porcentaje De Ponderacion
Experiencia del oferente - COCINANDO EN ESCUELAS	24
Condiciones Técnicas	10
Calidad - COCINANDO EN ESCUELAS	23
Sostenibilidad ambiental - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	3
Innovación - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	10
Aspectos de sostenibilidad social - COCINANDO EN ESCUELAS	22
Condiciones de Entrega	3
Precio - COCINANDO EN LAS ESCUELAS	5