GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE CONCEPCION
LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/2014
Concepción, 11 de noviembre de 2013
PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR – IDN° 264.602
AD REFERENDUM

ACLARACIÓN N° 01/2013

EMPRESA 1

Consulta 1. En la **Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación**, en el punto 2 de Criterios Técnicos solicita presentar detalles de los productos a ser utilizados, que deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA).

1.1 ¿Cuáles son los productos a ser utilizados o entregados teniendo en cuenta el servicio solicitado? Los productos solicitados según Especificaciones Técnicas son variedades de comidas según menú, de los cuales no es factible se obtengan RSPA.
1.2 Solicitan RE (Registro de Establecimiento) ¿Cuál sería el objeto de presentar RE con la oferta? Como su nombre indica el Registro se emite y pertenece al establecimiento donde se producen o elaboran los alimentos a ser consumidos. ¿Cuál sería el establecimiento habilitado en este caso?

Respuesta 1: En la Sección II, Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación Posterior – Criterios Técnicos, en el punto 2: El Oferente deberá presentar detalles de los productos a ser utilizados, que deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA).

El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) de los proveedores del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) al momento de la presentación de su oferta. Al respecto, se admitirá la presentación de una constancia de solicitud de dicho registro ante el INAN, en el momento de presentación y apertura de sobres ofertas.

***Lo solicitado es en referencia de los ingredientes a ser utilizado en la elaboración de los menús, a fin de garantizar que los productos a ser utilizados son de calidad y cumplen con los registros exigidos por la INAN.**

Consulta 2. En la misma Sección II en cuanto a Capacidad de provisión establece que el Margen de Preferencia Nacional **NO SE APLICA**.

Este llamado tiene la denominación de: PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 1/2014. AD REFERENDUM.

Se menciona a su vez que: Los rubros para esta Licitación se hallan previstos en la partida 848 FF10 (Recursos del Tesoro) y FF 30 OF 003 (FONACIDE y el Fondo para la excelencia de la Educación y la Investigación) del Presupuesto General de la Nación, para el ejercicio fiscal del año 2014 y para el ejercicio fiscal 2015.

Recordamos que:

En este contexto la **ley** vigente en materia de contrataciones para adquisición de productos para el **almuerzo escolar** es la LEY 4848/2013, del PRESUPUESTO GRAL. DE GASTOS DE LA NACIÓN 2013 CAPITULO XI DE LAS CONTRATACIONES PÚBLICAS DEL ESTADO, donde la misma prescribe la exigencia de que los bienes sean de "producción nacional". Por ende es posible aplicar preferencia nacional cuando que los productos importados no son objetos de estas convocatorias o llamados licitatorios públicos.

Textualmente dos artículos mencionan esta exigencia:

ART. 159 "Los procesos de contrataciones para la adquisición del **complemento nutricional** en escuelas públicas, creadas por Ley 1443/99 …….. Las adquisiciones que se efectúen en tal concepto, tendrán por objeto únicamente bienes considerados "Producto Nacional" por la autoridad competente….."

ART. 164: "Los créditos presupuestarios previstos dentro del presupuesto de los Gobiernos Departamentales, en los Sub programas de implementación de **Almuerzo Escolar** serán destinados exclusivamente para dicho efecto…….Las adquisiciones que se efectúen en tal concepto se deberán realizar exclusivamente de la industria nacional"

El CERTIFICADO DE ORIGEN NACIONAL es el documento que garantiza que el producto se encuentre registrado en el Ministerio de Industria y Comercio y este autorizado a emplearse en este tipo de Contratación Pública.

Respuesta 2:

NO SE APLICA. La aplicación del margen de preferencia en la presente contratación no corresponde aplicar el margen de preferencia, ya que todos los productos deben ser de origen nacional, conforme al Art. N° 159 de la Ley 4848/2013.

Consulta 3. En la Sección III del Punto 1.3.3 – **INSPECCIONES Y PRUEBAS DE CONTROL DE CALDIAD reza:**

"1.3.3.1 – El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por el personal técnico calificado, designado por el Gobierno Departamental de Concepción, a través de su Secretaría de Salud y la Supervisión de la Secretaria de la Educación.

1.3.3.2 – La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.

1.3.3.3 – La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado dos veces al mes, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y

condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad de los almuerzos a ser entregados.

1.3.3.4 – En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberán reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.

1.3.3.5- Los técnicos calificados recolectarán muestras al azar para la verificación de la calidad de la comida."

En atención a eso consultamos:

3.1 ¿Qué se entiende como técnico? ¿Cuál es la preparación académica del "técnico" mencionado; estudios secundarios, terciarios?

3.2 ¿Cuáles son los parámetros a ser evaluados por el "técnico" mencionado para evaluar la calidad del almuerzo?

3.3 ¿La convocatoria cree factible realizar un reemplazo inmediato si el "técnico" solicita?

Respuesta 3. En relación a las consultas:

3.1 ¿Qué se entiende como técnico? ¿Cuál es la preparación académica del "técnico" mencionado; estudios secundarios, terciarios?

Se entiende como técnico a aquella persona que conoce muy bien los procedimientos de una ciencia, un arte o un oficio y los lleva a la práctica con especial habilidad. El nivel de preparación del "técnico", consiste, en que el mismo tiene una titulación de Grado, el de Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento, a ser contratado por el Gobierno Departamental de Concepción.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

3.2 ¿Cuáles son los parámetros a ser evaluados por el "técnico" mencionado para evaluar la calidad del almuerzo?

La calidad del almuerzo consiste en la evaluación organoléptica del alimento en cuanto a su: color, olor, aroma, sabor, textura, ausencia de contaminantes, además del tratamiento de la higiene en el proceso de elaboración, lugar de preparación, tratamiento térmico, y las condiciones de almacenamiento, en cuanto a los menús establecidos.

Además se podrán recoger muestras, que se remitirán a la INAN para la evaluación de calidad del Almuerzo.
Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

3.3 ¿La convocatoria cree factible realizar un reemplazo inmediato si el "técnico" solicita?

La Convocante cree factible realizar un reemplazo inmediato, atendiendo que la provisión solo se realiza a 88 Escuelas con diferentes cantidades de alumnos que van de 3 a 387 alumnos siendo el promedio del mismo 69 alumnos.

Consulta 4. En cuanto a la SECCION III de Especificaciones Técnicas observamos:

a) Menú: frescos y variados, basados en los requerimientos nutricionales de niños/as escolares, ricos en proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, a ser elaborados en las escuelas por personas capacitadas, preparadas y responsables. Estas personas serán contratadas por la empresa adjudicada.

4.1 ¿A QUE SE REFIERE CON RICO EN PROTEINAS? ¿QUE TIPO DE PROTEINAS?

4.2 ¿QUE VITAMINAS Y MINERALES SON ESCENCIALES PARA LA POBLACION BENEFICIADA CON ESTE PROGRAMA?

4.3 ¿QUE SE ENTIENDE PERSONAS CAPACITADAS, PREPARADAS Y RESPONSABLES? ¿QUIEN Y COMO SE EVALUA LA CAPACIDAD DE LAS PERSONAS ENCARGADAS DE PREPARAR, MANIPULAR Y GARANTIZAR EL APORTE NUTRICIONAL QUE CADA UNO DE LOS BENEFICIADOS DEBE RECIBIR?

b) Preparación: personas responsables de elaborar la comida en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad, para lo cual la empresa adjudicada deberá disponer que tengan control médico periódico, que estén capacitadas en la manipulación correcta, conservación y almacenamiento de los alimentos, que estén con las vestimentas necesarias y requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente.

4.5 ¿CUALES SON LAS NORMAS DE PRACTICA DE HIGIENE? ¿EL CONTROL MEDICO MENCIONADO ESTA COMPUESTO POR EXAMEN VISUAL, LABORATORIAL, INFECTO CONTAGIOSO O A QUE TIPO DE EXAMENES SE REFIERE?

i) La empresa adjudicada con la Licitación deberá proveer los utensilios necesarios y la cocina para la elaboración de la comida, como también, los elementos para servir el alimento a los/as niños/as

4.6 ¿QUE UTENSILIOS CONSIDERA LA CONVOCANTE NECESARIOS?

ii) Valor Nutricional: el almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del/a niño/a en edad escolar y aportará 660 kcal., según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, distribuidos de la siguiente manera:

VALOR ENERGÉTICO:
660 Kcal.
Carbohidratos 60%
Proteinas 25%
Lípidos 15%

iii) La elaboración del menú debe respetar los hábitos alimentares regionales y ser de aceptación y agrado de los/as niños/as, siendo variado y nutricionalmente completo (todos los grupos de la pirámide alimenticia).

4.7 ¿HAY DOCUMENTACION QUE ESTABLECE EL MENU PROPUESTO RESPECTO A LOS HABITOS ALIEMENTARIOS REGIONALES? ¿SE REALIZO UN ESTUDIO DE LA POBLACIÓN PARA PODER ESTABLECER EL MENU QUE SE MENCIONA? ¿A QUE HABITOS ALIMENTARIOS REGIONALES SE REFIERE?

4.8 ADEMAS DEL % DE ADECUACION DE MACRONUTRIENTES ¿QUE OTROS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEBE CUMPLIR EL ALMUERZO SERVIDO? Y ¿CUAL ES LA TABLA NUTRICIONAL QUE CADA MENU PROPUESTO DEBE CUMPLIR?

4.9 ¿QUE INSTITUCION SANITARIA AVALA QUE CADA MENU PROPUESTO CUMPLE CON EL UNICO PARAMETRO NUTRICIONAL REQUERIDO? ¿QUE SERIA EL PORCENTAJE DE ADECUACION? Y ¿CÓMO SE REALIZA EL CONTROL PERTINENTE?

Respuesta 4. En relación a las consultas:

4.1 ¿A QUE SE REFIERE CON RICO EN PROTEINAS? ¿QUE TIPO DE PROTEINAS?

Las proteínas son sustancias elementales para el desarrollo del organismo. Aportan carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno, además de aminoácidos esenciales que el cuerpo por sí mismo no produce y necesita recibir. Las proteínas a las que nos referimos son de origen animal y vegetal según los menús solicitados y establecidos en la Guías Alimentarias del Paraguay aprobados por el INAN.

4.2 ¿QUE VITAMINAS Y MINERALES SON ESCENCIALES PARA LA POBLACION BENEFICIADA CON ESTE PROGRAMA?

Según el Comité Técnico Nacional de Elaboración e Implementación de las Guías Alimentarias – Decreto N° 5457/99, establece que las Vitaminas esenciales son: Vitamina A, E, B1, B2, B3, B12, Acido Fólico, y Vitamina C., los minerales Calcio, Hierro, Yodo, Zinc.

4.3 ¿QUE SE ENTIENDE PERSONAS CAPACITADAS, PREPARADAS Y RESPONSABLES? ¿QUIEN Y COMO SE EVALUA LA CAPACIDAD DE LAS PERSONAS ENCARGADAS DE PREPARAR, MANIPULAR Y GARANTIZAR EL APORTE NUTRICIONAL QUE CADA UNO DE LOS BENEFICIADOS DEBE RECIBIR?

Este es un requisito a ser cumplido por el Oferente, por lo que el Oferente es quien se encarga de la selección del personal que van a ser encargadas de preparar, manipular y garantizar el aporte nutricional a los beneficiados, a fin de corroborar este cumplimiento la Convocante solicita en el PBC *Constancia de por lo menos cinco (5) clientes particulares y/o Empresas Públicas y/o Empresas privadas certificando la capacidad para proveer en tiempo y forma bienes similares a los requeridos por la convocante.*

4.5 ¿CUALES SON LAS NORMAS DE PRACTICA DE HIGIENE? ¿EL CONTROL MEDICO MENCIONADO ESTA COMPUESTO POR EXAMEN VISUAL, LABORATORIAL, INFECTO CONTAGIOSO O A QUE TIPO DE EXAMENES SE REFIERE?

La norma de práctica de Higiene a ser utilizada es la Guía para la Manipulación Higiénica de Alimentos de la INAN. El control médico es el Laboratorial e Infecto contagioso, cuyo resultado deberán estar certificadas por la Máxima Autoridad de la Primera Región Sanitaria del M.S.P. y B.S. de Concepción.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

4.6 ¿QUE UTENSILIOS CONSIDERA LA CONVOCANTE NECESARIOS?

El presente Llamado a Licitación tiene por objeto la provisión de almuerzo, La Convocante considera utensilios necesarios los siguientes.

	LISTA DE UTENCILIOS
1	PLATOS
2	VASOS
3	CUCHARAS
4	OLLAS
5	TABLAS DE PICAR CARNE
6	RALLADOR DE QUESO
7	COLADOR DE FIDEO
8	ESPUMADERAS
9	CUCHARONES
10	CUCHARA GRANDE
11	CUCHILLOS DE CORTAR CARNE
12	AGARRADOR SACAR FIDEOS PARA SERVIR
13	TRAPOS DE COCINA
14	VACIAS
16	CAMISETAS PARA COCINERAS
17	DELANTAL PARA COCINERAS
18	GORROS PARA COCINERAS
19	CONDIMENTOS
20	OLLA A PRESION
21	TAPERS P/ ENSALADAS
22	COCINAS INDUSTRIALES
23	BUYONES DE GAS
24	FREEZER
25	HELADERAS
26	MANTELES
27	JARRAS ELECTRICAS
28	LICUADORAS
29	EXPRIMIDORA P/ JUGOS
30	GUANTES PARA COCINERAS
31	TAPA BOCAS
32	RECIPIENTES P/ GUARDAR VERDURAS
33	ESCOBAS
34	RODOS PARA LA LIMPIEZA
35	PLASTICOS DE BASURAS
36	BASUREROS

37	VALDES
38	RODOS PARA REPASAR
39	TRAPOS PARA REPASAR

La cantidad de utensilios deberá ser acuerdo a la cantidad de beneficiarios y/o cantidad de alumnos por cada escuela.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

4.7 ¿HAY DOCUMENTACION QUE ESTABLECE EL MENU PROPUESTO RESPECTO A LOS HABITOS ALIMENTARIOS REGIONALES? ¿SE REALIZO UN ESTUDIO DE LA POBLACIÓN PARA PODER ESTABLECER EL MENU QUE SE MENCIONA? ¿A QUE HABITOS ALIMENTARIOS REGIONALES SE REFIERE?

El PBC para el presente llamado se realizó teniendo en cuenta la Guía Alimentaria realizado por el Comité Técnico Nacional de Elaboración e Implementación de las Guías Alimentarias, coordinado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, dependiente de la Dirección General de Programas de Salud del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, con el apoyo técnico de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP).
Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

4.8 ADEMAS DEL % DE ADECUACION DE MACRONUTRIENTES ¿QUE OTROS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEBE CUMPLIR EL ALMUERZO SERVIDO? Y ¿CUAL ES LA TABLA NUTRICIONAL QUE CADA MENU PROPUESTO DEBE CUMPLIR?

El PBC establece:

ii) Valor Nutricional: el almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del/a niño/a en edad escolar y aportará 660 kcal., según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, distribuidos de la siguiente manera:

VALOR ENERGÉTICO	660 kcal.
Carbohidrato	60 %
Proteínas	25 %
Lípidos	15 %

Favor adecuarse al PBC.

4.9 ¿QUE INSTITUCION SANITARIA AVALA QUE CADA MENU PROPUESTO CUMPLE CON EL UNICO PARAMETRO NUTRICIONAL REQUERIDO? ¿QUE SERIA EL PORCENTAJE DE ADECUACION? Y ¿CÓMO SE REALIZA EL CONTROL PERTINENTE?

La Institución Sanitaria que avala cada menú propuesto es la INAN a través de la Guía Alimentaria, realizado por el Comité Técnico Nacional de Elaboración e Implementación de las Guías Alimentarias.

Consulta 5.

c) **Control:** El oferente deberá contar con una oficina en la capital del Primer Departamento, a cargo de una Profesional Nutricionista con registro Profesional Habilitado por el MSP y B.S. quien estará a su cargo realizar la supervisión de los alimentos a ser entregados en las distintas instituciones del Departamento conjuntamente con las Secretarias de Educación y Salud del Gobierno Departamental de Concepción, la oficina y el Profesional Nutricionista serán a costa del Proveedor.

5.1 ¿Cuál ES EL PROTOCOLO DE LA SUPERVISION QUE DEBE REALIZAR EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA? (en cuanto a periodicidad de controles, parámetros evaluados, etc.)

El profesional es empleado de la empresa proveedora del servicio y es quien debe controlar, sancionar y observar si ocurre una falla o falta en la provisión de la misma empresa que lo contrato.

Respuesta 5.

Control: Para cada entrega, la Directora de Escuela o un representante designado de la Institución será la encargada de verificar el estado (olor, color, texturas y otros) de las verduras, frutas y carnes a ser utilizada para la elaboración del menú. El oferente deberá contar con una oficina en la capital del Primer Departamento, a cargo de una Profesional Nutricionista con registro Profesional Habilitado por el MSP y B.S. quien realizará un monitoreo de los alimentos a ser entregados en las instituciones del Departamento **conjuntamente con las Secretarias de Educación y Salud del Gobierno Departamental de Concepción y el Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento , la oficina y el Profesional Nutricionista serán a costa del Proveedor.**

Para el protocolo de la Supervisión se realizará dos veces al mes mencionado en el punto 1.3.3.3 Inspecciones y Pruebas – Control de Calidad.

El Profesional Nutricionista es empleado de la empresa proveedora del servicio, quien conjuntamente con las Secretarias de Educación y Salud del Gobierno Departamental de Concepción y el Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento, y es a fin de garantizar un buen servicio.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

Consulta 6. En el PLAN DE LAS ENTREGAS menciona que el detalle de las Instituciones se encuentra detallado en el Anexo III.

No encontramos el Anexo mencionado y esto es de suma importancia para realizar el costo del servicio.

Teniendo en cuenta la cantidad de instituciones beneficiadas así como la cantidad de alumnos por institución.

Respuesta 6. **El Anexo III, referente al listado de Instituciones a ser Beneficiadas en la Provisión de Almuerzo Escolar se encuentra Adendado, como Anexo III Adenda N° 01.**

EMPRESA 2

CONSULTA 1:

PUNTO 1-Especificaciones Técnicas y Preparación: las personas responsables de elaborar la comida en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de práctica de higiene y salubridad, para lo cual la empresa adjudicada deberá disponer que tengan control médico periódico, que estén capacitadas en la manipulación correcta, conservación y almacenamiento de los alimentos, que estén con las vestimentas necesarias y requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente.

Que análisis médicos deberán realizarse las cocineras?

Con que frecuencia?

Donde deberán presentar sus análisis?

Cómo deberá demostrar la empresa que realiza la capacitación a las cocineras?

RESPUESTA 1: En relación a la consulta:

Que análisis médicos deberán realizarse las cocineras?

El control médico es el Laboratorial e Infecto contagioso, cuyo resultado deberán estar certificadas por la Máxima Autoridad de la Primera Región Sanitaria del M.S.P. y B.S. de Concepción.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

Con que frecuencia?

El control médico de las personal responsables de elaborar la comida se dará en dos ocasiones, una antes de la primera entrega a ser realizada y la segunda en el periodo correspondiente a las vacaciones de invierno.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

Donde deberán presentar sus análisis?

Los resultados de los análisis deberán ser presentados a la Secretaría de Educación del Gobierno Departamental de Concepción.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

Cómo deberá demostrar la empresa que realiza la capacitación a las cocineras?

Convocante solicita en el PBC ***Constancia de por lo menos cinco (5) clientes particulares y/o Empresas Públicas y/o Empresas privadas certificando la capacidad para proveer en tiempo y forma bienes similares a los requeridos por la convocante.***

CONSULTA 2:

ITEM i) La Empresa adjudicada con la Licitación deberá proveer los utensilios necesarios y la cocina para la elaboración de la comida, como también, los elementos para servir el alimento a los/as niños/as.

La gobernación este año 2013 licitó alimentos deshidratados y la oferta incluía ollas, platos, cubiertos, artículos de limpieza y cocinas, por lo tanto las escuelas ya cuentan con estos utensilios por lo que la nueva empresa que sea adjudicada en esta licitación este año se verá "beneficiada" con esto ya que las escuelas cuentan con todos estos utensilios. Es decir que ya no hace falta solicitar ciertos utensilios, lo que debería solicitarse por tratarse de alimentos frescos en HELADERAS Y FREEZER, pues siendo que piden que se provean los insumos una vez por semana será imposible conservarlos en buen estado sin refrigeración más aún si se consideran las altas temperaturas en el departamento. Así también es importante que la convocante detalle a que utensilios se refiere a fin de calcular el precio de la oferta. Aclarar si es exigencia HELADERA Y FREEZER.

RESPUESTA 2: **El presente Llamado a Licitación tiene por objeto la provisión de almuerzo, La Convocante considera utensilios necesarios los siguientes.**

	LISTA DE UTENCILIOS
1	PLATOS
2	VASOS
3	CUCHARAS
4	OLLAS
5	TABLAS DE PICAR CARNE
6	RALLADOR DE QUESO
7	COLADOR DE FIDEO
8	ESPUMADERAS
9	CUCHARONES
10	CUCHARA GRANDE
11	CUCHILLOS DE CORTAR CARNE

12	AGARRADOR SACAR FIDEOS PARA SERVIR
13	TRAPOS DE COCINA
14	VACIAS
16	CAMISETAS PARA COCINERAS
17	DELANTAL PARA COCINERAS
18	GORROS PARA COCINERAS
19	CONDIMENTOS
20	OLLA A PRESION
21	TAPERS P/ ENSALADAS
22	COCINAS INDUSTRIALES
23	BUYONES DE GAS
24	FREEZER
25	HELADERAS
26	MANTELES
27	JARRAS ELECTRICAS
28	LICUADORAS
29	EXPRIMIDORA P/ JUGOS
30	GUANTES PARA COCINERAS
31	TAPA BOCAS
32	RECIPIENTES P/ GUARDAR VERDURAS
33	ESCOBAS
34	RODOS PARA LA LIMPIEZA
35	PLASTICOS DE BASURAS
36	BASUREROS
37	VALDES
38	RODOS PARA REPASAR
39	TRAPOS PARA REPASAR

La cantidad de utensilios deberá ser acuerdo a la cantidad de beneficiarios y/o cantidad de alumnos por cada escuela.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

CONSULTA 3:

ITEM ii) Valor Nutricional: el almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del /a niño/a en edad escolar y aportará 660 Kcal., según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, distribuidos de la siguiente manera:

VALOR ENERGETICO	660 Kcal.
CARBOHIDRATOS	60,00%
PROTEINAS	25,00%
LIPIDOS	15,00%

Como se medirán estos valores? Que organismo ejercerá este control? Considerando que las comidas frescas no tiene ningún Registro Sanitario en el IAN, es imposible certificar que lo que se provee realmente cumple estos valores, el único instrumento para medir los valores nutricionales es el ANALISIS FISICO QUIMICO, por lo que e absolutamente imposible pretender que todos los insumos distribuidos en todo el departamento sean previamente sometidos a Análisis Físico Químicos fin de determinar si cumplen con estos valores. Y más imposible aún es pretender analizar las comidas terminadas, por lo que solicitamos saber como medirán estos valores. Por tratarse de un requerimiento de imposible cumplimiento este punto debería ser eliminado con lo que SERA IMPOSIBLE SABER QUE VALOR NUTRICIONAL TIENEN LAS COMIDAS QUE RECIBEN LOS NIÑOS.

RESPUESTA 3:

El PBC establece:

ii) Valor Nutricional: el almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del/a niño/a en edad escolar y aportará 660 kcal., según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, distribuidos de la siguiente manera:

VALOR ENERGÉTICO	660 kcal.
Carbohidrato	60 %
Proteínas	25 %
Lípidos	15 %

Favor adecuarse al PBC.

CONSULTA 4:

ITEM d) Control El oferente deberá contar con una oficina en la capital del Primer Departamento, a cargo de una Profesional Nutricionista con registro habilitado Profesional Habilitado por el MSP y B.S. quien estará a su cargo realizar la supervisión de los alimentos a ser entre entregados en las distintas instituciones del Departamento conjuntamente con las Secretarias de Educación y Salud del Gobierno Departamental de Concepción, la oficina y el Profesional Nutricionista serán a costa del Proveedor.

Este requerimiento implica que cada semana antes de la distribución la empresa deberá someter al control de la nutricionista y de la gobernación todos los insumos (carnes, verduras, legumbres, huevos, frutas) quienes deberán pesar cada insumo y controlar su estado, lo que evidentemente llevará por lo menos 1 día de trabajo, luego mínimamente 1 día más para llegar a destino con lo que las verduras y la carne ya llegarían después de 2 días de salir del mercado lo que a altas temperaturas ya asegura su descomposición. En caso de que alguno de los insumos sea rechazado

por no cumplir con las especificaciones técnicas, que plazo tiene la empresa adjudicada para reponer? Por ejemplo si los huevos no pesan 50 gramos, en cuanto tiempo deberá reponerse? Esto implicará por supuesto un retraso importante en la entrega.

RESPUESTA 4:

Control: Para cada entrega, la Directora de Escuela o un representante designado de la Institución será la encargada de verificar el estado (olor, color, texturas y otros) de las verduras, frutas y carnes a ser utilizada para la elaboración del menú. El oferente deberá contar con una oficina en la capital del Primer Departamento, a cargo de una Profesional Nutricionista con registro Profesional Habilitado por el MSP y B.S. quien realizará un monitoreo de los alimentos a ser entregados en las instituciones del Departamento **conjuntamente con las Secretarias de Educación y Salud del Gobierno Departamental de Concepción y el Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento , la oficina y el Profesional Nutricionista serán a costa del Proveedor.**

Para el protocolo de la Supervisión se realizará dos veces al mes mencionado en el punto 1.3.3.3 Inspecciones y Pruebas – Control de Calidad.

El Profesional Nutricionista es empleado de la empresa proveedora del servicio, quien conjuntamente con las Secretarias de Educación y Salud del Gobierno Departamental de Concepción y el Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento, y es a fin de garantizar un buen servicio.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

CONSULTA 5:

Con respecto al MENU SUGERIDO, consultamos si en el Departamento de Concepción hay plantación de remolachas, pepinos, rúcula, lechuga, tomate, repollo, cebolla y zanahoria, ya que como solicitan de los mercados locales y cosechados en el día (pág.14 1.3) desearíamos saber si hay en el departamento. También considerando que los productos destinados a la merienda y almuerzo escolar DEBEN SER DE LA INDUSTRIA NACIONAL y ya en Paraguay no se cultivan manzanas y peras y esto debería reemplazarse por frutas de producción local, lo mismo ocurre con las sardinas y atún. En el caso de la lechuga, aunque haya plantaciones en Concepción será imposible entregar las cosechadas al día, de hecho hay una contradicción pues por un lado piden entrega semanal y por otro cosechadas al día, suponiendo que en la zona de Yby Yaú se cultiven lechugas será imposible cosechar y llegar a escuelas de Vallemí o San Carlos en el día. Y si se cultivan en Loreto, es imposible cosechar y llegar en el día a Jhugha Ñandú. Solicitamos mayor aclaración con respecto al origen de los insumos, frutas y verduras.

RESPUESTA 5:

El Departamento de Concepción, cuenta con las plantaciones de las verduras y frutas a ser utilizados exceptuando algunos que no son de producción nacional. El Gobierno Nacional viene desarrollando el proyecto de "Apoyo a la Aplicación del Enfoque de Gestión Territorial Participativo para la Implementación del PLAN NACIONAL DE SOBERANIA Y

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL PARAGUAY, hacia una política pública que busca erradicar el hambre y la pobreza del Paraguay.

CONSULTA 6:

1.2.3- Transporte. 1.3.2.1- La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados para la utilización para la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas, sean transportados adecuadamente, es decir que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos.

Cuantos vehículos como mímino solicitan? Es fundamental que exijan vehículos refrigerados y con la debida Habilitación de Senacsa pues transporta carne. Este requerimiento debe incluirse a los efectos de asegurar el adecuado transporte considerando que se tratan de alimentos perecederos y que serán entregados a grandes distancias.

También hay que considerar las grandes distancias y los caminos en algunos casos intransitables donde en épocas de lluvias se puede demorar incluso 5 días para que se restablezcan los caminos y en algunos casos solo se llega por barco, para lo cual debe preverse como se transportarán las verduras y las carnes.

Para todo lo que solicitan, mínimamente se deben exigir 2(dos) camiones refrigerados por distrito y conservadoras industriales para el traslado en barco a las localidades de la ribera, así como Habilitación de Senacsa para todos los vehículos.

RESPUESTA 6:

1.2.3 Transporte.

1.3.2.1 - La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas, sean transportados adecuadamente, es decir que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos. La empresa deberá contar como mínimo con los siguientes vehículos:

a) 1 (una) camioneta doble cabina con carrocería y/o furgoneta tipo bus, 4 x 4, con capacidad mínima de 1.000 kilogramos, (de su propiedad o en alquiler).

b) 1 (un) camión con carrocería furgón cerrado y refrigerado, con capacidad mínima de 2.000 kilogramos, con habilitación de la Senacsa, (de su propiedad o en alquiler).

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

CONSULTA 7:

Sobre el PUNTO 1.3.3-INSPECCIONES Y PRUEBAS-CONTROL DE CALIDAD en ningún momento se aclara que tipo de controles se ejercerán y a que pruebas serán sometidos los alimentos para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, debe aclararse si se comprobará el peso de los mismos, teniendo en cuenta que solicitan que cada huevo tenga como mínimo 50 gramos, así como se controlarán el estado de las verduras, el grado de maduración de los tomates,

las cáscaras del pepino o la zanahoria, etc. También es importante que se aclare como se controlarán las calorías, carbohidratos, proteínas y grasas de cada palto de comida terminada pues solicitan un mínimo a cumplir y no mencionan como se controlará eso. Tampoco aclaran si las muestras que los técnicos retirarán al azar son de insumos, ingredientes o de la comida terminada y a que pruebas someterán esas muestras.

REPUESTA 7:

La calidad del almuerzo consiste en la evaluación organoléptica del alimento en cuanto a su: color, olor, aroma, sabor, textura, ausencia de contaminantes, además del tratamiento de la higiene en el proceso de elaboración, lugar de preparación, tratamiento térmico, y las condiciones de almacenamiento, en cuanto a los menús establecidos.

Además se podrán recoger muestras, que se remitirán a la INAN para la evaluación de calidad del Almuerzo.

El control estará a cargo del Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento, a ser contratado por el Gobierno Departamental de Concepción.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

CONSULTA 8:

PUNTO 1.3.5. VENCIMIENTO 1.3.5.1 La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4 (cuatro) meses contados a partir de la entrega del producto; excepto la carne, el pollo, las verduras, las frutas, productos lácteos y panificados.

Como determinarían el vencimiento de las carnes, frutas y verduras? Cuál es el período de tiempo mayor que se puede almacenar? En cuanto a los panificados es apenas de 3 días por lo que no es posible que sean entregados una vez por semana.

RESPUESTA 8:

1.3.5. VENCIMIENTO

1.3.5.1 La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4 (cuatro) meses contados a partir de la entrega del producto; excepto la carne, el pollo, las verduras, las frutas, productos lácteos y panificados. Lo exceptuado se determinarán de acuerdo a su olor, color, textura y otros, el periodo máximo de almacenamiento es de 7 días desde la recepción de los productos.

Esta consulta fue subsanada en la Adenda N°03/2013.

CONSULTA 9:

1.3.6 REGISTROS SANITARIOS 1.3.6.1- El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley 836/80.

Que producto deberá poseer RSPA? Los insumos o el producto terminado? Las verduras, frutas, huevos y carnes no se inscriben en el INAN por lo tanto NO POSEEN RSPA, tampoco puede tener RSPA la comida terminada por lo que escapa absolutamente al control del INAN.

Por otro lado si exigen RSPA de los productos envasados, estos deberán presentarse ya con la oferta por lo que obligará a la empresa adjudicada a comprar siempre los mismos productos, de la misma marca, es decir, si presentan una marca determinada de arroz y presenta el RSPA, no podrá durante la ejecución del contrato cambiar de marca ya que no será el mismo RSPA presentado con su oferta por lo que podrá escapar al control de la Gobernación. En cuanto a los ingredientes más vulnerables como las carnes, frutas, y verduras al no poseer RSPA es absolutamente imposible que el único organismo responsable de controlar que es el INAN pueda hacerlo.

RESPUESTA 9:

1.3.6.1- El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

1.3.6.2- El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) de los proveedores del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) al momento de la presentación de su oferta. Al respecto, se admitirá la presentación de una constancia de solicitud de dicho registro ante el INAN, en el momento de presentación y apertura de sobres ofertas. En el caso de que la oferta seleccionada por el Comité de Evaluación cumpla con todas las condiciones establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones y presente el precio más bajo, y que haya acompañado con su oferta solamente la constancia de solicitud de Registro de Establecimiento ante el INAN, el comité evaluador requerirá en un plazo de 48 hs (cuarenta y ocho horas) que el oferente presente dicho documento, caso contrario la oferta será rechazada. En ningún caso se podrá adjudicar al oferente que no cuente con dicho registro definitivo.

***Lo solicitado es en referencia de los ingredientes a ser utilizado en la elaboración de los menús, a fin de garantizar que los productos a ser utilizados son de calidad y cumplen con los registros exigidos por la INAN.**

CONSULTA 10:

El no solicita el CERTIFICADO DE ORIGEN NACIONAL de los insumos, considerando que la ley exige que los productos para la merienda y el almuerzo escolar sean de la industria nacional, con lo cual se corre un serio riesgo de que la empresa adjudicada pueda utilizar aceites, azúcar, harinas, etc introducidas al país de contrabando causando el ya sabido daño a la industria nacional. Debe exigirse CERTIFICADO DE ORIGEN NACIONAL para todos los productos industrializados.

RESPUESTA 10:

En la Sección VII. Anexos. Anexo N° I. Inciso I) Cualquier otro documento adicional requerido punto 2) solicita, Copia Autenticada por Escribanía del Certificado de origen nacional expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).

Obs: en el caso del Certificado de origen nacional podrá presentarse para la apertura de ofertas la copia autenticada por escribanía de la Constancia de trámite ante el MIC, requiriendo el Convocante el mencionado Certificado en un plazo máximo de dos (2) días hábiles posteriores a la recepción por parte del oferente, de la solicitud realizada por el Convocante.

CONSULTA 11:

Cuáles son las escuelas beneficiadas? Cuantos alumnos? No se adjunta listado de escuelas ni cantidad de alumnos y esto es fundamental para calcular costos.

RESPUESTA 11:

El Anexo III, referente al listado de Instituciones a ser Beneficiadas en la Provisión de Almuerzo Escolar se encuentra Adendado, como Anexo III Adenda N° 01

CONSULTA 12:

Quién paga el sueldo de las cocineras? La empresa adjudicada o la Gobernación?

RESPUESTA 12:

El sueldo de las cocineras estará a cargo de la Empresa Adjudicada.

CONSULTA 13:

Como se prevé la limpieza de utensilios y del lugar donde se preparan los alimentos? Quién debe proveer los artículos de limpieza? La empresa adjudicada o la Gobernación?

RESPUESTA 13:

La limpieza de los utensilios y del lugar donde se preparan los alimentos, y la provisión de los artículos de limpieza, estará a cargo de la Empresa Adjudicada,

CONSULTA 14:

Quién se encarga de la reposición de gas? La empresa adjudicada o la Gobernación?

RESPUESTA 14:

De la reposición de gas se encarga la Empresa adjudicada.

GOBERNACION I DEPARTAMENTO · CONCEPCION

Lic. Edgar Francisco Fretes Cristaldo
Director de la U.O.C.