NOTA DNCP/DNC/N° 7201 / 2019

Asunción, 13 de mayo de 2019

Señores
Junta Municipal y
Unidad Operativa de Contrataciones
Municipalidad de Mayor Otaño
PRESENTE:

REF.: OBSERVACIONES O RECOMENDACIONES PARA EL LLAMADO LCO "Provisión de Almuerzo Escolar" INGRESADO AL SICP A TRAVÉS DE EXP. N° 311273 ID N° 364090.-

La Dirección Nacional de Contrataciones Públicas se dirige a Usted en relación al expediente de referencia, a fin de informarle que, de conformidad a lo establecido en las normativas vigentes, hemos procedido a la difusión de la presente contratación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), no obstante, del análisis efectuado realizamos las siguientes observaciones y/o recomendaciones:

1. La nota de contestación remitida esta en blanco.

2. **Sección II Criterios de Evaluación, Capacidad técnica** – en este punto indican:

   d. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, El Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito, **este requisito corresponde al pliego estándar de PROVISION DE ALMUERZO y CENA ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DE PLATO SERVIDO,** solicitamos una justificación legal al respecto.

   e. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y en Prevención de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos - ETA otorgada por el INAN, **consultamos a la convocante ¿porque este requerimiento para presentar con la oferta?** solicitamos una justificación legal al respecto

   f. El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido, según lo establecido en la Resolución Nº 9460/2018 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1(un) profesional director técnico que se desarrolle en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras de alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, inscriptos en el repse y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de noviembre de 2008, "Por el cual se establecen el perfil y las condiciones para el ejercicio de la dirección técnica de los establecimientos de productos alimenticios y aditivos alimentarios para

Abg. Karen Aguilera
Coordinación de Control
DNCP - DNC

consumo humano" y con patente profesional al día. Dirección de control y monitoreo: 3(tres) profesionales nutricionistas inscriptos en el Repse y con patente profesional al día, para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con quince funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses, **consultamos a la convocante en que parte del lineamiento indica esta condición, porque esta exigencia es para la convocante al momento de elaborar sus proyectos, no corresponde trasladar la responsabilidad de la contratante al oferente.**

g. Deberá demostrar que dispone de profesionales del área de Trabajo Social con Repse y con patente profesional al día, demostrado con contrato y las documentaciones pertinentes conforme a los lineamientos establecidos por el MEC, **consultamos a la convocante en que parte del lineamiento indica esta condición, porque esta exigencia es para la convocante al momento de elaborar sus proyectos, no corresponde trasladar la responsabilidad de la contratante al oferente.**

h. El Oferente deberá contar con la certificación de calidad ISO 9001:2015 u otras certificaciones de calidad similares vigentes a la fecha de apertura, **consultamos a la convocante ¿cuál es la necesidad de requerir la certificación cuando se estaría cocinando en las escuelas?**

i. El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 3 (tres) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo, **unificar este criterio con el punto b.**

j. Los vehículos deben contar con furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente consustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento, **unificar este criterio con el punto b.**

k. Patente Comercial Municipal rubro alimentos, vigente del oferente. (Copia Autenticada), este documento deberá ser solicitado en la Sección VII Anexo I.

l. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación in situ se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuad,

Abg. Karen Aguilera
Coordinación de Contrataciones Públicas
DNCP

consultamos a la convocante que es lo que se verificara siendo que los servicios serán realizados en las instituciones educativas.

3. **Sección IV CGC 14.1; 14.2 y 14.3** – consultamos a la convocante ¿en qué plazo serán abonadas las facturas?

4. **Sección VII Anexo I** – la convocante solicita en varios puntos Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), **solicitamos a una justificación legal al respecto**.

Si la convocante decidiera remitir correcciones o aclaraciones en base a las observaciones y recomendaciones realizadas en los puntos anteriores, deberán remitir las mismas a través del SICP.

Además, recordamos que la verificación y difusión del presente proceso de contratación, realizada por la Dirección de Normas y Control de la DNCP, no exime de responsabilidad a las Convocantes ni implica necesariamente la regularidad de los actos administrativos publicados o difundidos (Art. 29 Resolución DNCP N° 948/10).

Así mismo, la verificación y difusión indicada en el párrafo anterior, en ningún caso impedirá la tramitación de los mecanismos de impugnación planteados por quienes vieren trasgredidos sus derechos o cualquier interesado en denunciar los actos que contravengan las disposiciones que rigen la materia objeto de la Ley N° 2051/03, dentro de los plazos previstos en la misma. (Art. 30 Resolución DNCP N° 948/10).

Por lo tanto, la difusión del llamado en SICP bajo ningún punto de vista implica la autorización o aprobación de la DNCP del proceso en cuestión, pues ello es exclusiva responsabilidad de la entidad convocante.

Sin otro particular, aprovechamos la ocasión para saludarle.

Héctor Galeano
Jefe-Dpto. de Atención a Municipios

Abg. Karen Aguilera
Coordinadora de Control-DNC

Abg. Gloria Núñez de Escobar
Directora de Normas y Control-DNCP

DNC/DAM/HG