Señor

Abg. Agustín Encina

DIRECTOR NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

Presente:

Me dirijo a usted y por su intermedio a quien corresponda a los efectos de contestar las observaciones realizadas al expediente de referencia:

PROVISIÓN DE ALMUERZO EN LA MODALIDAD DE ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DE PLATO SERVIDO - CONTRATO ABIERTO - AD REFERENDUM: 434667

OBSERVACIONES:

Tema: ALIMENTACION ESCOLAR
Sección: Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación
Situación: Solicitar cierta cantidad de años de experiencia, acreditable con la constancia de RUC.
Descripción: El requisito solicitado para calificar la antigüedad se aparta de lo previsto en el Pliego de Bases y Condiciones estándar. Se solicita su adecuación al Pliego estándar.
Respuesta: Es de suma importancia para esta convocante que las empresas que se presenten, demuestren mínimamente contar con los años de experiencia solicitados por tratarse de alimentación a niños. Es una forma de garantizar la participación de oferentes calificados y evitar de esta manera a empresas improvisadas, sin capacidad y práctica en el rubro. El objetivo es crear condiciones para que las empresas que se presentan puedan demostrar su trayectoria en el rubro, lo cual no es de imposible cumplimiento.
Tema: ALIMENTACION ESCOLAR
Sección: Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación
Situación: Se requiere Antigüedad mínima acreditable con el RE
Descripción: El requerimiento establecido correspondiente a que la oferente cuente con una determinada antigüedad acreditable con el Registro de Establecimiento se aparta de la exigencia establecida en el Pliego de Bases y Condiciones estándar. Se solicita su adecuación al Pliego Estándar.
Comentario: Acreditar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas mediante contratos o facturaciones con sus respectivas recepciones satisfactorias por un monto equivalente al 30% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos cinco años 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019, como así también mediante el RUC y el Certificado de Registro de establecimiento (RE) categoría 25 y/o 16 vigente, otorgado por el INAN, el mismo deberá comprender como mínimo los periodos 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019, además de estar vigente a la fecha del inicio de la etapa competitiva. Presentar copia autenticada por Escribanía. No se aceptarán constancias de documentos en trámites.
Respuesta: La importancia del requerimiento solicitado radica en la naturaleza del llamado en que las empresas en el rubro de alimentos tienen la obligación de tener el Registro de Establecimiento, por lo que resulta coherente que el pedido de los años de experiencia tenga como respaldo el Registro de Establecimiento otorgado por el INAN, con el fin de obtener oferentes calificados y evitar empresas improvisadas, esta convocante necesita tener la máxima seguridad de la experiencia de las empresas oferentes, por tratarse de algo tan sensible como es la entrega de alimentos a los niños.

Tema: ALIMENTACION ESCOLAR
Sección: Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación
Situación: Contar con depósito propio o alquilado en un área determinada.
Descripción: El requerimiento establecido, respecto a que el oferente debe contar con un Depósito, no se ajusta a los lineamientos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones estándar. Se solicita su adecuación al Pliego Estándar.
Comentario: El oferente deberá contar con un establecimiento de elaboración de alimentos, con una dimensión mínima de 1.000 m2 dentro del Departamento Central y/o Asunción, deberá estar habilitado por las autoridades sanitarias, ambientales y municipales, y será corroborado por el comité evaluador para lo cual se deberá presentar declaración jurada de que se permitirá el acceso de los evaluadores al establecimiento para la verificación del cumplimiento del requisito. Todos los documentos deberán estar vigentes los mismos deberán corresponder al mismo establecimiento, en caso de Consorcio él o los miembros que cuenten con el establecimiento, deberán cumplir con este requisito.
Respuesta: La convocante precisa de que los oferentes que se presenten, cuenten con el establecimiento en el Departamento Central y/o Asunción a fin de tener la seguridad de que, al tratarse de catering en el volumen de los alimentos y la cantidad de instituciones educativas en donde los almuerzos van a ser entregados diariamente, puedan cumplir en tiempo y forma con los mismos, ya que el beneficio del llamado va dirigido estudiantes de instituciones educativas dentro del territorio de la Gobernación de Central. Con este requerimiento se logrará un mejor sistema de ejecución de contrato, centralizado el almacenamiento, distribución y control de la ejecución, para de esta forma asegurar la calidad tanto en los productos como en la provisión de los servicios a un sector sumamente sensible como lo es la población escolar. Otro aspecto fundamental es considerar que debe existir una inmediatez del local de producción de alimentos y su área de distribución.
Tema: ALIMENTACION ESCOLAR

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO CENTRAL

Sección: Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación
Situación: Inclusión de Certificados de Calidad ISO o equivalentes.
Descripción: Con relación al certificado de calidad exigido se solicita: 1) especificar cuál es el objeto de la certificación, qué es lo certificado (la producción, el producto, la distribución, otros); 2) explicar cómo incide dicha certificación en la ejecución del contrato; 3) especificar las empresas en el mercado que cuentan con la certificación indicada y 4) si se han previsto en el pliego de bases y condiciones certificaciones equivalentes definidas como tales para satisfacer el requerimiento establecido.
Comentario: Acreditar tener certificación de calidad y certificación garantizando la seguridad alimentaria sobre el servicio ofertado. Certificado de Gestión de Calidad ISO 9001, sobre el servicio ofertado o una certificación de Gestión de Calidad similar, emitida por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley Nro. 2279/03 y el Decreto Reglamentario Nro. 3900/10, en caso de Consorcio cada integrante debe cumplir con el requisito. El oferente deberá contar con la Certificación ISO 22000 y/o de HACCP de seguridad alimentaria para asegurar inocuidad de los alimentos sobre el servicio ofertado o una Certificación de Gestión de Calidad, similar emitida por una entidad debidamente acreditada según lo establecido y regulado por la Ley Nro. 2279/03

Respuesta:
Punto 1: En atención al objeto de la licitación, que se caracteriza por la manipulación de alimentos, muchos de ellos *in natura*, esta Convocante busca que mediante la certificación se garantice la calidad en los procesos de manipulación, elaboración y distribución de los alimentos para el consumo humano, conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, se solicita que el oferente certifique la producción y distribución de alimentos listos para el consumo.
Punto 2: La certificación asegura que la potencial firma proveedora tenga una estructura operacional de trabajo bien documentada e integrada a los procedimientos técnicos y gerenciales, y que sus procedimientos hayan sido auditados previamente por un órgano competente y a su vez este, le haya proveído una conformidad plena (certificación) a sus procesos; por lo tanto, contar con la certificación otorga a esta Convocante una garantía adicional de que los procesos de producción y distribución de los alimentos frescos a ser proveídos contarán con los estándares de calidad e inocuidad a fin de asegurar el cumplimiento efectivo del objeto del contrato.

Asimismo, el requisito es establecido a fin de garantizar que los oferentes cuenten con certificados de calidad en relación al servicio requerido, considerando que la provisión solicitada es de gran envergadura, por lo que es necesario que los mismos cumplan con los requisitos solicitados a cabalidad, puesto que cualquier incidente o situación de alimentos en mala calidad *(por negligencia o impericia)* afectaría a la salud de los estudiantes beneficiarios del almuerzo/colación *(niños y adolescentes),* riesgo que esta Convocante pretende minimizar, ya que las certificaciones solicitadas establecen sistemas preventivos de control de calidad y garantizan un servicio estable y una mejora continua del servicio, buscando la satisfacción de los beneficiarios .

Punto 3: Tras la verificación, tanto en procesos licitatorios que se encuentran disponibles en el portal de la DNCP como en los antecedentes de los procesos anteriores para la provisión de almuerzo escolar y colación alimentaria convocados por el MEC, en donde se presentaron oferentes con la certificación solicitada, algunas de las cuales son: Comepar S.A., Plasma S.A, La Bandeja, Patricia Ester Fernández de Alcaraz, Ladero Paraguayo S.A., Instituto de Arte Culinario, Aida Aquino de Farías, Granos Aceites S.A. Asimismo, este requisito viene siendo aplicado por varias Convocantes, lo cual puede corroborarse en el SICP a través de los siguientes
ID 368.664, 410.207, 405.260, 404.905, 403.700, 388.811.
También se debe considerar el llamado ID 406485, del MEC, que ha respondido en similar tenor a estas mismas observaciones realizadas por la DNCP, ejemplo Nota DC N° 402/2022 del 13 de junio del 2022.

Punto 4: Se aclara que en el PBC no se requiere de manera exclusiva el Certificado de Gestión de Calidad ISO 9001 y la Certificación HACCP, ya que en el mismo se menciona que pueden ser presentadas otras certificaciones de gestión de calidad y sistema de inocuidad de los alimentos a ser proveídos; es decir, por equivalente se refiere a otros certificados que acrediten haber aprobado un proceso de calidad para sus servicios, siempre que sean emitidas por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley Nº 2279/ 03 y el Decreto Reglamentario Nº 3900/10.

Lic. Leticia Cáceres
Directora U.O.C.
GOBERNACIÓN DEL DPTO. CENTRAL

Lic. Leticia Cáceres
Directora UOC
Gobernación del Departamento Central