Municipalidad de Gral. Bernardino Caballero

Intendencia Municipal

Teléfono 0526 260 206
E-mail.: mgbcaballero@hotmail.com
Gral. Bernardino Caballero – Paraguay

Justificación para normas y control

General Bernardino Caballero, 17 de mayo de 2019

Señor:
Abg. Pablo Seitz Ortiz, Director
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

Nos dirigimos respetuosamente a UD a los efectos de remitir aclaraciones en respuesta a la **NOTA DNCP/DNC/N°6869/2019 de fecha 08 de mayo de 2019**, la que hace alusión a observaciones y recomendaciones para el llamado Licitación por Concurso de Oferta "SERVICIOS DE PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS" – ID N° 364719.

1- Sección II Criterios de Evaluación, Capacidad técnica – en este punto indica:
d. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, El Certificado de Cumplimiento de Buenas Practicas 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 ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DE PLATO SERVIDO, solicitamos una justificación legal al respecto.

"MERCOSUR/GMC/RES N° 80/96 "REGLAMENTO TECNICOS DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGENICAS -SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE FRABRICACION PARA ESTABLECIMIENTO ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS". En cuestión al **Buenas Prácticas de Manufactura** la misma cede al titular de la certificación, de una capacidad instalada en sus recursos humanos, estructurales y técnicos que involucran procesos tendientes a garantizar la "manipulación, procesamiento, elaboración y disposición" de materias primas e insumos para obtener platos terminados. Por su parte el **Buenas Prácticas de Almacenamiento**, resulta complementario al primero, y conciernen procesos básicos de recepción, conservación, manipulación y disposición de productos alimenticios. Ambas certificaciones conforman un formato de inocuidad integral para el ámbito que nos concierne y son regularmente emitidas por el órgano de administración y control Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, en aplicación a la normativa por lo que toda información sobre su obtención es publica y es relativamente factible para cualquier interesado.

Conforme a este punto se ha elaborado la Adenda N° 2, para subsanar.

e- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de capacitación en Buenas Practica de Manufactura y en Prevención de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos – ETA otorgada por el INAN, consultamos a la convocante ¿Por qué este requerimiento para presentar con la oferta? Solicitamos una justificación legal al respecto.

Este requerimiento aplica a la normativa vigente RESOLUCIÓN S.G. N° 128 "POR LA CUAL SE ESTABLECE REQUERIMIENTOS Y CONDICIONES GENERALES PARA LA PROVISION DE ALMUERZO

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Unidad Operativa de Contrataciones

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

ESCOLAR". Aparte de ser inherente a procesos ya realizados por los potenciales oferentes en demostración a su experiencia, el mismo resulta indispensable para otorgar un marco de viabilidad operativa al proyecto.
La razón por la cual es solicitada su presentación con la oferta tiene relación con los plazos necesarios para su obtención posterior a la adjudicación.
En este sentido hemos elaborado un análisis del lapso que llevaría obtener esta Constancia para que la misma resultare aplicable al inicio de un servicio de provisión y los plazos resultaría imposibles de cumplir para un oferente que no lo tenga y que resultare adjudicado.

Conforme a este punto se ha elaborado la Adenda N° 2, para subsanar.

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

Conforme a este punto se ha elaborado la Adenda N° 2, para subsanar.

g- 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: 2 (dos) profesional director técnico tecnólogo en alimento 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, con patente profesional al día 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 consumo humano". 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.
h- Deberá demostrar que dispone de profesionales del área de Trabajo Social con Repse y con patente profesional al día, demostrando con contratos y 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.

Conforme a este punto se ha elaborado la Adenda N° 2, para subsanar.

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Unidad Operativa de Contrataciones

Karen Natalia Colmán