Municipalidad de la Ciudad de Asunción

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES UOC Nº 1

NOTA D.A. Nº 405/2022
Asunción, 20 de junio de 2022

Sr. Pablo Fernando Seitz Ortiz, Director Nacional Interino
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
Presente
De nuestra consideración:

Nos dirigimos a Usted por la presente con relación al proceso de Contratación Directa Nº 20/2022, denominado "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA EL TEDIM-FONACIDE" ID N°409.346

Observaciones

Tema
ALIMENTACION ESCOLAR
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

Tema
CONDICIONES EN CUANTO A LA CAPACIDAD TECNICA
Sección
Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación
Situación
ISO
Descripción
Con relación al certificado de calidad exigido se solicita: especificar cuál es el objeto de la certificación, qué es lo certificado (la producción, el producto, la distribución, otros), explicar cómo incide dicha certificación en la ejecución del contrato, especificar las empresas en el mercado que cuentan con la certificación indicada y si se han previsto en el pliego de bases y condiciones certificaciones equivalentes definidas como tales.

1) especificar cuál es el objeto de la certificación, qué es lo certificado (la producción, el producto, la distribución, otros).

Respuesta: En atención al objeto la licitación que se caracteriza por la manipulación de alimentos, muchos de ellos in natura, esta Convocante busca que mediante las certificaciones 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, inocuidad y distribución de alimentos listos para el consumo.

LIC. RAQUEL CABRERA
Dirección Ejecutiva Fonacide
Municipalidad de Asunción

ABOG. ALICE DELGADILLO SERVÍN
DIRECTORA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES-UOC Nº 1
MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN

2) explicar cómo incide dicha certificación en la ejecución del contrato.

Respuesta: Las certificaciones requeridas aseguran que la potencial firma proveedora tenga 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.

El sistema HACCP garantiza un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos; por lo tanto, contar con dichas certificaciones 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 alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos, tomando las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria asegurando de esa manera el cumplimiento efectivo del objeto del contrato.

3) especificar las empresas en el mercado que cuentan con la certificación indicada y

Respuesta: 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 las certificaciones solicitadas y/o su equivalente, algunas de las cuales son: Arte Culinario S.A., La Bandeja de Patricia Esther Fernández, Plasma S.A., Comepar S.A., Ladero Paraguay, Granos y Aceites.

Así mismo, este requisito viene siendo aplicado por varias Convocantes, lo cual puede corroborarse en el SICP a través de los siguientes ID. 368.664, 410207, 405260, 404905, 403700, 308811.

4) si se han previsto en el pliego de bases y condiciones certificaciones equivalentes definidas como tales para satisfacer el requerimiento establecido.

Respuesta: Se aclara que en el PBC no se requiere de manera exclusiva el Certificado de Gestión de Calidad ISO 9001-2015 y la Certificación HACCP, ya que en el mismo se menciona que pueden ser presentadas otras certificaciones que certifiquen la gestión de calidad y un sistema de inocuidad de los alimentos a ser proveídos, siempre que sean emitidas por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10.

Sin otro particular, y en la espera de que estas aclaraciones sean suficientes; quedamos a Vuestra entera disposición para cualquier duda que se plantee, haciendo propicia la ocasión para saludarlo atentamente. -

ABOG. ALICE DELGADILLO SEPÚN
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES-UOC N° 1
MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN

LIC. RAQUEL CABRERA
Directora Ejecutiva Fonacide
Municipalidad de Asunción