NOTA DNCP/DNC/N° 7240 / 2019

Asunción, 13 de mayo de 2019

Junta Municipal y
Unidad Operativa de Contrataciones
Municipalidad de San Estanislao
PRESENTE:

REF.: OBSERVACIONES O RECOMENDACIONES PARA EL LLAMADO LCO "provisión de almuerzo escolar – fonacide" INGRESADO **AL SICP A TRAVÉS DE EXP. N° 311644 ID N° 364888.-**

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 aprobación del MEC se encuentra vencida y fue remitida de forma incompleta al respecto le recordamos a la convocante lo indicado en la **Resolución MEC N° 9460/18** *POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y NUTRICIONALES PARA LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP , EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTION OFICIAL Y PRIVADA SUBVENCIONADA*, que dice: *"...la nota de autorización del proyecto de alimentación escolar emitida por el MEC, tendrá una vigencia máxima de 1 (uno) mes desde la fecha de emisión para ser presentada junto con el Pliego de Bases y Condiciones – PBC a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas – DNCP, fenecido ese plazo se deberá gestionar una nueva nota de autorización siguiendo el mismo procedimiento descripto anteriormente..."*

2. Solicitamos a la convocante remitir el respectivo llamado, adecuándose al pliego estándar de **"PROVISIÓN DE ALMUERZO y CENA ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS" II VERSIÓN Aprobado por Resolución DNCP N° 1510 del 26 de abril de 2018** El mismo se encuentra publicado en el portal de Contrataciones.". Deberán utilizar estrictamente el mismo para poder continuar con el proceso de referencia.

3. **Sección II Criterios de Evaluación Capacidad y Experiencia Técnica – en este punto indican:**
El oferente deberá presentar: Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas: Sección II – Criterios de Evaluación y Calificación 7

   D. Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, otorgada por el INAN. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá 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. En caso de que la empresa no está asentada en la localidad deberá presentar para la firma del contrato, el Registro de Establecimiento RE categoría 26 de un depósito de almacenamiento o distribución asentado en el distrito o departamento donde proveerá,

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

Abg. Karen Aguilera
Coordinación de Control
DNCP

este documento se solicita en la Sección VII Anexo II según lo indicado en el PBC Estándar aprobado por Resol. Nº 1510/18.

F. El adjudicado deberá presentar al momento de la firma del contrato, la Constancia de Capacitación para Manipulares de Alimentos, vigente, otorgada por el INAN. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito, **este documento es solicitado en la Sección VII Anexo II, sugerimos a la convocante solicitar documentos en la Sección que corresponden para evitar confusión a potenciales oferentes.**

H) 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 15866 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 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: 4 (cuatro) profesionales nutricionistas inscriptos en el repse, **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.**

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 que tipo de monitoreo se refiere la convocante, que trabajos específicos harán los funcionarios?**

I) El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 2 (dos) 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. 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.

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 actuado, **consultamos a la convocante porque indican esto, siendo que los servicios se harán en las instituciones educativas.**

Abg. Karen Aguilera Coordinación de Control DNCP

Ing. Gloria Ayala de Escobar Dirección de Normas y Control DNCP

4. **Sección IV CGC 14.6** – El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al deberá coincidir con la forma de pago indicada en la **CGC 14.1; 14.2 y 14.3**.

5. **Sección III Especificaciones Técnicas** – la convocante no ha incluido el menú y el recetario en esta sección.

6. **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