NOTA DNCP/DNC/N° 3693 / 2019

Asunción, 21 de marzo de 2019

REF.: OBSERVACIONES O RECOMENDACIONES PARA EL LLAMADO LPN "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS PLURIANUAL " INGRESADO AL SICP A TRAVÉS DE EXP. N° 306322 ID N° 361755.-

Junta Municipal y
Unidad Operativa de Contrataciones
Municipalidad de Capiata
PRESENTE:

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. Recordamos a la convocante **la Circular DNCP N° 04/19:** *La Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, pone a conocimiento la NOTA INAN 181 DE FECHA 04/02/2019, Remitida a la DNCP en la misma fecha por medio de lo cual informa que:" a través del Comunicado N° 29/2018, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 38 de la Resolución S.G N°578/2018, el INAN puso a disposición de los interesados el listado de categorías de alimentos establecidos desde esa fecha. Consecuentemente, los registros de establecimientos tramitados desde la vigencia de la mencionada reglamentación y que anteriormente correspondían a las categorías 25 y 26 tendrán asignadas las categorías 16 y 17 "Alimentos preparados envasados refrigerados o congelados" y "Alimentos procesados envasados para su distribución respectivamente".*

2. Hemos verificado el menú cíclico e indicamos considerar lo dispuesto en la **Ley 6277/19 QUE AMPLIA LOS ARTICULOS 2º Y 10 DE LA LEY 5210/14 "DE ALIMENTACION ESCOLAR Y CONTROL SANITARIOS" Art. 2º** que dice: *"A los efectos de esta ley, se entiende por alimentación escolar:*
A la alimentación, variada, balanceada, de calidad óptima y adecuada a los requerimientos nutricionales de cada grupo etáreo, proporcionado en el marco del régimen escolar, conforme a las características socio-culturales y la disponibilidad d los productos e insumos alimenticios característicos de los territorios, y que al mismo tiempo, promuevan acciones pedagógicas que permitan que se conviertan en una experiencia educativa para la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar atendida por el Sistema Educativo y el desarrollo de los componentes pedagógicos en materia de derecho a la alimentación y seguridad alimentaria, con la participación de la comunidad educativa. Complementando la alimentación escolar, se

DIREC. NAC. DE CONTRATACIONES PÚBLICAS · Departamento de Atención a Municipios ·
Héctor Galeano
Jefe de Atención a Municipios
DNCP - DNC
Abg. Edith Rodríguez
Coordinadora de SBE
DNC - DNCP
Abg. Gloria Núñez Escobar
Directora de Normas y Control
DNCP

incluirá como mínimo dos bananas, de producción nacional, por los menos tres días a la semana, de acuerdo a la disponibilidad".

3. Consultamos a la convocante porque el contrato abierto es por montos mínimos y máximos, pudiendo realizarse por cantidades mínimas y máximas, ya que se cuenta con la cantidad de días y de alumnos en la aprobación del MEC **(1878 alumnos x 216 dias = 405.648 raciones).** Ademas haciendo el cálculo de **(monto máximo 5.380.000.000 / 12.749 precio unitario referencias = 421.993 raciones)**, la cantidad de raciones que resulta es mayor a la aprobada por el MEC.

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

   c- 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.

   d- 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?**

   e- 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 consumo humano" y con patente profesional al día. Dirección de control y monitoreo: 3(tres) profesionales nutricionistas

DIRECC. NAC. DE CONTRATACIONES PÚBLICAS - Departamento de Atención a Municipios
Héctor Galeano
Jefe de Atención a Municipios
DNCP - DNC
Abg. Edith Rodríguez
Coordinadora de SBE
DNC - DNCP
Abg. Gloria Núñez de Escobar
Directora de Normas y Control
DNCP

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.**

f- 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.

g- El Oferente deberá contar con la certificación de calidad ISO 9001:2015 u otras certificaciones de calidad similares vigentes a la fecha de apertura, que demuestre aptitudes para la elaboración, almacenaje y distribución de alimentos, **consultamos a la convocante ¿cuál es la necesidad de requerir la certificación cuando se estaría cocinando en las escuelas?**

h- Patente Comercial Municipal rubro alimentos, vigente del oferente. (Copia Autenticada), **este documento ya se encuentra en la Sección VII Anexo I.**

i- 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, **¿qué verificación realizarán y en dónde, considerando que todavía no se encuentran instaladas las empresas en las escuelas?**

5. **Sección III** – Solicitamos a la convocante respetar el orden del PBC estándar, ya que en varios puntos (Ej. Equipamientos básicos) de esta sección se están repitiendo los requisitos establecidos y esto podría confundir a los potenciales oferentes en el momento de la preparación de sus ofertas.

6. **Sección VII Anexo I** – consultamos a la convocante ¿porque solicita entre los documentos de la oferta Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) ?, considerando que no es un documento exigido para este tipo de proyecto, solicitamos una justificación legal al respecto.

Dirección Nac. de Contrataciones Públicas - Departamento de Atención a Municipios

Héctor Galeano
Jefe de Atención a Municipios
DNCP - DNC

Abg. Edith Rodríguez
Coordinadora de SBE
DNC - DNCP

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

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