MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ
Unidad Operativa de Contrataciones

Capiatá, 25 de marzo de 2019

Señor:
Abg. Pablo Seitz Ortíz, Director
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
Asunción, Paraguay

Nos dirigimos a usted en ocasión de dar respuesta a la NOTA DNCP/DNC/Nº 3693/2019 de fecha 21 de marzo del año en curso, cuya referencia hace mención a observaciones y recomendaciones para el llamado LPN "PROVISION DE AMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS PLURIANUAL – ID Nº 361755, en este contexto se expone a continuación las observaciones con sus correspondientes descargos:

1- Recordamos a la convocante la Circular DNCP Nº 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 Nº 29/2018, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 38 de la Resolución S.G. Nº 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".

   Con respecto a este punto se ha realizado la Adenda Nº 1 en subsanación de la observación mencionada precedentemente.

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

   Con respecto a este punto, es importante mencionar que se encuentra en trámite ante el MEC la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar en observancia de lo señalado precedentemente.

3- Consultamos a la convocante porqué 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 días= 405648 raciones). Además haciendo el cálculo de (monto máximo 5.380.000.000/12.749 precio unitario referenciales = 421.993 raciones), la cantidad de raciones es mayor a la aprobada por el MEC.

   Con respecto a esta observación se ha confeccionado la Adenda Nº 1, en la que se opta modificar la modalidad de contrato abierto por cantidades mínimas y máximas en

sustitución de los montos mínimos y máximos y adecuarse a las cantidades aprobadas 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, otorgado 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.

Con respecto a esta observación se hace mención que el Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento lo deben observar toda empresa dedicada al rubro de alimentos, a fin de evitar el consumo de alimentos contaminados que puedan ocasionar daños a la salud humana. Para una mejor comprensión se expone a continuación los siguientes conceptos:

Buenas Prácticas de Manufacturas : Son procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

Buenas Prácticas de Almacenamiento: Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.

De lo expuesto precedentemente se desprende la importancia de los conocimientos de las buenas prácticas de manufactura y almacenamiento, de todas las personas que intervienen en los procesos de elaboración y almacenamiento de alimentos, para poder juzgar los posibles riesgos y asegurar una vigilancia y supervisión eficaz.

Es por esta razón de la inclusión de los Certificados de Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento otorgada por la INAN que es la institución, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, la encargada de otorgar dichas certificaciones, que avalan los conocimientos tanto en la elaboración como en el almacenamiento de los alimentos a ser ingeridos por los niños y niñas beneficiarias del programa de almuerzo escolar.

La justificación legal radica en las siguientes normativas:

MERCOSUR/GMC/RES Nº 80/96 "REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS"

Resolución Nº 9460 del MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS "POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y NUTRICIONALES PARA LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP, EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTION OFICIAL Y PRIVADA Y SUBVENCIONADA".

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 la INAN, consultamos a la convocante ¿por qué este requerimiento para presentar con la oferta?

Con respecto a esta observación es importante mencionar que la petición de la Convocante al oferente de 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 la INAN es un derecho facultativo de la Convocante, por ende es un acto legitimo ya que el mismo representa un derecho especifico establecido para garantizar la ejecución del contrato.

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 el 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 en el Decreto Nº 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 alimenticios para consumo humano" y con patente profesional al día. 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 estar 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 le MEC.

*Con respecto a estas observaciones es decir **e** y **f**, es importante mencionar que la petición de la Convocante de los requisitos a ser contemplados por potenciales oferentes es un derecho facultativo de la Convocante, por ende es un acto legitimo ya que el mismo representa un derecho especifico establecido para garantizar la ejecución del contrato. Art. 4º de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas"*

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 estaria cocinando en las escuelas?

Con respecto a esta observación es importante mencionar el concepto de la certificación ISO 9001/2015:

QUE ES LA NORMA ISO 9001 Y PARA QUE SIRVE?

La Norma ISO 9001:2015 es la base del Sistema de Gestión de la Calidad - SGC. Es una norma internacional que se centra en todos los elementos de la gestión de la calidad con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios.

De este concepto se desprende que la observancia de esta norma es fundamental para elevar los estándares de calidad para atender las necesidades de niños y niñas.

beneficiarios del proyecto de almuerzo escolar, que representan un sector más vulnerable de la sociedad y de esta forma garantizar que los alimentos sean inocuos, saludables y sanos.

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

Con respecto a esta observación se ha elaborado la Adenda Nº 1, en subsanación del punto observado.

j- El Comité de Evaluación se reserva el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para comprobar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación in situ se deberá labrar acta circunstanciada de los actuado, ¿Qué verificación realizarán y en dónde, considerando que todavía no se encuentran instaladas las empresas en las escuelas?

Con respecto a esta observación es importante mencionar que es atribución del Comité Evaluador de Ofertas la de verificar lo siguiente:

1- *Si el domicilio legal declarado por el oferente corresponde a lo declarado ante la SET y si la empresa efectivamente funciona en el lugar o dirección declarado.*
2- *Si su actividad económica es del ramo del objeto del llamado de la LPN.*

Por citar solamente estos dos se justifica que los integrantes del comité realicen la verificación in situ y corroborar la veracidad de la información proporcionada y de los otros declarados con su oferta.

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.

Con respecto a esta observación se ha elaborado la adenda Nº 1, subsanando de esta forma lo observado precedentemente.

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

Con respecto a esta observación, nos remitimos a la respuesta elaborada para el numeral 4 inciso c.

En resumen.

Con respecto a las observaciones indicadas en el punto 4 Sección II Criterios de Evaluación, Capacidad Técnica, antes que nada, nos ratificamos en todas las actuaciones realizadas en la fundamentación legal y técnica para el presente llamado, a excepción del inc. h que se ha considerado pertinente elaborar la Adenda Nº 1 para la corrección del punto observado, los demás requisitos que fueron observados, consideramos que sí se encuentran avalados legalmente ya que la propia Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas" establece:

Artículo 4º - PRINCIPIOS GENERALES

La actividad de contratación pública se regirá por los siguientes principios:

a) **Economía y Eficiencia: Garantizarán que los organismos, entidades y municipalidades se obliguen a planificar y programar sus requerimientos de contratación, de modo que las necesidades publican se satisfagan con la oportunidad, la calidad y el costo que aseguren al Estado Paraguayo las mejores condiciones , sujetándose a disposiciones de racionalidad, austeridad y disciplina presupuestaria.**

Por tanto, los requisitos insertos en el pliego se encuentran fundamentados en la necesidad de adquirir bienes y servicios de "calidad" principio directamente vinculado a las prioridades institucionales consagradas en la normativa y es una atribución normativa de la Convocante quien es la que entiende, estudia y planifica su propia necesidad.

Los requisitos técnicos de calidad solicitados en el presente llamado resultan en un derecho facultativo de la Convocante, por ende, es un acto legítimo ya que el mismo representa un derecho específico establecido para garantizar la ejecución del llamado.

JUSTIFICACION:

Ya como se ha justificado al momento de aprobar institucionalmente el PBC, la inclusión de estos requisitos tienen por objetivo dotar de un ambiente de inocuidad, buenas prácticas de manipulación, y buena atención y satisfacción final para los beneficiarios, en cuyo conjunto de aplicación se logre LA CALIDAD en cumplimiento de altos estándares aceptados nacional e internacionalmente atendiendo que dichos alimentos serán para niños y niñas de todo el distrito, que representa el sector más vulnerable de la sociedad, por lo que resulta necesario elevar al máximo los estándares para evitar que la comida ingerida por los beneficiarios resulten en riesgos innecesarios que agraven el estado de los mismos. Estos aspectos han sido estudiados en base a la experiencia previa de la Municipalidad con este servicio, resultando en una necesidad de mejora continua en relación a la ejecución de servicios en años anteriores.

Estos requisitos son indispensables para el correcto cumplimiento del contrato, puesto que asegura que la potencial firma proveedora, tenga todos sus procesos correctamente ordenados, coordinados y en funcionamiento pleno y que sus procedimientos hayan sido auditados previamente por órgano competente y que, a su vez este, le haya proveído una conformidad plena (la certificación) a todos sus procesos internos inherentes al caso.

Entendemos, que no existe direccionamiento alguno, sino que los parámetros establecidos obedecen a los estándares que permiten la libre participación de una gama mayor de potenciales oferentes establecidos por el pliego, existiendo además varias empresas que habitualmente se presentan en los procesos de contratación, lo cual puede corroborarse claramente al realizar una simple consulta a dichos procesos publicados en el SICP.

En espera de que todos los puntos hayan sido aclarados, nos despedimos de usted, atentamente.

Lic. Juana María Acuña Quiroz
Directora de la UOC