NOTA DNC N° 17721 /2019 **Asunción, 13 de setiembre de 2019**

DATOS DEL PROCEDIMIENTO

ID	*368664*
Etapa del Procedimiento	*Convocatoria*
Tipo de Procedimiento	*Licitación Pública Nacional*
Modalidad	*Subasta a la Baja Electrónica*
Nombre de la Licitación	*Almuerzo Escolar y Colación Alimentaria - Ad Referéndum - Plurianual 2020 / 2022*
Entidad	*Ministerio de Educación y Ciencias*
UOC Convocante	*Ministerio de Educación y Ciencias*
Características Especiales	*Contrato Abierto– Plurianual – Ad Referéndum – Almuerzo / Cena Escolar (Catering)*

Resultado de la Verificación	Difusión con Observaciones

DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS Coordinación de Subasta a la Baja Electrónica SBE

ASPECTOS OBSERVADOS

a) Documentaciones

1. Remitir la autorización de modificación del MEC para el servicio de almuerzo/cena escolar, atendiendo a las modificaciones de la Adenda 1.

b) Criterios de evaluación

2. Requisito de contar con certificación HACCP u otro similar que certifique un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos, en relación:

   a. Aclarar incidencia en la ejecución del contrato;
   b. Citar cantidad de empresas en el mercado que cuentan con la certificación;
   c. Citar certificaciones consideradas similares a la certificación mencionada.

3. Requisito de contar con certificación ISO 9001:2015:

   a. Aclarar incidencia en la ejecución del contrato; de la nota DC N° 609, no se desprende la incidencia de la norma en el presente proceso;
   b. Citar cantidad de empresas en el mercado que cuentan con la certificación;
   c. Citar certificaciones consideradas equivalentes a la certificación mencionada.

Lic. Andrea Manzler
Técnico Verificador SBE
DNC - DNCP

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

Abg. Edith Rodríguez
Coordinadora de SBE
DNC - DNCP

c) Especificaciones Técnicas

4. Ajustar las especificaciones técnicas al PBC Estándar aprobado por **Resolución DNCP N° 1510/2018** y los Memorándums de aprobación remitidos, en los siguientes puntos:

    a. Postres, las variedades y frecuencias de las frutas, ensalada de frutas y compotas de frutas.

5. Definir los aspectos necesarios del sistema de gestión del control del servicio, atendiendo a que mencionan un anteproyecto para el desarrollo del sistema de control del servicio.

Consideraciones Normativas:

1. **Resolución N° 9460/2018** en la cual se establece el mecanismo para el análisis y autorización por el MEC.
2. **Art. 15** de la **Ley 2051/03 que** indica en el último párrafo: "*...Además, como condición previa para iniciar cualquier procedimiento de contratación según la naturaleza del proyecto, las Convocantes deberán contar con el estudio, diseños, incluidos planos y cálculos, especificaciones generales y técnicas, debidamente concluidos, y en todos los casos, con la programación, los presupuestos y demás documentos que se consideren necesarios. Los contratos llave en mano en los que el diseño es responsabilidad del contratista, quedan excluidos de la obligación respectiva...*".

Técnico/a Verificador **Coordinador/a**

Dirección de Normas y Control

DNC/SBE/amanzur