Consultas Realizadas

Licitación 450421 - Contratación de Alimentación Escolar Correspondiente a los Departamentos Central, Presidente Hayes y Capital (Asunción) - Programa Hambre Cero

Consulta 1 - Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

Consulta	Fecha de Consulta	03-06-2024
En que casos se debe presentar la la declaración jurada de estar o no estar incurso/a en causales de los deberes de abstención en caso de conflictos de intereses en relación a funcionarios públicos.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
SE ACLARA QUE, LA DECLARACIÓN JURADA DE ESTAR O NO INCURSO/A EN CAUSALES DE LOS DEBERES DE ABSTENCIÓN EN CASO DE CONFLICTO DE INTERESES EN RELACIÓN A FUNCIONARIOS PÚBLICOS, DEBEN PRESENTAR TODOS LOS OFERENTES, JUNTO CON SUS OFERTAS CADA PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.		

Consulta 2 - Evaluación basada en multiplicidad de criterios

Consulta	Fecha de Consulta	03-06-2024
Si un oferte no llega al mínimo exigido en alguno de los criterios, es descalificado o solamente pierde esos "puntos".		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, EL OFERENTE NO SERÁ DESCALIFICADO POR LA EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, PERO DEBE CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS EXCLUYENTES. EL CRITERIO DE ADJUDICACIÓN SE BASA EN EL CUMPLIMIENTO DE TODOS LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS EXCLUYENTES Y LA OBTENCIÓN DEL PUNTAJE MÁS ALTO OBTENIDO A PARTIR DE LOS REQUISITOS DE EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS. EL PUNTAJE OBTENIDO SERVIRÁ DE BASE PARA COMPARAR SU OFERTA CON LAS DEMÁS OFERTAS.		

Consulta 3 - DDJJ

Consulta	Fecha de Consulta	03-06-2024
En el apartado de formularios no se encuentra la declaración jurada de estar o no estar incurso/a en causales de los deberes de abstención en caso de conflictos de intereses en relación a funcionarios públicos.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
AL RESPECTO, EL FORMULARIO DE DECLARACION JURADA DE ESTAR O NO INCURSO/A EN CAUSALES DE LOS DEBERES DE ABSTENCIÓN EN CASO DE CONFLICTO DE INTERESES EN RELACIÓN A FUNCIONARIOS PÚBLICOS, ES DE USO OBLIGATORIO PARA TODOS LOS OFERENTES, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN DNCP N° 5118/23 DE FECHA 29/12/2023. DICHO FORMULARIO SE ENCUENTRA EN EL ANEXO II DE DICHA RESOLUCIÓN.		

Consulta 4 - Experiencia del oferente

Consulta	Fecha de Consulta	05-06-2024

En los criterios múltiples de calificación se pide: Años de experiencia en el rubro correspondiente a elaboración o venta o distribución de productos alimenticios - Experiencia de 3 años o más. Estos criterios se contraponen a lo establecido en la Sección Experiencia Requerida: A tal efecto, se requiere acreditar la antigüedad de la Patente Comercial y del R.E. como mínimo de 4 años anteriores a la presente convocatoria, deberá comprender como mínimo los periodos 2020, 2021, 2022 y 2023.
Solicitamos que se iguale el criterio a 3 (tres años 2021, 2022 y 2023)

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 5 - Aspectos de sostenibilidad social

Consulta	Fecha de Consulta	05-06-2024

Mínimo del cincuenta por ciento (50 %) del total del plantel inscripto en el IPS integrado por mujeres, con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas: Mínimo de dos (2) personas con discapacidad inscripta en el IPS, anterior a la fecha de presentación de ofertas: Certificado de Discapacidad emitido por la Secretaria Nacional por los Derechos Humanos de las Personas con Discapacidad.
Compromiso con la prevención de la Violencia contra la Mujer: Documentación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer, ante una institución gubernamental o entidad internacional reconocida por su expertise en temas de género y violencia contra la mujer.
Programa de responsabilidad social (*) Programa de responsabilidad social, el cual deberá contemplar al menos dos de las siguientes acciones: voluntariado, apoyo a la educación, donaciones, política de reciclaje, mejora de condiciones laborales, conciliación personal y profesional de los trabajadores.
Jornadas de capacitación sobre promoción de la salud y desarrollo de hábitos saludables a alumnos de instituciones educativas beneficiarias. (*): Plan de capacitaciones, el cual deberá contemplar dinámicas como herramientas prácticas de aprendizaje. Deberá prever la realización de al menos una capacitación en cada institución beneficiaria durante cada año lectivo.
No existen antecedentes de ninguna índole respecto a los requerimientos citados en la modalidad cocinando en instituciones. Las mismas podrían resultar llamativamente direccionadas y podrían ser objeto de protestas. Su descripción y la cantidad de elementos exigidos no aporta lucidez respecto a la funcionalidad que tendrían para la elección del mejor oferente para el programa alimentario como Hambre 0 (se prevé exclusivamente para la ejecución) y sería muy llamativo que solo una empresa en el mercado cumpla previamente con estos requisitos (no se visualiza un Dictamen técnico en particular y específico sobre el que haya descansado la elección de ninguno de ellos). Solicitamos que todos estos criterios sean eliminados para una mejor aplicación de otros criterios de calificación.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 6 - Calidad – COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	05-06-2024

Certificación en sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos, avalada por entidad acreditada conforme al Decreto 3900/10 que reglamenta la Ley 2279/03 y amplía la Ley 1028/97.
Este tipo de sistemas de gestión no se aplica a la modalidad Cocinando en instituciones ya que plantea la preparación de los alimentos en ambientes precarios no controlados por ningún sistema viable de control. La obtención de certificaciones de inocuidad ligadas a normas como ISO 22001 y HACCP requieren poseer un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde el campo (materia prima) hasta la mesa (consumo final) por lo que no es aplicable a la modalidad Cocinando en las escuelas ya que las escuelas no cuentan con lo mínimo necesario (infraestructura) para asegurar al 100% la inocuidad del alimento, hasta el consumo del alumno.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

EL PBC INCORPORA LAS REGLAS ESTABLECIDAS EN LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024. (PÁGINA 9 ÚLTIMA PARTE).

Consulta 7 - Sostenibilidad ambiental

Consulta	Fecha de Consulta	05-06-2024

Plan de manejo de residuos (*) Plan de manejo de residuos, el cual deberá contemplar mínimamente los siguientes puntos: 1. Diagnóstico, 2. Identificación de puntos críticos de generación de residuos dentro del proceso de producción; 3. Separación y clasificación de residuos; 4. Manejo de residuos, 5. Tratamiento y disposición final, 6. Monitoreo y seguimiento
Este criterio debe ser medido de la misma manera que se mide el sistema de gestión de calidad mucho mas entendible y simple de la misma manera que se realiza con el criterio de calidad para distribución.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

EL PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS, HA SIDO INCORPORADO A LOS ASPECTOS DE SOSTENIBILIDAD SOCIAL, DENTRO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS.
NO SE TRATA DE UNA EXIGENCIA EXCLUYENTE O DE DESCALIFICACIÓN. SE OFRECE UNA ALTERNATIVA A LOS OFERENTES DE PROPONER UN MANEJO RESPONSABLE DE LOS RESIDUOS, SU TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN, BAJO UNA FORMA DE RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, CUYA PROPUESTA LE PERMITIRÁ ACCEDER A UN MAYOR PUNTAJE DE EVALUACIÓN. SU FUNDAMENTO LEGAL SE ENCUENTRA EN LA LEY N° 7021 DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS, EN SU ARTÍCULO 45. PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES Y LA REGLAMENTACIÓN POR EL DECRETO N° 9823, ART. 39. CONTENIDO DE LAS BASES DE CONTRATACIÓN Y ART. 41. CRITERIOS CUALITATIVOS RESPECTIVAMENTE.

Consulta 8 - Aspectos de sostenibilidad social

Consulta	Fecha de Consulta	05-06-2024

Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas - Cuarenta (40) o más trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas. Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas - Ochenta (80) o más trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.
Este requerimiento No Aplica para la modalidad de cocinando en escuelas ya que los recursos humanos necesarios para la elaboración de los alimentos son contratados únicamente al cerrarse el contrato bajo la premisa de obtener dichos recursos en forma local dependiendo específicamente del área de influencia directa con la institución que será abastecida. La cantidad de personas que forman parte del plantel permanente del oferente se aplica únicamente para casos en que realice catering desde una planta industrial.

Solicitamos que el criterio se debe circunscribir a: Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores (se debe igualar a Catering que es de 3 meses) a la fecha de presentación de ofertas - treinta (30) o más trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores (se debe igualar a Catering que es de 3 meses)a la fecha de presentación de ofertas.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 9 - Requisitos que no permiten la participación

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

Solicitamos que sean excluidos el desayuno y merienda escolar de los lotes ya que direccionan el llamado. no permiten la participación de fabricantes, aumentan los intermediarios en las compras estatales y obliga a los fabricantes a "consorciarse" con intermediarios

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, EL PROGRAMA A SER APLICADO ES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INTEGRAL, QUE COMPRENDE DESAYUNO/ALMUERZO/MERIENDA Y EVENTUALMENTE CENA, BAJO UN SOLO PROVEEDOR, SIMPLIFICANDO EL MANEJO CONTRACTUAL CONFORME A LA ENVERGADURA DEL PROCESO, ASÍ COMO EL CONTROL DE LA EJECUCIÓN Y LA CALIDAD DEL SERVICIO YA QUE, LA PROVISIÓN SE REALIZA POR MENÚ, NO POR ÍTEM.
CONFORME AL PBC Y A LA LEY, EXISTE LA POSIBILIDAD DE UNA SUBCONTRATACIÓN DE LOS PRODUCTORES, ASÍ COMO LA SUBSTITUCIÓN DE LOS MISMOS Y DE LOS PRODUCTOS, SIEMPRE QUE SE RESPETEN LOS ASPECTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTOS DE CADA PRODUCTO.

Consulta 10 - Ejecución de Contrato - Certificación del primer lote de LECHE

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

La adecuación a los plazos establecidos para la certificación de conformidad del primer lote de leche resulta imposible en la situación actual. Según el pliego, se exige que el proveedor envíe a la contratante la certificación de conformidad en un máximo de 15 días posteriores a la firma del contrato. Sin embargo, las regulaciones actuales, en particular la Resolución Mercosur GMC/RES No78/94 sobre la identidad y calidad de la Leche UAT, y la Norma Paraguaya NP No 25 034 84 referente a la Leche Esterilizada y sus Requisitos Generales en su última edición, establecen la necesidad de un período de cuarentena para la leche antes de la certificación. Solicitamos, por ende, una aclaración sobre si dicho requisito aplica o no, con el fin de cumplir adecuadamente con los requerimientos legales y de calidad ya que los plazos para inicio de provisión prevista para el mes de agosto no serían suficientes para cumplir con el producto leche con su respectiva certificación de lote por parte del INTN

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, DICHO CRITERIO ES ESTABLECIDO POR LA DNCP COMO ESTÁNDAR, NO ES INCLUIDO POR LA CONVOCANTE.

Consulta 11 - Violacion de la Ley - Falta de Audiencia Pública

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

La presente convocatoria a licitación, debido a su envergadura, alcance y duración, debió ser precedida por una Audiencia Pública. Esto habría permitido la participación de los OEE, las empresas dedicadas directa e indirectamente al rubro alimenticio y la ciudadanía en general.

El alcance de los servicios conexos que forman parte de la presente contratación debió ser expuesto, debatido y discutido ante la sociedad en general, dado que en el proceso intervendrán potenciales oferentes, empresas fabricantes de alimentos, empresas de logística, productoras de envases contenedores, empresas especializadas en capacitación, certificadoras y, lo más importante, profesionales y especialistas en materia de nutrición infantil, responsables de escuelas y colegios, alumnos y beneficiarios finales, quienes se manifestaron enérgicamente en la etapa previa a la aprobación de la ley de Hambre Cero.

¡Más aún cuando el contrato tiene una duración de 3 años!

Este llamado a licitación se está llevando a cabo a una velocidad irracional, sin respetar en lo más mínimo las promesas del Sr. Presidente de la República, Santiago Peña, quien se comprometió ante el país a someter los procesos a la participación íntegra y permanente de toda la sociedad y a su control constante, brindando la máxima transparencia y eficiencia al proyecto. Sin embargo, ya en el primer proceso licitatorio en el marco del Programa Hambre Cero, las autoridades del MDS están tirando por el suelo las promesas hechas con mucha ilusión por el Señor Presidente.

Al no haber sido precedida por una Audiencia Pública, esta convocatoria incurre en una falta gravísima que no puede ser justificada ni permitida. Este incumplimiento normativo no solo vulnera los principios de transparencia y participación ciudadana establecidos en la Ley N° 7.264/24 y sus reglamentos, sino que también desatiende las obligaciones específicas descritas en la Ley N° 7021/22 y la Resolución DNCP N° 4401/23. En consecuencia, exigimos la inmediata suspensión de esta convocatoria y la realización de la audiencia pública correspondiente, en conformidad con el marco normativo vigente.

Debe señalarse que al no darse la debida divulgación y promoción del proceso licitatorio, también se están violando los principios rectores de la Ley N° 7021/22.

Por lo tanto, solicitamos la suspensión total del llamado, o su cancelacion, y proceder a convocar a una Audiencia Pública con las formalidades establecidas en la Resolución DNCP N° 4401/23

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, LAS AUDIENCIAS PÚBLICAS NO SON OBLIGATORIAS NI IMPERATIVAS PARA LA CONVOCANTE EN NINGÚN CASO. RAZÓN POR LA CUAL SE HA PROCEDIDO CONFORME LO ESTABLECE EL ARTÍCULO 46 DE LA LEY 7021 "Las convocantes podrán llevar a cabo audiencias públicas y requerimiento de información como parte de los trámites preparatorios de un procedimiento de contratación, en las cuales se invita a participar a los interesados y la ciudadanía en general, mediante convocatorias públicas y abiertas difundidas a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas. La Dirección Nacional de Contrataciones Públicas reglamentará los trámites y plazos para llevar a cabo dichas audiencias públicas y requerimientos de información. Asimismo, determinará los casos en los cuales deberán implementarse estos trámites preparatorios en un procedimiento de contratación." Y LA RESOLUCIÓN DNCP N° 4401/2023, ARTÍCULO 28 ""La audiencia pública constituirá un trámite preparatorio de un procedimiento de contratación, no vinculante..."

Consulta 12 - Violacion de la Ley - Falta de Audiencia Pública

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

En el contexto de las siguientes leyes, decretos y resoluciones, se demuestra que para las convocatorias en el marco del programa Hambre Cero, existe una obligatoriedad de realizar una audiencia pública previa al llamado alicitación, asegurando así la transparencia, la participación ciudadana y el control social en los procesos de contratación pública:
1. Ley N° 7.264/24 - Fondo Nacional de Alimentación Escolar
Artículo 8.º: Participación y control de la sociedad. Este artículo establece que el Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE) debe operar en un marco de transparencia y participación ciudadana. La norma implica que cualquier proceso relevante, incluido el de licitación, debe permitir la intervención de la población a nivel local, departamental y nacional. La ley garantiza que la ciudadanía pueda proponer acciones, realizar denuncias y controlar la ejecución de los recursos destinados a la alimentación escolar. Esto se traduce en la necesidad de mecanismos participativos como la Audiencia Pública para asegurar que las decisiones reflejen las necesidades y preocupaciones de la sociedad.
2. Decreto N° 1584/24
Capítulo VI, Artículo 18º: Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE). El decreto establece un sistema de interoperabilidad que conecta varios sistemas de información pública, garantizando así la transparencia y la eficiencia en la gestión del programa. La obligatoriedad de la colaboración de todas las instituciones públicas en la gestión y ejecución del programa demuestran que existe una obligatoriedad del MDS en birndar una participación activa y bien informada de la ciudadanía, facilitada a través de la Audiencia Pública
Capítulo VII, Artículo 23º: Acceso a la información por parte de la CGR. Este artículo asegura que la Contraloría General de la República (CGR) y otros órganos de control tengan acceso a toda la información y los datos recabados en el SIAE. La finalidad es desarrollar un control concurrente efectivo que permita la generación de alertas e informes. Las Audiencias Públicas son fundamentales para este control, ya que proporcionan un espacio institucional donde la ciudadanía puede participar activamente en el proceso de toma de decisiones y manifestar sus consideraciones.
3. Ley N° 7021/22
Artículo 46: Audiencias públicas y requerimiento de información. Esta ley establece explícitamente que las audiencias públicas deben formar parte de los trámites preparatorios en los procedimientos de contratación. Mediante convocatorias públicas y abiertas, se invita a la participación de los interesados y de la ciudadanía en general. La Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) está encargada de reglamentar los trámites y plazos, asegurando así la transparencia y la inclusión en estos procesos. La implementación de audiencias públicas permite que las decisiones reflejen verdaderamente las necesidades y preocupaciones de los diferentes actores involucrados.
4. Resolución DNCP N° 4401/23
Título V, Capítulo I, Artículo 28: Audiencia Pública. Esta resolución define la audiencia pública como un trámite preparatorio esencial en los procedimientos de contratación. A través de estas audiencias, la convocante puede crear un espacio institucional para que la ciudadanía participe en el análisis y manifestación de consideraciones respecto a las bases de la contratación. La obligatoriedad de las audiencias públicas asegura que las decisiones se tomen con un alto grado de transparencia y con la participación directa de todos los interesados, reflejando así un compromiso con la buena gobernanza y la rendición de cuentas.
Las normativas expuestas conforman un marco jurídico que obliga al Ministerio de Desarrollo Social y al FONAE a realizar las necesarias audiencias públicas antes de de la convocatoria a licitación en el marco del programa Hambre Cero.
Por lo tanto, tanto las normativas como las políticas de estado exigen que este llamado en particular sea precedido por una Audiencia Pública.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, LAS AUDIENCIAS PÚBLICAS NO SON OBLIGATORIAS NI IMPERATIVAS PARA LA CONVOCANTE EN NINGÚN CASO. RAZÓN POR LA CUAL SE HA PROCEDIDO CONFORME LO ESTABLECE EL ARTÍCULO 46 DE LA LEY 7021 "Las convocantes podrán llevar a cabo audiencias públicas y requerimiento de información como parte de los trámites preparatorios de un procedimiento de contratación, en las cuales se invita a participar a los interesados y la ciudadanía en general, mediante convocatorias públicas y abiertas difundidas a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas. La Dirección Nacional de Contrataciones Públicas reglamentará los trámites y plazos para llevar a cabo dichas audiencias públicas y requerimientos de información. Asimismo, determinará los casos en los cuales deberán implementarse estos trámites preparatorios en un procedimiento de contratación." Y LA RESOLUCIÓN DNCP N° 4401/2023, ARTÍCULO 28 ""La audiencia pública constituirá un trámite preparatorio de un procedimiento de contratación, no vinculante..."

Consulta 13 - Inexistencia de Fórmula de Puntuación y Combinacion en Multiplicidad de Criterios – Nulidad del llamado.

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

Inexistencia de Fórmula de Puntuación de Precios – Nulidad del llamado.

El PBC establece: "A través de la aplicación de la fórmula de puntuación de precios, se asignará una puntuación máxima de 30 puntos al oferente que haya presentado el precio más bajo entre todas las ofertas recibidas. Los proveedores que ofrezcan precios más altos recibirán una puntuación menor en proporción al precio más bajo encontrado, según los parámetros de la fórmula".
Sin embargo, en el Pliego de Bases y Condiciones no se establece formula alguna a ser aplicada.

La falta de formula para aplicación de la multiplicidad de criterios contraviene las normativas que rigen al proceso, asi como la imposibilidad de finalizar la presente licitación sin lesionar los derechos de las partes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN LAS BASES CONCURSALES, LA FÓRMULA SE ENCUENTRA EXPLICADA EN EL PBC. AL PRECIO MÁS BAJO SE LE ASIGNARÁ UNA PUNTUACIÓN MÁXIMA DE 30 PUNTOS. LAS DEMÁS OFERTAS RECIBIRÁN EL PUNTAJE QUE LE CORRESPONDA PROPORCIONALMENTE.

Consulta 14 - Inexistencia de Fórmula de Puntuación y Combinacion en Multiplicidad de Criterios – Nulidad del llamado.

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

El PBC no establece formula para aplicar en la combinación de la Multiplicidad de Criterios.

Violación de Principios Fundamentales de la Contratación Pública
La falta de una fórmula explícita para la puntuación de precios vulnera los principios de transparencia, igualdad de condiciones y objetividad, fundamentales en los procesos de contratación pública:
1. Transparencia: La normativa exige que todos los criterios de evaluación sean claramente definidos y accesibles para todos los oferentes. La Ley N° 7.264/24, en su artículo 8.º, establece que la gestión del Fondo Nacional de Alimentación Escolar debe operar en un marco de transparencia y participación ciudadana, garantizando que las decisiones sean tomadas de manera abierta y verificable.
2. Igualdad de Condiciones: La ausencia de una fórmula clara impide que todos los oferentes compitan en igualdad de condiciones, ya que no se proporciona un criterio objetivo para la evaluación de precios. Esto contraviene el principio de igualdad de oportunidades y no discriminación, consagrado en la Ley N° 7021/22 y reiterado en la normativa de la DNCP.
3. Objetividad: La falta de una fórmula específica introduce subjetividad en la evaluación de las ofertas, lo cual es inaceptable en un proceso que debe ser regido por criterios objetivos y medibles.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, LA ASIGNACIÓN DE PUNTAJES EN LA MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, NO REQUIERE FÓRMULA ALGUNA. EL OFERENTE QUE CUMPLA CON EL CRITERIO, RECIBE EL PUNTAJE ESTABLECIDO PARA CADA CRITERIO.

Consulta 15 - Inexistencia de Fórmula de Puntuación y Combinacion en Multiplicidad de Criterios – Nulidad del llamado.

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

El PBC no establece formula para aplicar en la combinación de la Multiplicidad de Criterios.

Nulidad del Proceso Licitatorio por Falta de Criterios Definidos
La omisión de una fórmula de puntuación de precios en el PBC configura una causa de nulidad del proceso licitatorio. Esta deficiencia impide la aplicación coherente y justa de los criterios de evaluación, viciando de nulidad todo el proceso. Conforme a la normativa vigente, un proceso de contratación debe estar regido por criterios claros y predefinidos que garanticen la objetividad y la igualdad de condiciones para todos los oferentes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, LA ASIGNACIÓN DE PUNTAJES EN LA MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, NO REQUIERE FÓRMULA ALGUNA. EL OFERENTE QUE CUMPLA CON EL CRITERIO, RECIBE EL PUNTAJE ESTABLECIDO PARA CADA CRITERIO.

Consulta 16 - Contratación del Personal de la Zona - CPS

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

Consultamos cual es la justificación técnica de requerir únicamente el 20% el total del personal necesario para la ejecución del contrato?, y; cual es la justificacion tecnica de requerir que el 80% restante del personal deba corresponder a otras zonas, espefificamente cuando algunos lotes se trantan del programa Cocinando? QUe sentido tiene tener unicamente el 20% de los personales contrados en la zona de ejecucion cuando, con el programa Hambre Cero, se puede llevar el 80% de la contratación de personal en las zonas de ejecucion, que en su gran mayoria son personas necesitadas de trabajo y de muy escasos recursos?

La Entidad Convocante debe tener un sentido de razonabilidad y acompañar el pensamiento de la política de estado, en particular del Sr. Presidente de la Republica, quien con este proyecto busca también reactivar la economía generando puestos de trabajo para estas personas directamente afectadas por el programa y las zonas beneficiadas con el mismo.

Este es un proyecto muy grande y que puede ser muy beneficioso para la nación, siempre y cuando la Entidad Convocante tome el proyecto con la debida seriedad que se merece.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 17 - Composición de Precios

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

En la estructura mínima del desglose de composición de los precios, no se incluyó el IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, la Retención del Impuesto a la Renta ni la Contribución sobre contratos. La falta de estos componentes deviene nulo el proceso.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 18 - Violación al Principio de Complementariedad en Consorcios

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

El PBC establece de manera inexplicable: "Otros criterios que la convocante requiera: Para la Evaluación basada en multiplicidad de criterios. En caso de CONSORCIOS: se deberá indicar en la oferta cuál es el líder del consorcio. El líder del consorcio deberá cumplir con todos los criterios de evaluación requeridos de los requisitos para obtener el total de puntos establecidos en la columna de valor por atributo". Esta cláusula no solo es jurídicamente infundada, sino que destruye la esencia misma del principio de complementariedad que sustenta la formación de consorcios, convirtiendo en una farsa el proceso de evaluación de ofertas.
Violación del Principio de Complementariedad: Una Distorsión Intolerable
1. Complementariedad en Consorcios: El artículo 20 de la Ley N° 7021/22 establece de manera clara e inequívoca que las personas físicas y jurídicas pueden participar en consorcio sin necesidad de crear una nueva entidad jurídica, siempre que se definan con precisión las obligaciones de cada parte. Este principio de complementariedad es esencial, pues permite que las empresas sumen sus capacidades y experiencias para cumplir con los requisitos de una licitación. Exigir que el líder del consorcio cumpla de manera individual con todos los criterios de evaluación es una distorsión grotesca de este principio. Tal exigencia anula la ventaja inherente de un consorcio: la unión de capacidades diversas para alcanzar objetivos comunes.
2. Igualdad de Condiciones: La absurda exigencia de que el líder del consorcio cumpla con todos los criterios de evaluación de manera individual introduce una desigualdad flagrante en el proceso de evaluación. Esta cláusula discrimina a los consorcios en beneficio de las ofertas individuales, ignorando que el artículo 20 de la Ley N° 7021/22 subraya la responsabilidad solidaria de todos los miembros del consorcio. Esta discriminación es inaceptable y socava los fundamentos mismos de la igualdad de condiciones en los procesos de contratación pública.
3. Transparencia y Objetividad: La normativa vigente exige que todos los criterios de evaluación sean claros, objetivos y equitativos. La imposición de una evaluación individual para el líder del consorcio introduce una subjetividad injustificable, violando los principios de transparencia y objetividad fundamentales en la contratación pública. Este requisito no solo es técnicamente insostenible, sino que también es jurídicamente insensato.
Disposiciones del Decreto Reglamentario N° 9823/23: Refuerzo de la Complementariedad
El Decreto Reglamentario N° 9823/23, que reglamenta la Ley N° 7021/22, refuerza la importancia de la complementariedad en la formación de consorcios. Entre sus disposiciones, establece que el convenio de consorcio debe:
1. Suscripción del Convenio: Estar suscrito por los representantes legales de cada integrante del consorcio, ante escribano público.
2. Identificación de Integrantes: Precisar el nombre, identidad y domicilio de los integrantes.
3. Designación de Gestor y Representante: Designar un gestor con amplias facultades para representar al consorcio.
4. Constitución de Domicilio Único: Establecer un domicilio único para efectos del procedimiento.
5. Desglose de Obligaciones: Desglosar las obligaciones de cada parte en caso de adjudicación.
6. Otras Condiciones: Cumplir con condiciones adicionales establecidas por la convocante o la DNCP.
Estas disposiciones subrayan la complementariedad y la responsabilidad solidaria, reafirmando que las capacidades colectivas del consorcio deben ser evaluadas en conjunto, no de manera fragmentada e individual.
La exigencia de que el líder del consorcio cumpla con todos los criterios de evaluación de manera individual constituye una causa de nulidad del proceso licitatorio. Esta exigencia pervierte el proceso de contratación pública, contraviniendo principios fundamentales y normativas vigentes. La Convocante debe rectificar de inmediato esta deficiencia, eliminando el requisito absurdo e ilegal, y garantizar un proceso de evaluación que respete el principio de complementariedad y la igualdad de condiciones para todos los oferentes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

CONFORME A LA ENVERGADURA DEL PROCESO, FAVOR REMITIRSE A LAS BASES CONSURSALES SOLICITADAS EN EL PBC.

Consulta 19 - Violación al Principio de Complementariedad en Consorcios

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

A los efectos de brindar luz a la Convocante, un consorcio es una alianza estratégica temporal formada por dos o más personas jurídicas o físicas con el propósito de llevar a cabo conjuntamente un proyecto específico o cumplir con una finalidad determinada, sin que esta alianza implique la creación de una nueva entidad jurídica. Los consorcios son comunes en proyectos de gran envergadura donde se requiere la colaboración de varias entidades para alcanzar los objetivos planteados, ya que cada miembro del consorcio aporta sus habilidades, conocimientos y recursos para el éxito del proyecto.
El principio de complementariedad es un concepto fundamental que subyace en la formación y operación de consorcios. Este principio se refiere a la combinación y aprovechamiento de las diferentes capacidades, habilidades y recursos que cada miembro del consorcio aporta, con el fin de alcanzar objetivos comunes que serían difíciles o imposibles de lograr individualmente.

En el contexto de la contratación pública, y en particular para el presente llamado, el principio de complementariedad es indispensable, ya que permite que diferentes empresas se unan para cumplir con los requisitos técnicos, financieros y operativos del proyecto licitado, cuyo monto total de Convocatoria es nada mas y nada menos que mas de 2 billones de guaraníes!!
Esto no solo aumenta la capacidad de los consorcios para participar en grandes licitaciones, sino que también promueve la competencia y la participación de un mayor número de oferentes, lo que es beneficioso para el mercado y la administración pública.
Siendo el consorcio una colaboración estratégica y temporal entre varias empresas para cumplir con objetivos específicos, aprovechando el principio de complementariedad que permite la unión de capacidades y recursos para alcanzar metas que serían difíciles de lograr de manera individual, resulta indispensable que se elimine el requisito del PBC que el líder del Consorcio debe cumplir con todos los requisitos del PBC.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

CONFORME A LA ENVERGADURA DEL PROCESO, FAVOR REMITIRSE A LAS BASES CONSURSALES SOLICITADAS EN EL PBC.

Consulta 20 - Violación a la Igualdad de Condiciones y Transgresión del Pliego de Bases y Condiciones Estándar

Consulta	Fecha de Consulta	06-06-2024

La Resolución DNCP N° 1319/24, por la cual se aprueba el Pliego de Bases y Condiciones Estándar Electrónico para Procedimientos de Contratación en el Marco del Programa de Alimentación Escolar "Hambre Cero en Nuestras Escuelas" - Versión 1, establece los requisitos básicos para el PBC en el ámbito de aplicación de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas". En relación con la experiencia de los oferentes, el PBC estándar dispone:
"Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas."
Esta disposición precautelaba que cualquier oferente dedicado de forma general a la producción y comercialización de alimentos para personas pudiera participar del llamado, promoviendo así un amplio pluralismo y diversidad en la participación de múltiples oferentes dedicados al rubro alimenticio.
Contravención de la Disposición Estándar: Exigencia Irregular
Contraviniendo esta disposición del PBC estándar aprobado por la DNCP, la convocante incluyó el siguiente requisito:
“Demostrar provisión de lo ofertado por un monto equivalente al 20 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años 2020, 2021, 2022, y 2023.”
Este requisito establece que los oferentes deben haber provisto servicios relacionados al programa "Cocinando" o servicios de catering o platos terminados por un monto equivalente al 20 % del monto total ofertado en la licitación, en los últimos cuatro años. Considerando que la licitación supera los 2 billones de guaraníes, esto implica que solo unas pocas empresas con capacidades financieras y operativas excepcionales pueden cumplir con este requisito, excluyendo de manera efectiva a un amplio espectro de potenciales oferentes.
Impacto del Requisito en la Igualdad de Condiciones y Pluralismo
1. Exclusión Injustificada: El requisito de demostrar provisión por el 20 % del monto total ofertado excluye a la mayoría de las empresas que, aunque dedicadas a la comercialización y producción de alimentos para personas, no pueden demostrar una facturación tan elevada en servicios específicos como catering o "Cocinando" en escuelas. Esta exclusión es injustificada y contraria al principio de pluralismo en la participación de oferentes.
2. Contravención de la Resolución DNCP N° 1319/24: La inclusión de este requisito colisiona con el PBC estándar, que preveía una participación amplia y diversa. Al establecer una barrera financiera tan alta, se transgrede el espíritu de la normativa que busca fomentar la competencia y la inclusión de múltiples oferentes.
3. Desigualdad de Condiciones: La exigencia crea una desigualdad de condiciones al favorecer a las empresas con mayor capacidad financiera y experiencia en servicios específicos, discriminando a otras empresas igualmente capacitadas en la producción y comercialización de alimentos para personas, pero sin experiencia en los servicios mencionados.
Nulidad del Proceso Licitatorio por Falta de Conformidad Legal
La imposición de este requisito constituye una causa de nulidad del proceso licitatorio. Conforme a la normativa vigente, un proceso de contratación debe permitir la participación en igualdad de condiciones de todos los oferentes. La introducción de requisitos adicionales y excluyentes no contemplados en el PBC estándar aprobado por la DNCP vicia de nulidad todo el proceso licitatorio.
Por lo tanto, la Convocante debe rectificar las deficiencias presentes en el PBC. Es imperativo eliminar el requisito de demostrar provisión por el 20 % del monto total ofertado y restablecer las disposiciones originales del PBC estándar que permiten una amplia participación de oferentes. Además, deben implementarse mecanismos adicionales de transparencia, asegurando la igualdad de condiciones para todos los participantes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, LA REFERENCIA A "ALIMENTOS FRESCOS" ES PLANTEADA EN LA VALORACIÓN QUE SE BUSCA RESPECTO DE LA EVALUACIÓN POR MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS. EN CUÀNTO A LA EXPERIENCIA REQUERIDA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 21 - Experiencia - Cocinando en Escuelas

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2024

Para evaluar la experiencia del oferente de CATERING, solicitan "experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos, MODALIDAD CATERING", igual al servicio requerido. Sin embargo, para evaluar al oferente de COCINANDO EN ESCUELAS, solicitan una experiencia genérica de haber vendido alimentos, permitiendo que cualquier empresa sin experiencia relevante pueda participar y posiblemente ganar la licitación. Esto podría resultar en que empresas de maletín sin la mínima experiencia en Cocinando en las escuelas sean adjudicadas. ¿Acaso los estudiantes que recibirán el servicio de "Cocinando en las Escuelas" merecen menos que los demás niños, permitiendo que cualquier empresa sin experiencia entre a practicar con ellos? ¿O es que esto está dirigido a favorecer a alguna empresa amiga que QUIERE ESTAR MEJOR?

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, EN LA EVALUACIÓN BASADA EN LA MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, LA EXPERIENCIA REQUERIDA Y MENCIONADA EN VUESTRA CONSULTA ES IDÉNTICA PARA AMBAS MODALIDADES, TANTO PARA CATERING COMO LA DE COCINANDO EN LAS ESCUELAS.

Consulta 22 - Experiencia del Oferente respecto al R.E.

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2024

En la Sección de Experiencia se incluye una condición extremadamente limitada respecto al Registro de Establecimiento, el cual establece que debe estar emitido por lo menos cuatro (4) años antes de la apertura (A tal efecto, se requiere acreditar la antigüedad de la Patente Comercial y del R.E. como mínimo de 4 años anteriores a la presente convocatoria, deberá comprender como mínimo los periodos 2020, 2021, 2022 y 2023) y además se deja entender de que debe ser de un solo local especifico. Este criterio es restrictivo e impedirá que muchas empresas interesadas participen de la licitación. El criterio se debe establecer con mas amplitud por lo menos solo exigiendo los últimos tres o dos años 2021, 2022, y 2023, o solamente 2022 y 2023 que son realmente más representativos de la experiencia en el rubro

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 23 - Requisitos de calificación innecesarios y dirigidos.

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2024

En la grilla de criterios múltiples se han incluido requisitos totalmente innecesarios y dirigidos, que, a todas luces, beneficiaran a empresas amigas. Simple ejemplo son las condiciones de Violencia contra la Mujer, Responsabilidad Social, Promoción de la Salud, que nada aportan o tiene que ver con el programa de Hambre 0, que son solo artilugios que seguro ya tienen cumplidas las empresas amigas listas para ser adjudicadas. Estos requisitos deben ser excluidos porque no aportan nada al programa de alimentación. La Convocante tiene la obligación de explicarle al publico en general y a los interesados porque incluye estas condiciones y para que fin son útiles.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS RESPONDEN A UNA POLÍTICA PÚBLICA INTEGRAL DEL GOBIERNO, DE FOMENTO A LA RESPONSABILIDAD SOCIAL, DE NO VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES Y EL PROTAGONISMO DE LA MISMA. Y, CONFORME A LA NATURALEZA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INTEGRAL ESTA CONVOCANTE CONSIDERA IMPRESCINDIBLE LA PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES EN EL PROGRAMA HAMBRE CERO Y QUE LOS POTENCIALES OFERENTES SE ENCUENTREN FOMENTANDO EN LA REPONSABILIDAD SOCIAL.

Consulta 24 - POSTRE Nº 9

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2024
EN EL FORMULARIO 01 - Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar En el Cuadro Postre Nº 9 de la pág. 78 solicita Fruta de estación: Banana, pero en el cuadro de ingredientes solicita Mamon, naranja, Banana favor aclarar si el Postre es Fruta de Estación o Ensalada de fruta de manera a solicitar de manera correcta el Certificado de Origen.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, EL POSTRE N° 9 CORRESPONDE A ENSALADA DE FRUTAS.		

Consulta 25 - INDISPONIBILIDAD PROBADA DEL ÍTEM BANANA

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2024
En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la Ejecución del contrato ¿debemos presentar todas las documentaciones de la Barrita de maní en el momento de la apertura de sobres con la oferta?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, TENER EN CUENTA LO ESTABLECIDO EN EL PBC SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL PUNTO DEL DEBER DE PRESENTACIÓN DE INFORMES Y DETERMINACIÓN DE MECANISMOS DE SALVAGUARDA.		

Consulta 26 - BASES LOGÍSTICAS

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2024
“Para las modalidades de Catering y Cocinando en las Escuelas, se deberá prever que, para los casos en que exista una distancia de no más de un radio de 100 km entre los establecimientos educativos donde se proveerán los servicios de almuerzo/cena escolar, que el proveedor que resultare adjudicado deberá contar con una base de logística de operaciones. En caso de no ajustarse a la distancia establecida, deberá justificar técnicamente ante la convocante, garantizando así mismo la calidad y eficiencia del servicio a proveer.” Solicitamos a la convocante aclaración sobre este punto, porque en el Servicio cocinando en las escuelas se realiza in situ y los ingredientes se entrega directamente en las escuelas como solicita el PBC		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, EL CRITERIO MENCIONADO SE ENCUENTRA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024.		

Consulta 27 - POSTRE Nº 19

Consulta	Fecha de Consulta	07-06-2024
EN EL FORMULARIO 01 - Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar En el Cuadro Postre Nº 19 de la pág. 89 solicita Ensalada de fruta, pero en el cuadro de ingredientes solicita Solo una fruta: PIÑA, favor aclarar si el Postre es Ensalada de fruta o Fruta de Estación de manera a solicitar de manera correcta el Certificado de Origen.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
AL RESPECTO, EL POSTRE N° 19 CORRESPONDE A FRUTA DE ESTACIÓN.		

Consulta 28 - PRODUCTOS ENVASADOS

Consulta	Fecha de Consulta	08-06-2024
Solicitamos a la convocante aclaración sobre los productos envasados ya que no todas las empresas proveedoras cuentan con CCBM/CCBA		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, DICHO CRITERIO ES ESTABLECIDO POR LA DNCP COMO ESTÁNDAR, NO ES INCLUIDO POR LA CONVOCANTE.		

Consulta 29 - PROVISION DE FRUTA CITRICA

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2024
Atendiendo que la fruta cítrica como postre (naranja o mandarina) se deberá proveer al menos 1 vez por semana según el menú proyectado. Y según registros del ministerio de agricultura la capacidad de producción de fruta cítrica está limitada a ciertos meses del año y quedando desprovistos varios meses a nivel de producción nacional o producto importado por lo que escasea y más aún con el volumen proyectado que requiera de grandes proporciones Consultamos si en los meses que exista escasez del producto fruta cítrica para postre (naranja/ mandarina) se podría reemplazar con jugos de frutas cítricas (tales como limón, pomelo, etc). Es de menester del ministerio prever este tipo de eventos que puedan suceder debido a la alta demanda que requerirá y a la escasez estacional del producto como tal. Por tanto proponemos que el PBC estipule este tipo de cambio de forma (fruta o jugo) para poder dar cumplimiento a lo requerido según los estándares nutricionales (aporte de vitamina c junto al leguminosas para la mayor absorción del hierro contenida en las leguminosas)		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, TENER EN CUENTA LO ESTABLECIDO EN EL PBC SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL PUNTO DEL DEBER DE PRESENTACIÓN DE INFORMES Y DETERMINACIÓN DE MECANISMOS DE SALVAGUARDA.		

Consulta 30 - Consultamos Muestra

Consulta	Fecha de Consulta	09-06-2024
Consultamos si es factible presentar dos muestras de diferentes marcas al momento de presentar las muestras debido al volumen solicitado y para asi asegurar que no se tenga contratiempo al momento de distribuir. Es para los producto de palito y chipitas solicitamos la consideracion y la aceptacion para poder hacer una buena distribuicion		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.		

Consulta 31 - Experiencia COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	10-06-2024

En la Sección correspondiente a la Experiencia se solicita Demostrar provisión de lo ofertado por un monto equivalente al 20 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años 2020, 2021, 2022, y 2023. Consultamos si lo ofertado se refiere únicamente a platos elaborados y servidos para escuelas públicas en la modalidad cocinando en las instituciones.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, EN LAS BASES CONCURSALES SE ESTABLECEN QUE LAS EXPERIENCIAS SERÁN CONSIDERADAS PARA LAS COLECTIVIDADES TANTO PÚBLICAS COMO PRIVADAS TANTP EN LA MODALIDAD DE CATERING COMO COCINANDO EN LAS ESCUELAS.

Consulta 32 - Requisitos en los criterios múltiples.

Consulta	Fecha de Consulta	10-06-2024

En los criterios múltiples que se solicitan se pide: Certificación en sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos, avalada por entidad acreditada conforme al Decreto 3900/10 que reglamenta la Ley 2279/03 y amplía la Ley 1028/97. Consultamos y pedimos a la Convocante aclarar que tipo de certificado de calidad y bajo que normas nacionales o internacionales han sido emitidas, por ejemplo, ISO 9001, 22.000, HACCP, TUV, BCR, etc y cual seria el alcance de dicha certificación para aplicar a la elaboración en las escuelas.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA MENCIÓN REFERIDA CORRESPONDE A LA TRANSCRIPCIÓN TEXTUAL DEL PÁRRAFO CONTENIDO EN LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024. (PÁGINA 9 ÚLTIMA PARTE). SE TRATA DE CERTIFICACIONES DE ORGANISMOS QUE HAYAN SIDO ACREDITADOS POR EL ONA - ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DEPENDIENTE DEL CONACYT, COMO PARTE INTEGRANTE DEL SISTEMA NACIONAL DE CALIDAD ES RESPONSABLE DE DIRIGIR Y ADMINISTRAR EL SISTEMA NACIONAL DE ACREDITACIÓN Y OTORGAR LA ACREDITACIÓN A NIVEL NACIONAL.

Consulta 33 - Requisitos en los criterios múltiples.

Consulta	Fecha de Consulta	10-06-2024

En los criterios múltiples se incluyen muchas condiciones como certificaciones, declaraciones juradas, y otros documentos que acrediten requisitos, pero para el caso de Consorcios no se especifica como deberían cumplir los miembros del consorcio (en que proporción especifico cada uno), por tanto, resultan muy confusos. Consultamos: no debería agregarse y especificarse como cada miembro del consorcio deberán cumplir con estos requisitos.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

CONFORME A LA ENVERGADURA DEL PROCESO, FAVOR REMITIRSE A LAS BASES CONSURSALES SOLICITADAS EN EL PBC.

Consulta 34 - ESPECIFICACIONES TECNICAS - LECHE

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2024

Existe una notoria contradicción e irregular inconsistencia en las Especificaciones Técnicas del llamado:
Primeramente, dice que la "Forma de presentación de la leche entera UAT 1000 ml." en los siguientes términos: "El desayuno y la merienda escolar, en su componente líquido, deberá contener optativamente uno de los siguientes alimentos:

Leche Entera Fluida UAT; o,
Leche Entera Fluida UAT enriquecida con Hierro, Zinc y Vitamina C

Utensilios para el servicio de provisión de leche entera UAT (vasos desechables 200 ml), aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo. Forma de presentación de la leche entera UAT 1000 ml."

Sin embargo, inmediatamente después, dice: "DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR: Composición del desayuno y merienda escolar: *Leche entera fluida UAT- 200 ml + alimentos sólidos"

Y luego dice: "Condiciones de almacenamiento de las cajas de leche.Leche de 200 ml (caja de 27 unidades) Hasta 11 cajas"

Entonces, solicitamos aclarar o unificar qué tipo de presentación se exige para el presente llamado en cuanto a la Leche? Esto es indispensable ya que ademas se debe solicitar el Certificado de Origen, RSPA y las muestras correspondientes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01.

Consulta 35 - ESPECIFICACIONES TECNICAS - ALIMENTOS SOLIDOS

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2024

El PBC dice: "Cuando en el procedimiento de contratación se pretenda adquirir Desayuno/Merienda Escolar, las especificaciones técnicas de los alimentos sólidos serán las siguientes:" . Sin embargo, en ese punto no se detallan las especificaciones técnicas de los alimentos solidos.

Se observa que se establece un listado de: Palito; Chipita; Galletitas de avena o Galletita de arroz; Torta de Miel de caña; Pan Lacteado; Alimento a base de maní y
Miel de Abeja.

Sin embargo, en el PBC no se verifica ninguna de las especificaciones técnicas o composiciones de los productos citados, por lo que se tiene que la sección Especificaciones Técnicas del llamado se encuentra incompleto.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS INCORPORADOS AL DESAYUNO/MERIENDA, SE ENCUENTRAN EN:
https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/normativas-legales-vigentes/
VERIFICAR EL NUMERAL 1.5 EETT PARA DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR.

Consulta 36 - sección, Evaluación basada en Multiplicidad de Criterios

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2024

En cuanto al requisito de la Evaluación Basada en Multiplicadad de Criterios en los aspectos de Sosteniblidad social, específicamente en los compromisos con la prevencion de la violencia contra la mujer, el Pliego de bases y Condiciones solicita cuanto sigue:
Documentación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer, ante una institución gubernamental o entidad internacional reconocida por su expertise en temas de género y violencia contra la mujer.
Consultamos cual seria la documentación obrante que avale dicho requisito, puesto que el órgano rector en la materia el Ministerio de la Mujer carece de certificaciones de dicha Indole.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

ESTE CRITERIO ES EVALUADO CONFORME A LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS EN LA GUÍA PARA PARTICIPAR DEL SELLO EMPRESA SEGURA, LIBRE DE VIOLENCIA Y DISCRIMINACIÓN CONTRA LAS MUJERES - IV EDICIÓN, DEL MINISTERIO DE LA MUJER. CON LA SOLICITUD PARA OBTENER EL SELLO EMPRESA SEGURA LIBRE DE VIOLENCIA Y DISCRIMINACIÓN CONTRA LAS MUJERES, SE PODRÁ ACREDITAR EL PUNTAJE CORRESPONDIENTE AL CRITERIO, SIN PERJUICIO DE LA REVISIÓN POSTERIOR DEL CUMPLIMIENTO DE LAS EXIGENCIAS QUE ESTABLEZCA EL MINISTERIO DE LA MUJER.

Consulta 37 - Emisión de Ordenes de Compra

Consulta	Fecha de Consulta	11-06-2024

En el apartado de EETT de los bienes afectados al desayuno y merienda escolar, observamos que el producto leche entera en la entrega del primer lote solicita en un plazo de 15 días la Certificación de conformidad del primer lote con el cual se garantiza el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas requeridas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). la misma es computada en días hábiles o corridos desde la emisión de la Orden de Compras? las Órdenes de compra de dicho producto leche entera seran emitidas 15 días hábiles con anterioridad a la entrega efectiva de los bienes? favor aclarar dicho punto

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, DICHO CRITERIO ES ESTABLECIDO POR LA DNCP COMO ESTÁNDAR, NO ES INCLUIDO POR LA CONVOCANTE.

Consulta 38 - Variedad y Diversidad de Alimentos

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente a la variedad y diversidad de alimentos en el menú cíclico del almuerzo escolar. El actual menú cíclico es totalmente repetitivo y no incluye una variedad suficiente de alimentos, especialmente vegetales y frutas. Esta falta de diversidad se contrapone a los principios establecidos en la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, los cuales promueven la inclusión de una variedad y diversidad de alimentos para asegurar una dieta balanceada y adecuada. Recomendamos aumentar la variedad de alimentos en el menú, incluyendo más tipos de vegetales y frutas, así como la incorporación de platos con pescado y diferentes legumbres.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

En lo correspondiente a las ensaladas de vegetales y al postre, el menú cíclico y recetario será demostrativo y se tomara en cuenta lo estipulado en la Resolución CONAE N° 001/2024 POR EL CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-HA), SECCION II - ALMUERZO ESCOLAR ENSALADAS.
La ensalada estará compuesta obligatoriamente por al menos 3 vegetales según disponibilidad.
POSTRE, los postres son intercambiables entre si según el cuadro 9. Intercambio de postres
Entre si
Frutas o Ensalada de frutas
Entre si
Banana con miel; Dulce de batata; Dulce de mamón/calabaza o similares; Compota de Frutas
Entre si
Alimento a base de maní (turrón de maní), Maní con miel.
Entre si
Arroz con leche, Candial, Crema, Mazamorra.

Consulta 39 - Porciones para Diferentes Niveles Educativos

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente a las porciones para diferentes niveles educativos en el menú cíclico del almuerzo escolar. Las porciones actualmente están definidas en términos de peso, pero no se especifica cómo estas porciones satisfacen las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Esta falta de detalle se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que requieren que las porciones estén adecuadamente balanceadas para satisfacer las necesidades nutricionales de los estudiantes en diferentes niveles educativos. Solicitamos que se ajusten las porciones no solo en términos de peso, sino también asegurando que cumplan con los requerimientos calóricos y nutricionales específicos de cada grupo de edad.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LAS PORCIONES CONFORME A LOS DIFERENTES NIVELES EDUCATIVOS, SE ENCUENTRAN PREVISTOS EN LOS CUADROS DEL MENÚ CÍCLICO, CON INDICACIÓN DE LOS NIVELES EDUCATIVOS.
DICHOS CUADROS SE CONTEMPLAN EN VALORES DE PESO, OBEDECIENDO A ESTUDIOS REALIZADOS POR INAN, RESPECTO DE SUS VALORES NUTRICIONALES POR NIVELES ESCOLARES. EL ASPECTO CALÓRICO DEL MENÚ SE ENCUENTRA EN EL FORMULARIO N° 01 - PROYECTO PARA EL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR Y EL CUADRO 4 - REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DONDE ESTÁ LA DISTRIBUCIÓN DEL APORTE CALÓRICO POR RANGO ETÁREO.

Consulta 40 - Valor Nutricional y Balance del Menú

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente al valor nutricional y balance del menú cíclico del almuerzo escolar, ya que el mismo adolece de una falta de desglose detallado del valor nutricional de cada plato. Esta omisión se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, los cuales exigen que los menús escolares sean nutricionalmente balanceados y que los valores nutricionales sean claramente especificados. La falta de esta información podría resultar en una dieta desequilibrada para los estudiantes, afectando su salud y desarrollo. Solicitamos que se incluya un desglose detallado del valor nutricional de cada plato, asegurando que cada menú diario contenga cantidades adecuadas de proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LAS PORCIONES CONFORME A LOS DIFERENTES NIVELES EDUCATIVOS, SE ENCUENTRAN PREVISTOS EN LOS CUADROS DEL MENÚ CÍCLICO, CON INDICACIÓN DE LOS NIVELES EDUCATIVOS.
DICHOS CUADROS SE CONTEMPLAN EN VALORES DE PESO, OBEDECIENDO A ESTUDIOS REALIZADOS POR INAN, RESPECTO DE SUS VALORES NUTRICIONALES POR NIVELES ESCOLARES. EL ASPECTO CALÓRICO DEL MENÚ SE ENCUENTRA EN EL FORMULARIO N° 01 - PROYECTO PARA EL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR Y EL CUADRO 4 - REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DONDE ESTÁ LA DISTRIBUCIÓN DEL APORTE CALÓRICO POR RANGO ETÁREO.
LA INFORMACIÓN REQUERIDA SE ENCUENTRA EN LAS SECCIONES CORRESPONDIENTEMENTE DETALLADAS

Consulta 41 - Procedimientos de Preparación y Seguridad Alimentaria

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente a los procedimientos de preparación y seguridad alimentaria en el menú cíclico del almuerzo escolar. La falta de procedimientos específicos para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos servidos se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que exigen la implementación de prácticas de seguridad alimentaria para prevenir riesgos de contaminación. Recomendamos incluir procedimientos detallados de preparación y manipulación de alimentos, siguiendo las directrices del INAN y las mejores prácticas internacionales en seguridad alimentaria.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LAS HERRAMIENTAS QUE EL PBC HA INCORPORADO EN RELACIÓN A LA CALIDAD Y SEGURIDAD, TIENEN SUSTENTO EN LAS CERTIFICACIONES QUE SERÁN EXIGIDAS DURANTE EL PROCESO DE EJECUCIÓN O PROVISIÓN CONTRACTUAL. EJEMPLO, QUE "LOS PROVEEDORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEBERÁN IMPLEMENTAR SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD, QUE DEBEN ESTAR CERTIFICADOS POR ORGANISMOS ACREDITADOS POR EL ONA".
EN RELACIÓN A LOS PROCEDIMIENTOS DE "PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN", SE HA ESTABLECIDO COMO REQUISITO EL CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) VIGENTE, OTORGADO POR EL INAN.

Consulta 42 - adaptación del menú para estudiantes con necesidades dietéticas especiales en el menú cíclico del almuerzo escolar

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente a la adaptación del menú para estudiantes con necesidades dietéticas especiales en el menú cíclico del almuerzo escolar. La ausencia de menciones a la adaptación del menú para estudiantes con alergias, intolerancias u otras necesidades dietéticas especiales se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que exigen que los programas de alimentación escolar sean inclusivos y consideren las necesidades especiales de todos los estudiantes. Solicitamos que se incluyan opciones de menú adaptadas para estudiantes con estas necesidades, asegurando que estas opciones también cumplan con los requisitos nutricionales.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

EL PROGRAMA HAMBRE CERO TIENE POR OBJETIVO MEJORAR LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ALIMENTARIA, PERO SERÁN IMPLEMENTADOS GRADUALMENTE, SIEMPRE BUSCANDO EL CONCEPTO INCLUSIVO DE LOS REQUISITOS NUTRICIONALES. LOS SISTEMAS PARA ESE OBJETIVO ESTARÁN SIENDO DESARROLLADOS CON APOYO INTERINSTITUCIONAL. EL MENÚ CÍCLICO ES EL PRODUCTO DE VARIOS AÑOS DE EXPERIENCIA Y DE ESTUDIOS COYUNTURALES DESARROLLADOS POR EL INAN.

Consulta 43 - Falta de Detalle Nucrricional

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente a la inclusión de ensaladas y postres en el menú cíclico del almuerzo escolar. Aunque se mencionan las ensaladas y postres, no se especifica la variedad y contenido nutricional de estos acompañamientos. Esta falta de detalle se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que exigen que todos los componentes del menú contribuyan a una dieta equilibrada. Recomendamos detallar la variedad de ensaladas y postres, asegurando que se incluyan diferentes tipos de vegetales y frutas que contribuyan a una dieta equilibrada.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

En lo correspondiente a las ensaladas de vegetales y al postre, el menú cíclico y recetario será demostrativo y se tomara en cuenta lo estipulado en la Resolución CONAE N° 001/2024 POR EL CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-HA), SECCION II - ALMUERZO ESCOLAR ENSALADAS.
La ensalada estará compuesta obligatoriamente por al menos 3 vegetales según disponibilidad.
POSTRE, los postres son intercambiables entre si según el cuadro 9. Intercambio de postres
Entre si
Frutas o Ensalada de frutas
Entre si
Banana con miel; Dulce de batata; Dulce de mamón/calabaza o similares; Compota de Frutas
Entre si
Alimento a base de maní (turrón de maní), Maní con miel.
Entre si
Arroz con leche, Candial, Crema, Mazamorra.

Consulta 44 - Transporte y Almacenamiento de Alimentos

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente al transporte y almacenamiento de alimentos en el menú cíclico del almuerzo escolar. La falta de detalles sobre las condiciones y procedimientos de transporte y almacenamiento puede resultar en la pérdida de calidad y seguridad de los alimentos, lo cual se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584. Solicitamos especificar las condiciones de temperatura, humedad y prácticas de almacenamiento, así como los procedimientos de transporte que aseguren la integridad de los alimentos desde su origen hasta su consumo.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LAS DISPOSICIONES PREVISTAS EN LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024.

Consulta 45 - Control de Calidad de los Ingredientes

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente al control de calidad de los ingredientes utilizados en el menú cíclico del almuerzo escolar. La falta de especificaciones sobre los estándares de calidad y las pruebas de control a las que deben someterse los ingredientes se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que exigen la garantía de la calidad y seguridad de los alimentos servidos en las escuelas. Recomendamos incluir estándares específicos de calidad y detallar los procedimientos de control a los que deben someterse los ingredientes para asegurar su idoneidad.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO Y EN CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024. LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y LAS PRUEBAS DE CONTROL SERÁN REALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS PUDIENDOSE VISUALIZAR EN https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/normativas-legales-vigentes/

Consulta 46 - Formación y Capacitación del Personal

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente a la formación y capacitación del personal encargado de la preparación y distribución de los alimentos en el menú cíclico del almuerzo escolar. La falta de requisitos específicos para la capacitación del personal se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que exigen que el personal esté adecuadamente formado para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos. Solicitamos incluir requisitos detallados de formación y programas de capacitación continua para el personal involucrado en la preparación y distribución de alimentos.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, LOS CRITERIOS DE CAPACITACIÓN SE ENCUENTRAN ESTABLECIDOS EN EL DOCUMENTO ESTÁNDAR 1319/24 - PBC PARA LA CONTRATACIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO - VERSIÓN 1.
LOS DEMÁS CRITERIOS DE CAPACITACIÓN OBEDECEN A EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, CUYO CUMPLIMIENTO NO ES OBLIGATORIO NI EXCLUYENTE. SE BONIFICAN LAS CAPACITACIONES CON PUNTAJES PARA LOS PROVEEDORES.

Consulta 47 - Monitoreo y Evaluación del Programa

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

La falta de un sistema claro y estructurado para monitorear y evaluar la implementación y los resultados del programa se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que exigen una supervisión continua para garantizar su efectividad y conformidad con los estándares establecidos. Solicitamos la implementación de un sistema de monitoreo y evaluación que incluya indicadores claros, metodologías de recolección de datos y mecanismos de retroalimentación

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LO ESTBLECIDO EN EL PBC EN LA SECCIÓN PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LO DISPUESTO EN EN LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024.

Consulta 48 - Falta de Menús para Estudiantes con Necesidades Nutricionales Específicas

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del punto referente a la planificación de menús para estudiantes con necesidades nutricionales específicas en el programa de alimentación escolar. La falta de consideración de las necesidades especiales, como alergias alimentarias, intolerancias y condiciones médicas, no solo se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, sino que también viola los derechos superiores del niño establecidos en la Constitución Nacional y en diversos tratados internacionales sobre derechos del niño.

Esta omisión resulta en una discriminación contra los niños con necesidades dietéticas especiales, ya que no se les proporciona una alimentación adecuada y segura, poniendo en riesgo su salud y bienestar. La Constitución Nacional garantiza la igualdad y la no discriminación, así como la protección especial de los niños, especialmente aquellos en situación de vulnerabilidad.

Solicitamos la creación de menús específicos que atiendan estas necesidades, asegurando que todos los estudiantes, independientemente de sus condiciones médicas o intolerancias alimentarias, reciban una alimentación adecuada y segura. Es fundamental que se desarrollen opciones de menú adaptadas que cumplan con los requisitos nutricionales de estos estudiantes y se implementen procedimientos estrictos para evitar la contaminación cruzada y otros riesgos alimentarios.

Al no atender estas necesidades especiales, se está violando el derecho fundamental a la alimentación y a la salud de los niños, perpetuando una situación de exclusión y vulnerabilidad. Es imperativo que se adopten medidas inmediatas para corregir esta situación y garantizar que todos los niños, sin excepción, puedan beneficiarse del programa de alimentación escolar de manera equitativa y segura.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, ESTE PROGRAMA CONTEMPLA UN AVANCE Y DESARROLLO PROGRESIVO EN DONDE, DURANTE SU EJECUCIÓN, SE REVISARÁN ASPECTOS RELATIVOS A LAS VARIABLES ALIMENTARIAS. NO OBSTANTE LOS MENÚS INCORPORADOS CONSTITUYEN EL RESULTADO DE LOS ESTUDIOS REALIZADOS POR EL INAN, EN CONSONANCIA CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DEL CONAE. LOS RECETARIOS UTILIZADOS SE ENCUENTRAN EN LA PÁGINA WEB DEL INAN, CON INFORMACIÓN COMPLETA Y SUFICIENTE.

Consulta 49 - Mecanismos de Reclamos y Sugerencias

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
La falta de un sistema claro y accesible para que los estudiantes, padres y personal escolar puedan presentar reclamos y sugerencias se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que promueven la participación y retroalimentación de la comunidad. Solicitamos implementar un sistema de reclamos y sugerencias que sea accesible y eficiente, permitiendo una comunicación fluida y efectiva con todos los actores involucrados.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
AL RESPECTO, ESTA PETICIÓN NO CORRESPONDE A ESTA ETAPA DE CONVOCATORIA. FAVOR REMITIR LA MENCIONADA SOLICITUD A LA INSTITUCIÓN CORRESPONDIENTE PARA SU VALORACIÓN E INSERCIÓN SEGÚN CORRESPONDA.		

Consulta 50 - Procedimientos de Gestión de Emergencias Alimentarias

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
La falta de un plan de contingencia para gestionar situaciones de emergencia, como interrupciones en la cadena de suministro o brotes de enfermedades, se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584. Solicitamos desarrollar e incluir detalladamente en el PBC los procedimientos específicos para gestionar emergencias alimentarias, asegurando la continuidad y seguridad del programa de alimentación escolar.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
AL RESPECTO, FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y LOS LINEAMIENTOS QUE ESTABLECEN MECANISMOS DE SUBSTITUCIÓN DE PRODUCTOS, EN CASOS EXCEPCIONALES.		

Consulta 51 - Colaboración con Organizaciones de Salud y Nutrición

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
Se observa la falta del punto referente a la colaboración con organizaciones de salud y nutrición en el programa de alimentación escolar. La falta de colaboración y alianzas estratégicas con organizaciones especializadas en salud y nutrición se contrapone a los artículos de la Ley N° 7264/2024 (Hambre Cero) y el Decreto N° 1584, que promueven la colaboración interinstitucional para mejorar los resultados del programa. Resulta indispensable establecer colaboraciones y alianzas estratégicas con organizaciones de salud y nutrición para fortalecer el programa de alimentación escolar y asegurar su éxito.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
EN REFERENCIA A SU CONSULTA, SE ENCUENTRA UN ORGANISMO MULTISECTORIAL ESTABLECIDO EN LA LEY N° 7264, ART, 4° QUE CREA EL CONAE - CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.		

Consulta 52 - Contratación del Personal de la Zona

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
Favor aclarar que debe entenderse como “de la zona”, o sea, si ello se refiere al barrio, a la ciudad, el departamento o la región en la que está situada la escuela. Esto considerando que el PBC en el apartado “Contratación del Personal de la Zona – CPS”.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01.		

Consulta 53 - Muestras

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En el apartado “Muestras”, el PBC señala que se deben presentar muestras de todos los ítems envasados para el desayuno y merienda. Al respecto, consultamos lo siguiente:
1. Al señalarse que “…deberá llevar la leyenda Programa de Alimentación Escolar MDS. Prohibida su comercialización impresas en el envase”, se está queriendo indicar que dicha leyenda debe estar efectivamente impresa EN el envase o podría estar impresa en un sticker adhesivo de modo tal a indicar la manera (tipografía, color, tamaño de las letras, etc.), adherido al envase (un boceto de cómo finalmente quedaría). Esto atendiendo a que de otro modo, las empresas oferentes deberán imprimir planchas y planchas de envases con el fin único de presentar una muestra, lo cual representa un costo innecesario y limitante para presentar una oferta.
2. ¿Existe alguna tipografía en particular, color, tamaño, fuente, etc. de la letra a ser utilizada para dicha impresión?
3. En todos los puntos de este apartado se hace referencia a las EE.TT. de los envases; sin embargo, en el PBC no se hace referencia a ni una sola Especificación en particular. Favor aclarar si es que existen requerimientos en particular o cada oferente podrá ofertar los bienes envasados en empaques diferentes, siendo el único requerimiento que cuenten con las habilitaciones necesarias del INAN.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01.

Consulta 54 - Cantidad de Copias

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Favor aclarar la cantidad de copias que deben ser presentadas. Esto atendiendo a que el presente llamado no es con oferta electrónica y, sin embargo, en el PBC se establece que se deberá presentar “0” (cero) copias de la oferta.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA SE ACLARA QUE, NO SE REQUIEREN COPIAS DE LA OFERTA PARA EL PRESENTE LLAMADO.

Consulta 55 - Sistemas de gestión de la inocuidad

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

 En el apartado “Evaluación basada en multiplicidad de criterios”, en el punto “Calidad – CATERING” como así también en “Calidad – COCINANDO EN LAS ESCUELAS”, se solicita “Certificación sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos equivalente, emitida por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10.” Al respecto, consultamos cual sería dicha certificación atendiendo a que, conforme averiguaciones efectuadas en el ONA (Organismo Nacional de Acreditación), en el país no existirían entidades acreditadas para extender una certificación en tales términos.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA MENCIÓN REFERIDA CORRESPONDE A LA TRANSCRIPCIÓN TEXTUAL DEL PÁRRAFO CONTENIDO EN LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024. (PÁGINA 9 ÚLTIMA PARTE). SE TRATA DE CERTIFICACIONES DE ORGANISMOS QUE HAYAN SIDO ACREDITADOS POR EL ONA - ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DEPENDIENTE DEL CONACYT, COMO PARTE INTEGRANTE DEL SISTEMA NACIONAL DE CALIDAD ES RESPONSABLE DE DIRIGIR Y ADMINISTRAR EL SISTEMA NACIONAL DE ACREDITACIÓN Y OTORGAR LA ACREDITACIÓN A NIVEL NACIONAL.

Consulta 56 - Aspectos de sostenibilidad social - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

 En el apartado “Evaluación basada en multiplicidad de criterios”, en el punto “Aspectos de sostenibilidad social – CATERING” como así también en el punto “Aspectos de sostenibilidad social – COCINANDO EN LAS ESCUELAS”, se hace referencia a que se tomarán los 3 (tres) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas. Al respecto consultamos si es que dicho plazo será contabilizado desde la fecha de apertura efectivamente (ejemplo: 21 de junio al 21 de abril) o serán considerados los 3 meses anteriores con independencia de la fecha exacta de apertura (ejemplo: la apertura es llevada a cabo en cualquier fecha del mes de junio y se tomaran los tres meses anteriores, de marzo a abril).

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

EN CONFORMIDAD A LA ENVERGADURA DEL LLAMADO FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y A LA ADENDA 01.

Consulta 57 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En el apartado “Evaluación basada en multiplicidad de criterios”, tanto en el punto “Experiencia del oferente – CATERING” como de igual modo en el punto “Experiencia del oferente – COCINANDO EN LAS ESCUELAS”, se señala que debe poseer una experiencia mínima de 3 años para ser calificado con 5 puntos. En el caso de que el oferente cuente con una antigüedad menor, ¿el mismo será descalificado o simplemente no se le asignará ni un punto?

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, LA EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS NO ES DESCALIFICANTE. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO NO ACCEDE AL PUNTAJE ESTABLECIDO.

Consulta 58 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En el apartado “Experiencia requerida” del PBC se solicita: “Demostrar provisión de lo ofertado por un monto equivalente al 20 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años 2020, 2021, 2022, y 2023.”. Sin embargo, en el apartado “Evaluación basada en multiplicidad de criterios”, en lo que respecta a “Experiencia del Oferente - CATERING” como de igual modo en lo que respecta a “Experiencia del Oferente – COCINANDO EN LAS ESCUELAS”, se solicita experiencia mínima de 3 (tres) años nada más para calificar con 5 (cinco) puntos. Favor aclarar cuanto es el mínimo.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, EN LA "EXPERIENCIA REQUERIDA", A MAYOR CANTIDAD DE AÑOS, MAYOR POSIBILIDAD DE OFERTAR, PORQUE EL PARÁMETRO ES UN PORCENTAJE DE LA OFERTA PARA LA PRESENTE LICITACIÓN.
EN LA EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, SE ESTABLECIERON DOS SEGMENTOS. UNO DE 3 AÑOS Y OTRO DE 5, CON PUNTAJES DIFERENCIADOS.

Consulta 59 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En el apartado “Experiencia requerida” del PBC se señala que: “A tal efecto, se requiere acreditar la antigüedad de la Patente Comercial y del R.E. como mínimo de 4 años anteriores a la presente convocatoria, deberá comprender como mínimo los periodos 2020, 2021, 2022 y 2023. Presentar copia Simple por Escribanía.” Favor aclarar si se debe presentar copia simple o autenticada por escribanía.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE LLAMADO.

Consulta 60 - Aspectos de sostenibilidad social – COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
En el apartado “Evaluación basada en multiplicidad de criterios”, en punto “Aspectos de sostenibilidad social – COCINANDO EN LAS ESCUELAS”, en la columna de la derecha se hace referencia a un plazo de 6 (seis) meses anteriores a la presentación de ofertas; sin embargo, en la columna de la izquierda se mencionan 3 (tres) meses		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE LLAMADO.		

Consulta 61 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
En el apartado “Experiencia requerida” del PBC se señala que: “Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado, no será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año.”; sin embargo, en el apartado “Evaluación basada en multiplicidad de criterios” se hace referencia al “promedio del volumen anual de negocio”. Favor aclarar si lo requerido será “promedio” o “sumatoria”, ya que estos términos tienen significados distintos y esta discrepancia conceptual podría acarrear problemas al momento de la evaluación.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, LOS VALORES DE UNOS Y OTROS, SON DIFERENTES. PARA LOS CRITERIOS DE "EXPERIENCIA REQUERIDA" SE APLICA LA "SUMATORIA" PARA PERMITIR UNA MAYOR PARTICIPACIÓN DE OFERENTES. MIENTRAS QUE, PARA LA EVALUACIÓN POR MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, POR NO SER EXCLUYENTE, SE UTILIZA EL PROMEDIO, QUE IDENTIFICA MEJOR LA CAPACIDAD.		

Consulta 62 - Violencia contra la mujer

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
Favor aclarar qué tipo de documentación (certificado, imágenes, videos, etc.) es la que demostraría “el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer, ante una institución gubernamental o entidad internacional reconocida por su expertise en temas de género y violencia contra la mujer”. Así también, favor aclarar por cual institución gubernamental o internacional podría ser expedida la misma.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
ESTE CRITERIO ES EVALUADO CONFORME A LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS EN LA GUÍA PARA PARTICIPAR DEL SELLO EMPRESA SEGURA, LIBRE DE VIOLENCIA Y DISCRIMINACIÓN CONTRA LAS MUJERES - IV EDICIÓN, DEL MINISTERIO DE LA MUJER. CON LA SOLICITUD PARA OBTENER EL SELLO EMPRESA SEGURA LIBRE DE VIOLENCIA Y DISCRIMINACIÓN CONTRA LAS MUJERES, SE PODRÁ ACREDITAR EL PUNTAJE CORRESPONDIENTE AL CRITERIO, SIN PERJUICIO DE LA REVISIÓN POSTERIOR DEL CUMPLIMIENTO DE LAS EXIGENCIAS QUE ESTABLEZCA EL MINISTERIO DE LA MUJER.		

Consulta 63 - Composicion de Precios

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
En el apartado “COMPOSICION DE PRECIOS”, en lo que respecta a los “Costos de Producción” se señala seguidamente un listado de lo que podría abarcar ello citándose “mano de obra, energía eléctrica, limpieza, etc.”. Al respecto consultamos que otro ítem/rubro debería ser allí considerado, atendiendo que al utilizarse el término “etcétera” se está indicando que podrían ser otros ítem/rubros		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
LA COMPOSICIÓN DE PRECIOS, ESTABLECE UNA "ESTRUCTURA MÍNIMA DEL DESGLOSE". TODO LO DEMÁS TIENE QUE SER PREVISTO POR EL OFERENTE, AL TIEMPO DE REQUERIMIENTO QUE SE LE REALICE. CON LA INDICACIÓN Y EL DETALLE QUE JUSTIFIQUE SU PRECIO.		

Consulta 64 - Consorcios

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
En el apartado “Experiencia requerida” del PBC se señala que: “En caso de CONSORCIOS: se deberá indicar en la oferta cual es el líder del consorcio, quien deberá cumplir cuanto menos el 60% de los criterios de calificación - experiencia requerida.”. Al respecto, debemos señalar que en el apartado en cuestión “Experiencia requerida”, se encuentran requerimientos que no pueden ser cuantificables de manera proporcional, tales como que la “...actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas” o que la patente corresponda al mismo establecimiento que el local que cuenta con R.E., entre otros. Favor aclarar ESPECIFICAMENTE que requerimiento debe ser cumplido por UN miembro del consorcio, POR TODOS los miembros del consorcio y cual CADA QUIEN EN PROPORCIÓN.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
EN CONFORMIDAD A LA ENVERGADURA DEL LLAMADO FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y A LA ADENDA 01.		

Consulta 65 - Archivo PDF

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
En el apartado “CAPACIDAD TÉCNICA”, favor corregir el sistema de modo tal a que el archivo PDF pueda ser legible. Este error del sistema atenta frontalmente contra todo principio de transparencia que debe regir. Misma cuestión en lo que respecta a los “Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica”.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
AL RESPECTO, ES UN ERROR DEL SICP, YA QUE LOS CRITERIOS DE CAPACIDAD TÉCNICA ES UN DOCUMENTO ESTÁNDAR, NO ESTABLECIDO POR LA CONVOCANTE.		

Consulta 66 - Garantía de Cumplimiento de Contrato

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
En lo que respecta a la “Garantía de Cumplimiento de Contrato”: Teniendo en cuenta que a lo largo de la ejecución del contrato, la misma deberá necesariamente ser renovada atendiendo a que ninguna compañía de seguros emite pólizas por plazos tan extensos, consultamos si es que al momento de la renovación, la misma deberá ser extendida considerando el valor total del contrato (inicial) o el valor residual del mismo.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
EN CONFORMIDAD A LA ENVERGADURA DEL LLAMADO FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y A LA ADENDA 01.		

Consulta 67 - Equipamiento, utensilios y personal requerido

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En el apartado “Equipamiento, utensilios y personal requerido”, se establece que “El plazo para renovar será de un año o de: como mínimo anualmente o según el deterioro contado desde la comunicación del Director de la institución educativa”. Al respecto consultamos si es que ello aplica para todos los “equipamientos” y “utensilios” citados seguidamente o solo para alguno de ellos; esto atendiendo a que entre todo lo citado se encuentran equipos tales como heladeras, mesadas, basculas, etc. que de ser renovadas mínimamente de forma anual, encarecería extremadamente mucho la prestación del servicio y ello se trasladaría necesariamente a la oferta. Favor aclarar a que equipamiento y utensilios se refiere, así como también favor determinar cuál sería el parámetro objetivo a tener en cuenta para hablar de “deterioro”.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y LOS LINEAMIENTOS.

Consulta 68 - Evaluación basada en multiplicidad de criterios

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En el apartado “Evaluación basada en multiplicidad de criterios” se establecen varios criterios a ser considerados. Al respecto de los mismos consultamos si es que ellos son de carácter excluyente en el caso de no contar o cumplir con alguno de los puntos o simplemente lleva “0” cero puntos el oferente.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS NO ES EXCLUYENTE. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO NO ACCEDE AL PUNTAJE ESTABLECIDO.

Consulta 69 - Violación de Principios Fundamentales de la Contratación Pública

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del Pliego de Bases y Condiciones (PBC) para incluir una fórmula clara y específica para la puntuación de precios y la combinación de criterios de evaluación. La falta de una fórmula explícita vulnera los principios fundamentales de transparencia, igualdad de condiciones y objetividad en los procesos de contratación pública. La Ley N° 7.264/24, en su artículo 8.º, establece que la gestión del Fondo Nacional de Alimentación Escolar debe operar en un marco de transparencia y participación ciudadana. Asimismo, la Ley N° 7021/22 exige igualdad de oportunidades y no discriminación en los procesos de contratación. La ausencia de una fórmula específica introduce subjetividad y discrimina a los oferentes, impidiendo que compitan en igualdad de condiciones. Solicitamos la inclusión de una fórmula específica para asegurar un proceso de evaluación justo y transparente.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS PARA LA ASIGNACIÓN DE LOS PUNTAJES, NO REQUIEREN FÓRMULAS Y SE APLICAN CONFORME AL CUMPLIMIENTO DE CADA PARTE. CON LA SOLA EXCEPCIÓN DEL PRECIO, QUE PUEDE TENER UN PUNTAJE VARIABLE.

Consulta 70 - Inexistencia de Fórmula de Puntuación y Combinación en Multiplicidad de Criterios – Nulidad del llamado

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

El PBC menciona que se asignará una puntuación máxima de 30 puntos al oferente que presente el precio más bajo, y que los demás oferentes recibirán una puntuación proporcionalmente menor. Sin embargo, no se proporciona una fórmula específica para calcular esta puntuación proporcional. La falta de una fórmula clara vulnera los principios de transparencia, igualdad de condiciones y objetividad, establecidos en la Ley N° 7.264/24 y la Ley N° 7021/22. Esta omisión genera incertidumbre y subjetividad en la evaluación de las ofertas, impidiendo un proceso de evaluación justo y equitativo. Solicitamos la inclusión inmediata de una fórmula específica y detallada para la puntuación de precios en el PBC.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA FÓRMULA SE ENCUENTRA EXPLICADA EN EL PBC. AL PRECIO MÁS BAJO SE LE ASIGNARÁ UNA PUNTUACIÓN MÁXIMA DE 30 PUNTOS. LAS DEMÁS OFERTAS RECIBIRÁN EL PUNTAJE QUE LE CORRESPONDA PROPORCIONALMENTE.

Consulta 71 - Inexistencia de Fórmula de Puntuación y Combinación en Multiplicidad de Criterios – Nulidad del llamado

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del Pliego de Bases y Condiciones (PBC) para incluir una fórmula explícita para la aplicación de la multiplicidad de criterios. Actualmente, el PBC establece que se asignará una puntuación máxima de 30 puntos al oferente que haya presentado el precio más bajo, pero no se detalla la fórmula específica a ser aplicada. Esta omisión contraviene las normativas que rigen el proceso de contratación y genera una imposibilidad de finalizar la presente licitación sin lesionar los derechos de las partes involucradas. La falta de una fórmula definida vulnera los principios de transparencia, igualdad de condiciones y objetividad, fundamentales en los procesos de contratación pública según la Ley N° 7.264/24 y la Ley N° 7021/22. Solicitamos la inclusión de una fórmula clara y detallada para la combinación de la multiplicidad de criterios, garantizando un proceso justo y transparente.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS PARA LA ASIGNACIÓN DE LOS PUNTAJES, NO REQUIEREN FÓRMULAS Y SE APLICAN CONFORME AL CUMPLIMIENTO DE CADA PARTE. CON LA SOLA EXCEPCIÓN DEL PRECIO, QUE PUEDE TENER UN PUNTAJE VARIABLE.

CON RESPECTO AL PRECIO, LA FÓRMULA SE ENCUENTRA EXPLICADA EN EL PBC. AL PRECIO MÁS BAJO SE LE ASIGNARÁ UNA PUNTUACIÓN MÁXIMA DE 30 PUNTOS. LAS DEMÁS OFERTAS RECIBIRÁN EL PUNTAJE QUE LE CORRESPONDA PROPORCIONALMENTE.

Consulta 72 - Nulidad del Proceso Licitatorio por Falta de Criterios Definidos

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación del Pliego de Bases y Condiciones (PBC) para incluir criterios de evaluación claramente definidos y una fórmula específica para la puntuación de precios. La omisión de estos elementos en el PBC configura una causa de nulidad del proceso licitatorio, conforme a la normativa vigente. Un proceso de contratación debe estar regido por criterios claros y predefinidos para garantizar la objetividad y la igualdad de condiciones para todos los oferentes. La falta de una fórmula específica introduce una subjetividad inaceptable en la evaluación de las ofertas, viciando de nulidad todo el proceso. Solicitamos la inclusión de una fórmula específica y detallada para la puntuación de precios y la combinación de criterios de evaluación, asegurando un proceso justo, transparente y conforme a las normativas legales.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS PARA LA ASIGNACIÓN DE LOS PUNTAJES, NO REQUIEREN FÓRMULAS Y SE APLICAN CONFORME AL CUMPLIMIENTO DE CADA PARTE. CON LA SOLA EXCEPCIÓN DEL PRECIO, QUE PUEDE TENER UN PUNTAJE VARIABLE. CON RESPECTO AL PRECIO, LA FÓRMULA SE ENCUENTRA EXPLICADA EN EL PBC. AL PRECIO MÁS BAJO SE LE ASIGNARÁ UNA PUNTUACIÓN MÁXIMA DE 30 PUNTOS. LAS DEMÁS OFERTAS RECIBIRÁN EL PUNTAJE QUE LE CORRESPONDA PROPORCIONALMENTE.

Consulta 73 - Informe sobre vigencia de RSPA de los productos envasados

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Consultamos a la convocante si el Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte, ¿puede ser avalado por el departamento técnico (Regencia) ya que esos datos se encuentran disponibles en la Pagina del INAN o debe ser solicitado al INAN?

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA FAVOR REMITIRSE A LA INSTITUCIÓN CORRESPONDIENTE (INAN) PARA VALORAR SOBRE LA VIGENCIA Y DATOS DEL DOCUMENTO CONSULTADO.

Consulta 74 - Evaluación Basada en Multiplicidad de Criterios - Experiencia del Oferente - CATERING (5 años de experiencia)

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación urgente del criterio de evaluación relacionado con la "Experiencia del oferente - CATERING", donde actualmente se exige poseer una experiencia mínima de 5 años (2019, 2020, 2021, 2022, 2023) en el rubro de alimentación específico para servicios de catering. Esta restricción es injustificada y contraviene la Resolución DNCP N° 1319/24 y los principios de pluralismo y diversidad promovidos por la Ley N° 7021/22 y el Decreto N° 1584.

Fundamentación:
Esta exigencia impone una barrera innecesaria y excluye a muchas empresas dedicadas a la comercialización y producción de alimentos para personas,

Además, solicitamos aclaración respecto a cuántos puntos se otorgarán para los 3 años indicados y cuántos para los 5 años, salvo que exista un error en este requisito. Al no aclararse la distribución de puntos, se genera incertidumbre y falta de transparencia, afectando la equidad del proceso de evaluación.

Sustento Legal:

Resolución DNCP N° 1319/24: Establece que los oferentes deben acreditar que su actividad se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.
Ley N° 7021/22: Promueve la igualdad de condiciones y la no discriminación en los procesos de contratación pública.
Decreto N° 1584: Establece directrices para asegurar una alimentación adecuada y nutritiva en las escuelas, promoviendo la inclusión y participación de múltiples oferentes.
Petición:
Solicitamos modificar este criterio para que se admita y otorgue puntaje a la experiencia en la provisión de productos alimenticios en general, permitiendo una evaluación más equitativa y justa.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, EN LA EVALUACIÓN POR MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, SE CONCEDE 5 PUNTOS POR UNA EXPERIENCIA MÍNIMA DE 3 AÑOS O 10 PUNTOS PARA QUIENES TENGAN UNA EXPERIENCIA MÍNIMA DE 5 AÑOS.

Consulta 75 - Evaluación Basada en Multiplicidad de Criterios - Experiencia del Oferente - CATERING (3 años de experiencia)

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación inmediata del criterio de evaluación referente a la "Experiencia del oferente - CATERING", donde actualmente se exige poseer una experiencia mínima de 3 años (2021, 2022, 2023) en el rubro de alimentación específico para servicios de catering. Esta restricción es arbitraria y excluye injustamente a muchas empresas que, aunque dedicadas a la comercialización y producción de alimentos para personas, no han realizado específicamente servicios de catering.

Fundamentación:
Esta exigencia contraviene la Resolución DNCP N° 1319/24, que establece que los oferentes deben acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas. La Ley N° 7021/22 y el Decreto N° 1584 promueven la participación amplia y diversa de oferentes en el rubro alimenticio, garantizando la igualdad de condiciones y la no discriminación. Al mantener este requisito restrictivo, se vulnera el principio de pluralismo y se excluye a potenciales proveedores calificados.

Sustento Legal:

Resolución DNCP N° 1319/24: Establece que los oferentes deben acreditar que su actividad se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.
Ley N° 7021/22: Promueve la igualdad de condiciones y la no discriminación en los procesos de contratación pública.
Decreto N° 1584: Establece directrices para asegurar una alimentación adecuada y nutritiva en las escuelas, promoviendo la inclusión y participación de múltiples oferentes.
Petición:
Solicitamos modificar este criterio para que se admita y otorgue puntaje a la experiencia en la provisión de productos alimenticios en general, permitiendo una evaluación más inclusiva y conforme a las normativas vigentes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS REFERIDOS EN ESTA CONSULTA NO SON EXCLUYENTES RAZÓN POR LA CUAL CUALQUIER EMPRESA PODRÁ OFERTAR EN ESTE LLAMADO, SIEMPRE QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS. FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y EN LA ADENDA 01.

Consulta 76 - Experiencia del Oferente - CATERING (Monto del 20% del total ofertado)

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación inmediata del criterio de evaluación que exige demostrar provisión de lo ofertado por un monto equivalente al 20% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años (2020, 2021, 2022, 2023). Este requisito impone una barrera excesivamente alta y excluye a muchas empresas capaces y dedicadas a la comercialización y producción de alimentos para personas.

Fundamentación:
Esta exigencia contraviene la Resolución DNCP N° 1319/24 y los principios de pluralismo y diversidad. Al mantener esta barrera financiera, se limita injustamente la participación de oferentes calificados y se vulnera el principio de igualdad de condiciones. Además, solicitamos unificar este requisito con el criterio de experiencia, en el cual se requiere la sumatoria de los años 2020, 2021, 2022 y 2023, para simplificar y clarificar el proceso de evaluación.

Sustento Legal:

Resolución DNCP N° 1319/24: Promueve una participación amplia y diversa en las licitaciones públicas.
Ley N° 7021/22: Promueve la igualdad de condiciones y la no discriminación en los procesos de contratación pública.
Decreto N° 1584: Establece directrices para asegurar una alimentación adecuada y nutritiva en las escuelas, promoviendo la inclusión y participación de múltiples oferentes.
Petición:
Solicitamos que se admita y otorgue puntaje a la experiencia en la provisión de productos alimenticios en general y que se unifique este requisito con el criterio de experiencia.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS REFERIDOS EN ESTA CONSULTA NO SON EXCLUYENTES RAZÓN POR LA CUAL CUALQUIER EMPRESA PODRÁ OFERTAR EN ESTE LLAMADO, SIEMPRE QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS. FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y EN LA ADENDA 01.

Consulta 77 - Evaluación Basada en Multiplicidad de Criterios - Experiencia del Oferente - CATERING (3 años de experiencia)

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación inmediata del criterio de evaluación referente a la "Experiencia del oferente - CATERING", donde actualmente se exige poseer una experiencia mínima de 3 años (2021, 2022, 2023) en el rubro de alimentación específico para servicios de catering. Esta restricción es arbitraria y excluye injustamente a muchas empresas dedicadas a la comercialización y producción de alimentos para personas.

Fundamentación:
Esta exigencia contraviene la Resolución DNCP N° 1319/24, que establece que los oferentes deben acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas. La Ley N° 7021/22 y el Decreto N° 1584 promueven la participación amplia y diversa de oferentes en el rubro alimenticio, garantizando la igualdad de condiciones y la no discriminación. Al mantener este requisito restrictivo, se vulnera el principio de pluralismo y se excluye a potenciales proveedores calificados.

Sustento Legal:

Resolución DNCP N° 1319/24: Establece que los oferentes deben acreditar que su actividad se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.
Ley N° 7021/22: Promueve la igualdad de condiciones y la no discriminación en los procesos de contratación pública.
Decreto N° 1584: Establece directrices para asegurar una alimentación adecuada y nutritiva en las escuelas, promoviendo la inclusión y participación de múltiples oferentes.
Petición:
Solicitamos modificar este criterio para que se admita y otorgue puntaje a la experiencia en la provisión de productos alimenticios en general, permitiendo una evaluación más inclusiva y conforme a las normativas vigentes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS REFERIDOS EN ESTA CONSULTA NO SON EXCLUYENTES RAZÓN POR LA CUAL CUALQUIER EMPRESA PODRÁ OFERTAR EN ESTE LLAMADO, SIEMPRE QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS. FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y EN LA ADENDA 01.

Consulta 78 - Experiencia del Oferente - CATERING (Monto del 30% del total ofertado)

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación urgente del criterio de evaluación que exige demostrar provisión de lo ofertado por un monto equivalente al 30% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años (2020, 2021, 2022, 2023). Este requisito es extremadamente restrictivo y contraviene la Resolución DNCP N° 1319/24 y los principios de pluralismo y diversidad establecidos en la Ley N° 7021/22 y el Decreto N° 1584.

Fundamentación:
Al mantener este requisito, se excluye injustamente a muchas empresas dedicadas a la comercialización y producción de alimentos para personas, favoreciendo únicamente a las grandes empresas con facturaciones desproporcionada. Esto vulnera los principios de igualdad de condiciones y no discriminación.

Sustento Legal:

Resolución DNCP N° 1319/24: Promueve una participación amplia y diversa en las licitaciones públicas.
Ley N° 7021/22: Promueve la igualdad de condiciones y la no discriminación en los procesos de contratación pública.
Decreto N° 1584: Establece directrices para asegurar una alimentación adecuada y nutritiva en las escuelas, promoviendo la inclusión y participación de múltiples oferentes.
Petición:
Solicitamos que se admita y otorgue puntaje a la experiencia en la provisión de productos alimenticios en general. Esta modificación permitirá una evaluación más inclusiva y justa, alineada con los principios de igualdad de condiciones y no discriminación.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS REFERIDOS EN ESTA CONSULTA NO SON EXCLUYENTES RAZÓN POR LA CUAL CUALQUIER EMPRESA PODRÁ OFERTAR EN ESTE LLAMADO, SIEMPRE QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS. FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y EN LA ADENDA 01.

Consulta 79 - Certificado de Origen Nacional - CPEN - Consorcios

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Consultamos si el Certificado de Origen Nacional debe se expedido a nombre de cada uno de los integrantes de un Consorcio, o si será valido que al menos un integrante del Consorcio cuente con dicho certificado. Esto es considerando el principio de complementariedad que aplica a los oferentes en Consorcio

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, SE DEBERÁN PRESENTAR LOS CERTIFICADOS POR CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO.

Consulta 80 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En la sección "Experiencia requerida" de la página 17 y 18 del PBC, se establece que "Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas." Sin embargo, posteriormente se exige: "Demostrar provisión de lo ofertado (catering/cocinando) por un monto equivalente al 20% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años 2020, 2021, 2022, y 2023".

Este requisito se contrapone a las normativas y al pliego estándar aprobado por la DNCP.

Petición:
Solicitamos la reformulación del requisito para establecer: "Demostrar provisión de productos alimenticios en general por un monto equivalente al 20% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años 2020, 2021, 2022, y 2023". Esta modificación permitirá una evaluación más inclusiva y justa, alineada con los principios de igualdad de condiciones y no discriminación, y conforme a las normativas vigentes.

Fundamentación:
La Resolución DNCP N° 1319/24 establece que los oferentes deben acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas, sin restringirse a tipos específicos de servicios como catering o cocinando. La Ley N° 7021/22 y el Decreto N° 1584 promueven una participación amplia y diversa de oferentes en el rubro alimenticio, garantizando la igualdad de condiciones y la no discriminación. Este requisito restrictivo impone una barrera innecesaria que excluye a muchos potenciales oferentes calificados y vulnera los principios de pluralismo y diversidad.

Sustento Legal:

Resolución DNCP N° 1319/24: Establece que los oferentes deben acreditar que su actividad se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.
Ley N° 7021/22: Promueve la igualdad de condiciones y la no discriminación en los procesos de contratación pública.
Decreto N° 1584: Establece directrices para asegurar una alimentación adecuada y nutritiva en las escuelas, promoviendo la inclusión y participación de múltiples oferentes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO LA EXPERIENCIA REQUERIDA ES PLANTEADA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS EN EL PBC ESTÁNDAR ASÍ TAMBIÉN, EN LA EVALUACIÓN BASADA EN LA MULTIPLICIDAD DE CRITERIO.

Consulta 81 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación urgente del requisito de "Experiencia requerida" que actualmente exige a los oferentes demostrar la provisión de lo ofertado (catering/cocinando) por un monto equivalente al 20% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años (2020, 2021, 2022, y 2023). Este requisito se contrapone a las normativas y al pliego estándar aprobado por la DNCP.
La Resolución DNCP N° 1319/24 establece que los oferentes deben acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas, sin restringirse a tipos específicos de servicios como catering o cocinando. La Ley N° 7021/22 y el Decreto N° 1584 promueven una participación amplia y diversa de oferentes en el rubro alimenticio, garantizando la igualdad de condiciones y la no discriminación. Este requisito restrictivo impone una barrera innecesaria que excluye a muchos potenciales oferentes calificados y vulnera los principios de pluralismo y diversidad.
Este requisito favorece exclusivamente a las grandes empresas proveedoras de desayuno/merienda escolar que han dominado el mercado durante años, obteniendo jugosas adjudicaciones año tras año. Las condiciones actuales del pliego no permiten que otras empresas puedan competir en el proceso, consolidando un oligopolio que atenta contra los principios generales de las contrataciones públicas y el programa Hambre Cero. Esta situación limita la competencia justa y abierta, impidiendo la participación de nuevas empresas y afectando la calidad y diversidad del servicio ofrecido.
Solicitamos la reformulación del requisito para establecer: "Demostrar provisión de productos alimenticios en general por un monto equivalente al 20% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años 2020, 2021, 2022, y 2023". Esta modificación permitirá una evaluación más inclusiva y justa, alineada con los principios de igualdad de condiciones y no discriminación, y conforme a las normativas vigentes. Además, esto abrirá el proceso a una mayor diversidad de oferentes, promoviendo una competencia sana y beneficiosa para el programa Hambre Cero.
Sustento Legal:
• Resolución DNCP N° 1319/24: Establece que los oferentes deben acreditar que su actividad se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.
• Ley N° 7021/22: Promueve la igualdad de condiciones y la no discriminación en los procesos de contratación pública.
• Decreto N° 1584: Establece directrices para asegurar una alimentación adecuada y nutritiva en las escuelas, promoviendo la inclusión y participación de múltiples oferentes.
• Principios Generales de las Contrataciones Públicas: Fomentan la competencia justa y abierta, evitando la formación de oligopolios y promoviendo la igualdad de oportunidades para todos los oferentes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS REFERIDOS EN ESTA CONSULTA NO SON EXCLUYENTES RAZÓN POR LA CUAL CUALQUIER EMPRESA PODRÁ OFERTAR EN ESTE LLAMADO, SIEMPRE QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS. FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y EN LA ADENDA 01.

Consulta 82 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Solicitamos la modificación urgente del requisito de "Experiencia requerida" que actualmente exige poseer experiencia mínima de 4 años (2020, 2021, 2022, 2023) en el rubro, verificada mediante la constancia de inscripción en la SET. Este requisito es restrictivo y no permite la participación de empresas con experiencia en actividades comerciales relevantes pero no específicamente categorizadas bajo el rubro solicitado.
Solicitamos considerar válido la actividad comercial "Comercio al por mayor de otros productos n.c.p" para cumplir con el requisito de experiencia, dado que corresponde a la venta y comercialización de productos alimenticios en general. Esta modificación permitirá una evaluación más inclusiva y justa, alineada con los principios de igualdad de condiciones y no discriminación, y conforme a las normativas vigentes. Además, esto abrirá el proceso a una mayor diversidad de oferentes, promoviendo una competencia sana y beneficiosa para el programa Hambre Cero.
Este requisito favorece exclusivamente a ciertas categorías de empresas, excluyendo actividades comerciales como "Comercio al por mayor de otros productos n.c.p", que corresponden a la venta y comercialización de productos alimenticios en general. Las condiciones actuales del pliego no permiten que estas empresas compitan en el proceso, consolidando un oligopolio que atenta contra los principios generales de las contrataciones públicas y el programa Hambre Cero. Esta situación limita la competencia justa y abierta, impidiendo la participación de nuevas empresas y afectando la calidad y diversidad del servicio ofrecido.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS CRITERIOS REFERIDOS EN ESTA CONSULTA NO SON EXCLUYENTES RAZÓN POR LA CUAL CUALQUIER EMPRESA PODRÁ OFERTAR EN ESTE LLAMADO, SIEMPRE QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS. FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y EN LA ADENDA 01.

Consulta 83 - Experiencia Requerida - Consorcios

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En cuanto al requisito que establece que "El asiento del establecimiento podrá ser en la Capital o dentro del Departamento Central y deberá ser del mismo establecimiento que figura en el R.E. (Registro de Establecimiento) emitido por el INAN" Solicitamos respetuosamente que el requisito sea modificado para permitir que, en el caso de consorcios, el requisito de que "El asiento del establecimiento podrá ser en la Capital o dentro del Departamento Central y deberá ser del mismo establecimiento que figura en el R.E. (Registro de Establecimiento) emitido por el INAN" pueda ser cumplido por al menos uno de los integrantes del consorcio. Esta modificación permitirá una mayor inclusión y competitividad, alineándose con los principios de equidad y diversidad que deben regir las contrataciones públicas y contribuyendo a los objetivos económicos y sociales del programa Hambre Cero.
Esta petición se fundamenta en lo siguiente:
Promoción de la Colaboración y Complementariedad: Permitir que los consorcios puedan cumplir con este requisito a través de cualquiera de sus integrantes promueve la colaboración entre empresas de diferentes regiones del país. Esto facilita la creación de alianzas estratégicas que fortalecen las capacidades operativas y logísticas, beneficiando el cumplimiento eficiente de los objetivos del programa.
Ventajas Económicas y Sociales:
1. Impulso a la Agricultura Familiar:
o La colaboración entre empresas urbanas y rurales puede potenciar la agricultura familiar, promoviendo prácticas sostenibles y apoyando a los pequeños productores. Este enfoque es esencial para fortalecer la economía local y asegurar la sostenibilidad de los suministros alimentarios.
2. Desarrollo Regional:
o Permitir la participación de consorcios entre empresas de la Capital o Departamento Central y del interior fomenta el desarrollo económico regional, creando empleo y fortaleciendo las economías locales. Esta integración regional contribuye a una distribución más equitativa de los beneficios económicos.
3. Inclusión y Diversidad:
o Facilitar el consorciamiento abre la puerta a una mayor diversidad de oferentes, promoviendo la inclusión y la igualdad de oportunidades. Esto se alinea con los principios de igualdad de condiciones y no discriminación establecidos en la Ley N° 7021/22 y el Decreto N° 1584.
4. Mejora de la Competitividad:
o La diversidad y complementariedad en las capacidades de los consorcios pueden mejorar la competitividad y la calidad de los servicios ofrecidos, beneficiando al programa Hambre Cero y garantizando una alimentación escolar de alta calidad.
Sustento Legal:
• Resolución DNCP N° 1319/24: Promueve la participación amplia y diversa de oferentes en las licitaciones públicas.
• Ley N° 7021/22: Promueve la igualdad de condiciones y la no discriminación en los procesos de contratación pública.
• Decreto N° 1584: Establece directrices para asegurar una alimentación adecuada y nutritiva en las escuelas, promoviendo la inclusión y participación de múltiples oferentes.
• Principios Generales de las Contrataciones Públicas: Fomentan la competencia justa y abierta, promoviendo la igualdad de oportunidades para todos los oferentes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN LA ADENDA 01.

Consulta 84 - Sumatoria o Promedio

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En el apartado “Evaluación basada en multiplicidad de criterios”, en el punto “Experiencia del oferente – CATERING” como en el punto “Experiencia del oferente – COCINANDO EN LAS ESCUELAS”, se señala que el monto de experiencia debe ser resultante de la “sumatoria de los años 2021, 2022, 2023”; sin embargo, en el mismo punto, se hace referencia al “promedio del volumen anual de negocio”. Favor aclarar si lo requerido será “promedio” o “sumatoria”, ya que estos términos tienen significados distintos y esta discrepancia conceptual podría acarrear problemas al momento de la evaluación.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN LA ADENDA 01.

Consulta 85 - Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En los Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica del Pliego de Bases y condiciones menciona: los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio, atendiendo a la modalidad del procedimiento de contratación, de conformidad al siguientes cuadro: Desayuno/Merienda; sin embargo en el cuadro de referencia solo hace la siguiente mención: Los documentos considerados para la evaluación del presente criterio serán definidos en el cuadro establecido en la presente cláusula. Sin embargo no determina la documentación.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

FAVOR REMITIRSE AL CUADRO DE MODALIDAD SELECCIONADA, pag. 20
La modalidad de desayuno/merienda así como el de adquisición de insumos para la elaboración de almuerzo/cena NO APLICA.
Las modalidades que si aplican son:
Almuerzo/cena - Cocinando
Almuerzo/cena - Catering

Consulta 86 - Evaluación basada en multiplicidad de criterios Experiencia del oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

El llamado de referencia prevé como sistema de adjudicación por lotes sin embargo no se determina los montos que corresponden a cada lote por cada año de ejecución, y teniendo en cuenta que en la Evaluación basada en multiplicidad de criterios se calificará la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades, por un monto equivalente al 20% o al 30 % como mínimo de monto correspondiente a los dos primeros años es decir 2024 – 2025 de lo ofertado en el procedimiento de contratación, de la sumatoria de los años 2021, 2022 y 2023; consultamos cual sería el monto de estos dos años por cada servicio requerido, pues en estas condiciones resulta imposible determinar el monto equivalente a los años 2024 – 2025 teniendo en cuenta que en cada lote se divide nuevamente en distintas formas (Desayuno/Merienda, Almuerzo y Catering).

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, SE DEBE TOMAR COMO PARÁMETRO LAS CANTIDADES MÁXIMAS DE CADA LOTE, PREVISTOS EN EL PBC Y DETERMINAR ALLÍ EL PORCENTAJE CORRESPONDIENTE.

Consulta 87 - Precio

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

El Pliego de Bases y Condiciones establece que se aplicará una formula de puntuación de precios, se asignará una puntuación máxima de 30 puntos al oferente que haya presentado el precio mas bajo entre todas las ofertas recibidas. Los Proveedores que ofrezcan precios más altos recibirán una puntuación menor en proporción al precio más bajo encontrado, según los parámetros de la formula. Consulta cual será la formula y los parámetros a ser tenidos en consideración, en atención a que hemos examinado minuciosamente el PBC y no determina ninguna formula al respecto.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA FÓRMULA SE ENCUENTRA EXPLICADA EN EL PBC. AL PRECIO MÁS BAJO SE LE ASIGNARÁ UNA PUNTUACIÓN MÁXIMA DE 30 PUNTOS. LAS DEMÁS OFERTAS RECIBIRÁN EL PUNTAJE QUE LE CORRESPONDA PROPORCIONALMENTE.

Consulta 88 - Calidad

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

El Pliego de Bases y Condiciones establece que otorgará 8 puntos al oferente que presente Certificación en sistema de gestión de inocuidad de alimentos a ser proveídos, avalada por entidades acreditadas conforme al Decreto 3900/10 que reglamenta la Ley 2279/03 y amplía la Ley 1028/97; en la modalidad Cocinando en las Escuelas; sin embargo, este requisito no es técnicamente aplicable en la modalidad de Cocinando en las Escuelas debido a que la misma pertenece a la modalidad de Catering. Resulta oficioso que la convocante realice las correcciones de acuerdo a la modalidad correspondientes a fin de poder recepcionar las ofertas y ser evaluadas correctamente según corresponda.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS ES UN REQUISITO INDISPENSABLE PARA CUALQUIER MODALIDAD DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ESTABLECIDO EN LOS LINEAMIENTOS. SE BONIFICAN LAS CERTIFICACIONES. FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC.

Consulta 89 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En el Criterio de Evaluación de la Capacidad Técnica del oferente mencionan que se calificará del siguiente modo: Los productos envasados a ser utilizados para la elaboración de los menús deben contar con el RSPA, CCBM/CCBA); analizando el documento que se requiere para la Evaluación con la presentación del RSPA ya es suficiente teniendo en cuenta que debe de cumplir con las normativas impuestas por la INAN, sería redundante solicitar como requisito CCBM/CCBA

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, DICHO CRITERIO ES ESTABLECIDO POR LA DNCP COMO ESTÁNDAR, NO ES INCLUIDO POR LA CONVOCANTE.

Consulta 90 - Especificaciones Técnicas de los Alimentos Sólidos

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En las Especificaciones Técnicas de los Alimentos Sólidos para el DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR en la composición del menú establecen - Condiciones de la fruta en estado natural. - En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la ejecución contractual, el oferente deberá contar con el siguiente producto: Barrita de maní; al respecto cual fue el criterio técnico para la inclusión de la Barra de maní dentro del menú siendo que en los lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en marco del programa de alimentación escolar hambre cero en las escuelas (PAE – H0), respecto al Alimento a base de Maní el documento recomienda que: este alimento debería de ser una opción con menor frecuencia en el menú cíclico del Desayuno/Merienda escolar, considerando su contenido de azúcar simple, grasas saturadas, grasa trans y sodio.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA INCLUSIÓN DEL PRODUCTO BARRITA DE MANÍ FUE INCLUIDO LIMITADAMENTE Y SOLO EN CASO DE INDISPONIBILIDAD DEL ITEM BANANA, CONFORME A LA SUGERENCIA ESTABLECIDA EN LOS LINEAMIENTOS. ESTA SUBSTITUCIÓN TAMBIÉN ENCUENTRA SUSTENTO EN QUE SE TRATA DE UN PRODUCTO ELABORADO Y ENVASADO Y POR CONSIGUIENTE DE MENOS COMPLEJA MANIPULACIÓN COMO ALTERNATIVA. ASÍ TAMBIÉN, TENER EN CUENTA LO ESTABLECIDO EN EL PBC SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL PUNTO DEL DEBER DE PRESENTACIÓN DE INFORMES Y DETERMINACIÓN DE MECANISMOS DE SALVAGUARDA.

Consulta 91 - Capacidad Tecnica

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

En lo establecido en el PBC: "Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica
Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio, atendiendo a la modalidad del procedimiento de contratación, de conformidad al siguientes cuadro: Servicio de Almuerzo/Cena Cocinando : i. Los proveedores del servicio de alimentación escolar deberán implementar sistemas de aseguramiento de la calidad, que deben estar certificados por organismos acreditados por el ONA."

Solicitamos aclaración sobre cómo será acreditado documentalmente este requisito. Específicamente, ¿qué tipo de documentación será aceptada como prueba de que los sistemas de aseguramiento de la calidad están certificados por organismos acreditados por el ONA?

La falta de detalles sobre la acreditación documental puede llevar a interpretaciones ambiguas y a la presentación de documentación inadecuada, lo que afectaría negativamente la equidad y la objetividad del proceso de evaluación.

Solicitamos que se detalle explícitamente en el PBC los tipos de documentos aceptables para acreditar la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad certificados por organismos acreditados por el ONA. Si se aceptarán certificados emitidos por los organismos acreditados, informes de auditoría, o cartas de confirmación emitidas por los organismos de certificación correspondientes.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, EL OFERENTE PODRÁ ACREDITAR LA CERTIFICACIÓN CON CUALQUIER ENTIDAD RECONOCIDA POR EL ONA QUE ES EL ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DEPENDIENTE DEL CONACYT, PARTE INTEGRANTE DEL SISTEMA NACIONAL DE CALIDAD Y RESPONSABLE DE DIRIGIR Y ADMINISTRAR EL SISTEMA NACIONAL DE ACREDITACIÓN Y OTORGAR LA ACREDITACIÓN A NIVEL NACIONAL.
DANDO CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO Y REGULADO POR LA LEY N° 2279/03 Y EL DECRETO REGLAMENTARIO N° 3900/10.

Consulta 92 - EXPERIENCIA REQUERIDA

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Consultamos cual es el motivo por el cual solicitan que los oferentes deban ser de una zona específica, del Departamento Central o Capital; además solicitan que posea una antigüedad mínima de 4 años anteriores (2020, 2021, 2022 y 2023) a la presente convocatoria acreditado con la Patente Comercial del establecimiento principal y el Registro de Establecimiento. El Requisito resulta muy restrictivo y selectivo, direcciona el llamado a empresas que solo se encuentran en la zona y que posee su establecimiento principal en Capital o Departamento Central en un periodo determinado de funcionamiento. Con esto se puede evidenciar que solo las empresas de la Capital o Departamento de Central pueden participar en este proceso dejando de lado a empresas que poseen la capacidad técnica, financiera, legal y con vasta experiencia en el Rubro licitado, que cuentan con su establecimiento principal fuera del radio solicitado en el PBC, además éste requisito ha sido inserto en el apartado de Experiencia, el cual no guarda relación con lo solicitado y en total contraposición de lo requerido en la Capacidad Técnica en donde se establece que para la participación es necesario contar con Registro de Establecimiento y Patente Comercial en forma amplia y no direccionada a una zona o localidad en específico; por tanto solicitamos que de oficio la convocante modifique y suprima acreditar la antigüedad de cuatro años de la patente comercial y Registro de Establecimiento dentro de la Capital o Departamento Central.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

DE ACUERDO A SU CONSULTA Y A LA ENVERGADURA DEL LLAMADO, LA DETERMINACIÓN DE ZONAS ESPECÍFICAS COMO SEDE DE LOS OFERENTES OBEDECE A CRITERIOS DE TERRITORIALIDAD. POR TRATARSE DE UN SERVICIO DE PROVISIÓN (CARTERIN) Y DE COCINANDO, SE BUSCA OPTIMIZAR LA CAPACIDAD DE RESPUESTA DE LOS OFERENTES EN RELACIÓN CON LOS SITIOS DE PROVISIÓN.
EN CUANTO A LA EXPERIENCIA, SE CONSIDERA QUE LA CONTINUIDAD DEL SERVICIO DE UN PROVEEDOR EN EL RUBRO ES IMPORTANTE COMO PARÁMETRO DE GARANTÍA.

Consulta 93 - multiplicidad de Criterios - Evaluacion a Oferentes en Consorcio

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024

Principio de Complementariedad en Consorcios
El principio de complementariedad en consorcios se basa en la premisa de que la unión de varias empresas permite sumar y optimizar las capacidades individuales de cada una, resultando en una oferta más robusta y eficiente que la que podría presentar cada empresa por separado. Este principio se fundamenta en la idea de que los puntos fuertes y las competencias de cada miembro del consorcio pueden complementar y compensar las debilidades de los otros, ofreciendo una solución integral y de mayor valor agregado.
En el contexto de licitaciones y contratos, la aplicación del principio de complementariedad permite a los consorcios sumar sus experiencias, capacidades técnicas, recursos humanos y certificaciones de calidad, facilitando la presentación de una propuesta conjunta que cumple de manera más efectiva con los requisitos y expectativas del proyecto.
En tal sentido, solicitamos la aplicación de la complementariedad de los Consorcios para la evaluación y asignación de puntajes, conforme a la siguiente propuesta:

1. Experiencia del Oferente - CATERING
Parámetros de Evaluación:
• Poseer experiencia mínima de 3 años (2021, 2022, 2023) en el rubro de alimentación.
• Poseer experiencia mínima de 5 años (2019, 2020, 2021, 2022, 2023) en el rubro de alimentación.
• Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos modalidad catering para colectividades públicas o privadas con montos equivalentes al 20% y 30% del monto ofertado.
Requisitos de Acreditación:
• Constancia de inscripción en la SET.
• Copias de contratos ejecutados, facturación o recepciones finales cuyos montos hayan sido declarados ante el fisco.
Valor Por Atributo:
• Experiencia mínima de 3 años: 5 puntos.
• Experiencia mínima de 5 años: 10 puntos.
• Experiencia en la elaboración y distribución de platos para colectividades públicas o privadas con monto del 20%: 10 puntos.
• Experiencia en la elaboración y distribución de platos para colectividades públicas o privadas con monto del 30%: 15 puntos.
Solicitud: Solicitamos que la experiencia acumulada de todas las empresas que conforman el consorcio sea considerada en conjunto. Esto permitirá que la facturación y los años de experiencia en el rubro de alimentación sean evaluados como una capacidad conjunta y no individual, reflejando así una oferta robusta y con amplio respaldo operativo.

2. Capacidad Técnica - CATERING
Parámetros de Evaluación:
• Certificación de Gestión de Calidad sobre el servicio ofertado.
• Certificación sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
Requisitos de Acreditación:
• Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.
Valor Por Atributo:
• Certificación de Gestión de Calidad: 7 puntos.
• Certificación en sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos: 8 puntos.
Solicitud: Solicitamos que al menos un integrante del consorcio cumpla con el requisito y que se asigne el puntaje correspondiente al consircio, sin que esto implique que la certificación deba corresponder únicamente al líder del consorcio, sino a cualquiera de las empresas que integran el consorcio.

3. Capacidad en Materia de Personal y Recursos Humanos - CATERING
Parámetros de Evaluación:
• Cantidad de personal inscrito en IPS con antigüedad mínima de 3 meses.
• Mínimo del 50% del plantel integrado por mujeres.
• Mínimo de dos personas con discapacidad inscritas en IPS.
• Compromiso con la prevención de la violencia contra la mujer.
• Jornadas de capacitación sobre promoción de la salud y desarrollo de hábitos saludables.
Requisitos de Acreditación:
• Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS.

• Certificado de Discapacidad emitido por la Secretaria Nacional por los Derechos Humanos de las Personas con Discapacidad.
• Documentación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer.
• Plan de capacitaciones.
Valor Por Atributo:
• 40 trabajadores asegurados: 10 puntos.
• 80 trabajadores asegurados: 15 puntos.
• Plantel con 50% mujeres: 3 puntos.
• Personas con discapacidad: 2 puntos.
• Compromiso con la prevención de la violencia: 2 puntos.
• Jornadas de capacitación: 2 puntos.

Solicitud: Solicitamos que la cantidad de personal inscrito en el IPS y otros indicadores relacionados con el recurso humano sean sumados entre las empresas del consorcio. Esta sumatoria no solo refleja el compromiso social del consorcio, sino que también asegura la disponibilidad de un equipo humano amplio y diversificado para la implementación del proyecto.

4. Certificaciones de Calidad - CATERING
Parámetros de Evaluación:
• Certificación de calidad en los procesos de distribución de alimentos para consumo humano.
• Certificación en sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos.
Requisitos de Acreditación:
• Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.
Valor Por Atributo:
• Certificación de calidad: 7 puntos.
• Certificación en gestión de inocuidad: 8 puntos.

Solicitud: Solicitamos que, en caso de que no todas las empresas del consorcio posean las certificaciones requeridas, se permita que al menos una de las empresas integrantes cumpla con este requisito. Esto asegurará que el consorcio, en su totalidad, opere bajo estándares de calidad reconocidos, sin limitar la participación de empresas que aún están en proceso de obtener dichas certificaciones.

Creemos firmemente que esta solicitud permitirá una evaluación más equitativa y realista de nuestras capacidades como consorcio, asegurando al mismo tiempo el cumplimiento de los altos estándares requeridos para el programa Hambre Cero. Agradecemos su consideración y quedamos a su disposición para cualquier aclaración adicional que requieran.

Respuesta	**Fecha de Respuesta**	18-06-2024
FAVOR REMITIRSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC.		

Consulta 94 - multiplicidad de Criterios - Evaluacion a Oferentes en Consorcio

Consulta	**Fecha de Consulta**	12-06-2024

En virtud del principio de complementariedad en consorcios y para garantizar un proceso de licitación justo y equitativo, solicitamos la siguiente revisión y modificación de los criterios de evaluación establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones (PBC). Nuestra propuesta se fundamenta en la normativa vigente, incluyendo la Resolución DNCP N° 1319/24 y la Ley N° 7021/22, que promueven la igualdad de condiciones y la no discriminación.

El principio de complementariedad se basa en la premisa de que la unión de varias empresas permite sumar y optimizar las capacidades individuales de cada una, resultando en una oferta más robusta y eficiente. Este principio es fundamental para asegurar una competencia justa y abierta, fomentando la inclusión de múltiples oferentes y evitando prácticas que favorezcan únicamente a grandes empresas.

1. Experiencia del Oferente - CATERING
Parámetros de Evaluación:

Poseer experiencia mínima de 3 años (2021, 2022, 2023) en el rubro de alimentación.
Poseer experiencia mínima de 5 años (2019, 2020, 2021, 2022, 2023) en el rubro de alimentación.
Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos modalidad catering para

colectividades públicas o privadas con montos equivalentes al 20% y 30% del monto ofertado.
Requisitos de Acreditación:

Constancia de inscripción en la SET.
Copias de contratos ejecutados, facturación o recepciones finales cuyos montos hayan sido declarados ante el fisco.
Valor Por Atributo:

Experiencia mínima de 3 años: 5 puntos.
Experiencia mínima de 5 años: 10 puntos.
Experiencia en la elaboración y distribución de platos para colectividades públicas o privadas con monto del 20%: 10 puntos.
Experiencia en la elaboración y distribución de platos para colectividades públicas o privadas con monto del 30%: 15 puntos.
Tipo de Valor:

Puntaje.
Solicitud:
Solicitamos que la experiencia acumulada de todas las empresas que conforman el consorcio sea considerada en conjunto. Esto permitirá que la facturación y los años de experiencia en el rubro de alimentación sean evaluados como una capacidad conjunta y no individual, reflejando así una oferta robusta y con amplio respaldo operativo. Esta solicitud se fundamenta en el principio de complementariedad y está alineada con las normativas que promueven la inclusión y la competencia justa, evitando prácticas oligopólicas que favorezcan únicamente a grandes empresas establecidas.

2. Capacidad Técnica - CATERING
Parámetros de Evaluación:

Certificación de Gestión de Calidad sobre el servicio ofertado.
Certificación sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
Requisitos de Acreditación:

Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.
Valor Por Atributo:

Certificación de Gestión de Calidad: 7 puntos.
Certificación en sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos: 8 puntos.
Tipo de Valor:

Puntaje.
Solicitud:
Solicitamos que al menos un integrante del consorcio cumpla con el requisito y que se asigne el puntaje correspondiente, sin que esto implique que la certificación deba corresponder únicamente al líder del consorcio, sino a cualquiera de las empresas que integran el consorcio. Esta solicitud es coherente con el principio de complementariedad y asegura que todas las empresas, independientemente de su tamaño, tengan la oportunidad de participar en igualdad de condiciones.

3. Capacidad en Materia de Personal y Recursos Humanos - CATERING
Parámetros de Evaluación:

Cantidad de personal inscrito en IPS con antigüedad mínima de 3 meses.
Mínimo del 50% del plantel integrado por mujeres.
Mínimo de dos personas con discapacidad inscritas en IPS.
Compromiso con la prevención de la violencia contra la mujer.
Jornadas de capacitación sobre promoción de la salud y desarrollo de hábitos saludables.
Requisitos de Acreditación:

Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS.
Certificado de Discapacidad emitido por la Secretaría Nacional por los Derechos Humanos de las Personas con Discapacidad.
Documentación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer.
Plan de capacitaciones.

Valor Por Atributo:

40 trabajadores asegurados: 10 puntos.
80 trabajadores asegurados: 15 puntos.
Plantel con 50% mujeres: 3 puntos.
Personas con discapacidad: 2 puntos.
Compromiso con la prevención de la violencia: 2 puntos.
Jornadas de capacitación: 2 puntos.
Tipo de Valor:

Puntaje.
Solicitud:
Solicitamos que la cantidad de personal inscrito en el IPS y otros indicadores relacionados con el recurso humano sean sumados entre las empresas del consorcio. Esta sumatoria no solo refleja el compromiso social del consorcio, sino que también asegura la disponibilidad de un equipo humano amplio y diversificado para la implementación del proyecto. Esta propuesta está en línea con las normativas vigentes y fomenta la inclusión y la igualdad de oportunidades.

4. Certificaciones de Calidad - CATERING
Parámetros de Evaluación:

Certificación de calidad en los procesos de distribución de alimentos para consumo humano.
Certificación en sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos.
Requisitos de Acreditación:

Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.
Valor Por Atributo:

Certificación de calidad: 7 puntos.
Certificación en gestión de inocuidad: 8 puntos.
Tipo de Valor:

Puntaje.
Solicitud:
Solicitamos que, en caso de que no todas las empresas del consorcio posean las certificaciones requeridas, se permita que al menos una de las empresas integrantes cumpla con este requisito. Esto asegurará que el consorcio, en su totalidad, opere bajo estándares de calidad reconocidos, sin limitar la participación de empresas que aún están en proceso de obtener dichas certificaciones. Esta solicitud promueve la inclusión y evita prácticas discriminatorias, fomentando una competencia más amplia y justa.

Justificación Adicional
La aplicación de estos cambios es esencial para evitar prácticas oligopólicas que favorecen únicamente a grandes empresas establecidas. Permitir la complementariedad y sumatoria de capacidades en consorcios asegura una mayor participación de diversas empresas, promoviendo la competencia, la innovación y el desarrollo económico y social. La no implementación de estas medidas podría resultar en una limitación significativa de la competencia, contraviniendo los principios fundamentales de las contrataciones públicas y el espíritu de la Ley N° 7021/22 y la Resolución DNCP N° 1319/24.

Respuesta	**Fecha de Respuesta**	18-06-2024

LOS PARÁMETROS CONTENIDOS EN LAS PLANILLAS DE EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, PLANTEA LA CALIFICAR FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL, PROTECCIÓN A LOS DERECHOS DE LA MUJER, ASPECTOS SOCIO AMBIENTALES, ENTRE OTROS.
SE TRATA DE REQUERIMIENTOS QUE NO SON EXCLUYENTES, SINO SE LE ASIGNA PUNTAJES DE ACUERDO AL CUMPLIMIENTO ESTABLECIDO EN EL REQUERIMIENTO. NO OBSTANTE, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA Nº1 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 95 - Criterios utilizados por la convocante para determinar los lotes

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
¿Cual es el criterio utilizado por la convocante para la conformación de los lotes? ¿Y Cual es el criterio objetivo de la convocante para determinar en cual de ellos debe ser “catering” y en cual de ellos “cocinando en la escuela”?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, LA DETERMINACIÓN DE LOS LOTES OBEDECE A UNA PLANIFICACIÓN DE LOCALIDADES Y CANTIDADES PREVISIBLES. EN CUANTO A LA MODALIDAD SE DEBE A CRITERIOS DE CONCENTRACIÓN DE LOCALES ESCOLARES Y DISTANCIAS.		

Consulta 96 - Modificacion de Lotes

Consulta	Fecha de Consulta	12-06-2024
Solicitamos que el llamado sea hecho por lotes que correspondan a cada ciudad. Ya que los lotes son demasiado grandes, y casi ninguna empresa va poder proveer sola casi 50.000 platos por día, ni tampoco contar con la experiencia requerida para poder ofertar. ¿Cuál fue el criterio de hacer lotes tan grandes? Esto resulta limitante para dar oportunidades a muchas empresas		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, LA DETERMINACIÓN DE LOS LOTES OBEDECE A UNA PLANIFICACIÓN DE LOCALIDADES Y CANTIDADES PREVISIBLES. EN CUANTO A LA MODALIDAD SE DEBE A CRITERIOS DE CONCENTRACIÓN DE LOCALES ESCOLARES Y DISTANCIAS.		

Consulta 97 - EXPERIENCIA REQUERIDA

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024
CONSULTA: Consultamos cual es el motivo por el cual solicitan que los oferentes deban ser de una zona específica, del Departamento Central o Capital; además solicitan que posea una antigüedad mínima de 4 años anteriores (2020, 2021, 2022 y 2023) a la presente convocatoria acreditado con la Patente Comercial del establecimiento principal y el Registro de Establecimiento. El Requisito resulta muy restrictivo y selectivo, direcciona el llamado a empresas que solo se encuentran en la zona y que posee su establecimiento principal en Capital o Departamento Central en un periodo determinado de funcionamiento. Con esto se puede evidenciar que solo las empresas de la Capital o Departamento de Central pueden participar en este proceso dejando de lado a empresas que poseen la capacidad técnica, financiera, legal y con vasta experiencia en el Rubro licitado, que cuentan con su establecimiento principal fuera del radio solicitado en el PBC, además éste requisito ha sido inserto en el apartado de Experiencia, el cual no guarda relación con lo solicitado y en total contraposición de lo requerido en la Capacidad Técnica en donde se establece que para la participación es necesario contar con Registro de Establecimiento y Patente Comercial en forma amplia y no direccionada a una zona o localidad en específico; por tanto solicitamos que de oficio la convocante modifique y suprima acreditar la antigüedad de cuatro años de la patente comercial y Registro de Establecimiento dentro de la Capital o Departamento Central.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 1 DEL PRESENTE PROCESO.		

Consulta 98 - Muestra

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024
Consultamos si es factible presentar dos muestras de diferentes marcas al momento de presentar las muestras debido al volumen solicitado y para así asegurar que no se tenga contratiempo al momento de distribuir. Es para los productos de palitos y chupitas solicitamos la consideración y la aceptación para poder hacer una buena distribución.-		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 1 DEL PRESENTE PROCESO.		

Consulta 99 - Especificaciones Tecnicas Alimento Solido Chipita

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024
En la Pagina Web de Hambre Cero no se encuentra las especificaciones tecnicas de CHIPITA, Se puede visuailzar las Especificaciones Tecnicas de los demas productos habilitados para Desayuno y Merienda escolar segun de lineamientos tecnicos, pero no encuentra el de la CHIPITA.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, PARA LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA CHIPITA SE TENDRÁ EN CUENTA LAS DISPOSICIONES DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS INSTITUCIONALES CAPÍTULO II SECCIÓN I. FAVOR REMITIRSE A LO MENCIONADO.		

Consulta 100 - MENU 18 - PLATO PRINCIPAL -

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024
EN EL FORMULARIO 01 . PROYECTO PARA ALMUERZO ESCOLAR , EN EL MENÚ CÍCLICO - SEMANA 4 DIA MIÉRCOLES INDICA PLATO PRINCIPAL: PICADITO DE CARNE CON PAPA Y (PAG 66) Y EN LA PREPARACIÓN MENÚ 18 INDICA PICADITO DE CARNE CON MANDIOCA (PAG 87), FAVOR INDICAR AQUI CON LA RESPUESTA CUAL SERIA EL CORRECTO, TENIENDO EN CUENTA QUE EN EL CUADRO DE INSUMOS DE PAGINA 92 MANDIOCA INDICA CANTIDAD 0		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
RESPECTO A SU CONSULTA, SE MANTIENE LO DISPUESTO EN EL MENÚ CÍCLICO - SEMANA 4 DIA MIÉRCOLES INDICA PLATO PRINCIPAL: PICADITO DE CARNE CON PAPA.		

Consulta 101 - Reajuste

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024
Al verificar la fórmula de reajuste, en la página 49, nos percatamos que falta una línea de división por debajo de P1 IAL y por encima de P0 IAL como también por debajo de P1 IMS y por encima de P0 IMS, por lo que debería de corregirse. Entendemos que sin estas líneas que indiquen que se debe hacer una división entre los datos mencionados, la fórmula de reajuste se vuelve inaplicable. ¿Debería agregarse las líneas mencionadas?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024
FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE PROCESO.		

Consulta 102 - Especificaciones técnicas de la leche

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024

En la pagina 27 visualizamos que el PBC solicita vasos desechables de 200 ml ya que la presentación de la leche entera UAT es en envase de 1000 ml.
Este tipo de utensilio generaría diariamente una inmensa cantidad de residuos por lo que se debería ver otro tipo de opciones a fin de no generar tal cantidad de basura como niños reciban diariamente.
Consultamos: ¿Se podría tener como opción el vaso desechable, así como otro tipo de vaso apto para el uso con la leche?

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

CONFORME A LA ENVERGADURA DEL LLAMADO FAVOR ADECUARSE A LO ESTABLECIDO EN EL PBC Y EN LA ADENDA 01.

Consulta 103 - Reajuste

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024

Existe un texto contradictorio con respecto a la fórmula de reajuste entendiendo que la formula contempla el índice de alimentos y el valor del salario que son gastos directos que inciden en la estructura de costo de las modalidades del llamado, no así el texto donde dice que deberá ser solicitado por el contratista y aprobado por la contratante, “SIEMPRE Y CUANDO HAYA UNA VARIACION SUSTANCIAL DE PRECIOS EN LA ECONOMIA NACIONAL REFLEJADA EN EL INDICE DE PRECIOS DE CONSUMO PUBLICADO POR EL BANCO CENTRAL DEL PARAGUAY, EN UN VALOR IGUAL O MAYOR AL QUINCE PORCIENTO SOBRE LA INFLACION OFICIAL ESPERADA PARA EL MISMO PERIODO.

Consulta: al ser contradictorio este texto, ¿debería sacarse?

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE LLAMADO.

Consulta 104 - Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024

En la revisión PBC de este llamado observamos en la página 9 y 10 que NO APLICA la Autorización del Fabricante.
Consultamos: Al no utilizarse la Autorización del Fabricante ¿Tampoco se aplica el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional para los ítems/productos que usualmente se presentan en conjunto?

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

AL RESPECTO, EN LOS CASOS EN QUE DICE NO APLICA LA AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, NO SERÁ NECESARIO PRESENTAR EL CERTIFICADO DE ORIGEN DE PRODUCTO Y EMPLEO NACIONAL.

Consulta 105 - Muestras

Consulta	Fecha de Consulta	13-06-2024

Dentro del pliego de bases y condiciones de la presente licitación puede observarse que varios ítems que NO APLICAN, y los cuales paso a detallar

Autorización del Fabricante NO APLICA pág. 9/10

Página 20
CUADRO DE MODALIDAD SELECCIONADA
La modalidad de desayuno/merienda NO APLICA
Insumos para la elaboración de almuerzo/cena NO APLICA.
Almuerzo/cena – Cocinando SI APLICA
Almuerzo/cena – Catering SI APLICA

Los documentos a ser considerados para el procedimiento de desayuno/merienda serán:
Desayuno/Merienda NO APLICA
Adquisición de insumo para la elaboración de Almuerzo/Cena NO APLICA

Siendo la Modalidad de Catering y Cocinando el empleado para este llamado. ¿No debería obviarse la entrega de muestras?, ya que tanto la modalidad de desayuno/merienda NO APLICAN y actualmente forma parte integral de las Modalidades de Almuerzo/Cena de Catering y Cocinando.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE LLAMADO.

Consulta 106 - Muestras

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

Solicitamos indicar la pertinencia de solicitar muestras teniendo en cuenta la naturaleza del proceso y que algunos productos son perecederos, por ejemplo, banana. Así también se indica en la página 9 del PBC cláusula de muestras que se requerirán muestras para todos los ítems envasados y frutas frescas para el desayuno y merienda escolar, que las mismas serán presentadas con una nota en la mesa de entrada de la UOC del MDS hasta un día hábil previo a la fecha límite de presentación de ofertas. Solicitamos aclarar desde qué fecha/acto se podrá presentar las muestras. Por ejemplo, si desde el día siguiente de la publicación del proceso los oferentes podrán llevar las muestras hasta un día hábil previo a la entrega de ofertas. Indicar específicamente el tipo de evaluación a ser realizada con las muestras

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE LLAMADO.

Consulta 107 - Criterio de Evaluación de Muestras subjetivo

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

Verificado el Pliego de Bases y Condiciones no se observan parámetros o criterios de evaluación objetivos en lo que respecta a las inspecciones y pruebas a ser realizadas sobre a las muestras solicitadas, en contra de lo dispuesto en la Ley De Contrataciones Públicas.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA 01 DEL PRESENTE LLAMADO.

Consulta 108 - Criterio de Evaluacion para Consorcios - Multiplicidad de Criterio - Cocinando

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

El principio de complementariedad en consorcios se basa en la premisa de que la unión de varias empresas permite sumar y optimizar las capacidades individuales de cada una, resultando en una oferta más robusta y eficiente que la que podría presentar cada empresa por separado. Este principio se fundamenta en la idea de que los puntos fuertes y las competencias de cada miembro del consorcio pueden complementar y compensar las debilidades de los otros, ofreciendo una solución integral y de mayor valor agregado.

En el contexto de licitaciones y contratos, la aplicación del principio de complementariedad permite a los consorcios sumar sus experiencias, capacidades técnicas, recursos humanos y certificaciones de calidad, facilitando la presentación de una propuesta conjunta que cumple de manera más efectiva con los requisitos y expectativas del proyecto.

En tal sentido, solicitamos la aplicación de la complementariedad de los Consorcios para la evaluación y asignación de puntajes, conforme a la siguiente propuesta:

Experiencia del Oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS
Donde Dice:

Experiencia del oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS: Años de experiencia en el rubro correspondiente a elaboración o venta o distribución de productos alimenticios - Experiencia de 3 años o más
Requisitos de Acreditación: Constancia de inscripción en la SET
Valor Por Atributo: 5 puntos
Solicitud:
Solicitamos que la experiencia acumulada de todas las empresas que conforman el consorcio sea considerada en conjunto. Esto permitirá que los años de experiencia en el rubro de elaboración, venta, o distribución de productos alimenticios sean evaluados como una capacidad conjunta y no individual, reflejando así una oferta robusta y con amplio respaldo operativo. Esta solicitud está alineada con el principio de complementariedad en consorcios, el cual maximiza las capacidades individuales de cada miembro del consorcio, ofreciendo una solución más integral y de mayor valor agregado.

Donde Dice:

Experiencia del oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS: Años de experiencia en el rubro correspondiente a elaboración o venta o distribución de productos alimenticios - Experiencia de 5 años o más
Requisitos de Acreditación: Constancia de inscripción en la SET
Valor Por Atributo: 10 puntos
Solicitud:
Solicitamos aclaración respecto a cuántos puntos se otorgarán para los 3 años indicados y cuántos para los 5 años, salvo que exista un error en este requisito. Además, solicitamos que la experiencia acumulada de todas las empresas que conforman el consorcio sea considerada en conjunto. Esto asegura que las capacidades individuales de cada miembro del consorcio se sumen para cumplir con este requisito.

Donde Dice:

Experiencia del oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS: Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas - Monto equivalente al veinte por ciento (20%) como mínimo del monto correspondiente a los dos primeros años (2024 y 2025) de lo ofertado en el presente procedimiento de contratación, de la sumatoria de los años 2021, 2022, 2023
Requisitos de Acreditación: Copias de contratos ejecutados, facturación o recepciones finales cuyos montos hayan sido declarados ante el fisco. El promedio del volumen anual de negocio se define como el total resultante de las ventas declaradas según Formulario de Declaración Jurada a la Renta y de los Balances Generales presentados años señalado en este criterio de calificación, en caso de discrepancia entre los datos consignados en los documentos mencionados prevalecerá la información consignada en la declaración de impuesto a la renta.
Valor Por Atributo: 10 puntos
Solicitud:
Solicitamos admitir y otorgar puntaje a la experiencia en la provisión de productos alimenticios en general. Además, solicitamos unificar este requisito con el criterio de experiencia, en el cual se requiere la sumatoria de los años 2020, 2021, 2022 y 2023. Esto asegurará que las capacidades individuales de cada miembro del consorcio se sumen para cumplir con este requisito.

Donde Dice:

Experiencia del oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS: Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas - Monto equivalente al treinta por ciento (30%) como mínimo del monto correspondiente a los dos primeros años (2024 y 2025) de lo ofertado en el presente procedimiento de contratación, de la sumatoria de los años 2021, 2022, 2023
Requisitos de Acreditación: Copias de contratos ejecutados, facturación o recepciones finales cuyos montos hayan sido declarados ante el fisco. El promedio del volumen anual de negocio se define como el total resultante de las ventas declaradas según Formulario de Declaración Jurada a la Renta y de los Balances Generales presentados divido el número de 3 (tres) años señalado en este criterio de calificación, en caso de discrepancia entre los datos consignados en los documentos mencionados prevalecerá la información consignada en la declaración de impuesto a la renta.
Valor Por Atributo: 15 puntos
Solicitud:
Solicitamos admitir y otorgar puntaje a la experiencia en la provisión de productos alimenticios en general. Esta solicitud está alineada con las normativas que promueven la inclusión y la competencia justa, evitando prácticas que favorezcan únicamente a grandes empresas.

Capacidad Técnica - COCINANDO EN LAS ESCUELAS
Donde Dice:

Certificación de calidad en los procesos de distribución de alimentos para consumo humano, avalada por entidad acreditada conforme al Decreto 3900/10 que reglamenta la Ley 2279/03 y amplía la Ley 1028/97.
Requisitos de Acreditación: Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.
Valor Por Atributo: 7 puntos
Solicitud:
Solicitamos que, en caso de que no todas las empresas del consorcio posean las certificaciones requeridas, se permita que al menos una de las empresas integrantes cumpla con este requisito. Esto asegurará que el consorcio, en su totalidad, opere bajo estándares de calidad reconocidos, sin limitar la participación de empresas que aún están en proceso de obtener dichas certificaciones.

Donde Dice:

Certificación en sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos, avalada por entidad acreditada conforme al Decreto 3900/10 que reglamenta la Ley 2279/03 y amplía la Ley 1028/97.
Requisitos de Acreditación: Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.
Valor Por Atributo: 8 puntos
Solicitud:
Solicitamos que al menos un integrante del consorcio cumpla con el requisito y que se asigne el puntaje correspondiente, sin que esto implique que la certificación deba corresponder únicamente al líder del consorcio, sino a cualquiera de las empresas que integran el consorcio.

Capacidad en Materia de Personal y Recursos Humanos - COCINANDO EN LAS ESCUELAS
Donde Dice:

Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas - Cuarenta (40) o más trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.
Requisitos de Acreditación: Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.
Valor Por Atributo: 10 puntos
Solicitud:
Solicitamos que la cantidad de personal inscrito en el IPS y otros indicadores relacionados con el recurso humano sean sumados entre las empresas del consorcio. Esta sumatoria no solo refleja el compromiso social del consorcio, sino que también asegura la disponibilidad de un equipo humano amplio y diversificado para la implementación del proyecto.

Donde Dice:

Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas - Ochenta (80) o más trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.
Requisitos de Acreditación: Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los tres (3) meses anteriores a la fecha

de presentación de ofertas.
Valor Por Atributo: 15 puntos
Solicitud:
Solicitamos que la cantidad de personal inscrito en el IPS y otros indicadores relacionados con el recurso humano sean sumados entre las empresas del consorcio. Esta sumatoria no solo refleja el compromiso social del consorcio, sino que también asegura la disponibilidad de un equipo humano amplio y diversificado para la implementación del proyecto.

Donde Dice:

Mínimo del cincuenta por ciento (50 %) del total del plantel inscripto en el IPS integrado por mujeres, con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.
Requisitos de Acreditación: Declaración jurada de salarios presentada al IPS, del mes anterior a la fecha de presentación de ofertas.
Valor Por Atributo: 3 puntos
Solicitud:
Solicitamos que el porcentaje de mujeres en el plantel laboral sea sumado entre las empresas del consorcio. Esto asegura una mayor participación de mujeres en el proyecto, promoviendo la equidad de género.

Donde Dice:

Mínimo de dos (2) personas con discapacidad inscripta en el IPS, anterior a la fecha de presentación de ofertas.
Requisitos de Acreditación: Certificado de Discapacidad emitido por la Secretaria Nacional por los Derechos Humanos de las Personas con Discapacidad.
Valor Por Atributo: 2 puntos
Solicitud:
Solicitamos que el número de personas con discapacidad inscritas en el IPS sea sumado entre las empresas del consorcio. Esto asegura una mayor inclusión y participación de personas con discapacidad en el proyecto.

Donde Dice:

Compromiso con la prevención de la Violencia contra la Mujer.
Requisitos de Acreditación: Documentación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer, ante una institución gubernamental o entidad internacional reconocida por su expertise en temas de género y violencia contra la mujer.
Valor Por Atributo: 2 puntos
Solicitud:
Solicitamos que el compromiso con la prevención de la violencia contra la mujer sea sumado entre las empresas del consorcio. Esto asegura una mayor responsabilidad social y compromiso con la igualdad de género.

Donde Dice:

Programa de responsabilidad social.
Requisitos de Acreditación: Programa de responsabilidad social, el cual deberá contemplar al menos dos de las siguientes acciones: voluntariado, apoyo a la educación, donaciones, política de reciclaje, mejora de condiciones laborales, conciliación personal y profesional de los trabajadores.
Valor Por Atributo: 3 puntos
Solicitud:
Solicitamos que el programa de responsabilidad social sea sumado entre las empresas del consorcio. Esto asegura una mayor participación en acciones de responsabilidad social y compromiso con la comunidad.

Donde Dice:

Jornadas de capacitación sobre promoción de la salud y desarrollo de hábitos saludables a alumnos de instituciones educativas beneficiarias.
Requisitos de Acreditación: Plan de capacitaciones, el cual deberá contemplar dinámicas como herramientas prácticas de aprendizaje. Deberá prever la realización de al menos una capacitación en cada institución beneficiaria durante cada año lectivo.
Valor Por Atributo: 2 puntos
Solicitud:

Solicitamos que las jornadas de capacitación sobre promoción de la salud y desarrollo de hábitos saludables sean sumadas entre las empresas del consorcio. Esto asegura una mayor cobertura y calidad en las capacitaciones impartidas a los alumnos.

Sostenibilidad Ambiental - COCINANDO EN LAS ESCUELAS
Donde Dice:

Plan de manejo de residuos.
Requisitos de Acreditación: Plan de manejo de residuos, el cual deberá contemplar mínimamente los siguientes puntos: 1. Diagnóstico, 2. Identificación de puntos críticos de generación de residuos dentro del proceso de producción; 3. Separación y clasificación de residuos; 4. Manejo de residuos; 5. Tratamiento y disposición final; 6. Monitoreo y seguimiento.
Valor Por Atributo: 3 puntos
Solicitud:
Solicitamos que el plan de manejo de residuos sea sumado entre las empresas del consorcio. Esto asegura una gestión integral y eficiente de los residuos generados durante el proceso de producción y distribución de alimentos.

Precio - COCINANDO EN LAS ESCUELAS
Donde Dice:

A través de la aplicación de la fórmula de puntuación de precios, se asignará una puntuación máxima de 30 puntos al oferente que haya presentado el precio más bajo entre todas las ofertas recibidas. Los proveedores que ofrezcan precios más altos recibirán una puntuación menor en proporción al precio más bajo encontrado, según los parámetros de la fórmula.
Requisitos de Acreditación: Lista de precios.
Valor Por Atributo: 30 puntos
Solicitud:
Solicitamos que la fórmula de puntuación de precios considere las economías de escala y las ventajas competitivas que pueden derivarse de la conformación de un consorcio. Esto permitirá una evaluación más justa y equitativa de las ofertas presentadas por consorcios.

Justificación Adicional
Fundamentación Legal:
La Ley N° 7021/22 y la Resolución DNCP N° 1319/24 promueven la igualdad de condiciones y la no discriminación. Estas normativas aseguran que todos los oferentes, independientemente de su tamaño, tengan la oportunidad de participar en igualdad de condiciones. Permitir la complementariedad y sumatoria de capacidades en consorcios asegura una mayor participación de diversas empresas, promoviendo la competencia, la innovación y el desarrollo económico y social. La no implementación de estas medidas podría resultar en una limitación significativa de la competencia, contraviniendo los principios fundamentales de las contrataciones públicas y el espíritu de la Ley.

Respuesta	**Fecha de Respuesta**	18-06-2024

LOS PARÁMETROS CONTENIDOS EN LAS PLANILLAS DE EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, PLANTEA LA CALIFICAR FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL, PROTECCIÓN A LOS DERECHOS DE LA MUJER, ASPECTOS SOCIO AMBIENTALES, ENTRE OTROS. SE TRATA DE REQUERIMIENTOS QUE NO SON EXCLUYENTES, SINO SE LE ASIGNA PUNTAJES DE ACUERDO AL CUMPLIMIENTO ESTABLECIDO EN EL REQUERIMIENTO. NO OBSTANTE, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA Nº1 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 109 - multiplicidad de Criterios - Evaluacion a Oferentes en Consorcio

Consulta	**Fecha de Consulta**	14-06-2024

Sobre la Evaluación de la Experiencia del Oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS, proponemos una modificación en el método de asignación de puntajes para que se aplique mediante escalas y que se considere el principio de complementariedad en consorcios. Esto asegurará una evaluación más justa y proporcional de las capacidades y experiencias de los oferentes.

Propuesta de Escalas de Evaluación
1. Experiencia del Oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Años de experiencia en el rubro correspondiente a elaboración o venta o distribución de productos alimenticios

Experiencia de 3 años:
Puntaje: 5 puntos
Experiencia de 4 años:
Puntaje: 7 puntos
Experiencia de 5 años o más:
Puntaje: 10 puntos
Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas

Monto equivalente al 20% del monto ofertado:
Puntaje: 7 puntos
Monto equivalente al 25% del monto ofertado:
Puntaje: 8 puntos
Monto equivalente al 30% del monto ofertado:
Puntaje: 10 puntos
2. Capacidad Técnica - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Certificación de calidad en los procesos de distribución de alimentos para consumo humano

Certificación básica:
Puntaje: 5 puntos
Certificación intermedia:
Puntaje: 6 puntos
Certificación avanzada:
Puntaje: 7 puntos
Certificación en sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos

Certificación básica:
Puntaje: 6 puntos
Certificación intermedia:
Puntaje: 7 puntos
Certificación avanzada:
Puntaje: 8 puntos
3. Capacidad en Materia de Personal y Recursos Humanos - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Cantidad de personal inscrito en IPS con antigüedad mínima de 6 meses

40 a 59 trabajadores asegurados:
Puntaje: 10 puntos
60 a 79 trabajadores asegurados:
Puntaje: 12 puntos
80 o más trabajadores asegurados:
Puntaje: 15 puntos
Mínimo del 50% del total del plantel inscripto en el IPS integrado por mujeres

50% a 59%:
Puntaje: 1 punto
60% a 69%:
Puntaje: 2 puntos
70% o más:
Puntaje: 3 puntos
Mínimo de dos (2) personas con discapacidad inscrita en el IPS

2 a 3 personas:
Puntaje: 1 punto
4 o más personas:

Puntaje: 2 puntos
Compromiso con la prevención de la violencia contra la mujer

Compromiso básico:
Puntaje: 1 punto
Compromiso intermedio:
Puntaje: 1.5 puntos
Compromiso avanzado:
Puntaje: 2 puntos
Jornadas de capacitación sobre promoción de la salud y desarrollo de hábitos saludables

1 jornada anual:
Puntaje: 1 punto
2 jornadas anuales:
Puntaje: 1.5 puntos
3 o más jornadas anuales:
Puntaje: 2 puntos
4. Sostenibilidad Ambiental - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Plan de manejo de residuos

Plan básico:
Puntaje: 1 punto
Plan intermedio:
Puntaje: 2 puntos
Plan avanzado:
Puntaje: 3 puntos
5. Precio - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Fórmula de puntuación de precios

Precio más bajo entre todas las ofertas recibidas:
Puntaje: 30 puntos
Precio entre el 5% y el 10% superior al más bajo:
Puntaje: 25 puntos
Precio entre el 10% y el 15% superior al más bajo:
Puntaje: 20 puntos
Precio más del 15% superior al más bajo:
Puntaje: 15 puntos
Principio de Complementariedad en Consorcios
El principio de complementariedad en consorcios se basa en la premisa de que la unión de varias empresas permite sumar y optimizar las capacidades individuales de cada una, resultando en una oferta más robusta y eficiente que la que podría presentar cada empresa por separado. Este principio se fundamenta en la idea de que los puntos fuertes y las competencias de cada miembro del consorcio pueden complementar y compensar las debilidades de los otros, ofreciendo una solución integral y de mayor valor agregado.

En el contexto de licitaciones y contratos, la aplicación del principio de complementariedad permite a los consorcios sumar sus experiencias, capacidades técnicas, recursos humanos y certificaciones de calidad, facilitando la presentación de una propuesta conjunta que cumple de manera más efectiva con los requisitos y expectativas del proyecto.

Solicitud de Aplicación del Principio de Complementariedad
En tal sentido, solicitamos la aplicación de la complementariedad de los Consorcios para la evaluación y asignación de puntajes, conforme a la siguiente propuesta:

1. Experiencia del Oferente - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Solicitamos que la experiencia acumulada de todas las empresas que conforman el consorcio sea considerada en conjunto. Esto permitirá que la facturación y los años de experiencia en el rubro de alimentación sean evaluados como una capacidad conjunta y no individual, reflejando así una oferta robusta y con amplio respaldo operativo.

2. Capacidad Técnica - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Solicitamos que al menos un integrante del consorcio cumpla con el requisito de certificaciones de calidad y que se asigne el puntaje correspondiente al consorcio en su totalidad. Esto asegurará que el consorcio opere bajo estándares de calidad reconocidos, sin limitar la participación de empresas que aún están en proceso de obtener dichas certificaciones.

3. Capacidad en Materia de Personal y Recursos Humanos - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Solicitamos que la cantidad de personal inscrito en el IPS y otros indicadores relacionados con el recurso humano sean sumados entre las empresas del consorcio. Esta sumatoria no solo refleja el compromiso social del consorcio, sino que también asegura la disponibilidad de un equipo humano amplio y diversificado para la implementación del proyecto.

4. Sostenibilidad Ambiental - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Solicitamos que, en caso de que no todas las empresas del consorcio posean un plan de manejo de residuos, se permita que al menos una de las empresas integrantes cumpla con este requisito y que se asigne el puntaje correspondiente al consorcio en su totalidad.

Solicitud de Modificación de Experiencia en Provisión de Productos Alimenticios en General
Adicionalmente, solicitamos la modificación de los criterios para que se califique la experiencia en provisión de productos alimenticios en general, en lugar de limitarse a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos. Esto permitiría una evaluación más inclusiva y representativa de la experiencia real de los oferentes en el rubro de alimentación.

Respuesta	**Fecha de Respuesta**	18-06-2024

LOS PARÁMETROS CONTENIDOS EN LAS PLANILLAS DE EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, PLANTEA LA CALIFICAR FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL, PROTECCIÓN A LOS DERECHOS DE LA MUJER, ASPECTOS SOCIO AMBIENTALES, ENTRE OTROS. SE TRATA DE REQUERIMIENTOS QUE NO SON EXCLUYENTES, SINO SE LE ASIGNA PUNTAJES DE ACUERDO AL CUMPLIMIENTO ESTABLECIDO EN EL REQUERIMIENTO. NO OBSTANTE, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA Nº1 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 110 - EETT

Consulta	**Fecha de Consulta**	14-06-2024

La adecuación a los plazos establecidos para la certificación de conformidad del primer lote de leche resulta imposible en la situación actual. Según el pliego, se exige que el proveedor envíe a la contratante la certificación de conformidad en un máximo de 15 días posteriores a la firma del contrato. Sin embargo, las regulaciones actuales, en particular la Resolución Mercosur GMC/RES No78/94 sobre la identidad y calidad de la Leche UAT, y la Norma Paraguaya NP No 25 034 84 referente a la Leche Esterilizada y sus Requisitos Generales en su última edición, establecen la necesidad de un período de cuarentena para la leche antes de la certificación. Solicitamos, por ende, una aclaración sobre si dicho requisito aplica o no, con el fin de cumplir adecuadamente con los requerimientos legales y de calidad ya que los plazos para inicio de provisión prevista para el mes de agosto no serían suficientes para cumplir con el producto leche con su respectiva certificación de lote por parte del INTN

Respuesta	**Fecha de Respuesta**	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, DICHO CRITERIO ES ESTABLECIDO POR LA DNCP COMO ESTÁNDAR, NO ES INCLUIDO POR LA CONVOCANTE.

Consulta 111 - Evaluación basada en multiplicidad de criterios

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

consultamos cual seria la formula para aplicar en la combinación de la Multiplicidad de Criterios. Nulidad del Proceso Licitatorio por Falta de Criterios Definidos La omisión de una fórmula de puntuación de precios en el PBC configura una causa de nulidad del proceso licitatorio. Esta deficiencia impide la aplicación coherente y justa de los criterios de evaluación, viciando de nulidad todo el proceso. Conforme a la normativa vigente, un proceso de contratación debe estar regido por criterios claros y predefinidos que garanticen la objetividad y la igualdad de condiciones para todos los oferentes

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS PARÁMETROS CONTENIDOS EN LAS PLANILLAS DE EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, PLANTEA LA CALIFICAR FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL, PROTECCIÓN A LOS DERECHOS DE LA MUJER, ASPECTOS SOCIO AMBIENTALES, ENTRE OTROS. SE TRATA DE REQUERIMIENTOS QUE NO SON EXCLUYENTES, SINO SE LE ASIGNA PUNTAJES DE ACUERDO AL CUMPLIMIENTO ESTABLECIDO EN EL REQUERIMIENTO. NO OBSTANTE, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA Nº1 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 112 - consultamos

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

en el criterio de Evaluación Basada en Multiplicadad de Criterios en los aspectos de Sosteniblidad social, específicamente en los compromisos con la prevencion de la violencia contra la mujer, el Pliego de bases y Condiciones solicita cuanto sigue: Documentación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer, ante una institución gubernamental o entidad internacional reconocida por su expertise en temas de género y violencia contra la mujer. Consultamos cual seria la documentación obrante que avale dicho requisito, puesto que el órgano rector en la materia el Ministerio de la Mujer carece de certificaciones de dicha Indole

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

ESTE CRITERIO ES EVALUADO CONFORME A LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS EN LA GUÍA PARA PARTICIPAR DEL SELLO EMPRESA SEGURA, LIBRE DE VIOLENCIA Y DISCRIMINACIÓN CONTRA LAS MUJERES - IV EDICIÓN, DEL MINISTERIO DE LA MUJER. CON LA SOLICITUD PARA OBTENER EL SELLO EMPRESA SEGURA LIBRE DE VIOLENCIA Y DISCRIMINACIÓN CONTRA LAS MUJERES, SE PODRÁ ACREDITAR EL PUNTAJE CORRESPONDIENTE AL CRITERIO, SIN PERJUICIO DE LA REVISIÓN POSTERIOR DEL CUMPLIMIENTO DE LAS EXIGENCIAS QUE ESTABLEZCA EL MINISTERIO DE LA MUJER.

Consulta 113 - Calidad - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

En cuanto al Requisito: Calidad - COCINANDO EN LAS ESCUELAS Certificación de calidad en los procesos de distribución de alimentos para consumo humano, avalada por entidad acreditada conforme al Decreto 3900/10 que reglamenta la Ley 2279/03 y amplía la Ley 1028/97. Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.

Falta de Claridad en la Definición de la Certificación de Calidad:
Solicitamos que se especifiquen claramente las certificaciones de calidad aceptables y las entidades acreditadas reconocidas que pueden emitir estas certificaciones

Certificación de Calidad para un Solo Miembro del Consorcio:
Solicitamos que se permita que al menos uno de los miembros del consorcio cumpla con el requisito de certificación de calidad y que se asigne el puntaje correspondiente al consorcio en su conjunto.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA MENCIÓN REFERIDA CORRESPONDE A LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024. (PÁGINA 9 ÚLTIMA PARTE).

SE TRATA DE CERTIFICACIONES DE ORGANISMOS QUE HAYAN SIDO ACREDITADOS POR EL ONA - ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DEPENDIENTE DEL CONACYT, COMO PARTE INTEGRANTE DEL SISTEMA NACIONAL DE CALIDAD ES RESPONSABLE DE DIRIGIR Y ADMINISTRAR EL SISTEMA NACIONAL DE ACREDITACIÓN Y OTORGAR LA ACREDITACIÓN A NIVEL NACIONAL.

Consulta 114 - Calidad - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

En cuanto al requisito: Calidad - COCINANDO EN LAS ESCUELAS Certificación en sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos, avalada por entidad acreditada conforme al Decreto 3900/10 que reglamenta la Ley 2279/03 y amplía la Ley 1028/97 Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.

Falta de Claridad en la Definición de la Certificación de Inocuidad de los Alimentos:
Solicitamos que se especifiquen claramente las certificaciones de gestión de inocuidad de los alimentos aceptables y las entidades acreditadas reconocidas que pueden emitir estas certificaciones

Certificación de Inocuidad para un Solo Miembro del Consorcio:
Solicitamos que se permita que al menos uno de los miembros del consorcio cumpla con el requisito de certificación de inocuidad y que se asigne el puntaje correspondiente al consorcio en su conjunto.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LA MENCIÓN REFERIDA CORRESPONDE A LA RESOLUCIÓN CONAE N° 001/2024 POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) DE FECHA 10 DE MAYO DE 2024. (PÁGINA 9 ÚLTIMA PARTE). SE TRATA DE CERTIFICACIONES DE ORGANISMOS QUE HAYAN SIDO ACREDITADOS POR EL ONA - ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DEPENDIENTE DEL CONACYT, COMO PARTE INTEGRANTE DEL SISTEMA NACIONAL DE CALIDAD ES RESPONSABLE DE DIRIGIR Y ADMINISTRAR EL SISTEMA NACIONAL DE ACREDITACIÓN Y OTORGAR LA ACREDITACIÓN A NIVEL NACIONAL.

Consulta 115 - Aspectos de Sostenibilidad Social - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

En cuanto al requisito: Aspectos de sostenibilidad social - COCINANDO EN LAS ESCUELAS Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas - Cuarenta (40) o más trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas

una revisión y modificación del requisito relacionado con la cantidad de personal inscrito en IPS en la categoría "Cocinando en las Escuelas". A continuación, detallamos nuestras observaciones y propuestas específicas:

Falta de Flexibilidad en el Requisito de Personal:
Solicitamos establecer una escala progresiva para la cantidad de personal inscrito en el IPS, permitiendo a las empresas con menor número de empleados competir, pero con un puntaje proporcional.

Fundamentación Legal:

Ley N° 7264/24 y Ley N° 7021/22, que promueven la inclusión y la igualdad de oportunidades en los procesos de contratación pública.
Incompatibilidad con el Principio de Igualdad de Oportunidades:
Solicitamos reducir la antigüedad mínima requerida a 3 meses para permitir la participación de nuevas empresas que han contratado personal recientemente.

Fundamentación Legal:

Ley N° 7264/24 y Resolución DNCP N° 1319/24, que promueven la igualdad de condiciones y la competencia justa en los procesos de contratación.
Falta de Consideración para los Consorcios:
Solicitamos permitir la suma del personal de todas las empresas integrantes del consorcio para cumplir con el requisito de 40 trabajadores inscritos en el IPS.

Fundamentación Legal:

Ley N° 7021/22, que fomenta la colaboración entre empresas para mejorar la eficiencia y la calidad en la provisión de servicios públicos.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS PARÁMETROS CONTENIDOS EN LAS PLANILLAS DE EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, PLANTEA LA CALIFICAR FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL, PROTECCIÓN A LOS DERECHOS DE LA MUJER, ASPECTOS SOCIO AMBIENTALES, ENTRE OTROS. SE TRATA DE REQUERIMIENTOS QUE NO SON EXCLUYENTES, SINO SE LE ASIGNA PUNTAJES DE ACUERDO AL CUMPLIMIENTO ESTABLECIDO EN EL REQUERIMIENTO. NO OBSTANTE, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA Nº1 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 116 - Aspectos de Sostenibilidad Social - COCINANDO EN LAS ESCUELAS

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

Requisitos Actuales:

Cantidad de personal inscrito en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas - Cuarenta (40) o más trabajadores asegurados inscritos en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.

Requisitos de Acreditación: Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.
Cantidad de personal inscrito en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas -

Ochenta (80) o más trabajadores asegurados inscritos en IPS con antigüedad mínima de 6 meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.

s
1. Desproporcionalidad en los Requisitos de Personal

Problema: La exigencia de tener 40 y 80 trabajadores asegurados en IPS con una antigüedad mínima de 6 meses es extremadamente restrictiva. Este requisito es desproporcionado y puede excluir a muchas empresas potencialmente calificadas que no cumplen con estos números específicos de empleados asegurados con la antigüedad requerida.

Impacto: Este requisito favorece injustamente a grandes empresas establecidas y excluye a las pequeñas y medianas empresas (PYMES) que podrían ser igualmente competentes pero no tienen una plantilla de empleados tan grande.

Propuesta:

Reducir el número mínimo de trabajadores requeridos a un nivel más accesible para PYMES, permitiendo una mayor competencia y diversidad de oferentes.
Fundamentación Legal:

Ley N° 7264/24, que promueve la inclusión y la igualdad de oportunidades en los procesos de contratación pública.
Ley N° 7021/22, que fomenta la participación de pequeñas y medianas empresas en las contrataciones públicas.
2. Exclusión de Nuevas Empresas

Problema: La antigüedad mínima de 6 meses para los empleados asegurados en el IPS es discriminatoria contra las nuevas empresas que han contratado personal recientemente y que aún no cumplen con este requisito.

Impacto: Esto impide que nuevas empresas innovadoras y potencialmente eficientes participen en la licitación, limitando así la competencia y la posibilidad de obtener mejores servicios.

Propuesta:

Reducir la antigüedad mínima requerida a 3 meses para permitir la participación de nuevas empresas que han contratado personal recientemente.
Fundamentación Legal:

Ley N° 7264/24, que promueve la igualdad de condiciones en los procesos de contratación.
Resolución DNCP N° 1319/24, que establece que los criterios de evaluación deben ser inclusivos y promover la competencia justa.
3. Falta de Consideración para Consorcios

Problema: No se menciona cómo se evaluará este requisito en el caso de consorcios, donde la suma del personal de las empresas participantes podría cumplir con el requisito aunque ninguna de ellas individualmente lo haga.

Impacto: Esto desalienta la formación de consorcios que podrían aprovechar las fortalezas complementarias de diferentes empresas.

Propuesta:

Permitir la suma del personal de todas las empresas integrantes del consorcio para cumplir con el requisito de 40 y 80 trabajadores asegurados en el IPS.
Fundamentación Legal:

Ley N° 7021/22, que fomenta la colaboración entre empresas para mejorar la eficiencia y la calidad en la provisión de servicios públicos.
4. Duplicación Innecesaria de Requisitos

Problema: La existencia de dos requisitos separados para 40 y 80 trabajadores asegurados, ambos con antigüedad mínima de 6 meses, es redundante y podría simplificarse en un único requisito con una escala de puntos.

Impacto: Esto puede generar confusión y complicar innecesariamente el proceso de evaluación.

Propuesta:

Unificar los requisitos en una escala progresiva, donde se asignen puntos proporcionales al número de trabajadores asegurados, en lugar de tener dos criterios separados.
Fundamentación Legal:

Resolución DNCP N° 1319/24, que exige claridad y especificidad en los requisitos documentales para asegurar la transparencia y la equidad en el proceso de evaluación.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

LOS PARÁMETROS CONTENIDOS EN LAS PLANILLAS DE EVALUACIÓN BASADA EN MULTIPLICIDAD DE CRITERIOS, PLANTEA LA CALIFICAR FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL, PROTECCIÓN A LOS DERECHOS DE LA MUJER, ASPECTOS SOCIO AMBIENTALES, ENTRE OTROS. SE TRATA DE REQUERIMIENTOS QUE NO SON EXCLUYENTES, SINO SE LE ASIGNA PUNTAJES DE ACUERDO AL CUMPLIMIENTO ESTABLECIDO EN EL REQUERIMIENTO. NO OBSTANTE, FAVOR REMITIRSE A LA ADENDA Nº1 DEL PRESENTE PROCESO.

Consulta 117 - Experiencia

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

Nos dirigimos a ustedes con la siguiente consulta referente a los requisitos de experiencia para el presente llamado. Específicamente, deseamos aclarar si la experiencia en la provisión de los siguientes productos dentro de programas de merienda escolar será considerada como experiencia válida:

Leche
Banana
Torta
Galletita
Dado que estos productos son comunes en los programas de merienda escolar, solicitamos confirmación sobre si dicha experiencia será reconocida y valorada en el proceso de evaluación del presente llamado.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, FAVOR TENER EN CUENTA LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS PARA CALIFICAR LA EXPERIENCIA EN LAS BASES CONCURSALES PUBLICADAS.

Consulta 118 - evaluación

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

En cuanto al requisito de la Evaluación Basada en Multiplicadad de Criterios en los aspectos de Sosteniblidad social, específicamente en los compromisos con la prevencion de la violencia contra la mujer, el Pliego de bases y Condiciones solicita cuanto sigue: Documentación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer, ante una institución gubernamental o entidad internacional reconocida por su expertise en temas de género y violencia contra la mujer. Consultamos cual seria la documentación obrante que avale dicho requisito, puesto que el órgano rector en la materia el Ministerio de la Mujer carece de certificaciones de dicha Indole

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

ESTE CRITERIO ES EVALUADO CONFORME A LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS EN LA GUÍA PARA PARTICIPAR DEL SELLO EMPRESA SEGURA, LIBRE DE VIOLENCIA Y DISCRIMINACIÓN CONTRA LAS MUJERES - IV EDICIÓN, DEL MINISTERIO DE LA MUJER. CON LA SOLICITUD PARA OBTENER EL SELLO EMPRESA SEGURA LIBRE DE VIOLENCIA Y DISCRIMINACIÓN CONTRA LAS MUJERES, SE PODRÁ ACREDITAR EL PUNTAJE CORRESPONDIENTE AL CRITERIO, SIN PERJUICIO DE LA REVISIÓN POSTERIOR DEL CUMPLIMIENTO DE LAS EXIGENCIAS QUE ESTABLEZCA EL MINISTERIO DE LA MUJER.

Consulta 119 - Validez del RSPA para Productos Envasados

Consulta	Fecha de Consulta	14-06-2024

Nos dirigimos a ustedes con la siguiente consulta referente a los requisitos de capacidad técnica para el presente llamado. En la sección de Capacidad Técnica se establece lo siguiente:

"Los productos envasados a ser utilizados para la elaboración de los menús deben contar con el RSPA, CCBM/CCBA."

Consideramos que el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) es un requisito suficiente para garantizar la seguridad y calidad de los productos envasados. El RSPA ya certifica que los productos cumplen con las normativas sanitarias y de calidad establecidas por las autoridades competentes.

Añadir la exigencia del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (CCBM) y/o el Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento (CCBA) resulta redundante, ya que los criterios de seguridad y calidad ya están contemplados en el proceso de obtención del RSPA. Esta duplicidad de requisitos puede generar una carga administrativa innecesaria para los oferentes y no añade un valor significativo adicional en términos de garantía de calidad.

Por lo tanto, solicitamos que se considere el RSPA como requisito suficiente y se eliminen las exigencias adicionales de CCBM y CCBA.

Respuesta	Fecha de Respuesta	18-06-2024

RESPECTO A SU CONSULTA, DICHO CRITERIO ES ESTABLECIDO POR LA DNCP COMO ESTÁNDAR, NO ES INCLUIDO POR LA CONVOCANTE.