Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
E.E.U.U. 961 c/ Tte. Fariña - Asunción, Paraguay
Tel. y Fax +595 21 4154000 - dncp@contrataciones.gov.py

Consultas Realizadas

Licitación 388811 - PROVISIÓN DE ALMUERZO EN LA MODALIDAD DE ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DE PLATO SERVIDO - CONTRATO ABIERTO - AD REFERENDUM

Consulta 1 - Sistema de adjudicación/Experiencia

Consulta	Fecha de Consulta	17-02-2021

Ya que el objetivo de las Contrataciones Públicas es la mayor participación de potenciales oferentes, y por qué no, la Gobernación de Central debería promover la igualdad y si bien una participación mayor de muchos potenciales oferentes del departamento, consulto a la convocante porqué no ponen el sistema de adjudicación por lotes y no por el total, teniendo en cuenta la ínfima suma que todo esto conlleva y no parece justo que una sola empresa sea meritoria de dicho compromiso, ya que todos queremos participar y más que en el 2020 no fue un buen año para todos y en el rubro principalmente. Es bien visto por los requisitos solicitados que está más que dirigido el PBC, debido a lo solicitado en experiencia, que solo beneficia a 2 o hasta 3 empresas, dejando a los demás excluidos ya que se sabe que dicho sistema de Certificación de calidad ISO en el rubro a quien dirige todo este proceso. Además las empresas con esas certificaciones "de calidad" deja mucho que desear a la hora de brindar el servicio, es por ello que no es indispensable para "garantizar" la calidad de lo brindado, son requisitos sumamente limitantes, además si se modifica la adjudicación por lote, incluso hasta las MiPymes tendrán participación porque para cumplir los requisitos de participación comprendida desde los años 2015, ¿qué pasa con las empresas nuevas o desde el 2017? Es sumamente preocupante el pliego que cada año nos limita a muchos a participar DE VERDAD y no solo beneficie al mismo de siempre o a 2 empresas que se sabe quiénes serán los posibles adjudicados. Por favor, tener en cuenta el principio de igualdad y libre competencia. TODOS QUEREMOS PARTICIPAR.

Respuesta	Fecha de Respuesta	22-02-2021

El sistema de adjudicación por el total fue establecido por razones de organización logística, considerando las cantidades de instituciones educativas dependientes de la Gobernación del Departamento Central. Con el sistema por el total, se logrará un mejor sistema de ejecución de contrato, centralizado el almacenamiento, distribución y control de la ejecución, y de esta forma asegurando la calidad tanto en los productos como en la provisión de los servicios a un sector sumamente sensible como lo es la población escolar. Las certificaciones requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones, son requeridas a fin de asegurar que la firma que resulte adjudicada, posea los estándares de calidad necesarios a fin de asegurar la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios a ser previstos, que ni más ni menos serán destinados a la población estudiantil (Ley N°5210/14). Esta Gobernación considera que dichas certificaciones son técnicamente indispensables a fin de asegurar la calidad de los alimentos a ser proveídos. Estudios de mercado previos al lanzamiento de la Convocatoria, han demostrado que existen más de 6 empresas del rubro alimenticio que poseen dichas certificaciones, por tanto, QUEDA DESVIRTUADA la hipótesis del SUPUESTO DIRECCIONAMIENTO que pretende hacer creer, al existir competencia. Por otro lado, el Pliego de Bases y Condiciones establece la posibilidad del CONSORCIAMIENTO de empresas. Dicha condición, facilita la fusión de potenciales firmas oferentes a participar del presente llamado, y por medio de la misma sumar sus capacidades a fin de cumplir con los requisitos establecidos, es decir TODOS PUEDEN PARTICIPAR. Finalmente consideramos que los requisitos se ajustan a los principios consagrados en el art. 4 de la Ley de Contrataciones Públicas, y consideramos que NO SE PUEDE SUPERPONER EL INTERÉS INDIVIDUAL AL INTERÉS GENERAL, y principalmente ante un factor tan importante como lo es la alimentación escolar.

Consulta 2 - Consulta En la Seccion II Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, punto 9, Inc a

Consulta	Fecha de Consulta	17-02-2021

1- Acreditar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas mediante contratos o facturaciones con sus respectivas recepciones satisfactorias por un monto equivalente al 30% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos cinco años 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019, como así también mediante el RUC y el Certificado de Registro de establecimiento (RE) categoría 25 y/o 16 vigente, otorgado por el INAN, el mismo deberá comprender como mínimo los periodos 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019, además de estar vigente a la fecha del inicio de la etapa competitiva. Presentar copia autenticada por Escribanía. No se aceptarán constancias de documentos en trámites.

CONSULTAMOS: Cual seria el criterio técnico, legal y financiero que la convocante ha considerado para solicitar que los posibles oferentes interesados en participar el presente llamado a licitación deban contar con el exagerado requisito de contar con una experiencia del 30% de lo ofertado de los ultimos Cinco años 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019 , como así también mediante el RUC y el Certificado de Registro de establecimiento (RE) categoría 25 y/o 16 vigente, otorgado por el INAN, el mismo deberá comprender como mínimo los periodos 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019, puesto que el criterio de utilizado de manera estandar en llamados de igual o mayor envergadura es de los TRES ULTIMOS ANOS

Respuesta	Fecha de Respuesta	22-02-2021

Este requisito fue establecido a fin de asegurar que la firma oferente, tenga la trayectoria necesaria en cuanto a provisión de productos alimenticios, la cual asegure que la misma posea el conocimiento y experiencia en dicho servicio, lo cual consideramos técnicamente indispensable siendo que los servicios a ser contratados, tienen como destinatarios finales a la población escolar, y por tanto debemos asegurar las mejores condiciones de contratación a fin de cumplir con la alimentación escolar. El Pliego de Bases y Condiciones, ha establecido poder calificar este requisito, con la SUMATORIA DE LAS FACTURACIONES Y CONTRATOS REALIZADOS en 5 años, y con dicha amplitud de tiempo, los potenciales oferentes tienen la posibilidad de alcanzar el porcentaje requerido con relación a su oferta ser presentada (30%), CONTRARIO a limitar la participación, constituye un INCENTIVO a que más oferentes puedan participar, no solamente los que hayan tenido un alto volumen de facturaciones o contratos. Además el Pliego de Bases y Condiciones, ofrece la posibilidad del CONSORCIAMIENTO, a fin de que pequeñas, medianas y hasta grandes empresas, tengan la posibilidad de sumar sus cualidades, a fin de poder calificar para el presente proceso licitatorio. Los requisitos en cuanto a Registro de establecimiento (RE) categoría 25 y/o 16 vigente, otorgado por el INAN, asegura que el potencial oferente pertenezca al rubro ofertado, cuya antigüedad garantiza que la misma posee el conocimiento, infraestructura y experiencias necesarias para ejecutar el contrato en caso de resultar adjudicado.

Consulta 3 - Consulta En la Seccion II Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, punto 9, Inc b

Consulta	Fecha de Consulta	17-02-2021

1- El oferente deberá contar con un establecimiento de elaboración de alimentos, con una dimensión mínima de 1.000 m2 dentro del Departamento Central y/o Asunción, deberá estar habilitado por las autoridades sanitarias, ambientales y municipales, y será corroborado por el comité evaluador para lo cual se deberá presentar declaración jurada de que se permitirá el acceso de los evaluadores al establecimiento para la verificación del cumplimiento del requisito. Todos los documentos deberán estar vigentes los mismos deberán corresponder al mismo establecimiento, en caso de Consorcio él o los miembros que cuenten con el establecimiento, deberán cumplir con este requisito.

CONSULTAMOS: Cual seria el criterio Tecnico y Legal que la convocante ha considerado para solicitar que los posibles oferentes interesados en participar llamado a licitación deban contar con establecimiento eleborador con una DIMENSIÓN MINIMA DE 1000m2?? creemos que dicho requisito NO ES TECNICAMENTE INDISPENSABLE, puesto que al contar con un local con las habilitaciones pertinentes de los organos reguladores como ser el Institución Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) ya acredita a las empresa vinculadas al rubro de alimentos a la elaboración, distribución de alimentos frescos, tampoco existe norma de orden publico que especifique las dimensiones minimas que deba cumplir empresa alguna para contar con las habitaciones pertinentes para dedicarse al rubro alimenticio.

Respuesta	Fecha de Respuesta	22-02-2021

El presente requisito, fue establecido a fin de promover la participación de potenciales oferentes domiciliados en el Departamento Central, a fin de asegurar las mejores condiciones de logística en cuanto a la capacidad de almacenamiento y producción, como así también al tiempo de provisión de los servicios tanto en situaciones convencionales de ejecución como en casos de contingencia, (pandemias, emergencias departamentales, etc.) en las que se requiera la celeridad necesaria, a fin de dar respuesta oportuna e inmediata ante las necesidades de alimentación escolar. Por tanto, dicho requisito, resulta técnicamente indispensable y sumamente necesario, a fin de asegurar las mejores de condiciones de contratación para la alimentación escolar.

Consulta 4 - Consulta En la Seccion II Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, punto 9, Inc d

Consulta	Fecha de Consulta	17-02-2021

1. El oferente deberá contar con la Certificación ISO 22000 y/o de HACCP de seguridad alimentaria para asegurar inocuidad de los alimentos sobre el servicio ofertado o una Certificación de Gestión de Calidad, similar emitida por una entidad debidamente acreditada según lo establecido y regulado por la Ley Nro. 2279/03 y el Decreto Reglamentario Nro. 3900/10, en caso de Consorcio cada integrante debe cumplir con el requisito.

CONSULTAMOS: Cual seria el criterio Tecnico y Legal que la convocante ha considerado para solicitar que los posibles oferentes interesados en participar llamado a licitación deban contar con la Certificación ISO 22000 y/o de HACCP de seguridad alimentaria para asegurar inocuidad de los alimentos sobre el servicio ofertado o una Certificación de Gestión de Calidad, Creemos que solicitar requisitos de Certificaciones internacionales como la ISO o HACCP, no son TECNICAMENTE INDISPENSABLES, puesto que no existe norma de orden publico alguna que exija dicho requisito para ser elaborador, distribuidor de productos alimenticios, el unico Ente regulador con capacidad legal para habilitar, acreditar las empresas y a la calidad e inocudad de los alimentos es el INAN con las distintas inspecciones y habilitaciones que dicho Instituto regula, la cual esta expresamente facultada por Ley.

Respuesta	Fecha de Respuesta	22-02-2021

Estos requisitos fueron establecidos, atendiendo aspectos que hacen a la producción y distribución de almuerzo escolar, desde el sistema de gestión de calidad abarcando la producción y distribución de alimentos listos para el consumo, hasta la entrega en las instituciones educativas dependientes de la Gobernación del Departamento Central. Es técnicamente indispensable a fin de asegurar las mejores condiciones de provisión, calidad de servicio, procesos de producción, como así también la calidad de los productos que componen el Menú de Almuerzo escolar. El requisito de Norma ISO , 22000: Garantía de seguridad alimentaria, fue establecido, a fin de asegurar para asegurar que los alimentos lleguen en perfecto estado a las instituciones educativas dependientes de esta Gobernación, es decir, garantizar la inocuidad de los productos alimenticios a ser proveídos en todas las etapas de la cadena de producción de alimentos, lo cual resulta técnicamente indispensable para la ejecución del Contrato, considerando que la alimentación va destinada a niños en edad escolar. Si bien el INAN no establece como requisito fundamental, la Gobernación del Departamento Central considera sumamente importante el establecimiento de estos requisitos, a fin de asegurar que los servicios de provisión de almuerzo escolar, se ajusten a todas las normas de salud e inocuidad de alimentos, hasta la etapa de recepción de los mismos por parte de los destinatarios finales que son niños en edad escolar. La Constitución Nacional establece en su artículo Artículo 163 establece como competencia del gobierno departamental: coordinar la acción departamental con las actividades del gobierno central, en especial lo relacionado con las oficinas de carácter nacional del departamento, primordialmente en el ámbito de la salud y en el de la educación;, por tanto se considera técnica y legalmente indispensable dichos requisitos.