Municipalidad de San Lorenzo
Av. España y San Lorenzo - Teléfonos 570.000/126/062/166 Fax 571.208
San Lorenzo – Paraguay

San Lorenzo, 02 de julio de 2019

Señor
Abg. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional de Contrataciones Públicas
Asunción, Paraguay
P R E S E N T E

En representación de la Unidad Operativa de Contrataciones (U.O.C) de la Municipalidad de San Lorenzo, nos dirigimos a Usted con relación a la Nota DNCP/DNC/N° 10548/2019 de fecha 21 de junio de 2019, que hace referencia a la **LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 05/19, ID: 365.632/19,** para la ***"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS",*** a fin de manifestar cuanto sigue con respecto a los puntos observados en la misma:

Punto N° 1: Se procedió a Adendar, ver Adenda No.1.-

Punto N° 2: Se procedió a Adendar, ver Adenda No.1.-.

El Oferente deberá contar con la certificación de calidad ISO 9001:2015 e ISO 14001/2015, integrado en gestión para elaboración, almacenaje y suministro de alimentos u otras certificaciones de calidad similares vigentes a la fecha de apertura de ofertas del presente proceso.

Cabe aclarar antes que justificar, que la inserción de este requisito corresponde a la evaluación integral del proyecto "**SERVICIO DE PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR BAJO LA MODALIDAD ALIMENTOS PREPARADO EN LAS ESCUELAS**" juntamente con otros puntos mencionados en el pliego de bases y condiciones, pues sostenemos que estos elementos representan un todo y como elementos separados no se logra la total integración de la **SEGURIDAD ALIMENTARIA** de la que pensamos dotar a la ejecución. Ya como se ha justificado al momento de aprobar institucionalmente el PBC, la inclusión de la certificación de calidad ***ISO 9001:2015 u otras certificaciones de calidad similares,*** tiene por objetivo dotar de un sistema de control de la ejecución del proyecto inherente a procesos estandarizados bajo una norma internacional comprobada y homologada en nuestro país, que otorguen las mejores condiciones para lograr la satisfacción de los beneficiarios, en cuyo conjunto de aplicación se logre **LA CALIDAD** en cumplimiento de altos estándares aceptados nacional e internacionalmente atendiendo que dichos alimentos serán para niños y niñas de todo el distrito, que representan el sector más vulnerable de la sociedad, por lo que resulta necesario elevar al máximo los estándares para evitar que la comida ingerida por los beneficiarios resulten en riesgos innecesarias que agraven el estado de los mismos. Estos aspectos han sido

Luriana Villamayor de Curiel
Jefa de U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

MUNICIPALIDAD DE SAN LORENZO
U.O.C.
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Ing. Paola Ferrari Franco
Directora U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

estudiados en base a la experiencia previa de la Municipalidad con este servicio, resultando en una necesidad de mejora continua en relación con la ejecución de servicios en años anteriores.

Principalmente debemos aseverar que; el requisito cuestionado SÍ SE ENCUENTRA AVALADO LEGALMENTE ya que la propia Ley 2051 de Contrataciones Públicas establece:

Artículo 4°.- PRINCIPIOS GENERALES

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

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

Por tanto, los requisitos insertos en el pliego se encuentran fundamentados en la necesidad de adquirir bienes y servicios de **"calidad"** principio directamente vinculado a las prioridades instituciones consagradas en la normativa y es una atribución normativa de la Convocante quien es la que entiende, estudia y planifica su propia necesidad. Los requisitos técnicos de calidad solicitados en el presente llamado resultan en un derecho facultativo de la convocante, por ende, es un acto legitimo ya que el mismo representa un derecho específico establecido para garantizar la ejecución del llamado.

Aquí se puede visualizar sin mucho estudio de mercado que existen como mínimo siete oferentes potenciales que dan cumplimiento a la Certificación ISO, sin contar que el Pliego de Bases y Condiciones hace referencia a cualquier Certificación de Calidad o Certificado ISO 9001:2015, no siendo este último la única certificación que podría ser presentada por los oferentes, por lo que no existe fundamentos para que la recurrente se sienta limitada, salvo que la misma no cuente con ningún tipo de certificación de calidad.

Consideramos que el Certificado de Calidad se halla razonablemente requerida a los potenciales oferentes, habida cuenta la naturaleza del servicio a ser contratado y la situación de salubridad especial que requieren los beneficiarios, por lo que mal pretende la firma recurrente adecuar el Pliego de Bases y Condiciones a lo que la misma está en condiciones de ofertar, poniendo por encima del interés público su interés particular.

Además, es la Municipalidad quien conoce sus necesidades y es quien debe establecer que debe comprar y que no, por ello el **artículo 20 de la Ley 2.051** establece la discrecionalidad de la convocante para elaborar el Pliego de Bases donde dice: *"Las especificaciones técnicas, plazos, tolerancias, porcentajes u otras disposiciones de similar naturaleza que deban contener las bases o los pliegos de requisitos de licitación, se establecerán con la mayor amplitud de acuerdo con la naturaleza específica del contrato, con el objeto de que concurra el mayor número de oferentes; sin embargo, deberán ser lo suficientemente claras, objetivas e imparciales, para evitar favorecer indebidamente a algún participante. Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados."*

Auriana Villamayor de Curiel
Jefa de U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

MUNICIPALIDAD DE SAN LORENZO · UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES · U.O.C.

Paola Ferrari Franco
Directora U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

Resulta común exigir este requisito puesto que asegura que lo que provee la firma es de calidad y cumple con las Certificaciones de Calidad en la gestión de sus procesos, y al hablar de procesos en lo que corresponde a este llamado se entiende en la ***elaboración, almacenaje y distribución de alimentos claramente mencionado en el pliego de bases y condiciones***; la certificación de calidad deberá corresponder a los procesos inherentes de recepción, operaciones para la carga, despacho, transporte, logística, reparto, conservación en tránsito hasta la entrega de los productos alimenticios sean estos IN NATURA o INDUSTRIALIZADOS que cuenten o no con RSPA u otra Certificación propia del producto. En el o los certificados de calidad presentados se deberán exponer claramente dichos procesos vinculantes de manera que la Convocante pueda evaluar técnicamente su procedencia y aplicación al objeto del llamado; así en todos estos pasos se pueda dar una trazabilidad al servicio de provisión de almuerzo escolar.

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones es bastante flexible al permitir que los potenciales oferentes puedan presentar NO ÚNICAMENTE el Certificado de Calidad ISO 9001:2015 sino, en sustitución al mismo presentar **"otras certificaciones de calidad similares"**, por lo que no entendemos como el recurrente puede afirmar que resulta limitante estableciéndose claramente que la Certificación ISO, no es la única y exclusiva certificación que podría presentarse, siendo que se encuentra permitido la presentación de otros certificados de calidad.

Con una simple investigación por Internet, se puede observar que existe un sinnúmero de certificaciones similares disponibles:

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- FSSC 22000 (Food Safety System Certification)
- GCP (Good Catering Practices)
- TUV Rheinland (Gestión de Calidad)
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- BRC (British Retail Consortium).
- Cualquier otro similar acreditado.

Este requisito es indispensable para el correcto cumplimiento del contrato, puesto que asegura que la potencial firma proveedora, tenga todos sus procesos correctamente ordenados, coordinados y en funcionamiento pleno y que sus procedimientos hayan **sido auditados previamente por un órgano competente y a su vez este, le haya proveído una conformidad plena (certificación) a sus procesos internos. Por tanto, vale aclarar que para que sea considerado valida la Certificación (cualquiera sea la misma), el ente emisor deberá ser una institución reconocida por el Organismo de Acreditación Nacional inherente.**

Punto N° 3: Se procedió a Adendar, ver Adenda No.1.-

Punto N° 4: Se procedió a Adendar, ver Adenda No.1.-

Sobre el Punto No. 4 El oferente deberá presentar al momento de la apertura de oferta, Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento, otorgada por el INAN, se manifiesta cuanto sigue:

Para la solicitud de las mencionadas constancias se ha evaluado la modalidad y estructura operativa del llamado con la secretaria de Educación en consulta con varios profesionales del área de nutrición y tecnología de alimentos, llegando a la conclusión que esta Convocante debe dotarle a los beneficiarios de las herramientas de seguridad alimentarias disponibles en el mercado y controladas

Adriana Villamayor de Curiel
Jefa de U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

MUNICIPALIDAD DE SAN LORENZO
U.O.C.
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Ing. Paola Ferrari Franco
Directora U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

por las autoridades competentes. Tal es así que se han evaluado los alcances de esas dos certificaciones (BPM y BPA).

En el caso de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) la misma dota al titular de la certificación, de una capacidad instalada en sus recursos humanos, estructurales y técnicos que involucran procesos tendientes a garantizar la "manipulación, procesamiento, elaboración y disposición" de materias primas e insumos para obtener platos terminados. Por su parte el BPA (Buenas Prácticas de Almacenamiento), resulta complementario al primero, y conciernen procesos básicos de recepción, conservación, manipulación y disposición de productos alimenticios. Ambas certificaciones conforman un formato de inocuidad integral para el ámbito que nos concierne y son regularmente emitidas por el órgano de administración y control Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, en aplicación a la normativa "MERCOSUR/GMC/RES N° 80/96 "REGLAMENTO TECNICOS DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGENICAS -SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE FRABRICACION PARA ESTABLECIMIENTO ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS", por lo que toda información sobre su obtención es pública y es relativamente factible para cualquier interesado.

Los potenciales oferentes que estén interesados en participar del presente llamado deben demostrar la titularidad de dichas certificaciones, las que deberán además estar vigentes al momento de apertura. Cumpliendo con estos requisitos, se demostrará una capacidad instalada en el ámbito de su negocio que estará directamente relacionado con su experiencia y la capacidad de ejecutar contratos cuyo objeto sea la provisión de alimentos para personas, en este caso para un rango de beneficiarios altamente sensible, cuya atención requiere de las mejores condiciones que pueda prestar un proveedor..-

Sin otro particular, le saludamos muy atentamente.

Adriana Villamayor de Cuiler
Jefa de U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

MUNICIPALIDAD DE SAN LORENZO - UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES - U.O.C.

Paola Ferrari Franco
Directora U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo