

Consultas Realizadas

Licitación 206934 - ADQUISICION DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL EN ESCUELAS PUBLICAS

Consulta 1 - especificaciones tecnicas

Consulta	Fecha de Consulta	07-02-2011
<p>1. Leche en polvo la cantidad mínima del 5%: se refiere a 5% de la cantidad de harina o se refiere a 5% de la composición total del producto.</p> <p>2. Leche fluida la cantidad mínima es de 50ml/100g: se refiere a 100g de la cantidad de harina o 100g de la composición total del producto.</p> <p>3. La cantidad de sal (máximo 1%): se refiere a 1% de la cantidad de harina o se refiere a 1% de la composición total.</p> <p>4. Con referencia a las materias grasas libres de grasas trans, en el mercado lo que se puede conseguir es con bajo contenido en trans.</p> <p>Teniendo en cuenta la porción de 100g el contenido de grasas trans es muy ínfimo por debajo de 0,2g que es cantidad que se debe declarar en la etiqueta nutricional en caso que alcance dicha cantidad.</p> <p>Indicar en que laboratorio pueden ser realizados los análisis de grasas trans, ya que el INTN no realiza dichos análisis.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	08-02-2011
<p>Se remite las respuestas a las consultas hechas referentes a las Especificaciones Técnicas del alimento sólido, en el marco del LPN Nº 05/2011 Adquisición del Complemento Nutricional en Escuelas Públicas.</p> <p>Consulta Nº 1 Leche en polvo la cantidad mínima del 5%: se refiere a 5% de la cantidad de harina o se refiere a 5% de la composición total del producto. Respuesta: 5 % de la composición total del producto.</p> <p>Consulta Nº 2 Leche fluida la cantidad mínima es de 50 ml/100g: se refiere a 100g de la cantidad de harina o 100g de la composición total del producto. Respuesta: 100g de la composición total del producto.</p> <p>Consulta Nº 3 La cantidad de sal (máximo 1%): se refiere a 1% de la cantidad de harina o se refiere a 1% de la composición total. Respuesta: 1% de la composición total del producto.</p> <p>Consulta Nº 4: Con referencia a las materias grasas libres de grasas trans, en el mercado lo que se puede conseguir es con bajo contenido en trans. Teniendo en cuenta la porción de 100g el contenido de grasa trans es muy ínfimo por debajo de 0.2g que es la cantidad que se debe declarar en la etiqueta nutricional en caso que alcance dicha cantidad. Indicar en que laboratorio pueden ser realizados los análisis de grasas trans, ya que el INTN normaliza dichos análisis. Respuesta: Se pueden utilizar manteca y/o margarina y/o grasas comestibles libres de grasas trans. El análisis de grasas trans, se podrá pedir al INTN que remitan al laboratorio CEMIT de la Universidad Nacional de Asunción.</p>		