

## Consultas Realizadas

# Licitación 235323 - PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR

### Consulta 1 - integrantes de un consorcio

Consulta	Fecha de Consulta	14-03-2012
en caso que el integrante de un consorcio sea una empresa extranjera. Cuales serian los documentos a presentar?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
De conformidad a la Resolución DNCP N° 1541/11 Art. 10 no pueden participara las personas físicas o jurídicas domiciliadas fuera del país.		

### Consulta 2 - integrantes de un consorcio

Consulta	Fecha de Consulta	14-03-2012
en caso de un consorcio, y tratandose de un solo tipo de producto a cotizar.  podra presentar el R.S.P.A, y el Registro de establecimiento R.E.; un solo integrante del consorcio?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
En caso de tratarse de un Consorcio el Integrante o los Integrantes que produzcan los bienes ofertados deberán contar necesariamente con el R.S.P.A. y el Registro de establecimiento R.E ya sea del elaborador o distribuidor del producto.Según lo solicitado en el PBC.		

### Consulta 3 - pedido de aclaraciones

Consulta	Fecha de Consulta	16-03-2012
en caso de un consorcio con una empresa extranjera; se podrá incluir los contratos de servicios ejecutados por la empresa en el extranjero a fin de demostrar experiencia del consorcio en los servicios solicitados asi como los balances y en conjunto con los balances de la empresa nacional completar el porcentaje de la facturación necesaria para ofertar?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
De conformidad a la Resolución DNCP N° 1541/11 Art. 10 no pueden participara las personas físicas o jurídicas domiciliadas fuera del país.		

## Consulta 4 - Requerimientos nutricionales

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>Según PBC se debe aportar 450 Kcal. diarias en promedio por día. Cuál sería la distribución de calorías según composición del menú?            Plato principal Postre Jugo Total            ? ? ? 400-450 Kcal.</p> <p>Consideramos que si no se encuentra establecido el requerimiento nutricional según cada componente del menú, sería complicado tanto evaluar el cumplimiento de especificaciones técnicas en el momento de la calificación técnica de las ofertas de productos, así como también el control posterior en el INTN, ya que no están establecidos los parámetros nutricionales de control por cada producto.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver adenda 5.            Considerando que el llamado contempla que el oferente deberá proveer el plato principal, el postre y el vaso con jugo, y que sumado entre los tres debe alcanzar un total de 300 Kcal, es todavía más simple evaluar y conveniente inclusive a la empresa oferente, ya que tiene la libertad de armar el menú.</p>		

## Consulta 5 - Fortificación

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>Favor aclarar si la fortificación requerida es para todos los productos, o sea que todos los productos deben ser fortificados; Plato principal, postre y jugo.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver adenda 5</p>		

## Consulta 6 - Fortificación:

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>Favor aclarar cuales serian los micronutrientes obligatorios en la fortificación de los productos. Según el PBC aparentemente el hierro y el zinc debe contener indefectiblemente el plato principal. No se especifica si el jugo debe estar fortificado ni tampoco con que se debe fortificar, tampoco se especifica si los postres deben ser fortificados ni con qué se debe fortificar</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver adenda 5</p>		

## Consulta 7 - Control de calidad

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>En consulta con el INTN, aclararon que no tienen capacidad de realizar determinaciones de todas las vitaminas y minerales. Favor aclarar cuál sería el procedimiento si las comidas contienen vitaminas o minerales que no pueden ser analizados en el INTN, o simplemente lo que no se puede no se analiza.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver adenda 5.            Se analizaran solamente los micronutrientes Hierro y Zinc, y aleatoriamente aquellos que figuran en la ficha técnica del producto.</p>		

## Consulta 8 - Control de calidad

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
Tenemos entendido que el INTN debería realizar el control del cumplimiento de las especificaciones técnicas. Cuáles son los parámetros que va a tener en cuenta para el control?. Como podrían evaluar si es que los productos se ajustan al PBC sin que se especifiquen parámetros básicos para el control?. Ej. no se establecen los valores mínimos de macronutrientes: PROTEINAS, GRASAS, HIDRATOS DE CARBONO, FIBRA, SODIO etc. tampoco se establecen parámetros MICROBIOLÓGICOS.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
El INTN deberá analizar el producto de acuerdo al contenido de la ficha técnica del mismo.		

## Consulta 9 - Control de calidad

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
Según PBC no está claro si es que la certificación de calidad de los productos debe realizarse por cada lote a entregar o quedaría a criterio de la convocante definir los lotes que van a ser controlados? En caso de que no se controle la totalidad de los lotes, que pasaría en un control aleatorio se verifica que un producto que ya fue entregado NO estaría cumpliendo con las especificaciones técnicas?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
La convocante realizara controles aleatorios una vez distribuidos los productos, si se encontrase que los productos distribuidos no cumplen con lo declarado en la ficha técnica de los mismos, se aplicaran las sanciones establecidas en el contrato de adjudicación.		

## Consulta 10 - Datos de los productos principales

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
Teniendo en cuenta que la SECCION II del PBC, criterios de evaluación y requisitos de calificación, el sistema de EVALUACION para calificación técnica es CUMPLE o NO CUMPLE, Como se evaluaría por ejemplo en el caso de los guisos que con 50 a 55 gramos de producto seco, se obtendrían 250 gramos de comida lista? Consideramos que la convocante debería realizar el procedimiento de verificación del rendimiento de los productos según instrucciones de preparación, que implica la cocción de los productos y posterior PESAJE de los mismos. Porque no se solicitan muestras de los productos para el mencionado procedimiento? Como se va a calificar si cumple o no cumple?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
Ver adenda 5 La evaluación del rendimiento se hará de acuerdo a lo declarado en el Formulario N° 11. Considerando que la información allí declarada es bajo declaración jurada y debe estar de acuerdo a lo establecido en el etiquetado y la ficha técnica del producto.		

## Consulta 11 - Criterio de Evaluación

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>A fin de transparentar el proceso de evaluación de ofertas, consideramos que sería fundamental solicitar que el INTN realice la verificación del rendimiento en gramos de la porción seca de cada producto según modo de preparación de cada producto, ya que el INTN es el encargado de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas? Ej. se debería entregar muestras de las ofertas al INTN y se debería verificar que con 50 a 55g de porción seca de guiso se obtiene luego de la cocción correspondiente: 250g de producto reconstituido y lo mismo para 25 a 30g de porción seca de sopa que debe pesar 250g luego de la cocción correspondiente.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>La responsabilidad del rendimiento del producto es única responsabilidad de la empresa oferente, ningún organismo del Estado es responsable de definir si la porción es la necesaria para obtener los gramos requeridos en el PBC. El rendimiento del producto por porción reconstituida tendría que ser la declarada por el fabricante en el etiquetado, y es el rendimiento aceptado para el RSPA.</p>		

## Consulta 12 - Capacidad y experiencia del oferente

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>favor confirmar que para los Criterios de calificación, en cuanto a la Experiencia, es indispensable la presentación de los siguientes documentos:            *la copia de contratos y/o facturaciones de venta de productos alimenticios por un monto del 30% como mínimo del monto total ofertado.            * Fecha de inscripción en INAN; Se deberá presentar un Registro de Establecimiento anterior al vigente? O Cual es el documento que probaría la antigüedad de inscripción en INAN</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver adenda 5</p>		

## Consulta 13 - SIPE

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>Es válida la presentación del SIPE en reemplazo de ciertos documentos solicitados en el Anexo I que se encuentran activos en el SIPE. Este es un documento que se presenta en todas las licitaciones para evitar la presentación de un sin número de documentos en forma individual?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver Pliego de Bases y Condiciones en la Sección VII - Anexos</p>		

## Consulta 14 - Registro Sanitario de Producto Alimentario (RSPA)

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>consideramos que por solicitar productos nuevos que no se encuentran en ningún pliego estándar, la convocante podría otorgar un tiempo para presentar el R.S.P.A. de los mismos, por lo menos para la firma del contrato. Se podría solicitar que para el día de la presentación de ofertas se presente constancia del inicio de los trámites. La solicitud obedece que en todas las licitaciones de compras de este tipo de productos para el Complemento Nutricional realizadas por el MEC o las Gobernaciones, se establece un plazo de 7 días para presentar el comprobante de inicio de los trámites de Registro en el INAN y el plazo hasta la firma del contrato para la conclusión del mismo.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver Adenda 5.            Se mantiene lo establecido</p>		

## Consulta 15 - Condiciones especiales

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
----------	-------------------	------------

Es factible que en cuanto a los utensilios a utilizar para el servicio de la comida la Convocante puede dar la opción que también puedan ser del tipo descartables, plato, cuchara, tenedor, vaso etc.? Estos podrían inclusive ser más higiénicos que los que se solicitan actualmente ya que no estarían expuestos a un mal lavado de los mismos.

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
-----------	--------------------	------------

Ver adenda 5

## Consulta 16 - Especificaciones técnicas

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
----------	-------------------	------------

Cual sería la diferencia entre los productos; Papilla y Budín ? En cuanto a composición, ambos productos estarían compuesto de los mismos ingredientes básicos, algún cereal (harina, almidón) leche y azúcar, en cuanto a preparación tampoco habría diferencia, a nivel reglamentario tampoco habría diferencias. Sería factible considerar la oferta indistinta; papilla y/o budín?

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
-----------	--------------------	------------

En el PBC se puede leer una observación que dice:  
 El oferente podrá presentar una variante al menú propuesto, que deberá ser aprobado por la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa previamente a la adjudicación.

## Consulta 17 - Industria nacional

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
----------	-------------------	------------

El presupuesto general de gastos de la nación hasta el 2011 establecía que los productos del Complemento Nutricional debían ser de exclusividad de origen nacional. En esta licitación el producto debe ser de industria nacional conforme la Ley 4558/2011 que rige en esta materia y establece claramente cuáles serían considerados productos de industria nacional?

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
-----------	--------------------	------------

Ver Adenda Nº 02.SECCION II  
 CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

## Consulta 18 - Registro de Establecimiento en INAN y la habilitación de SENACSA

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
----------	-------------------	------------

En caso de que el oferente no sea el fabricante de los productos, confirmar que los documentos respectivos que se tienen que presentar deberían ser tanto del Oferente como del Fabricante. Consideramos aun más importante el Registro de establecimiento y la habilitación de SENACSA del fabricante quien es finalmente el que fabrica los productos. El oferente que es representante tendría que tener de todos modos sus habilitaciones como depósito de productos alimenticios..

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
-----------	--------------------	------------

Ver adenda 2.  
 Se ha eliminado la solicitud de Habilitación de SENACSA  
 Ver adenda 5.  
 El RSPA debe ser del producto en sí o sea de la empresa que elabora el producto. En cuanto al RE debería ser de la empresa elaboradora o DISTRIBUIDORA.

## Consulta 19 - Criterio de evaluación técnica

Consulta	Fecha de Consulta	27-03-2012
<p>La evaluación de las ofertas se realizará por cada ítem ofertado de acuerdo a las Especificaciones Técnicas descritas en el PBC. No se considerará ninguna oferta de bienes/servicios sustitutos o que difieran en uno o más de los parámetros mencionados. Las ofertas deberán ajustarse a las formas de presentación solicitada o en el rango si corresponde. La evaluación se realizará aplicando el sistema ?CUMPLE? o ?NO CUMPLE?. Consideramos inviable la evaluación de cumple o no cumple si no se especifican los parámetros a cumplir.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Las evaluaciones se realizaran teniendo en cuenta la SECCION II - CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN y según los documentos solicitados en el PBC o Adendas respectivas según la modificación.</p>		

## Consulta 20 - Control de calidad vitaminas y minerales

Consulta	Fecha de Consulta	29-03-2012
<p>Segun consulta al INTN, confirmaron que no es factible realizar el analisis de vitaminas en las conidas pre-elaboradas. Solo es factible realizar analisis de algunos minerales como hierro, calcio, magnesio zinc y otros. Cual seria el procedimiento de control de vitaminas y minerales ? Es factible fortificar las comidas con vitaminas que no se pueden controlar?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>EL CONTROL SER HARA SOBRE EL ALIMENTO PRE ELABORADO COMO TAMBIEN EN EL LISTO PARA CONSUMIR, EL CRITERIO ES DE LA CONVOCANTE.</p>		

## Consulta 21 - Plazo de entregas

Consulta	Fecha de Consulta	11-04-2012
<p>Segun punto 7 del del modelo de contrato, el plazo de entrega de productos estaria establecido en la seccion III, Sin embargo en la mencionada seccion, no se especifica con cuantos dias cuenta el adjudicado para poder realizar la entrega luego de recibir la orden de compra?. Favor especificar el plazo correspondietne.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Se aclara que la entrega del bien adjudicado se realizará al día posterior de la Emisión de la Orden de Compra por la Convocante, en vista a la premura del llamado. Según lo establecido en la SECCIÓN III del Punto 2.</p>		

## Consulta 22 - Plazo para la primera entrega

Consulta	Fecha de Consulta	11-04-2012
<p>Debido a que los productos solicitados son específicos para el programa del MEC, según especificaciones técnicas del MEC, y no son productos de línea, y sobre todo teniendo en cuenta que para la confección de envases especiales con impresión de leyendas específicas según PBC como prohibida su venta etc. se requiere aproximadamente de 1 mes de tiempo. Solicitamos que para la primera entrega se contemple como mínimo 30 días de plazo</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver Adenda 5 Se mantiene lo establecido.</p>		

### Consulta 23 - especificaciones jugo R.S.P.A.

Consulta	Fecha de Consulta	17-04-2012
<p>Teniendo en cuenta que no esta definido el tipo de producto requerido, si es jugo natural en polvo o refresco en polvo, si se pueden utilizar edulcorantes artificiales o no, si debe estar fortificado etc. insistimos en que se otorgue plazo para la presentacion del Registro Sanitario de Producto Alimentario RSPA, segun las especificaciones que el MEC estaria requiriendo</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-04-2012
<p>Ver Adenda 5.          Se aclara que lo solicitado es jugo y no refresco. Los jugos deben estar endulzados con azúcar.          En cuanto al RSPA se mantiene lo establecido</p>		

### Consulta 24 - 1-Resolucion Mercosur 47/03 Distribución de porciones y calorías

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>Según las especificaciones técnicas de debe tomar como referencia a la Resolución Mercosur 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. En la misma se determinan las porciones de los alimentos de acuerdo a lo siguiente:          Postres: cantidad suficiente para preparar 120 g / Calorías aproximadas según tabla: Postres lácteos: 125 Kcal. / Postres a base de cereales: 150 Kcal.          Jugos: Cantidad necesaria para preparar un vaso de 200 ml. / Calorías aproximadas según tabla: 70 Kcal.          Por lo mencionado con las calorías del postre y el jugo se llega a 200 Kcal. y como el total de calorías a cubrir bajo a 300 Kcal, solo quedan 100 Kcal a cubrir por el plato principal. Se tiene previsto que el plato principal solo cubra 100 Kcal ?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Ver adenda 8</p>		

### Consulta 25 - 2-Definición de Calorías para el plato principal

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>La porción del plato principal (menú salado) es el producto que debe aportar mayor cantidad de calorías en el armado del menu diario?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Ver adenda 8</p>		

### Consulta 26 - 3-Disminución de requerimiento de calorías

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>Cuál es el motivo por el cual se ha disminuido el aporte calórico de un almuerzo 450 Kcal a 300 Kcal ¿Consideramos que el plato principal debería aportar la mayor cantidad de calorías del menú, por que no se establece un mínimo de calorías que debe aportar el producto, ya que con la confusión de la distribución de porciones y aporte de calorías del postre y del jugo, el plato principal seria el producto que menos calorías aporta en el MENU.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Ver adenda 8</p>		

## Consulta 27 - 4-Aporte de Calorías de sopa según porción seca solicitada: 25g

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>Con 25 g de producto seco de cualquier tipo de mezcla que no tenga un exceso de lípidos, aportaría aproximadamente en promedio 100 Kcal. (25g x 4 Kcal.) Si el agregado para la reconstitución del producto es agua, se mantiene las 100 Kcal. ya que el agua no aporta calorías.</p> <p>El producto resultante tendría menos calorías que el postre, y tendría casi lo mismo en calorías que el jugo ?..</p> <p>Si con 25 gramos de producto seco se debe llegar a un peso 250 gramos, se entiende que 225 gramos del producto reconstituido sería solamente agua, lo que justifica que el aporte calórico sea muy bajo.</p> <p>Si la porción seca fuera mayor, se podría pretender un mejor aporte de calorías y el producto sería menos diluido ya que habría mayor concentración de sólidos. Porque no se establece un mínimo de aporte calórico, para garantizar que el producto a ser entregado contribuye realmente a la nutrición del escolar con un aporte de calorías apropiado</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Ver adenda 8		

## Consulta 28 - 5-Contenido de ficha técnica de productos para análisis del INTN

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>Cuál es el contenido mínimo de información con que debe contar la ficha técnica de los productos a más de la lista de ingredientes y la información nutricional, ya que el INTN se basaría exclusivamente en la ficha técnica para la elaboración de la certificación. O solo se requiere que el INTN controle la información nutricional del fabricante?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>La ficha técnica debe ser la misma que se presentó en el momento de la solicitud de registro de producto ante el INAN. VER Adenda Nº 5 y formulario Nº 11</p>		

## Consulta 29 - 6-Evaluación técnica de las fichas técnica de los productos

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>En base a qué criterios técnicos serán evaluadas las informaciones que figuren en las fichas técnicas de los productos?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Las ofertas serán evaluadas técnicamente y se basara en el cumplimiento de los requisitos solicitados en el PBC y las adendas.</p>		

## Consulta 30 - 7-Comparación de ofertas según fichas técnicas de productos

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>Se va a realizar la comparación de todas las fichas técnicas de los productos de todos los oferentes?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Las ofertas serán evaluadas técnicamente y se basara en el cumplimiento de los requisitos solicitados en el PBC y las adendas.</p>		



## Consulta 31 - 8-Comparación técnica de ofertas para definir adjudicación

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
Cuáles serían los criterios técnicos a utilizar en la comparación para definir si una oferta es mejor que otra? Cuáles son las informaciones de la ficha técnica se tendrá en cuenta para realizar la comparación de ofertas?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Las ofertas serán evaluadas técnicamente y se basara en el cumplimiento de los requisitos solicitados en el PBC y las adendas.		

## Consulta 32 - 9- Evaluación de una única oferta

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
Si no se realiza comparación técnica de ofertas, cuál sería el criterio para calificación técnica, o se adjudicaría igual con cualquier tipo de especificación técnica ?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Las ofertas serán evaluadas técnicamente y se basara en el cumplimiento de los requisitos solicitados en el PBC y las adendas		

## Consulta 33 - 10-Evaluación de la Adecuación calórica del menú ; proteínas, grasas, hidratos de carbono

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
Se tendrá en cuenta la adecuación calórica de macronutrientes en la evaluación técnica: Aporte de proteínas: 12-15% Aporte de Hidratos de carbono: 55 ? 65% Aporte de grasas: 20 ? 25 %		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Las ofertas serán evaluadas técnicamente y se basara en el cumplimiento de los requisitos solicitados en el PBC y las adendas. Ver adenda 8		

## Consulta 34 - 11-Comparación de ofertas, contenido nutricional y costo

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
Si se oferta un producto que tiene un contenido nutricional relativamente bajo en cuanto a proteínas y calorías y con exceso de carbohidratos, y que consecuentemente tiene un menor costo, será de todos modos la oferta ganadora, aunque se cuente con la oferta de otro producto con un perfil nutricional mejor, con mayor contenido proteico y buena adecuación de calorías según macronutrientes pero con un mayor costo?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Las ofertas serán evaluadas técnicamente y se basara en el cumplimiento de los requisitos solicitados en el PBC y las adendas.		

### Consulta 35 - 12-Repósito de productos no conformes.

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
Si el muestreo es aleatorio, Como se podría realizar la reposición de productos no conformes, si es que ya han sido distribuidos y si ya han sido consumidos por los beneficiarios?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Remitirse a lo establecido en el PBC y sus adendas referidas al control de calidad		

### Consulta 36 - 13- Sanciones según Condiciones del contrato, por no conformidad del INTN.

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
No está claro cuál es la sanción en caso que no se pueda reemplazar los productos no conformes. Tampoco está claro cómo será aplicada ni en qué consisten las multas		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Remitirse al PBC y a las adendas.		

### Consulta 37 - 14-Control de rendimiento por porción vs. Control de calorías por porción

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
Teniendo en cuenta que para el organismo de control que INTN no es factible controlar en rendimiento de los productos (gramos de producto terminado) y que el rendimiento queda a criterio de cada empresa, Porque no se unifica el criterio de control y se establece las calorías mínimas de la porción de cada tipo de producto, ya que el aporte calórico si puede ser controlado por el INTN y sería una garantía para la convocante poder controlar lo que se le entrega como ración por un método valido y confiable.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Remitirse al PBC y a la adenda 8		

### Consulta 38 - 15-Menú alternativo

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
En el pliego dice PODRA ofrecer un menú alternativo. Que pasaría si el oferente solo ofrece las 5 variedades de comidas y 2 variedades de postres y un sabor de jugo, osea que no presenta alternativas de menu		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Remitirse al PBC y a la adenda 8		

## Consulta 39 - 16-Habilitaciones INAN y SENACSA del elaborador

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>Si no solicitan el R.E. vigente y SENACSA vigente de la empresa elaboradora, los productos ofertados podrían se elaborados en una planta que no se encuentra legalmente habilitada ni por INAN ni por SENACSA para fabricar alimentos. Ponemos a consideración de la convocante que No es coherente que se preocupen mas por la comercialización de los productos: (venta y distribución) que por la propia fabricación de los mismos? De qué sirve que los productos cuenten con RSPA y no se tome las precauciones correspondientes de que las plantas cuenten con las habilitaciones sanitarias vigentes ???</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Remitirse a la adenda 8</p>		

## Consulta 40 - 17- Criterio de calificación técnica y costo de productos

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>Teniendo en cuenta que no se establece especificaciones técnicas ya sea nutricionales, físico químicas o microbiológicas mínimas, y que se debe competir en precio, como se podría evaluar que una oferta califica técnicamente y nutricional mente? , Se analizara únicamente que el menú cumpla con las 300 Kcal pero como sea? Sin tener en cuanta ninguna adecuación nutricional por tipo de producto?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Las ofertas serán evaluadas técnicamente y se basara en el cumplimiento de los requisitos solicitados en el PBC y las adendas.</p>		

## Consulta 41 - 18- Cuál es el contenido de azúcar que puede contener el jugo?

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
<p>Confirmar si es que solo se permite el agregado de hasta 10 % de azúcar? Adjuntamos definición de jugo según Código alimentario argentino Artículo 1043 - (Res 2067, 11.10.88) "Se entiende por Jugo o Zumo endulzado..., y por Jugo endulzado de... a base (u obtenido) de concentrado (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) a los obtenidos a partir de los jugos definidos en los Artículos. 1040, 1041, respectivamente adicionados como máximo de 10% p/v de azúcares nutritivos sólidos. No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes. Se rotularán de acuerdo a lo indicado en los Artículos. 1040 y 1041 (según corresponda) con el agregado de la palabra "Endulzado" y la declaración cuali-cuantitativa del o los azúcares agregados".</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Ver adenda 8. El término jugo en polvo, utilizado en este pliego, corresponde a una bebida analcoholica (sin alcohol), con jugo deshidratado de frutas, endulzada y saborizada con ingredientes autorizados por normativas vigentes. Solo debe requerir el agregado de agua para su preparación.</p>		

## Consulta 42 - 19- Control de la cantidad de azúcar en el jugo

Consulta	Fecha de Consulta	25-04-2012
El INTN deberá controlar la cantidad de azúcares simples que aporta el jugo, a fin de corroborar que la formulación del producto es la correcta?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Ver adenda 8. El término jugo en polvo, utilizado en este pliego, corresponde a una bebida analcoholica (sin alcohol), con jugo deshidratado de frutas, endulzada y saborizada con ingredientes autorizados por normativas vigentes. Solo debe requerir el agregado de agua para su preparación.		

## Consulta 43 - Sabor del jugo de fruta deshidratado

Consulta	Fecha de Consulta	26-04-2012
Si el producto debe ser ?JUGO? y no refresco o BEBIDA SIN ALCOHOL, y según reglamentación CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, solo se permite el agregado de 10% de azúcar, y no se permite el agregado de aromatizantes, ni colorantes etc. Ponemos a consideración de la convocante que el producto no tendrían color ni sabor agradables. Se debe a que en el proceso de deshidratación se pierden compuestos aromáticos que se encuentran en las frutas en estado natural y además con el agregado de solo hasta 10% de azúcar no se llegaría a un nivel dulzor deseable. Podrían reconsiderar la solicitud de ?JUGO ? a ?Bebida sin alcohol con agregado de jugo de fruta? ?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Ver adenda 8. El término jugo en polvo, utilizado en este pliego, corresponde a una bebida analcoholica (sin alcohol), con jugo deshidratado de frutas, endulzada y saborizada con ingredientes autorizados por normativas vigentes. Solo debe requerir el agregado de agua para su preparación.		

## Consulta 44 - Lista precios - raciones a cotizar

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
Teneindo en cuenta los cambios del PBC en el proceso de licitacion, solicitamos confirmacion de que la lista de precios a cotizar es segun el modelo de la adenda N°4		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Ver adenda 4		

## Consulta 45 - Dias de entrega

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
Segun adenda N° 5, se entregaran productos por 142 dias, favor confirmar de que corresponde al año 2012.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Corresponde al año 2012		

## Consulta 46 - Parámetros mínimos de para evaluación técnica de las especificaciones técnicas

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
<p>Insistimos en que las especificaciones técnicas de los productos solicitados deben figurar en el PBC. No es factible competir ni en precio ni en calidad, si no se tenemos conocimiento de los parámetros mínimos que serán tomados en cuenta por la convocante en la evaluación técnica de las ofertas. La falta de información y claridad para el oferente, afecta en la transparencia y la libre competencia del proceso de una licitación, por tanto atenta contra la ley de contrataciones públicas. NO SABEMOS COMO VAN A EVALUAR TECNICAMENTE NUESTRAS OFERTAS</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Remitirse al PBC y a la adenda 8</p>		

## Consulta 47 - Entrega diaria comida lista

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
<p>Favor confirmar que la entrega diaria se refiere a la comida lista y confirmar si es que las comidas deshidratadas se entregarían en las instituciones en forma mensual.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Ver Adenda 8</p>		

## Consulta 48 - Control por cada lote de fabricación

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
<p>A fin de que quede claro que los productos que serán entregados y consumidos por los niños conforman las especificaciones técnicas adecuadas, insistimos en que lo correcto sería de que no se emita la orden de compra sin que se presente la certificación de calidad de los productos, ya que una vez entregado los productos y consumido por los escolares ya no hay manera de subsanar el inconveniente de la no conformidad de los productos.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Remitirse al PBC y a las adendas correspondientes</p>		

## Consulta 49 - Requerimiento de habilitaciones de INAN y SENACSA del elaborador

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
<p>Teniendo en cuenta los problemas generados con la calidad de los productos entregados por el MEC para el almuerzo escolar, insistimos en que sería de vital importancia que se solicite las habilitaciones de INAN y SENACSA de la empresa elaboradora de los productos</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Ver adenda 8</p>		

## Consulta 50 - Producto adecuado para la población según R.S.P.A.

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
<p>Cuál será el criterio para evaluar que el alimento deshidratado que posee R.S.P.A. es un producto adecuado para el proyecto de almuerzo escolar ? Ponemos a consideración de la convocante que hay miles de productos registrados con R.S.P.A. disponible, pero no garantiza que sean adecuados para la población a la que va dirigida ni para la finalidad que se persigue.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Las ofertas serán evaluadas técnicamente y se basara en el cumplimiento de los requisitos solicitados en el PBC y las adendas.</p>		

## Consulta 51 - R.S.P.A. en trámite de los productos

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
<p>Insistimos en que los registros sanitarios de productos no son tan importantes como el registro del establecimiento elaborador. Ya que una planta habilitada en el rubro correspondiente, tiene la facultad de procesar la variedad de alimentos que desee, y si ya elabora productos alimenticios, el proceso de R.S.P.A. para nuevos productos, es un trámite que no sería impedimento. Insistimos en que se acepten productos en tramite asi como en otras licitaciones se permite cuando se trata de productos especiales y no genéricos como leche, azúcar, yerba, fideo, etc.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Ver adenda 8</p>		

## Consulta 52 - SENACSA

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
<p>Una empresa distribuidora o elaboradora de productos de derivados de origen animal necesariamente debe registrarse en el SENACSA para realizar la importación de los productos o materias primas ya que la carne deshidratada es un producto que debe ser importado porque no se fabrica en el país, y el origen del producto debe ser controlado ....</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Remitirse al PBC y a las adendas correspondientes.</p>		

## Consulta 53 - Problemas de calidad de productos entregados para el almuerzo escolar

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
<p>La falta de especificaciones técnicas por parte de la Convocante, podría también generar serios problemas en el desarrollo del programa de almuerzo, como lo que hoy viene ocurriendo en el sistema actual implementado por el MEC. y que es de publico conocimiento por los medios de prensa</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
<p>Remitirse al PBC y a las adendas correspondientes.</p>		

## Consulta 54 - Personal pedido para preparacion y distribucion

Consulta	Fecha de Consulta	27-04-2012
Se entiende que con relacion al personal de servicio es una por cada 150 alumnos. en el caso que sean 200 alumnos cuantos serian ?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Serian dos (2) personas		

## Consulta 55 - Formulario N° 11 - composicion quimica

Consulta	Fecha de Consulta	23-05-2012
Es factible declarar los ingredietnes que conforman cada producto en orden decreciente sin tener que especificar el porcentaje de cada uno ?. Solicitamos a la convocante resguardar la confidencialidad de los datos de formulacion de productos de cada empresa.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Remitirse al PBC y a las adendas correspondientes.		

## Consulta 56 - Formulario N° 11 - Medida dosificadora

Consulta	Fecha de Consulta	23-05-2012
A que se refiere con medida dosificadora? O es un item que No Aplica.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Ver Adenda 8		

## Consulta 57 - Declaracion Jurada de la composicion

Consulta	Fecha de Consulta	23-05-2012
La declaracion Jurada de la composicion quimica y aporte de nutrientes es el formulario N° 11 o es un documento diferente que debe ser redactado confirme al formulario N° 11. Favor considerar nuevamente confidencialidad de datos de formualcion de productos.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Es el formulario N° 11		

## Consulta 58 - Actas de entrega de productos

Consulta	Fecha de Consulta	23-05-2012
Confirmar que las actas de recepcion de productos se refieren a los produtos preparados y no a los productos deshidratados. Es decir lo que se debe entregar es comida preparada y no los productos deshidratados.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	28-05-2012
Si, se refiere a los productos preparados.		

## Consulta 59 - Orden de compra

<b>Consulta</b>	<b>Fecha de Consulta</b>	23-05-2012
Favor confirmar si la orden de compra seria diaria, semanal o mensual.		
<b>Respuesta</b>	<b>Fecha de Respuesta</b>	28-05-2012
Segun Plan de Entrega.Ver Adenda 8		