

Consultas Realizadas

Licitación 409346 - PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA EL TEDIM - FONACIDE

Consulta 1 - AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.

Consulta	Fecha de Consulta	02-06-2022
Consultamos a la convocante cual sería el nombre correcto del Menú cíclico perteneciente al día Miércoles de la semana 3, en el mismo esta establecido SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ, pero en el RECETARIO, en donse se establece los ingredientes y el modo de preparación dice SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU Solicitamos nos mencionen, cuál es el nombre correcto.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-06-2022
Remitirse a la adenda de la (versión 4) publicado en el portal del SICP.		

Consulta 2 - AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.

Consulta	Fecha de Consulta	02-06-2022
Consultamos a la Convocante porque en la preparación del Menú 2, TALLARIN CON SALSA DE CARNE, mencionan en la PREPARACIÓN al pollo, siendo que en los ingredientes solo se menciona a la CARNE VACUNA MAGRA. Solicitamos una aclaración		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-06-2022
Remitirse a la adenda de la (versión 4) publicado en el portal del SICP.		

Consulta 3 - AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.

Consulta	Fecha de Consulta	02-06-2022
Consultamos a la Convocante porque en la Preparación del Menú 11, Locro, dentro de sus ingredientes no se encuentra al CILANTRO, pero sí dentro de su Preparación. Solicitamos una aclaración		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-06-2022
Remitirse a la adenda de la (versión 4) publicado en el portal del SICP.		

Consulta 4 - AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.

Consulta	Fecha de Consulta	02-06-2022
Consultamos a la Convocante porque en la Preparación del Menú 13, SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU, dentro de sus ingredientes no se encuentra a la ZANAHORIA, pero sí dentro de su Preparación. Solicitamos una aclaración		

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-06-2022
Remitirse a la adenda de la (versión 4) publicado en el portal del SICP.		

Consulta 5 - AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.

Consulta	Fecha de Consulta	02-06-2022
----------	-------------------	------------

Consultamos a la Convocante porque en la Preparación del Menú 15, ALBONDIGAS DE POLLO CON ARROZ, dentro de sus ingredientes no se encuentra al ORÉGANO, pero sí dentro de su Preparación. Solicitamos una aclaración

Respuesta	Fecha de Respuesta	20-06-2022
-----------	--------------------	------------

Remitirse a la adenda de la (versión 4) publicado en el portal del SICP.

Consulta 6 - Requisitos documentales

Consulta	Fecha de Consulta	23-06-2022
----------	-------------------	------------

SOBRE LO SOLICITADO

El Oferente, deberá acreditar contar con Certificación de Gestión de Calidad ISO 9001-2015 sobre el servicio ofertado (modalidad de producción y distribución de alimentos listos para el consumo) o una Certificación de Gestión de Calidad equivalente emitida por una Entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/2010 y acreditar su capacidad para garantizar la inocuidad de los alimentos mediante Certificación HACCP u otro similar que certifique un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a ser proveídos. Los Certificados deberán estar vigentes a la fecha de la etapa competitiva.

No creen que es limitante incluir esta condición en este pliego?

Se les recuerda que, al incluir criterios/requisitos no previstos en el pliego estándar vigente, estarían yendo contra la Ley 2051. Artículo 4°.- PRINCIPIOS GENERALES

b) Igualdad y Libre Competencia: Permitirán que todo potencial proveedor o contratista que tenga la solvencia técnica, económica y legal necesaria y que cumpla con los requisitos establecidos en esta ley, en su reglamento, en las bases o pliegos de requisitos y en las demás disposiciones administrativas, esté en posibilidad de participar sin restricción y en igualdad de oportunidades en los procedimientos de contratación pública.

Respuesta	Fecha de Respuesta	27-06-2022
-----------	--------------------	------------

Al respecto desde esta Dirección Ejecutiva se manifiesta que; debido a la importancia que los alimentos a ser proveídos cuenten con los estándares de calidad e inocuidad alimentaria basados en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos, junto a las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación, son requerimientos sustanciales a fin de preservar la seguridad de los alimentos, con el objetivo de la provisión del almuerzo escolar a los niños y niñas matriculados, en cumplimiento del DERECHO SUPERIOR DEL NIÑO objeto del presente llamado.