

Consultas Realizadas

Licitación 386298 - ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS - AD REFERENDUM 2021

Consulta 1 - Item 90

Consulta	Fecha de Consulta	23-10-2020
Según Especificaciones técnica pag 61 del PBC el edulcorante debe ser líquido, pero en la planilla la descripción sale Edulcorante en polvo.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	23-10-2020
Sobre las consulta realizada aclaramos que la descripción del código de catalogo figura Edulcorante en polvo, pero en la Planilla de Precios se ve claramente Edulcorante de 100 ml unidad de medida "UNIDAD" presentación "FRASCO", como así también en las Especificaciones Técnicas figura edulcorante liquido. Adecuarse en el PBC.		

Consulta 2 - especificaciones tecnica de leche

Consulta	Fecha de Consulta	30-10-2020
MODELO DE NOTA PARA CONSULTA UOC 3		
<p>Estimados por este medio queremos hacer una consulta dado que tenemos intenciones de participar de dicha licitación, solicitamos la aclaración en cuanto a las especificaciones técnicas del ítem N° 114 Leche entera en polvo en paquetes de 800gr donde cita lo siguiente:</p> <p>"Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, inocuo, polvo amarillo blanquecido, instantánea; mediante procesos tecnológicamente adecuados, deberá ser instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquete limpios, sanos e inviolables, herméticamente cerrados, de 800 gramos, en perfecto estado de conservación, el envoltorio o paquete de plástico deberá estar introducido en cajas de cartón individual, cada caja deberá contener 12 unidades. Como mínimo. De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en: - Entera (mayor o igual que 26,0%). - Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9 %) - Descremada (menor que 1,5%). La leche en polvo deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Aspecto : Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color : Blanco amarillento. Sabor y olor : Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. La leche en polvo deberá ser envasada en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <p>1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional, (1 porción), con los siguientes valores nutricionales: energía: 123kcal; carbohidratos: 9,8gr; proteínas: 6,3g; grasas totales: 6,5g; grasas saturadas: 4,3g; grasas trans: 0,3g; fibra alimentaria: 0gr; sodio: 86mg; calcio: 224mg; fosforo: 183mg; vitamina A: 129ug; vitamina D: 2ug; vitamina B2: 0,28mg; vitamina b12: 0,83ug 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS."</p> <p>Cabe recalcar que en el apartado N° 11 de información nutricional del ítem 114, consideramos que se limita la libre competencia de oferentes limitando la participación de potenciales oferentes.</p> <p>Puntos a tener en cuenta:</p> <p>1- Los complejos vitamínicos B2, B12 son complejos vitamínicos que se usan para niños en desarrollo o crecimiento,</p>		

teniendo en cuenta que esto es para consumo del personal de la Armada y que los mismos son mayores de edad, ¿en que se basa la convocante o a que franja etaria va dirigida esta leche?

2- El histórico de llamados de la convocante en los ID: 336.843 LPN 01/2018, ID 355.199 LPN N° 032019, ID 368.181 CD 46/2019 y la última del año pasado ID: 370.052 LPN N° 1/2020, solo citaba información nutricional.

La nueva característica limita la libre competencia de potenciales oferentes NACIONALES que están en el mercado y que tantos años comercializan y proveen y son de consumo masivos y que reúnen los requisitos sanitarios conforme a lo que solicita INAN y el Ministerio de Salud Publica y Bienestar Social, y habilitados por SENACSA.

Solicitamos a la Convocante tener en cuenta la modificación de las especificaciones técnicas para que otros oferentes de Leche entera en polvo puedan participar y así ampliar las posibilidades de competencia en igualdad de condiciones y oportunidades para todos. Lo solicitado se enmarca en: IGUALDAD Y LIBRE COMPETENCIA, preceptuados en los incisos a y b del Art. 4º de la LEY N° 2051/03 "DE CONTRATACIONES PÚBLICAS".

Respuesta	Fecha de Respuesta	04-11-2020
<p>A modo de información a su consulta se detalla a continuación las propiedades de las vitaminas cuestionadas para la leche en polvo:</p> <p>La Vitamina B12 fue inicialmente descubierta como tratamiento para la anemia perniciosa. Juega un gran papel en mantener el sistema nervioso central del cuerpo y ayuda a la formación de glóbulos rojos. 3,25 microgramos de Vitamina B12 pueden encontrarse en cada 100 gramos de Leche, en polvo, entera, con la adición de vitamina D, el 54% de la ingesta de Vitamina B12 del total diario recomendado.</p> <p>La Vitamina B2 es una de las vitaminas solubles en agua más distribuidas, lo que significa no las almacena. La Riboflavina juega un rol importante en la protección de los constituyentes celulares de daño oxidativo y la reducción del cansancio y fatiga. 1,20 miligramos de Vitamina B2 se pueden encontrar en cada 100 gramos de Leche, en polvo, entera, con la adición de vitamina D, el 71% de la ingesta diaria total recomendada de Vitamina B2.</p> <p>Cabe mencionar que el personal de la Armada cuenta con un plantel de nutricionistas quienes recomendaron el consumo de dichas vitaminas para el personal que presta servicio en la Armada Paraguaya y también el personal civil que viene voluntariamente a prestar el servicio militar obligatorio, puesto que son los principales consumidores de alimentos que se adquieren en las licitaciones, y cuyas edades ronda entre 18 y 21 años (etapas aún en desarrollo), como bien es demostrado que las vitaminas no solamente deben consumir los niños o criaturas como lo menciona, está demás decir que el personal de la Armada constantemente está en actividad física y mental, motivo por el cual necesita de una buena alimentación con las vitaminas suficientes para el desarrollo normal del ser humano.</p> <p>A todo esto cabe mencionar que con la exigencia de lo establecido en las EETT, la Armada Paraguaya quiere asegurar al personal que presta servicio en la institución y a la ciudadanía en general, que los bienes a ser adquiridos 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, como así también permitir 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, puesto que bien es sabido que hoy en día hay una variedad de productos nacionales y extranjeros que contienen vitaminas adicionales.</p> <p>A todo esto, solicitamos respetuosamente se adecue a lo solicitado por la convocante.</p>		

Consulta 3 - SECCION. REQUISITO DE CALIFICACION Y CRITERIO DE EVALUACION REQUISITO DOCUMENTAL PARA EVALUAR LA CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	30-10-2020
<p>En dicho apartado en su inciso K) Certificado de cumplimiento con el seguro social emitido por el IPS, de los últimos 6 meses, y planilla de aporte obrero patronal, conforme a la siguiente escala:</p> <p>Para los que oferten por valor entre Gs 1 a Gs 253.020.000 (hasta 3.000 Jornales), debera tener como mínimo una cantidad de 1 personal inscripto en la Direccion de apote patronal del IPS.</p> <p>Para los que oferten por valor entre Gs 253.020.001 hasta Gs 674.720.000 (hasta 8.000 Jornales), debera tener como mínimo una cantidad de 2 personal inscripto en la Direccion de apote patronal del IPS.</p> <p>Para los que oferten por valor entre Gs 674.720.001 hasta Gs 1.012.080.000 (hasta 12.000 Jornales), debera tener como mínimo una cantidad de 3 personal inscripto en la Direccion de apote patronal del IPS.</p> <p>Para los que oferten por valor entre Gs 1.012.080.001 hasta Gs 1.349.440.000 (hasta 12.000 Jornales), debera tener como mínimo una cantidad de 4 personal inscripto en la Direccion de apote patronal del IPS.</p> <p>Para los que oferten por valor entre Gs 1.349.440.001 hasta Gs 1.686.800.000 (hasta 20.000 Jornales), debera tener como mínimo una cantidad de 5 personal inscripto en la Direccion de apote patronal del IPS.</p> <p>Para los que oferten por valor entre Gs 1.686.800.001 hasta Gs 2.024.160.000 (hasta 24.000 Jornales), debera tener como mínimo una cantidad de 6 personal inscripto en la Direccion de apote patronal del IPS.</p> <p>Para los que oferten por valor superior a Gs 2.024.160.001 (mayor a 24.001 Jornales), debera tener como mínimo una cantidad de 7 personal inscripto en la Direccion de apote patronal del IPS.</p> <p>Con respecto a esta exigencia, solicitamos a la Convocante poder disminuir a 3 (tres) meses la antigüedad mínima, el pedido de dismunición en la antigüedad de ips, lo solicitamos atendiendo que por la pandemia hubieron empresas que debieron, de comun acuerdo con sus empleados rescindir contratos hasta nuevo aviso (nuestro caso), en vista a la situación de salud por la cual hemos atravesado a nivel mundial, y a fin de poder dar participación a mas oferentes es que apelamos a la buena predisposición de la Convocante a que analice poder disminuir dicha antigüedad solicitada, así poder tener una cantidad mayor de oferentes y por ende tener mayor posibilidad de cotizante y mejor precio para la institución.</p> <p>Aguardamos sea bien recibida la consulta y propuesta realizada.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2020
al respecto a su consulta, comunicamos a los oferentes que se ha realizado una Adenda referente a lo solicitado.		

Consulta 4 - SECCION. REQUISITO DE CALIFICACION Y CRITERIO DE EVALUACION REQUISITO DOCUMENTAL PARA EVALUAR LA CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	03-11-2020
<p>En dicho apartado del PBC se menciona: PARA PRODUCTOS CARNE VACUNOS en su inciso q) En caso de ser compradores de animales vacunos en feria : deberá presentar constancia de compra de ferias en donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2016, 2017 y 2018, y que represente por los menos el 60 (sesenta) % de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal), o; En caso de adquirir animales de establecimiento ganadero determinado: deberá presentar contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA, que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta. (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Así mismo, certificado de habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero; se deberá dar cumplimiento a uno de los dos, indicado precedentemente.</p> <p>Al respecto, dicho inciso no hace mención a empresas que no realizan compra de ferias o de establecimiento ganadero, motivo por el cual solicitamos a la convocante tenga a bien poder incluir cuanto sigue: "En caso de no ser compradores de ferias ni de establecimiento ganadero determinado: Constancia de compra de carnes, de los últimos 5 (cinco) años (2015, 2016, 2017, 2018 y 2019) con copias facturas de los mencionados productos que represente al menos el 50% del monto y cantidad ofertada.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2020
<p>al respecto a su consulta, comunicamos a los oferentes que se ha realizado una Adenda referente a lo solicitado.</p>		

Consulta 5 - Experiencia Requerida

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2020
<p>Con relación a la experiencia el Pliego de base y Condiciones en donde solicita 3 años la presentación de contratos anteriores, pero a la vez pide la demostración de la experiencia en Alimentos para personas con Facturaciones de Ventas y/o recepciones finales por un monto total Ofertado en la Licitación de los 5 últimos Años 2015, 2016, 2017 2018 y 2019 indirectamente se solicita 5 años de experiencia, cantidad de años mayor a la media de las licitaciones de provisión de bienes.</p> <p>Es por ello, que atendiendo a lo establecido en el Art. 4° de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas" donde establece en su inc. B) igualdad y libre competencia, solicitamos a la convocante que la experiencia sea de los 3 (tres) últimos años 2017, 2018 y 2019. Para mayor beneficio del estado por la posibilidad de conseguir mayor cantidad de Ofertas.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	05-11-2020
<p>al respecto a su consulta, comunicamos a los oferentes que se ha realizado una Adenda referente a lo solicitado. teniendo en cuenta el Art. 4° de la Ley 2051/03 inc. 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, inc. 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. Cabe resaltar que con la experiencia exigida no se limita la participación de potenciales oferentes dedicados al ramo ya que se puede verificar que en llamados anteriores varias empresas han competido en igualdad de competencias con el mismo criterio.</p>		

Consulta 6 - CARNE VACUNA EN RES

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2020
----------	-------------------	------------

Como mínimo, deberá ser en res, al gancho, limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, de novillo, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color blanco nacarado o blanco cremoso y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto. Los cortes de media res, deberán tener un kilaje mayor a 170 kilos.

EN ESTE PUNTO SOLICITAMOS QUE LOS CORTES DE MEDIA RES, TENGAN UN KILAJE DE 120 A 170 KILOS, CONSIDERANDO EL RANGO DE PESO PROMEDIO DEL TIPO DE ANIMAL SOLICITADO POR EL PBC.

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-11-2020
-----------	--------------------	------------

Respecto a su consulta solicitamos respetuosamente ajustarse a lo solicitado por la convocante ya que en llamados anteriores se tuvo el mismo criterio y fue cumplido a cabalidad, la exigencia deriva de la necesidad de contar con productos de primera calidad en cuanto a productos alimenticios se refiere y se considera que el kilaje exigido es de mínimo requisito para obtener buenos productos.

Consulta 7 - POLLO ENTERO

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2020
----------	-------------------	------------

Como mínimo, será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico, sin menudencias. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. La presentación deberá ser en bolsa de 15 kilos como mínimo, conteniendo una cantidad de no mayor a 6 pollos. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento, en bolsas selladas de origen limpias, con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento vigente. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.

COMO solicitan las documentaciones de RSPA y considerando que los pollos frescos no cuentan con esta documentación, las especificaciones deberían ser como sigue COMO MINIMO, SERA LIMPIO, LIBRE DE CONTUSIONES, FRESCO / CONGELADO, QUE PRESENTE COLOR DE CONSISTENCIA FIRME, MÚSCULOS NETAMENTE DIFERENCIADOS, OLOR CARACTERÍSTICO, SIN MENUDECENCIAS BLANCO, LIGERMENTE AMARILLENTO

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-11-2020
-----------	--------------------	------------

respecto a su consulta, comunicamos que se hará una adenda para este ítem, no incluyendo el documento de RSPA

Consulta 8 - MUSLO

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2020
<p>de pollo Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada muslo deberá tener como mínimo 150gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento.</p> <p>COMO solicitan las documentaciones de RSPA y considerando que los pollos frescos no cuentan con esta documentación, las especificaciones deberían ser como sigue COMO MINIMO, SERA LIMPIO, LIBRE DE CONTUSIONES, FRESCO / CONGELADO, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada muslo deberá tener como mínimo 150gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-11-2020
<p>respecto a su consulta, comunicamos que se hará una adenda para este ítem, no incluyendo el documento de RSPA</p>		

Consulta 9 - PECHUGA DE POLLO

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2020
<p>Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada pechuga deberá tener como mínimo 200 gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento.</p> <p>COMO solicitan las documentaciones de RSPA y considerando que los pollos frescos no cuentan con esta documentación, las especificaciones deberían ser como sigue COMO MINIMO, SERA LIMPIO, LIBRE DE CONTUSIONES, FRESCO / CONGELADO que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada pechuga deberá tener como mínimo 200 gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-11-2020
<p>respecto a su consulta, comunicamos que se hará una adenda para este ítem, no incluyendo el documento de RSPA</p>		

Consulta 10 - QUESO PARAGUAY

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2020
<p>Queso Paraguay, en paquete de 1 kg. Como mínimo Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física exclusiva del cuajo.</p> <p>Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan e riesgo la salud del consumidor. El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículo 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).</p> <p>SOLICITAMOS QUE TENGAN EN CUENTA QUE EL PRODUCTO QUESO PARAGUAY VIENE ENVASADO EN PAQUETES DE 3 A 5KILOS, PAQUETE ORIGINAL, CONSIDERAMOS QUE LA PRESENTACION DE 1 KILOGRAMOS NO CUMPLE CON LA RESOLUCION DEL MERCOSUR.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-11-2020
<p>respecto a su consulta, tendremos en cuenta la presentación en paquetes de 3 a 5 kg, cabe resaltar que la EETT solicita en paquete de 1 kg COMO MÍNIMO, es decir la presentación podría ser de un 1kg en adelante, pero la cotización debe de ser por kg.</p>		

Consulta 11 - jugo en polvo

Consulta	Fecha de Consulta	05-11-2020
<p>Jugo en polvo de 300 grs. en paquetes de 10 unidades como mínimo Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de diez meses antes de su vencimiento. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables, con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.</p> <p>En las especificaciones técnicas no se especifica para cuantos litros de jugo bebible serán preparados con el polvo. Considerando que hay marcas de jugo desde 100gramos con el que se pueden elaborar 8 litros de jugos bebibles. Además, ampliar el paquete considerando que muchos vienen en cajas de 24 a 30 unidades.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-11-2020
<p>respecto a su consulta, comunicamos que se hará una adenda para este ítem</p>		

Consulta 12 - informacion nutricional

Consulta	Fecha de Consulta	10-11-2020
<p>Segun PBC suministro requeridos - especificaciones tecnicas, en su aparatado detalle de los productos con las respectivas informaciones tecnicas, en los siguientes item: 21 - 22- 23 - 44 - 45 - 47 - 51 - 57 - 91 - 92 - 93 - 94 - 95 - 113 y 114 en dichos articulos se epecifica los valores nutricionales que deben tener los productos, esto no corresponde dado que segun resolucion GMC N° 46/03 - REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS, en su aparatado 3.5 tolerancia, 3.5.1 se acepta una tolerancia de $\pm 20\%$ respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo.</p> <p>Ademas saber si esto sera tenido en cuenta por la convocante?, dado que no todos los productos contienen los mismos valores nutricional, limitando asi la participacion de potenciales oferentes.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-11-2020
<p>Al respecto de su consulta, se solicita ajustarse a lo solicitado por la convocante en cuanto a los valores nutricionales solicitados, puesto que los mismos fueron requisitos mínimos sugeridos por personal con especialidad en técnico de alimentos y nutricionistas de la Armada Paraguaya para el consumo de alimentos, debido a la particularidad de actividades físicas y mentales que realiza el personal militar, cabe mencionar que con lo solicitado no se limita la participación de potenciales oferentes ya que tanto en la República del Paraguay, como a nivel MERCOSUR o a nivel Internacional se fabrican más de tres marcas y/o productos de cada bien ofertado.</p>		

Consulta 13 - Consulta

Consulta	Fecha de Consulta	10-11-2020
<p>Con relación al ítem 90 Edulcorante, favor aclarar ya que en la planilla de precios dice Edulcorante polvo pero el las especificaciones tecnicas del pliego de bases y condiciones dice edulcorante liquido de 100ml, también solicitamos aclarar porque solicitan envases de colores? a que se refirirían??</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-11-2020
<p>al respecto a su consulta, se solicita ajustarse a lo solicitado en las especificaciones técnicas, edulcorante líquido, se solicitan en envases de colores que no sean transparentes.</p>		

Consulta 14 - Consulta

Consulta	Fecha de Consulta	10-11-2020
<p>Con relación al ítem N° 117 Yogurt no dietético en sachet de 500 ml. solicitamos a la convocante la corrección de la misma dado que deberían referirse como yogurt entero en base a las nomenclaturas utilizadas.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-11-2020
<p>Respecto a su consulta, se solicita ajustarse a lo solicitado por la convocante para el ítem N° 117 Yogurt no dietético en sachet de 500ml, sería lo mismo que Yogurt entero según las especificaciones técnicas solicitadas</p>		

Consulta 15 - Consulta

Consulta	Fecha de Consulta	10-11-2020
Con relación al ítem 106 Crema de leche solicitamos a la convocante la aclaración correspondiente a la presentación ya que dice LATA en este punto queremos remarcar que las cremas de leche de origen nacional no vienen en esa presentación. Sugerimos el cambio en la presentación para dar cumplimiento a Ley N° 5264 / FOMENTO DE LA CADENA LÁCTEA, FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL Y PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE PRODUCTOS LÁCTEOS		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-11-2020
Respecto a su consulta para el ítem 106 Crema de leche, se solicita respetuosamente ajustarse a lo solicitado por la convocante ya que si existen productos de origen nacional, fabricados en el MERCOSUR y también productos Internacionales con las especificaciones técnicas. Cabe mencionar que son productos destinados a personal que prestan servicio en el interior del país como ser en la Fuerza de Tarea Conjunta, entre otros, y a raíz que los mismos necesitan de productos enlatados de larga duración, es que la convocante solicita éste tipo de producto.		

Consulta 16 - Consulta

Consulta	Fecha de Consulta	10-11-2020
Con respecto al ítem N° 59 favor aclarar si lo solicitado es Margarina o Manteca ya que si fuere manteca como lo especifica el Pliego de bases y condiciones, las mantecas no vienen en potes sino en panes de 200gr, no así como solicita la convocante en pote de 500gr.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	11-11-2020
Respecto a su consulta del ítem N° 59, se solicita respetuosamente ajustarse a lo solicitado, manteca como lo especifica en el pliego de bases y condiciones, en potes de 500gr ya que se ha corroborado que actualmente existen en venta en el mercado nacional de potes de mantecas de 500gr. de diferentes marcas tanto nacional como internacional.		