

Consultas Realizadas

Licitación 265574 - "Adquisición de Pan Lacteado para el Sistema de Complemento Nutricional en las Escuelas en el Departamento Central" - Ad - Referéndum - Año Lectivo 2.014

Consulta 1 - LA SECCION II CAPACIDAD TECNICA:

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
<p>La planta manufacturera de la empresa adjudicada (en el caso de que sea la misma la que presenta oferta) deberá fabricar y envasar como mínimo en promedio diario el 5 % (cinco por ciento) de las cantidades licitadas de acuerdo al lote en el cual presenta oferta. COMO DICE empresa adjudicada SOLICITAMOS NOS ACLAREN SI JUNTO CON LA OFERTA HAY QUE PRESENTAR UNA CERTIFICACION DE QUE SE TIENE LA CAPACIDAD DE PRODUCIR EL 5% DE LA CANTIDAD OFERTADA O SI ESTO VERIFICARAN DESPUES A LA EMPRESA ADJUDICADA.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
<p>Junto con la Oferta la empresa oferente deberá presentar una Constancia del volumen de fabricación rutinaria de la fabrica así como la capacidad máxima en caso de que la mismo no este fabricando ya el volumen máximo posible. Lo declarado en dicha constancia es lo que el Comité de Evaluaciones si considera necesario estaría verificando in situ.</p>		

Consulta 2 - SECCION II CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
<p>En caso de que la empresa oferente sea un distribuidor, sub-distribuidor y/o representante la misma deberá presentar una autorización escrita en al que conste la posibilidad de verificación de la planta fabril (de la empresa de la que es distribuidor, sub-distribuidor o a la cual representa) a los efectos de corroborar el fiel cumplimiento de los requerido en el inciso anterior. ESTO SIGNIFICA QUE PUEDE PRESENTAR OFERTAR UNA TERCERA EMPRESA ? ES DECIR UNA EMPRESA QUE SEA DISTRIBUIDORA DEL DISTRIBUIDOR DE UNA FABRICANTE</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
<p>Una empresa que no sea la FABRICANTE del producto objeto del presente llamado puede presentar oferta sin inconveniente alguno toda vez que presente la constancia de ser DISTRIBUIDOR o SUB-DISTRIBUIDOR del la empresa FABRICANTE. Dicha autorización debe ser manifestada mediante formulario obrante el el Pliego de Bases y Condiciones en la Sección de Formularios.</p>		

Consulta 3 - VERIFICACION DE LA PLANTA

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
<p>EN EL MOMENTO DE VERIFICACION DE LA PLANTA NO DEBERIAN VERIFICAR TAMBIEN LAS MAQUINARIAS (cantidad y capacidad) TALES COMO:</p> <p>a- HORNOS b- CAMARA FERMENTADORA c- REFINADORA d- BOLLADORA e- DIVISORA f- DEPOSITO DE MATERIA PRIMA g- LUGAR DE ENFRIAMIENTO h- METODOLOGIA DE ENVASADO i- DEPOSITO DE ALMACENAMIENTO j- VESTUARIOS Y BAÑOS SEXADOS k- LAVAMANOS</p> <p>YA QUE LA ELABORADORA DEBE CONTAR CON CON ESTAS MAQUINARIAS Y ESTAS DEBEN TENER LA CAPACIDAD CUMPLIR CON LAS CANTIDADES SOLICITADAS, POR EJEMPLO HAY VARIAS CLASES DE HORNOS CON DIVERSAS CAPACIDADES Y LA QUE PRETENDA PROVEER DEBE TENER LO SUFICIENTE PARA PRODUCIR LAS CANTIDADES SOLICITADAS. ADEMAS DEBEN VERIFICAR SI LA EMPRESA CUMPLE CON LAS EXIGENCIAS DEL INAN EN CUANTO A PISOS, PAREDES, INSTALACION ELECTRICA, VENTILACION, AGUA TRATADA, ETC.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
<p>Las verificaciones se realizaran de acuerdo a los criterios establecidos en la Adenda N° 1 en la Sección de Inspecciones y Pruebas</p>		

Consulta 4 - INSPECCION FISICO QUIMICA

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
<p>COMO SE HARA LA INSPECCION FISICO QUIMICA DE LOS PANIFICADOS PARA DETERMINAR LA PRESENCIA DE INGREDIENTES PERMITIDOS Y LA NO PRESENCIA DE INGREDIENTES PROHIBIDOS</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
<p>Remitirse al a la Adenda N° 1 en la que se detalla la forma de realización de las Inspecciones y Pruebas</p>		

Consulta 5 - INSPECCION FISICO QUIMICA

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
<p>COMO SE HARA LA INSPECCION FISICO QUIMICA DE LOS PANIFICADOS PARA DETERMINAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS VALORES SOLICITADOS DE ENERGIA, PROTEINAS, GRASAS Y HIDRATOS DE CARBONO ? NO DEBERIAN SOLICITAR INFORMES DE ENSAYO (análisis) DEL INTN QUE CERTIFIQUE ESTOS VALORES</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
<p>Remitirse al a la Adenda N° 1 en la que se detalla la forma de realización de las Inspecciones y Pruebas</p>		

Consulta 6 - CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
<p>EN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS DICE: Las raciones serán entregadas en las Instituciones como mínimo en 4 (cuatro) ocasiones dentro de cada mes (semanalmente); los días lunes en el horario de de entre las 07:30 a 08:30). SI SOLICITAN 1 CAMION POR DISTRITO COMO ESTE UNICO CAMION PUEDE ENTREGAR EN 1 HORA A TODAS LAS ESCUELAS DEL DISTRITO ? EL DISTRITO CON MENOS ESCUELAS TIENE 8 Y EL MAYOR 87 ESCUELAS Y NINGUNO DE ELLOS PUEDE ENTREGARSE EN 1 HORA POR LO QUE ESTE PUNTO ES DE CUMPLIMIENTO IMPOSIBLE.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
<p>El requerimiento de poseer un vehículo por cada distrito es un requisito MÍNIMO como se establece en el PBC, esto teniendo en cuenta que el solicitar una cantidad mayor de móviles podría limitar la participación de potenciales ofertas que podría tener la intención de adquirir ir nueva unidades o en su caso alquilarlos para cumplir con el cronograma de entregas solicitado por la Convocante.</p>		

Consulta 7 - CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
<p>En este punto vale aclarar que muchas panaderías por abaratar sus costos elaboran panificados de muy corta duración, pero el PAN LACTEADO elaborado con las normas del Pliego Standard hecho por el INAN y utilizando los aditivos correctos, obviamente permitidos por el INAN por el MERCOSUR y por todas las normas alimenticias, pueden durar en su envase hasta 10 o 12 días sin problemas.</p> <p>Esto también dependerá del envase, que en este caso tampoco será un problema, pues lo solicitado por el Pliego, tanto para el envase primario como para el secundario, son materiales sumamente resistentes y que hacen una perfecta barrera de protección contra temperatura, humedad, insectos etc. permitiendo una vida útil de 10 a 12 días de este panificado.</p> <p>En este tiempo, en las condiciones de elaboración y envase mencionados, no se perderán las características organolépticas (color, sabor y olor) ni sufrirán alteraciones físico químicas.</p> <p>Como ejemplo traigo a colación el PAN DE VIENA al que todos podemos acceder en cualquier despensa de barrio, que tiene el mismo comportamiento que el PAN LACTEADO siendo un pan de larga duración, que envasado adecuadamente soporta incluso el apilamiento sin estropearse. El pan lacteado es por sus características físico químicas e ingredientes, independientemente de la forma que se le de, un pan muy similar al de viena por lo que con seguridad podemos recomendar una vida útil mayor con lo que la distribución de una vez por semana (pero no de 1 hora por día) es adecuada y colabora con la disminución del costo siendo la distribución uno de los factores más altos del precio del final</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
<p>La entrega de los bienes se deberán realizar en los días y horarios establecidos en el Cronograma de Entregas y en cuanto a la duración del PAN LACTEADO según las especificaciones desarrolladas por la INAN es de de 5 días y estas especificaciones no pueden ser modificadas por las Convocantes sin autorización expresa de la INAN.</p>		

Consulta 8 - CRITERIOS DE EVALUACION

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
<p>TANTO EN LA SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION COMO EN EL FORMULARIO 9, SOLICITAN SENACSA cuando este registro solo corresponde a productos lácteos</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
<p>Remitirse al a la Adenda N° 1 en la que se detalla la forma de realización de las Inspecciones y Pruebas</p>		

Consulta 9 - TRANSPORTE

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
----------	-------------------	------------

Mi consulta es la siguiente los transporte pueden ser terciarizados?

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
-----------	--------------------	------------

La flota total de vehículos no podrá ser tercerizada puesto que se solicita que le empresa cuente como mínimo con 1 (un) vehículos por distrito quedando ya a criterio de los oferentes la posibilidad de alquilar la cantidad de vehículos necesarios para la correcta distribución de los bienes.

Consulta 10 - TITULO UNIVERSITARIO

Consulta	Fecha de Consulta	31-01-2014
----------	-------------------	------------

Es necesario que la persona encargada de producción y logística tenga título universitario teniendo en cuenta que están culminado las carreras correspondientes, teniendo la capacidad y experiencia de ejercer en dicho campo.

Respuesta	Fecha de Respuesta	06-02-2014
-----------	--------------------	------------

No es necesario, lo que el comité verificará que cuenten con persona que ocupen esos cargos en forma diaria en la empresa.