GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ALTO PARANÁ

Avenida Gral. Bernardino Caballero y Rogelio R. Benítez – Tel/Fax: 061508688

NOTA ACLARATORIA Nº 1

Ciudad del Este, 18 de enero del 2011

Señores Oferentes
Presente

Referencia: EXP. Nº 339.297 – LPN Nº 01/2011 "**COMPLEMENTO NUTRICIONAL EN ESCUELAS DE LA GOBERNACION DEL ALTO PARANA** ID Nº 206.692

De mi consideración:

De conformidad a lo establecido en la Cláusula 7 – Aclaración a los documentos de la Licitación Modificación a los Documentos de Licitación de la Sección I del Pliego de Bases y Condiciones del llamado de la referencia, cumplimos en aclarar lo siguiente:

PUNTO 1

CONSULTA
Con relación a los ingredientes permitidos punto 2.3 y 2.5 desearíamos conocer, ya que la licitación exige la inclusión de leche en la fabricación de galletitas, vitaminada y enriquecida, en qué proporción será el dosaje obligatorio, que tipo de leche y bajo que formular de fabricación está contemplado la inclusión de la leche en la licitación mencionada más arriba. Aclaramos que la fabricación de galletitas no incluye la leche en la formulación del producto, ni tan siquiera a nivel Mercosur la galletita responde a esa exigencia, por tanto como Uds., comprenderán nuestra empresa deberá elaborar con costos adicionales que encarecen el precio, tomando en consideración que entendemos que esa Gobernación proveerá también leche a los beneficiarios de la provisión alimenticia tal vez esta situación puede ser revisada por esa UOC Alto Paraná no incluyendo la leche en la elaboración de la galletita licitada a fin de no encarecer su precio.

RESPUESTA:

La solicitud de leche entre los ingredientes de la galletita es una recomendación de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, Ministerio de Educación y Cultura, Ministerio de Industria y Comercio, Ministerio de Salud Pública, INTN, CEMIT (Universidad Nacional) e Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), que el 16 de marzo de 2009, reunidos en sede de la DNCP han resuelto recomendar para la Merienda Escolar "PANIFICADOS LACTEADOS de 50 GRAMOS, *ya que con los ingredientes de este producto se cumple con los requerimientos de la ley de Complemento Nutricional...* (sic)" – **SE ADJUNTA ACTA (ver tercer párrafo de la página 3 del acta)**. La experiencia del año pasado con los panificados no fue óptima, por lo que hemos decidido la compra de galletitas dulces pero con el ingrediente de leche a fin de cumplir la recomendación mencionada. La leche también, por lo que hemos testeado, da un sabor más gustoso al producto y como entre otras cosas apuntamos a la mayor aceptabilidad por parte de los niños, optamos por pedir un producto más sabroso en el convencimiento que no se trata de nada que empeore al producto, sino muy por el contrario lo mejora. **Las empresas tienen la libertad de formular su producto con la cantidad de leche que consideren. Nos mantenemos en la exigencia.**

PUNTO 2

CONSULTA
En cuanto a las Especificaciones técnicas del Lote II (Galletitas dulces) en los puntos sobre ingredientes permitidos e ingredientes obligatorios puntos 2.3 y 2.5 mencionan entro otros a la leche. Solicitamos que este no sea un requisito obligatorio como ingrediente. Desde el punto de vista de la valoración nutricional no se logra un aporte significativo de nutrientes en el producto al tener leche como ingrediente. La función de la galletita es completar la carga calórica. La leche alimento fundamental en escolares se ve cubierto con el vaso de leche con lo cual se acompañan con las galletitas. Al agregar leche en la composición de las galletitas se convierte en un producto con mayor riesgo de contaminación que requiere mayor cuidado en la manipulación y mayor costo sin lograr el beneficio nutricional ya que solicitan 2,5 gramos de proteína por cada 100 gramos de galletitas

RESPUESTA
Remitirse a la respuesta del Punto 1.

Gobernación Alto Pa
Cor UC

GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ALTO PARANÁ

Avenida Gral. Bernardino Caballero y Rogelio R. Benítez – Tel/Fax: 061508688

NOTA ACLARATORIA Nº 1

PUNTO 3

CONSULTA

No es importante contar con tres sabores de galletitas ya que los consumidores optan siempre por sabor vainilla según encuestas.

RESPUESTA

En Alto Paraná, por el contrario la experiencia y las encuestas de aceptabilidad de los distintos productos que en los últimos años se han distribuido nos dicen que los niños se aburren con mucha facilidad y reclaman variedad, motivo por el cual habíamos pensado en solicitar incluso 5 sabores, uno por cada día de la semana, y para dar oportunidad a una mayor cantidad de oferentes hemos pedido solo tres, por lo tanto nos mantenemos en la exigencia del PBC tal como está.

Atentamente,

Gobernación Alto Parana
UOC
Contrataciones Publica

LIC. CARMEN MARTINEZ
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACION

DNCP
DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

www.contrataciones.gov.py

ACTA DE REUNIÓN SOBRE MERIENDA ESCOLAR

En la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, a los diez y seis días del mes de marzo del año dos mil nueve, siendo las nueve y quince horas, se reúnen en la oficina de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, tercer piso Edificio DNCP, sito en Estados Unidos 961 c/ Tte. Fariña, representantes de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, con los de los Ministerios de Educación y Cultura, Industria y Comercio, y MSPyBS (INAN), además, representantes del INTN, y de la Universidad Nacional de Asunción.

Un representante de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas procedió a explicar el motivo de la convocatoria y cada una de las personas que asistieron a la reunión se presentó, mencionando la Institución a la que pertenecen.

Seguidamente, se expuso el marco legal acerca del Complemento Nutricional y las preguntas preparadas por la DNCP, las cuales fueron puestas a consideración de los presentes para su discusión, arribando a las siguientes conclusiones:

Preguntados los presentes, sobre cual es el alimento líquido que reuniría la condición de aproximarse a la cantidad de calorías exigidas por la ley y que sea factible su adquisición con bajo presupuesto, contestaron entre otras cosas que existe un vacío técnico en esta legislación cuando se habla de calorías, ya que en realidad se debe hablar de cuales son los alimentos adecuados para los niños y cual es el valor nutricional de los mismos, antes que nada, con énfasis en el contenido proteico.

Todos los técnicos presentes en forma unánime mencionaron que el más adecuado alimento líquido, es la leche entera UAT, teniendo en cuenta la población meta y el objetivo del programa. Tomando en cuenta además, que la gran mayoría de las escuelas no reúnen las condiciones adecuadas para la preparación de los alimentos que no son líquidos, y ésto podría ser una fuente de contaminación para los mismos.

La Leche Entera UAT, no necesita ninguna manipulación extra, ni condiciones especiales de almacenaje. La segunda opción que se planteó es la leche entera en polvo; solo y exclusivamente para las escuelas que tengan la posibilidad de contar una cocina adecuada con requerimientos mínimos para la preparación de alimentos. Desde el punto de vista tecnológico y nutricional no existe otro producto.

ROGAPCILLA DEL PUERTO
Dirección de Verificación de Contratos - DNCP

Gobernación Alto Parana
UOC
Contratación Pública

NOTA ACLARATORIA Nº 1

Por otra parte, han coincidido igualmente que se encuentran en total desacuerdo con las bebicas lácteas, ya que si bien podrían tener muchas calorías, éstas, generalmente tienen menor contenido proteico, además las mismas son saborizadas y azucaradas, lo cual colisiona con uno de los objetivos del Programa, cual es la prevención de caries, es decir, que de ser entregada leche saborizada con azúcar, se iría en contra de todas las recomendaciones nutricionales.

Consultados acerca del punto "leche enriquecida", mencionado en el texto de la Ley del Complemento nutricional, estos contestaron, que aquí se habla de leche pura de vaca con adición de vitaminas y/o minerales; la recomendación técnica dada por ellos fue que se enriquezca únicamente con Vitamina A y Calcio, en un porcentaje que será analizado por el INAN en su carácter de autoridad de aplicación acerca de las Especificaciones Técnicas.

Se deja constancia de que es una preocupación de los técnicos presentes, la necesidad de un estudio regional para la determinación de las carencias nutricionales de cada gobernación, a fin de que se puedan determinar los requerimientos del complemento nutricional a la hora de efectuar los llamados.

Se ha mencionado además, que se debe de tener en cuenta que el objetivo primordial, es dar nutrientes a los niños para un mejor aprovechamiento escolar, y no necesariamente cubrir todas sus necesidades nutricionales diarias.

Otro problema expuesto, se refiere a la confrontación existente entre los requerimientos legales y los técnicos, ya que la ley a la que hay que ceñirse, colisiona con los requerimientos nutricionales, puesto que si desarrollamos otra formulación –acorde a las necesidades- estamos transgrediendo la ley, y si compramos lo que dice la ley, se estaría poniendo en riesgo la salud de los niños, en una etapa sumamente vulnerable de la vida donde las consecuencias ya no se pueden reparar, por ende, se sugiere propiciar la modificación de la Ley, a fin de que la misma sea analizada con criterio técnico.

En lo que respecta a los valores nutricionales, se debe tener en cuenta que el aspecto calórico, si bien es importante, el nutricional lo es mucho más aún. En tal sentido, sería conveniente hallar un alimento que con la leche se aproxime a las 600 Kcal. y que a la vez, dé un importante aporte de proteínas, vitaminas y minerales. Cabe dejar en claro, que no es posible cubrir todas las necesidades nutricionales del niño, con un solo alimento, ni en una sola ración.

Por lo precedentemente expuesto, se concluye con respecto al alimento líquido, que el más adecuado es la LECHE ENTERA UAT, enriquecida con vitamina A y CALCIO; de preferencia en envases de 200 ml o de 1000 ml; ya que se trata de un

ABOG. CONSUELO DEL PUERTO
Directora de Verificación de Contratos - DNCP

Gobernación Alto Paraná
UOC
Contrataciones Públicas

producto estable, de fácil manejo, almacenamiento y transporte (no es necesaria cadena de frío), el cual no requiere de preparación en la escuela, para su posterior distribución.

En lo que se refiere al sistema de control del producto, el INTN presentó las condiciones que deben cumplir los oferentes y sus productos para que puedan ser Certificados por el Sistema de Lotes. Se sugiere que las condiciones presentadas sean tenidas en cuenta para la elaboración de las especificaciones técnicas. Además considerar para futuras licitaciones que los productos a ser entregados de en el marco del programa tengan el certificado del producto por el sistema de la Marca de Conformidad.

En lo que respecta al alimento sólido, se recomienda que el mismo, este compuesto de 2 (dos) panificados lacteados de 50 g. c/u, con agregado de suero lácteo y un aislado o concentrado proteico de soja, envasados en una bolsa de plástico y una bolsa secundaria; ya que con los ingredientes de este producto se cumple con los requerimientos de la Ley de Complemento Nutricional.

En ese sentido, el INAN y el CEMIT — DGICT — UNA, se comprometen a elaborar especificaciones técnicas para el alimento sólido, nutricionalmente apropiado y tecnológicamente válido.

En cuanto al sistema de control del producto, el INTN presentó las condiciones que deben cumplir los oferentes y sus productos, a fin de realizar los muestreos en forma sistemática para sus ensayos e informes técnicos correspondientes sugiere que las condiciones presentadas sean tenidas en cuenta para la elaboración de las especificaciones técnicas.

En este estado se convoca a una nueva reunión, a llevarse a cabo el 18 de marzo del corriente a las 8:00, a fin de volver a tratar los temas que pudieron haber quedado inconclusos.

Se da lectura al contenido del presente Acta, con lo cual se da por terminada la reunión, siendo las once horas, firmando los presentes en prueba de conformidad.

Prof. Ing. César José Cardozo Román
Director General de Investigación Científica y Tecnológica – UNA

Prof. Dra. Inocencia Peralta López
Directora CEMIT – UNA

Abog. Nelly Granada Peralta
Directora de Asesoría Jurídica DNCP

Abog. CECILIA DEL PUERTO
Directora de Verificación de Contratos - DNCP

Abog. Fabiola Ortiz
Director de Asesoría Jurídica

Gobernación Alto Paraná
UOC
Contratación Pública

NOTA ACLARATORIA Nº 1

DNCP
DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS
www.contrataciones.gov.py

Rosa Ramirez
Coordinadora de Calidad - CEMIT– UNA

Econ. Humberto Urunaga
Asesor Económico de la Subsecretaria de Comercio – MIC

Ing. Enrique Bordón
Director de Laboratorios e Investigación – INTN

Edgar Patiño
Unidad Operativa de Contrataciones – MEC

Rita Raquel Rodriguez Medina
Departamento de Certificación de Productos – INTN

Lic. Elsi Ovelar
Directora General – INAN

Lic. Patricia Echeverrria,
Encargada del Dpto. de Registro de Alimentos – INAN

Abog. Cecilia del Puerto
Directora de Verificación Contractual – DNCP

Lic. Fatima Kanazawa,
Jefa del Dpto. SISVAN – INAN

Abog. Marta Granada Fleitas
Directora de Normas y Control – DNCP

Lic. Alberto Bareiro,
Dpto. de Programas en Nutrición – INAN

Abog. Cynthia Leite
Jefa Dpto. de Normas – DNCP

Abog. Catalina Garcia,
Asesora Jurídica – INAN

Abog. Mariana Bergonzi
Dpto. Verificación Contractual – DNCP

Abog. Jorge Paiva
Director Jurídico – DNCP

Gobernación Alto Paraná
UOC
Contrataciones Publica