

**CONSOLIDADO DE PREGUNTAS A LA FCT RECIBIDAS
DURANTE EL ESTUDIO DE MERCADO O COSTOS**

Fecha 02/03/2015

Las siguientes preguntas se recibieron durante el desarrollo del Estudio de Mercado para la concesión de Bienestraina más.

Empresa	DOHLER
Contacto	VALENTINA VALENCIA GRAJALES

PREGUNTA No. 1.

En las especificaciones del sabor de fresa, indican que debe ser color rosado. Habrían posibilidades que se oferte sabor en polvo de fresa color blanco? Si no, el color usado en el producto también debe ser natural?

Respuesta

Las materias primas que estamos cotizando son para la producción de la Bienestraina mas (producto en polvo), dicho producto es brindado por el estado para los niños de la población más vulnerable del País, por lo que no podemos suministrar la FCT - Ficha de condiciones técnicas del producto final.

PREGUNTA No. 2.

En las especificaciones del sabor de fresa, indican que debe ser color rosado. Habrían posibilidades que se oferte sabor en polvo de fresa color blanco? Si no, el color usado en el producto también debe ser natural?

Respuesta

De acuerdo con lo establecido en la ficha técnica del sabor fresa natural, el sabor utilizado en la producción de Bienestraina® es de clasificación o carácter natural y de color rosado, así mismo considerando estos aspectos se requiere que la sustancia utilizada para dar esta tonalidad sea natural a fin de que cumpla con las características solicitadas.

PREGUNTA No. 3.

Me podrías indicar direcciones de entrega en Cartago y Sabana Grande?

Respuesta

La planta de Cartago queda ubicada en el municipio de Cartago - Valle del Cauca (Calle 13 # 55-120 vía Zaragoza).

La planta de Sabana Grande queda ubicada en el municipio de Sabana Grande - Atlántico (Km 2 Carretera oriental-vía Sabanagrande).

PREGUNTA No. 4.

Mencionas que son 28 ton /año, como deben realizadas las entregas? Son entregas parciales mensuales o una sola entrega al año?

Respuesta

Las entregas a realizar para cada sabor son parciales (Mensuales) por planta, según necesidades de producción y de acuerdo con lo establecido por el Concesionario de las Plantas seleccionado.

Empresa	ACEITES Y ESENCIAS ESSENCEFLEUR DE MEXICO
Contacto	ELIZABETH MIRANDA

PREGUNTA No. 5.

Buenos días, gracias por considerarnos para sus proyectos, estamos muy interesados en participar sin embargo nos gustaría saber qué perfil de sabor requieren y que actualmente manejamos una línea muy pequeña ya que estos sabores son costos y el mercado actual no paga los mismos.

Respuesta

Atendiendo a su solicitud, indico que los sabores que actualmente solicita la entidad son Vainilla y Fresa (naturales, Favor no cotizar artificiales o idénticos al natural).

Empresa	COLDEPLAST
Contacto	ALEJANDRO YARCE

PREGUNTA No. 6.

Coldeplast ha participado en varias ocasiones y nunca hemos recibido retroalimentación sobre nuestras propuestas. Cómo podemos obtener esta información?

Respuesta

Agradecemos su interés y participación en los estudios que ha adelantado la Entidad con relación al precio del empaque para alimentos de alto valor nutricional. Con respecto a su pregunta, las cotizaciones que ha remitido siempre han sido tenidas en cuenta dentro del consolidado y han estado dentro del promedio del mercado.

Es importante, sin embargo, tener en cuenta que quien realiza la compra del producto no es el ICBF sino la empresa que tiene en concesión las plantas de producción de la Entidad, que actualmente es INGREDION.

Empresa	HARINERA DEL VALLE S.A
Contacto	DIANA MARIA ARANGO

PREGUNTA No. 7.

Me remito a usted con el fin de solicitar una aclaración con respecto a los parámetros físico químicos de la ficha técnica harina de trigo. La fibra mencionada debe ser fibra cruda o fibra dietaría?. En el caso de ser fibra dietaría ¿porque limitan su contenido hasta 2%, siendo un beneficio que contenga una mayor cantidad?

Respuesta

En las especificaciones fisicoquímicas de la ficha técnica de harina de trigo se establece como 2% máximo para fibra, correspondiente a fibra cruda.