

**PLIEGO DE ABSOLUCION DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE
LICITACION PUBLICA N° 0001-2021-EP-UO-0802-1**

“Adquisición de Suministros de Alimentos para el personal de tropa SMV de la Guarnición de Piura, AF-2022”.

N°	RUC	Nombre o Razón Social	Tipo	Página	Consulta u Observación	Absolución
1	20607836222	DISTRIBUCION VENTAS Y SERVICIOS GENERALES JALMNI E.I.R.L.	Observación	29	<p>CONSULTA 01</p> <p>LA ENTIDAD EN LAS BASES SOLICITA PARA EL ITEM CARNES 4</p> <p>CARNES LO SIGUIENTE:</p> <p>4.1 CARNE DE RES DEBERA PASAR POR UN PROCESAMIENTO DE SELECCIÓN, LIMPIADO, EVISCERADO, DESHUESADO, PICADO, CORTADO, EMPACADO, LAVADO, ENVASADO Y REFRIGERADO.</p> <p>4.2 CARNE DE CERDO DEBERA PASAR POR UN PROCESAMIENTO DE SELECCIÓN, LIMPIADO, EVISCERADO, DESHUESADO, PICADO, CORTADO, EMPACADO, LAVADO, ENVASADO Y REFRIGERADO.</p> <p>LA ENTIDAD DE DEBERA SUPRIMIR EL PROCESAMIENTO DE EVISCERADO DEBIDO QUE LOS CENTROS DE BENEFICIO, REALIZAN EL EVISCERADO DE LOS BOVINOS, PORCINOS, OVINOS Y OTROS, POR LO TANTO. LOS POSTORES NO PUEDE REALIZAR ESTE PROCESO EN SUS PLANTAS DEBIDO A QUE SOLO LO REALIZAN LOS CENTROS DE BENEFICIO. POR LO QUE SOLICITAMOS SE SUPRIMA DICHO PROCESO DE EVISCERADO. PAGINA 29,30</p>	El área usuaria luego del análisis realizado a la observación presentada por el participante, ha determinado que, en efecto el proceso de eviscerado solo es realizado por los centros de beneficio, en tal sentido SE ACOGE lo observado por el participante, por consiguiente, con ocasión de la etapa de integración de las bases se procederá a suprimir el eviscerado para el sub ítem 4.1 Carne de Res y el sub ítem 4.2 Carne de Cerdo.
2	20601150078	CORPORACION E Y H S.A.C.	Observación	20	<p>Ítem 4:</p> <p>Para el Producto Carne de res, cerdo y pollo, solicita dentro de sus requerimientos, lo siguiente:</p> <p>Deberá cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Normativa Técnica 201.054.</p> <p>Se presentarán los certificados de calidad de un organismo acreditado ante INACAL, los cuales se presentarán en la presente</p>	El área usuaria luego del análisis realizado a la observación presentada por el participante, ha determinado que, en efecto a fin de fomentar la mayor concurrencia de posibles postores en concordancia con los principios que rigen las contrataciones, SE ACOGE lo observado por el participante, por consiguiente, con ocasión de la etapa de integración de las bases, el

					<p>oferta. Con una vigencia no mayor a 01 año</p> <p>- El postor deberá presentar una carta o constancia que demuestre el vínculo comercial con los centros de faenamiento autorizados por SENASA a nombre del postor en la presente oferta con una vigencia no mayor a un año. Asimismo,</p> <p>Se puede apreciar que de las consideraciones presentadas como requisito el certificado de Calidad de los productos, vulnera el principio de Libre competencia, economía, Transparencia y eficacia, porque dicho certificado tiene un costo considerable, lo que están obligando a los postores hacer un gasto innecesario sin saber que tendrá la Buena Pro, y el documento a nombre del postor limita la participación y se asemeja a un direccionamiento en los requerimientos, por lo que se solicita al Comité de Selección suprimir dicho requerimiento o en todo caso, solicitarlo a la presentación de la firma del contrato para el postor que obtenga la Buena Pro.</p>	<p>certificado de calidad de un organismo acreditado ante INACAL y la carta o constancia que demuestre el vínculo comercial con los centros de faenamiento autorizados por SENASA a nombre del postor, exigidos para los sub ítems 4.1, 4.2 y 4.3, deberán ser presentados por el postor que se adjudique la buena pro, con ocasión de la suscripción del contrato</p>
3	20604671494	20601150078	CORPORACION E Y H S.A.C.	29	<p>Ítem 4</p> <p>La Entidad a considerado lo siguiente:</p> <p>Certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarias al establecimiento del postor que abarca los procesos de almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles destinados para el consumo humano, emitida por la gerencia regional de salud o cualquier otra dependencia autorizada por el sector salud a nombre del postor, para todos los ítems que conforman el procedimiento de selección, conforme el art 4° del decreto legislativo N° 1062.</p> <p>¿ Certificado de Higiene Seguridad y Salud Ocupación en conformidad con la Ley General de Salud N° 26842, Ley general de Ambiente N° 28644 y Ley N° 297783 y su reglamento N° 005-2012 TE, Ley N° 27657 , Ley de Ministerio de Salud D.S N°013-2002. SA</p> <p>¿ Informe Técnico Sanitario por DIRESA expedido para ubicación de estructura física, instalaciones sanitarias, almacén y personal manipulador-</p>	<p>El área usuaria luego del análisis realizado a la observación presentada por el participante, ha determinado que, la exigencia del Certificado del principio generales de higiene del Codex Alimentario, así como los otros documentos motivos de la presente observación, son exigidos por la entidad a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, así como las condiciones en las que se encuentren el personal y las instalaciones, que serán las que suministren los alimentos a la entidad, es preciso indicar que debido a la coyuntura actual, originada por la pandemia existente, la entidad exigirá todos los documentos necesarios que garanticen y ayuden en cierta forma a reducir los riesgos de contagio del virus que azota a la población mundial, en tal sentido NO SE</p>

					<p>¿ Certificado de higiene seguridad y salud ocupacional en conformidad con la Ley General de salud N° 26842, y ley general del ambiente N° 28611 y Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Ley N° 30222</p> <p>El comite de selección debería conocer que el DL 1062 sobre Certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarias, corresponde solicitarlo solo a los establecimientos y plantas procesadores de alimentos; y siendo el suministro de alimentos frescos como productos carnicos, en amparo al DS 004-2011-AG, corresponde que donde se realice el matadero y todo los procesos de actividades está a cargo del SENASA, por lo que se recomienda al Comité de selección suprimir dichos requerimiento que se encuentra alejado del objeto y finalidad de las contrataciones.</p>	ACOGE lo observado por el participante.
4	20604671494	10432690259	TORIBIO QUINTO ADRIANA LUZ	22	<p>LAS BASES INDICAN: VIDA UTIL DE LA SEMOLA 12 MESES SE OBSERVA QUE EN EL MERCADO LAS MARCAS RECONOCIDAS TIENEN LA VIDA UTIL DE 6 MESES, SI BIEN ES SABIDO QUE SI EXISTE EN EL PORTAL DE DIGESA SEMOLA CON TIEMPO DE VIDA UTIL DE 12 MESES SIN EMBARGO NO LO PRODUCEN YA SE CONVERSO CON LA EMPRESA QUE COMERCIALIZA SEMOLA Y SI BIEN ES CIERTO TIENEN EN PRESENTACION DE 1 KILO Y LA ENTIDAD SOLICITA EN PRESENTACION DE 25 KILOS SE SOLICITA AL COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE EN COORDINACION CON EL AREA USUARIA A CONSIDERAR DE 6 MESES YA QUE HAY EMPRESAS QUE PARA PODER SACAR VENTAJAS POSTULAN CON DICHAS MARCAS Y POSTERIORMENTE NO INTENAN DICHAS MARCAS CON LAS QUE OFERTARON POR LO QUE SE SOLICITA ACOGER DICHA OBSERVACION.</p>	El área usuaria luego del análisis realizado a la observación presentada por el participante, ha determinado que , el estudio de indagación de mercado realizado, ha determinado la existencia de pluralidad de postores y marcas que cumplen con lo exigido por la entidad, en tal sentido, se mantiene la exigencia solicitada por la entidad, toda vez que se requiere que el artículo motivo de la presente observación cuente con una vida útil de 12 meses, por consiguiente, NO SE ACOGE la observación presentada por el participante.
5	10432690259	TORIBIO QUINTO ADRIANA LUZ	Observación	23	<p>ITERAL 1.9 MARGARINA VEGETAL LAS BASES INDICAN: CONTENER UN MÍNIMO DE 80% DE ACEITES O GRASAS, SOBRE EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO.</p>	El área usuaria luego del análisis realizado a la observación presentada por el participante, ha determinado que , el estudio de indagación de mercado realizado,

					SE OBSERVA QUE EN EL MERCADO NO EXISTE NINGUNA MARGARINA QUE SE COMERCIALIZA DE 80% DE GRASA LA QUE SI HAY SON DE 75%, 70%, 65% POR LO QUE SE SOLICITA TENER EN CUENTA DICHA OBSERVACIÓN PUESTO QUE NO EXISTEN EN EL MERCADO ALGUNA MARCA QUE TENGA LO SOLICITADO.	ha determinado la existencia de pluralidad de postores y marcas que cumplen con lo exigido por la entidad, en tal sentido, se mantiene la exigencia solicitada por la entidad, toda vez que se requiere que el artículo motivo de la presente observación deberá contener un mínimo de 80% de aceites o grasas, sobre el peso del producto terminado, por consiguiente, NO SE ACOGE la observación presentada por el participante
6	10432690259	TORIBIO QUINTO ADRIANA LUZ	Observación	27	LAS BASES SOLICITAN REFRESCO PRESENTACION DE 15 GR. SE OBSERVA QUE EN EL MERCADO EXISTEN OTRAS PRESENTACIONES COMO DE 20 GR LA ENTIDAD ADQUIERE POR DISPLAY SE PODRÍA OFERTAR EN DISPLAY POR 20 GRS DE 12 UNIDADES, ASI SE ESTARÍA DANDO PLURALIDAD Y ESTO NO AFECTARÍA EN NADA A LA ENTIDAD.	El área usuaria luego del análisis realizado a la observación presentada por el participante, ha determinado que , el estudio de indagación de mercado realizado, ha determinado la existencia de pluralidad de postores y marcas que cumplen con lo exigido por la entidad, en tal sentido, se mantiene la exigencia solicitada por la entidad, por consiguiente, NO SE ACOGE la observación presentada por el participante.

7	10432690259	TORIBIO QUINTO ADRIANA LUZ	28	<p>CAPITULO IV</p> <p>NUMERAL REQUISITOS DE CALIFICACION</p> <p>PAGINAS 34 Y 38</p> <p>LAS BASES SOLICITAN</p> <p>COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO O CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DEL PERSONAL CLAVE QUE MANIPULARÁ LOS ALIMENTOS.</p> <p>COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO O CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DEL PERSONAL CLAVE QUE MANIPULARÁ LOS ALIMENTOS.</p> <p>COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO O CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DEL PERSONAL CLAVE QUE MANIPULARÁ LOS ALIMENTOS.</p> <p>COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO O CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DEL PERSONAL CLAVE QUE MANIPULARÁ LOS ALIMENTOS.</p> <p>SE OBSERVA QUE EN MUCHAS ENTIDADES SOLICITAN CONSTANCIA O CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CUANDO LA NORMA DE INOCUIDAD INDICA QUE DICHO CERTIFICADO O CAPACITACIÓN ES PARA PROCESAMIENTO PRIMARIO LO SOLICITADO DEBE SER BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO QUE ES LO QUE SE DA A LAS EMPRESAS QUE COMERCIALIZAMOS EN ESTE CASO ALIMENTOS. POR LO CUAL SE SOLICITA A LA ENTIDAD SOLICITAR LOS CERTIFICADOS TAL COMO INDICA LA NORMATIVA D EINOCUIDAD ALIMENTARIA.</p>	<p>El área usuaria luego del análisis realizado a la observación presentada por el participante, ha determinado que , el estudio de indagación de mercado realizado, ha determinado la existencia de pluralidad de postores y marcas que cumplen con lo exigido por la entidad, en tal sentido, se mantiene la exigencia solicitada por la entidad, asimismo la exigencia de los certificados así como los otros documentos motivos de la presente observación, son exigidos por la entidad a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, así como las condiciones en las que se encuentren el personal y las instalaciones, que serán las que suministren los alimentos a la entidad, es preciso indicar que debido a la coyuntura actual, originada por la pandemia existente, la entidad exigirá todos los documentos necesarios que garanticen y ayuden en cierta forma a reducir los riesgos de contagio del virus que azota a la población mundial, en tal sentido NO SE ACOGE lo observado por el participante.</p>
---	-------------	----------------------------------	----	---	---