

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY

Nomenclatura : AS-SM-5-2024-MPY/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL YUNGAY, PARA EL AÑO 2024

Ruc/código :	20605927328	Fecha de envío :	14/06/2024
Nombre o Razón social :	INVERSIONES GENERALES SAFARI E.I.R.L.	Hora de envío :	19:35:06

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

En el CAPITULO III ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA, PRECOCIDAS CON HARINA DE LUCUMA, ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES. REQUISITOS GENERALES Literal b) REQUISITOS FISICO ¿ QUÍMICOS. Página 29 Indica lo siguiente.

Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 18.61
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 11.33
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 456 Kcal

Observamos que los valores solicitados en las especificaciones técnicas tanto de proteína, grasa y energía total es muy elevado y que no está acorde con las cantidades aportadas de cada materia que conforman el producto del presente proceso. Según Fuente: Tabla de alimentos industrializados del Peru. MINSA.2002 mencionado en las bases en la pagina 40. Los productos que aporta los macronutrientes en 100 g como la avena (Proteína: 12.5, Grasa: 9.1, Carbohidratos 69.20 energía 404 kcal), kiwicha (Proteína: 12.6, Grasa: 5.9, carbohidratos 67.40, energía 390 kcal) Quinua (Proteína: 10.2, Grasa 4.00, carbohidratos 75.4.40, energía 371 kcal)

COMO: podemos verificar ninguna de estas materias primas que conforman el producto llega a las cantidades de proteína, grasa, energía que solicitan en las especificaciones técnicas.

Por lo que pedimos al comité modificar sus especificaciones técnicas en estos puntos de acorde con la Tabla de alimentos industrializados del Peru. MINSA.2002 mencionado en las bases en la página 40.

Para cumplir con las especificaciones técnicas delas bases.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: III Literal: b Página: 29

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Art. 2 de la ley de contrataciones del estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Art. 16 del TUO de la LCE, el artículo 29 del Reglamento, se establece que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación, es así que el área hace referencia el literal c) transparencia del artículo 2 principios que rigen las contrataciones, en la que realiza la corrección en el CAPITULO III ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA, PRECOCIDAS CON HARINA DE LUCUMA, ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES. REQUISITOS GENERALES Literal b) REQUISITOS FISICO -QUÍMICOS, por lo que el comité de selección por unanimidad ACOGE LA OBSERVACIÓN; mismo que será implementado para la integración de bases, y será de la siguiente manera:

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

REQUISITOS REQUERIDO

Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 11.9
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 5.0
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Mínimo 63.81
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 349.84 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.00
Ceniza (g/100 g)	Mínimo 1.25
Acidez (exp. En Ac. Sulfúrico) g/100 g	Máximo 0.15
Saponina	Ausente

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY
Nomenclatura :	AS-SM-5-2024-MPY/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL YUNGAY, PARA EL AÑO 2024

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY
Nomenclatura :	AS-SM-5-2024-MPY/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL YUNGAY, PARA EL AÑO 2024

Ruc/código :	20605927328	Fecha de envío :	14/06/2024
Nombre o Razón social :	INVERSIONES GENERALES SAFARI E.I.R.L.	Hora de envío :	19:35:06

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

En el CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN de la Página 39 se está solicitando cumplir: con los siguientes factores de evaluación.

Parámetro N° 1: Proteínas en 100 gr.
De 20.00 g a más.....05 puntos
De 18.62 a menos de 20.00...02 puntos

Parámetro N° 2: Energía (kcal) en 100 gr.
De 460 a más.....05 puntos
De 456.01 a menos de 460...02 puntos

Estos parámetros de calificación como la proteína grasa son desproporcionados según la Tabla de alimentos industrializados del Perú. MINSA.2002 mencionado en las bases en la página 40.

Según las bases estandarizadas Aprobado mediante Directiva N.º 001-2019-OSCE/CD Elaboradas en diciembre 2021 Modificadas en junio y octubre 2022. en la página 45 lo de las bases del proceso indica lo siguiente.

Importante: Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación.

Por lo que pedimos al comité en aras de la transparencia y objetividad guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación.

Por lo que solicitamos. Al comité reevaluar los parámetros de proteínas y grasa.

Acápíte de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** IV **Literal:** B **Página:** 39

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Art. 2 de la ley de contrataciones.

Análisis respecto de la consulta u observación:

Estando a la observación del participante y teniendo la absolución del área usuaria, sobre el CAPITULO III ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA, PRECOCIDAS CON HARINA DE LUCUMA, ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES. REQUISITOS GENERALES Literal b) REQUISITOS FISICO -QUÍMICOS; el comité de selección por unanimidad ACOGE LA OBSERVACIÓN y para la integración de bases se reformulará el factor de evaluación para el ITEM II. B. VALORES NUTRICIONALES (PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN), de la siguiente manera:

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Parámetro N° 1: Proteínas en 100 gr.
De 13.00 g a más.....05 puntos
De 11.91 a menos de 13.00...02 puntos

Parámetro N° 2: Energia (kcal) en 100 gr.
De 355 a más.....05 puntos
De 349.85 a menos de 355...02 puntos