

# PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES - LIRCAY

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MPAL/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN AGUA Y SAL PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES 2025

Ruc/código :	20602905617	Fecha de envío :	22/04/2025
Nombre o Razón social :	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS G & L SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS G & L SAC	Hora de envío :	17:49:15

## Observación: Nro. 1

### Consulta/Observación:

De acuerdo al CAPITULO III en el numera 7 indica que el envase primario debe ser multilaminado flexible de polietileno teraflato aluminio nylon. Cabe señalar que la mejor opción para preservar la calidad del producto es en envase primario hojalata o TFS porque mantiene de mejor forma las características organolépticas del producto y la textura del producto es mas firme en cuanto a olor sabor y aspecto. Y de acuerdo a NTP 101-005 CONSERVAS CARNICAS, que mencionan como fuente para la presente base, también hace mención al envase primario de Lata/Hojalata. Para lo cual solicitamos a su representada la inclusión del envase hojalata o TFS para una pluralidad adecuada de proveedores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 7 Literal: 7.3 Página: 26

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

### Análisis respecto de la consulta u observación:

El Reglamento Sanitario de Autoservicios prohíbe la comercialización de productos enlatados con abolladuras, debido al riesgo de contaminación y deterioro del contenido. Los envases pouch, al ser flexibles y menos propensos a daños estructurales como abolladuras, reducen este riesgo, contribuyendo a una mayor seguridad alimentaria, asimismo, La NTP 399.163-1:2023 establece disposiciones generales y requisitos para envases y accesorios plásticos en contacto con alimentos, incluyendo límites de migración y uso de colorantes seguros. Los pouches diseñados conforme a esta norma aseguran que no haya transferencia de sustancias nocivas al alimento, manteniendo su inocuidad.

En resumen, las conservas de pollo en envases pouch, al cumplir con las normativas peruanas mencionadas, ofrecen una mayor garantía de inocuidad y calidad en comparación con las conservas enlatadas, especialmente considerando los riesgos asociados a daños en latas y las estrictas regulaciones al respecto en el Perú

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

El Reglamento Sanitario de Autoservicios prohíbe la comercialización de productos enlatados con abolladuras, debido al riesgo de contaminación y deterioro del contenido. Los envases pouch, al ser flexibles y menos propensos a daños estructurales como abolladuras, reducen este riesgo, contribuyendo a una mayor seguridad alimentaria, asimismo, La NTP 399.163-1:2023 establece disposiciones generales y requisitos para envases y accesorios plásticos en contacto con alimentos, incluyendo límites de migración y uso de colorantes seguros. Los pouches diseñados conforme a esta norma aseguran que no haya transferencia de sustancias nocivas al alimento, manteniendo su inocuidad.

En resumen, las conservas de pollo en envases pouch, al cumplir con las normativas peruanas mencionadas, ofrecen una mayor garantía de inocuidad y calidad en comparación con las conservas enlatadas, especialmente considerando los riesgos asociados a daños en latas y las estrictas regulaciones al respecto en el Perú