

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : SEGURO SOCIAL DE SALUD

Nomenclatura : AS-SM-28-2024-ESSALUD-RPR-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE ALIMENTOS CARNICOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL EDGARDO REBAGLIATI MARTINS - ESSALUD

Ruc/código :	20423044765	Fecha de envío :	12/11/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION ALIMENTARIA ALEXCAR S.A.C.	Hora de envío :	17:45:19

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

OBSERVACION: Se Observa que en la proforma de Contrato no se considera una cláusula de reajuste de precios. Que, resulta relevante precisar que en la actual coyuntura y realidad nacional que estamos viviendo las secuelas de la Pandemia COVID-19, que origina que los precios de los productos alimenticios y en especial los cárnicos se vengán incrementado rotundamente, logrando que exista una inestabilidad de precios ya que constantemente el alza de precios de los productos cárnicos podría ocasionar un perjuicio económico para los proveedores. En tal sentido y teniendo en cuenta lo manifestado, SOLICITAMOS AL DIGNO COMITÉ: Que considere agregar la cláusula correspondiente que prevé la posibilidad de reajuste de precios correspondientes al contratista conforme a la variación del índice de precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), de acuerdo a lo regulado en el 38.1 del artículo 38 Reajuste de Precios del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en la PROFORMA DEL CONTRATO del Capítulo V PROFORMA DEL CONTRATO. QUE COMO SE PUEDE VERIFICAR, EN MUCHAS DE LAS BASES DE DISTINTAS INSTITUCIONES PÚBLICAS LAS ESTAN INCORPORANDO.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: CAP. V Literal: S/LIT Página: 36

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

LCE ART. 2 LITS. a), b), c) y e)

Análisis respecto de la consulta u observación:

No se acoge la Observación. Se informa que las licitaciones programadas cuentan con un presupuesto establecido con un año de anticipación, conforme al planeamiento institucional y en base a los estudios de mercado realizados por el área de logística. Este presupuesto es aprobado previamente por las instancias competentes, garantizando que se ajuste a los precios vigentes al momento de la programación.

En el marco de este proceso, los precios se reajustan conforme a la competencia generada por la oferta de los contratistas durante el procedimiento de selección, lo que permite obtener condiciones favorables dentro del presupuesto asignado.

Sin embargo, para futuras licitaciones, se evaluará la incorporación de una cláusula de reajuste de precios en la proforma del contrato, con el objetivo de que las autoridades competentes consideren posibles variaciones en los costos al momento de calcular los montos presupuestales y formular las bases administrativas.

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

-

Entidad convocante : SEGURO SOCIAL DE SALUD

Nomenclatura : AS-SM-28-2024-ESSALUD-RPR-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE ALIMENTOS CARNICOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL EDGARDO REBAGLIATI MARTINS - ESSALUD

Ruc/código :	20423044765	Fecha de envío :	12/11/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION ALIMENTARIA ALEXCAR S.A.C.	Hora de envío :	17:45:19

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

OBSERVACION: CAPITULO III ¿ REQUERIMIENTO, 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION, A CAPACIDAD LEGAL ¿ HABILITACION: OBSERVAMOS QUE DENTRO DE LOS REQUISITOS DE HABILITACION SE ESTA SOLICITANDO 1. Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. 2. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA; según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:

Requisitos: 3. Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA; según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Acreditación: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA; según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

QUEREMOS OBSERVAR ESTOS REQUISITOS DEBIDO A QUE NO SE ESTA SOLICITANDO LA DOCUMENTACION ADECUADA, DEBIDO A QUE ESTOS REQUISITOS SOLICITADOS EN ESTA ADJUDICACION SIMPLIFICADA, NO SON LOS CORRECTOS.

LA ENTIDAD ESTA SOLICITANDO EL PRODUCTO CARNE DE PORCINO REFRIGERADO-BIFE DE LOMO DE CERDO (CARNE DE CHANCHO)

TIPO DE PRESENTACION: SIN CAPA DE GRASA, NI TEJIDO CONECTIVO, BIFE DE LOMO REFRIGERADO EN CORTES ENTEROS DE 3 A 3.5 KILOGRAMOS, ENVASADO EN BOLSAS DE POLIETILENO (CADA CORTE) SIN PRESENCIA DE HIELO AGUA O SANGRE Y TRANSPORTADO EN BANDEJAS DE MATERIAL DE TINAS FACILMENTE HIGIENIZABLES, RESISTENTES A TRANSPORTE Y MANIPULACION, QUE GARANTICE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO DURANTE SU ALMACENAMIENTO.

COMO SE PUEDE ENVIDENCIAR LO QUE LA ENTIDAD ESTA SOLICITANDO ES UN CORTE QUE FORMA PARTE DE LA CARCASA DEL CERDO (BIFE) Y QUE LOS CAMALES O CENTROS DE MATADEROS NO COMERCIALIZAN PORQUE PARA OBTENER ESTE CORTE ESPECIAL SE TIENE QUE DESPOSTAR (TROZAR) LA CARCASA DEL CERDO Y DESHUESAR LA PARTE DEL LOMO RETIRAR LA PIEL Y LIMPIAR LA GRASA TAL Y COMO LO SOLICITA LA ENTIDAD.

TODO ESTE PROCESAMIENTO SE LLAMA UN PORCESAMIENTO DE CORTEZ PRIMARIOS Y SE REALIZAN DENTRO DE INSTALACIONES QUE SON AUTORIZADAS POR SENASA.

LAS CUALES SENASA LE OTORGA LA RESPECTIVA: AUTORIZACION SANITARIA DE ESTABLECIMEINTO DEDIDADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTO AGROPECUARIOS Y PIENSOS, DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 33° DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMOS N°004-2011-AG-SENASA

POR LO TANTO, SOLICITAMOS AL DIGNO COMITÉ QUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO SOLICITADO SUPRIMIR LO REQUISITOS DE HABILITACION, QUE SE ENCUENTRAN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DE LA A.S. 28-2024-ESSALUD-RPR-2 Y SOLICITAR LO SIGUIENTE: AUTORIZACION SANITARIA DE ESTABLECIMEINTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTO AGROPECUARIOS Y PIENSOS, DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 33° DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMOS N°004-2011-AG.-SENASA, A NOMBRE DEL POSTOR.

Entidad convocante :	SEGURO SOCIAL DE SALUD
Nomenclatura :	AS-SM-28-2024-ESSALUD-RPR-2
Nro. de convocatoria :	2
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICION DE ALIMENTOS CARNICOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL EDGARDO REBAGLIATI MARTINS - ESSALUD

Acápite de las bases :	Sección: Especifico	Numeral: 3.2.	Literal: A	Página: 32
------------------------	---------------------	---------------	------------	------------

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

LCE ART. 2 LITS. a), b), c) y e)

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se acoge la Observación.

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

Se sustituirán los requisitos de habilitación establecidos en el Capítulo III, numeral 3.2 de las bases, relacionados con la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos, Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento y Autorización Sanitaria de Cámaras Frigoríficas.

En su lugar:

Requisito:

Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Acreditación:

Copia simple de certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.