

# PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código : 20521204380

Nombre o Razón social : ELIKAR MEDIC E.I.R.L.

Fecha de envío : 03/05/2023

Hora de envío : 21:56:22

**Consulta: Nro. 1**

**Consulta/Observación:**

paginas: 41,66,94,120.

Respecto al uso del insumo ¿leche fluida de vaca¿ o ¿leche evaporada de vaca (sola o con cereal)¿ contemplado en el CUADRO DE FRECUENCIAS Y CANTIDADES DE ALIMENTOS, se entiende que el requerimiento del producto lácteo responde a una necesidad nutricional de las proteínas lácteas más que a una ¿costumbre de consumo¿.

Teniendo en consideración la diversidad de productos lácteos derivados de la leche, así como su contenido proteico, SE SOLICITA SE PUEDA AMPLIAR LA LISTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS A USAR EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS PARA LA RACIÓN DEL DESAYUNO, INCLUIR: MEZCLA LÁCTEA Y LECHE ENTERA EN POLVO, QUE CUENTEN CON EL RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

**Acápites de las bases :** Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - **Página: 41**

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- Las áreas usuarias solicitan proteínas lácticas de origen animal, ya sea leche fluida de vaca, leche evaporada de vaca o leche evaporada de vaca con cereal. La mezcla láctea, por su parte, es un producto que está elaborado a partir de la leche entera en polvo, la cual se combina con otros insumos, como azúcar blanca, fuente de fibra, miel de abeja, lecitina de soya, entre otros.

Este insumo se suele emplear en helados comerciales o postres congelados, pues permite agilizar el proceso de fabricación de estos productos. Cabe detallar que, la mezcla láctea contiene zinc, calcio. Sin embargo, carece de la composición que tiene la leche evaporada. la leche en POLVO, tampoco tiene la misma composición química de la leche evaporada o leche fresca

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

Consulta: Nro. 2

Consulta/Observación:

pagina: 24,50,77,103.

Teniendo en consideración que los productos cárnicos congelados producidos para exportación, son productos alimenticios que en su mayoría tienen una vida útil de dos (02) años a más, y que, la entidad sanitaria previa a brindar la autorización correspondiente evalúa el estudio de vida útil del producto, el cual evidencia que durante este periodo el producto mantiene las características físico-químicas, organolépticas y microbiológicas aptas para el consumo humano; SE SOLICITA QUE SE RECONSIDERE EL PERIODO DE ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO CONTEMPLADO EN EL NUMERAL 7.8, AMPLIÁNDOLO AL TOTAL DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO, ES DECIR, DOS (02) AÑOS. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: 7.8 Página: 24

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

-

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE- La cadena de frío de los diferentes productos carnicos (pescado, pollo, etc) tiene diferentes fases o procesos por los que ha de pasar. Concretamente, podemos diferenciar hasta 5: Fase de producción, Transporte, además no tienen el mismo sabor que los alimentos frescos , tienen mucho más sabor que los congelados. Los alimentos congelados deben seguir unas pautas de cocinado.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

Consulta: Nro. 3

Consulta/Observación:

Teniendo como antecedentes históricos las manifestaciones sociales, paros de transportistas, bloqueos de carreteras y diversos disturbios a causa del descontento social a nivel nacional, lo cual devino en escasez de productos alimenticios, sobrecostos y desabastecimientos múltiples, SE SOLICITA ACLARAR EL NIVEL DE FLEXIBILIDAD A BRINDAR EN CASO SE SUSCITE UN HECHO DE TAL MAGNITUD NUEVAMENTE, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN QUE ESTO REQUERIRÁ REALIZAR CAMBIOS DE MENÚ SEGÚN LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS EN EL MERCADO LOCAL E INCUMPLIMIENTO EN EL CUADRO DE FRECUENCIAS Y CANTIDADES DE ALIMENTOS. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

Acápites de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - Página: -

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

-

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE.- La presente consulta se encuentra especificado en el numeral 7.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a veinticuatro (24) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la nutricionista. En ese caso la Entidad podrá excepcionalmente aceptar la presente.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

pagina: 41,66,94,120.

De acuerdo al anexo A-1 en el CUADRO ¿RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A)¿ se contempla en la ración desayuno los siguientes acompañantes: margarina, huevo, mermelada, queso, jamonada, mortadela o hot-dog, conserva de pescado, plátano, palta, aceituna, tortilla de verduras y camote; pero en CUADRO N°01 ¿FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS INTERNOS (AS) EN EL E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO¿ solo se contempla los siguientes acompañantes en la ración desayuno: aceituna, jamonada, hot-dog o mortadela, queso, huevo, palta, conserva de pescado, pollo/conserva, platano y camote, SE SOLICITA SE CONSIDEREN LAS OTRAS OPCIONES OBVIADAS: MARGARINA Y MERMELADA. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - Página: 41

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

-

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE.- Debido a que en el Anexo A-1 menciona que: se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia: DESAYUNO: LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, MORTADELA ó HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE. Es acorde al lineamiento modelo para todos los establecimientos penitenciarios a nivel nacional de los cuales cada área usuaria elige el acompañante para el desayuno. Respetando hábitos y costumbres de la zona geográfica.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

Consulta: Nro. 5

Consulta/Observación:

paginas: 41,66,94,120.  
Se evidencia que los CUADROS DE ¿FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS INTERNOS¿ de los diferentes ítems del presente concurso publico varían en productos y gramajes entre ellos, SE SOLICITA QUE SE ESTANDARICEN Y SE MANTENGA UN ÚNICO CUADRO PARA TODOS LOS ÍTEMS EN MENCIÓN, RESPETANDO LOS GRAMAJES MÁS CERCANOS A LAS BASES ESTANDARIZADAS GENERALES QUE RIGEN COMO REFERENCIA A NIVEL NACIONAL. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

Acápíte de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - Página: 41

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

-

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE.- Los gramajes aproximados estipulados en las tablas del CENAN y lo que indica la OMS y estos establecidos acorde a cada Establecimiento Penitenciario. Además no especifica cuáles son los productos alimenticios en consulta.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

**Observación: Nro. 6**

**Consulta/Observación:**

paginas: 41,66,94,120.

Se tiene considerado como productos cárnicos propuestos para el componente ¿presa¿ de la ración almuerzo: res sin hueso, res con hueso, pollo con hueso, cabrito, carnero, pavita, cerdo con hueso, pescado y pota, sin embargo, no se consideró otras alternativas adicionales de valor proteico similar, SE SOLICITA CONSIDERAR EL PRODUCTO CÁRNICO GALLINA PARA SU USO EN EL COMPONENTE ¿PRESA¿. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

**Acápite de las bases :**    **Sección:** General                    **Numeral:** 3.1                    **Literal:** -                    **Página:** 41

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

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

SE ACLARA.- Dicho producto se encuentra considerado en el cuadro N° 01 Frecuencia y cantidades de alimento principales a consumir por los internos de los EE.PP. de la ORAP

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

**Observación: Nro. 7**

**Consulta/Observación:**

paginas: 41,66,94,120.

Se menciona entre los productos contemplados para la ración almuerzo ¿producto elaborado a base de anchoveta y pota¿, no ¿filete de anchoveta y pota¿, por lo cual se asume que el gramaje correspondiente involucra el total en peso del producto; en caso fuese una conserva, este incluirá el peso de su liquido de gobierno, al ser parte del producto en sí. SE SOLICITA SE RESPETE LOS PESOS TOTALES DE LA CONSERVA, NO SU PESO DRENADO. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

**Acápite de las bases :**    **Sección:** General                    **Numeral:** 3.1                    **Literal:** -                    **Página:** 41

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- Se considerará solo el producto neto (drenado). Debido a que el producto de origen animal evaluado contiene macronutrientes por lo que se considerara el peso neto (gramaje) a consumir mas no el envase (lata, tetra pack o plástico) ni los líquidos gobierno o preservantes que no contiene macronutrientes que en la mayoría de casos es desechado.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

Consulta: Nro. 8

Consulta/Observación:

pagina: 24,50,77,103.

Durante la operación de compra para el abastecimiento de productos frescos (vegetales, tubérculos, etc.) se adquieren productos a granel, los cuales son ingresados al Establecimiento Penitenciario con rapidez, debido a los protocolos de seguridad establecidos por la Institución, en tal sentido, no se puede hacer una depuración de los productos que puedan ingresar dañados o con algún tipo de defecto físico; adicionalmente, teniendo en consideración que las operaciones de preparación mantienen al personal de cocina laborando constantemente, pudiendo revisar y descartar los productos dañados únicamente previo a las preparaciones alimenticias, SE SOLICITA TENER EL CRITERIO ADECUADO AL MOMENTO DE REALIZAR ALGUNA SUPERVISIÓN A FIN DE LO COLOCAR PENALIDADES INNECESARIAS POR PRODUCTOS FRESCOS DAÑADOS, QUE NO INTERVIENEN EN LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - Página: 24

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

-

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE.- Las supervisiones se aplican al ingreso, donde se debe considerar higiene del producto durante el transporte como indica los TDR, se tendrá criterio en la supervision de algunos insumos como tubérculos y verduras, mas no, con cárnicos , ni frutas, la supervision es constante en cuanto a higiene en almacenes donde allí no se podrá tener ningún tipo de insumos en mal estado y sera sujeto a penalidades. PUNTO 6. NUMERAL 6.3 FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS: El contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecibles y no perecibles alimentos aptos para el consumo humano, en bases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

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

null



Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

Consulta: Nro. 9

Consulta/Observación:

paginas: 24,50,77,103.

Se sabe que los productos frescos (vegetales, tubérculos, etc.) debido a su naturaleza adquirida durante su proceso de siembra y maduración, adquieren diferentes tamaños, colores, formas, etc., SE SOLICITA TENER EL CRITERIO ADECUADO AL MOMENTO DE REALIZAR ALGUNA SUPERVISIÓN A LOS PRODUCTOS, YA QUE EL TAMAÑO DEL PRODUCTO NO AFECTA A LA PREPARACIÓN ALIMENTICIA, SIEMPRE QUE SE RESPETEN LOS GRAMAJES ESTABLECIDOS. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

Acápíte de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - Página: 24

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

-

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE.- Para la preparación de insumos se tomara en cuenta el peso neto de cada producto mas no, tamaños de tubérculos o verduras, si en caso no cumpla con el peso de acuerdo a dosificación para la preparación durante la supervision se aplicara penalidad. Tómesese en consideración al numeral Capitulo III - Requerimiento Numeral 7.9

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20521204380	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	ELIKAR MEDIC E.I.R.L.	Hora de envío :	21:56:22

Consulta: Nro. 10

Consulta/Observación:

Teniendo como referencia que la Programación de Menús propuestas para la atención de vuestra Institución responde a un ¿menú económico¿ debido al valor económico estimado para la atención diaria, SE SOLICITA SE TENGA EL CRITERIO SUFICIENTE PARA NO REALIZAR EXIGENCIAS QUE SOBREVALOREN EL COSTO DE LA RACIÓN PROGRAMADA, YA QUE, SOLICITUDES Y/O EXIGENCIAS ADICIONALES A LO CORRESPONDIENTE CONTRADICEN LA ¿LEY DE EQUILIBRIO FINANCIERO - LEY N°31639¿ QUE RIGE EN LA BASE LEGAL DE LAS PRESENTES BASES ESTANDARIZADAS, SIENDO ESTO PERJUDICIAL PARA LA EMPRESA PROVEEDORA DEL SERVICIO. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - Página: -

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

-

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE.- Las empresas concesionarias de alimentos tienen una nutricionista quien Planifica el menú establecido de acuerdo a sus costos que la empresa maneja, ya que lo que se puede modificar es balance nutricional, frecuencia de cárnicos, preparaciones, etc, sin solicitar adicionales a lo que ya esta establecido en los TDR. Asi mismo porque las bases y términos de referencia son específicos.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código : 20521204380

Nombre o Razón social : ELIKAR MEDIC E.I.R.L.

Fecha de envío : 03/05/2023

Hora de envío : 21:56:22

**Consulta:** Nro. 11

**Consulta/Observación:**

paginas: 24,50,77,103.

Las empresas acreditadas por la autoridad sanitaria SENASA como establecimiento de procesamiento primario, mataderos y centros de faenamiento avícola para la región de los diferentes Establecimientos Penitenciarios del presente concurso publico son muy pocas, y posiblemente, no cuentan con la capacidad de abastecer el requerimiento diario de productos cárnicos frescos consumidos por vuestra Institución, esto se vería reflejado en la necesidad de compra de productos cárnicos de proveedores no aptos por SENASA o informales para cubrir el requerimiento diario.

Considerando que el consumo de productos cárnicos que no cuenten con la documentación de respaldo correspondiente generan una penalidad para la empresa, y también teniendo presente que ante un paro de transportistas, huelgas o bloqueos de carretera, escasean los productos, evitando se permita tener abastecido al Establecimiento Penitenciario para poder afrontar estos días de escasez, SE SOLICITA PERMITIR EL USO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS SIN LIMITACIONES IMPROCEDENTES PARA SU CONSUMO, YA QUE LA DISPONIBILIDAD DE LOS MISMOS ES CONSTANTE Y PERMITE A LA EMPRESA TENER PRODUCTOS QUE CUMPLEN CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS CORRESPONDIENTES DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EN CANTIDADES QUE RESPALDEN CUALQUIER INCONVENIENTE, EVITANDO ASÍ ESTAR EXPUESTOS A DESABASTECIMIENTOS. (Aplica para Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca).

**Acápite de las bases :** Sección: General      **Numeral:** 3.1      **Literal:** -      **Página:** 24

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- se debe respetar el numeral 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA ¿Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas¿; Decreto Supremo N° 040-2001-PE ¿Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola¿; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM ¿Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva¿; CAC/RCP N° 39 (1993) ¿Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades¿; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código : 20521204380

Nombre o Razón social : ELIKAR MEDIC E.I.R.L.

Fecha de envío : 03/05/2023

Hora de envío : 21:56:22

**Observación: Nro. 12**

**Consulta/Observación:**

Teniendo en consideración que existen BASES ESTANDARIZADAS que son la referencia a tomar para los diferentes concursos públicos a nivel nacional y las cuales se deben respetar, SE SOLICITA INDICAR SI LOS CUADROS DE CONSUMO DE ALIMENTOS SE BASAN Y RESPETAN LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN LAS BASES ESTANDARIZADAS, TANTO EN GRAMAJES COMO EN FRECUENCIAS ESTABLECIDAS.

**Acápite de las bases :** Sección: General      Numeral: 3.1      Literal: -      Página: -

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- Efectivamente los gramajes, se trabajaron de acuerdo a lo que esta aproximados y estipulados en las tablas del CENAN y lo que indica la OMS y estos establecidos acorde a cada Establecimiento Penitenciario.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código : 20126101652

Nombre o Razón social : CEDAQUI SAC

Fecha de envío : 03/05/2023

Hora de envío : 22:18:18

**Consulta:** Nro. 13

**Consulta/Observación:**

Establecimiento Penitenciario de Juliaca: folio 24

Antecedentes

7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.

Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco y para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos, así como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses de congelación (se verificará por las fechas de producción y características organolépticas).

El pescado no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado y será apto para el consumo humano y se registrarán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE ¿Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas¿.

Consulta

Teniendo en consideración que los productos cárnicos congelados producidos para exportación, son productos alimenticios que en su mayoría tienen una vida útil de dos (02) años a más, y que, la Entidad Sanitaria previa a brindar la autorización correspondiente evalúa el estudio de vida útil del producto, el cual evidencia que durante este periodo el producto mantiene las características, físico-químicas, organolépticas y microbiológicas aptas para el consumo humano; se solicita a ese Comité de Selección que en coordinación con el área usuaria, reconsidere el periodo de aceptación del producto contemplado en el numeral 7.8, brindando un periodo de aceptación del producto congelado igual al tiempo de vida útil del producto, es decir, dos (02) años.

**Acápite de las bases :** Sección: General      **Numeral:** 3.1      **Literal:** 7.8      **Página:** 24

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- La cadena de frío de los diferentes productos cárnicos (pescado, pollo, etc) tiene diferentes fases o procesos por los que ha de pasar. Concretamente, podemos diferenciar hasta 5: Fase de producción, Transporte, Fase de almacenamiento, Distribución y puntos de venta, Usuario final, por ello y la normativa indicada en los TDR, se debe cumplir con lo requerido por área usuaria según sus términos de Requerimiento ya que garantiza una mejor calidad y conservación de los productos para la preparación de las raciones.Cabe mencionar que este tiempo de pandemia y bloqueos de carretera los centros de expendió de la Ciudad han abastecido al proveedor de manera anticipada y coordinada..

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20126101652	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	CEDAQUI SAC	Hora de envío :	22:18:18

Consulta: Nro. 14

Consulta/Observación:

Establecimiento Penitenciario de Juliaca: folio 31

Antecedentes

11. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos (as) y personal del INPE, sin costo alguno para el INPE, en las siguientes fechas del año:

PARA INTERNOS (AS): (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 300 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS

- Día de la Madre: Segundo domingo de mayo
- Día del Padre: Tercer domingo de junio

Consulta

Considerando que las mejoras alimenticias responden a una necesidad de agasajo debido a fechas cívicas importantes, se solicita a ese Comité de Selección que en coordinación con el área usuaria, especifique en el numeral 11 en la cláusula de mejoras para los internos (as) que la mejora del día de la madre corresponde a internas mujeres y la mejora del día del padre corresponde a internos varones solamente.

Acápite de las bases : Sección: General      Numeral: 3.1      Literal: 11      Página: 31

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

SE ACLARA.- La mejora para el Día de la Madre si corresponde solo para las internas (mujeres) y del día del padre solo para los internos (varones) específicamente.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20126101652	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	CEDAQUI SAC	Hora de envío :	22:18:18

**Consulta:** Nro. 15

**Consulta/Observación:**

Establecimiento Penitenciario de Juliaca: folios 38 al 42

Antecedentes

Anexo A-1

Requerimientos técnicos mínimos de las raciones alimenticias

Ración de alimento preparado para interno (a):

Desayuno:

Leche, maca, avena, quinua, soya, sémola, harina de habas, kiwicha, 7 cereales, harina de maíz morado, harina de cebada + 03 panes + margarina, huevo, mermelada, queso, jamonada, mortadela ó hot dog, conserva de pescado, plátano, palta, aceituna, tortilla de verduras, camote.

Cuadro N° 01

Frecuencia y cantidad de alimentos principales a consumir por los internos (as) en el E.P. Juliaca de la ORA Puno

Desayuno:

Aceituna, jamonada, mortadela ó hot dog, queso, huevo de gallina sancochado, palta, conserva de pescado, pollo/conserva, plátano, camote.

Consulta

De acuerdo al Anexo A-1 en el cuadro ¿Ración de alimento preparado para interno(a)¿ se contempla en la ración desayuno los siguientes acompañantes: margarina, huevo, mermelada, queso, jamonada, mortadela o hot-dog, conserva de pescado, plátano, palta, aceituna, tortilla de verduras y camote; pero en Cuadro N° 01 ¿Frecuencia y cantidad de alimentos principales a consumir por los internos (as) en el E.P. Juliaca de la ORA Puno¿ solo se contempla los siguientes acompañantes en la Racion desayuno: aceituna, jamonada, hot-dog o mortadela, queso, huevo, palta, conserva de pescado, pollo/conserva, platano y camote.

Se solicita a ese Comité de Selección que en coordinación con el área usuaria se considere las otras opciones obviadas: margarina y mermelada en Cuadro N° 01 ¿Frecuencia y cantidad de alimentos principales a consumir por los internos (as) en el E.P. Juliaca de la ORA Puno¿.

Acápíte de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - Página: 38-4

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- se respetara lo requerido por el área usuaria según sus términos de referencia, y no se considerara los productos opcionales como margarina, manjar ni mermelada.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20126101652	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	CEDAQUI SAC	Hora de envío :	22:18:18

Consulta: Nro. 16

Consulta/Observación:

Establecimiento Penitenciario de Lampa: folio 50

Antecedentes

7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.

Para el personal seguridad y salud se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco así también para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses congelados, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses congelación (se verificará por las fechas producción y características organolépticas).

El pescado no deberá pasar mayor a (06) seis meses congelados y se regirán según lo establecido en DS. 040-2001-PE ¿Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas¿.

Consulta

Teniendo en consideración que los productos cárnicos congelados producidos para exportación, son productos alimenticios que en su mayoría tienen una vida útil de dos (02) años a más, y que, la entidad sanitaria previa a brindar la autorización correspondiente evalúa el estudio de vida útil del producto, el cual evidencia que durante este periodo el producto mantiene las características, físico-químicas, organolépticas y microbiológicas aptas para el consumo humano; se solicita a ese Comité de Selección que en coordinación con el área usuaria, reconsidere el periodo de aceptación del producto contemplado en el numeral 7.8, brindando un periodo de aceptación del producto congelado igual al tiempo de vida útil del producto, es decir, dos (02) años.

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: 7.8 Página: 50

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

-

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE.- La cadena de frío de los diferentes productos cárnicos (pescado, pollo, etc) tiene diferentes fases o procesos por los que ha de pasar. Concretamente, podemos diferenciar hasta 5: Fase de producción, Transporte, Fase de almacenamiento, Distribución y puntos de venta, Usuario final, por ello y la normativa indicada en los TDR.

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

null



Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20126101652	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	CEDAQUI SAC	Hora de envío :	22:18:18

**Consulta:** Nro. 17

**Consulta/Observación:**

Establecimiento Penitenciario de Puno: folio 77

Antecedentes

7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.

Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco y para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos, así como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses de congelación (se verificará por las fechas de producción y características organolépticas).

El pescado no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado y será apto para el consumo humano y se registrarán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE ¿Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas¿.

Consulta

Teniendo en consideración que los productos cárnicos congelados producidos para exportación, son productos alimenticios que en su mayoría tienen una vida útil de dos (02) años a más, y que, la entidad sanitaria previa a brindar la autorización correspondiente evalúa el estudio de vida útil del producto, el cual evidencia que durante este periodo el producto mantiene las características, físico-químicas, organolépticas y microbiológicas aptas para el consumo humano; se solicita a ese comité de selección que en coordinación con el área usuaria, reconsidere el periodo de aceptación del producto contemplado en el numeral 7.8, brindando un periodo de aceptación del producto congelado igual al tiempo de vida útil del producto, es decir, dos (02) años.

**Acápite de las bases :** Sección: General      **Numeral:** 3.1      **Literal:** 7.8      **Página:** 77

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

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- La cadena de frío de los diferentes productos carnicos (pescado, pollo, etc) tiene diferentes fases o procesos por los que ha de pasar. Concretamente, podemos diferenciar hasta 5: Fase de producción, Transporte, Fase de almacenamiento, Distribución y puntos de venta, Usuario final, por ello y la normativa indicada en los TDR,

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20126101652	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	CEDAQUI SAC	Hora de envío :	22:18:18

**Consulta:** Nro. 18

**Consulta/Observación:**

Establecimiento Penitenciario de Puno: folios 91 al 95

Antecedentes

Anexo A-1

Requerimientos técnicos mínimos de las raciones alimenticias

Ración de alimento preparado para interno (a):

Desayuno:

Leche, maca, avena, quinua, soya, sémola, harina de habas, kiwicha, 7 cereales, harina de maíz morado, harina de cebada + 03 panes + margarina, huevo, mermelada, queso, jamonada, mortadela ó hot dog, conserva de pescado, plátano, palta, aceituna, tortilla de verduras, camote frito.

Cuadro N° 01

Frecuencia y cantidad de alimentos principales a consumir por los internos (as) en el E.P. Juliaca de la ORA Puno

Desayuno:

Aceituna, queso, huevo de gallina sancochado, palta, conserva de pescado, pollo/conserva, plátano, camote frito.

Consulta

De acuerdo al Anexo A-1 en el cuadro ¿Ración de alimento preparado para interno(a)¿ se contempla en la ración desayuno los siguientes acompañantes: margarina, huevo, mermelada, queso, jamonada, mortadela o hot-dog, conserva de pescado, plátano, palta, aceituna, tortilla de verduras y camote; pero en Cuadro N° 01 ¿Frecuencia y cantidad de alimentos principales a consumir por los internos (as) en el E.P. Juliaca de la ORA Puno¿ solo se contempla los siguientes acompañantes en la Racion desayuno: aceituna, queso, huevo, palta, conserva de pescado, pollo/conserva, platano y camote.

Se solicita a ese Comité de Selección que en coordinación con el área usuaria se considere las otras opciones obviadas: jamonada, hot-dog o mortadela, margarina y mermelada en Cuadro N° 01 ¿Frecuencia y cantidad de alimentos principales a consumir por los internos (as) en el E.P. Juliaca de la ORA Puno¿.

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: - Página: 91-9

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- Se respeta lo requerido por el área usuaria según sus TDRs.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20126101652	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	CEDAQUI SAC	Hora de envío :	22:18:18

**Consulta:** Nro. 19

**Consulta/Observación:**

Establecimiento Penitenciario de Challapalca: folios 103 al 104

Antecedentes

7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.

Para el personal seguridad y salud se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco así también para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses congelados, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses congelación (se verificará por las fechas producción y características organolépticas)

El pescado no deberá pasar mayor a (06) seis meses congelados y se regirán según lo establecido en DS. 040-2001-PE ¿Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas¿

Consulta

Teniendo en consideración que los productos cárnicos congelados producidos para exportación, son productos alimenticios que en su mayoría tienen una vida útil de dos (02) años a más, y que, la entidad sanitaria previa a brindar la autorización correspondiente evalúa el estudio de vida útil del producto, el cual evidencia que durante este periodo el producto mantiene las características, físico-químicas, organolépticas y microbiológicas aptas para el consumo humano; se solicita a ese comité de selección que en coordinación con el área usuaria, reconsidere el periodo de aceptación del producto contemplado en el numeral 7.8, brindando un periodo de aceptación del producto congelado igual al tiempo de vida útil del producto, es decir, dos (02) años.

**Acápite de las bases :** Sección: General      **Numeral:** 3.1      **Literal:** 7.8      **Página:** 103

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- La cadena de frío de los diferentes productos carnicos (pescado, pollo, etc) tiene diferentes fases o procesos por los que ha de pasar. Concretamente, podemos diferenciar hasta 5: Fase de producción, Transporte, Fase de almacenamiento, Distribución y puntos de venta, Usuario final, por ello y la normativa indicada en los TDRs,

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código :	20126101652	Fecha de envío :	03/05/2023
Nombre o Razón social :	CEDAQUI SAC	Hora de envío :	22:18:18

**Consulta:** Nro. 20

**Consulta/Observación:**

Para todo los Establecimientos Penitenciarios

Antecedentes

7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Para el personal seguridad y salud se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco así también para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses congelados, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses congelación (se verificará por las fechas producción y características organolépticas)

Consulta

En las bases establecen que para la POPE se puede utilizar productos cárnicos y menudencia frescos como congelados, solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena.

Al respecto, solicitamos a ese comité de selección que, en coordinación con el área usuaria, se precise que para el almuerzo se pueden utilizar productos frescos y congelados, a razón de cuatro veces por semana.

Acápíte de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: 7.8 Página: -

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

SE ACOGE.- Se añade en la Bases integradas + Almuerzo en el numeral 7.8 de todos los EE.PP.

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

null

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

Ruc/código : 20126101652

Nombre o Razón social : CEDAQUI SAC

Fecha de envío : 03/05/2023

Hora de envío : 22:18:18

**Consulta: Nro. 21**

**Consulta/Observación:**

Para todo los Establecimientos Penitenciarios: folios 126 al 127

Antecedentes

Requisito de Calificación

B.3.2. Capacitación

Requisitos:

EE.PP. JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA.

- Nutricionista: se requiere de (i) veinticinco (25) horas como mínimo en capacitación de buenas prácticas de manipulación, higiene y conservación de alimentos, (ii) veinticinco (25) horas en buenas prácticas de almacenamiento y (iii) veinticinco (25) horas como mínimo en capacitación de Sistemas de gestión de alimentos, calidad e inocuidad de alimentos, HACCP; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

- Representante: se requiere de (i) dieciséis (16) horas como mínimo en capacitación de buenas prácticas de manipulación, higiene y conservación de alimentos y dieciséis (16) horas como mínimo en capacitación de buenas prácticas de almacenamiento; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

- Cocinero o chef: se requiere de 20 horas de capacitación en temas de: (i) higiene, manipulación y (ii) conservación de alimentos; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, Y/O CERTIFICADOS.

Consulta

Solicitamos a ese digno Comité de Selección que, en coordinación con el área usuaria, se reformule la cantidad de horas solicitadas por ser excesivas, de acuerdo con el siguiente detalle:

- Nutricionista: se requiere de doce (12) horas como mínimo en capacitación en cualquiera de los siguientes temas: buenas prácticas de manipulación, higiene y conservación de alimentos, buenas prácticas de almacenamiento y capacitación de Sistemas de gestión de alimentos, calidad e inocuidad de alimentos, HACCP; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

- Representante: se requiere de doce (12) horas como mínimo en capacitación de cualquiera de los siguientes temas: buenas prácticas de manipulación, higiene y conservación de alimentos y buenas prácticas de almacenamiento; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

- Cocinero o chef: se requiere de doce (12) horas como mínimo en cualquiera de los siguientes temas: higiene, manipulación y conservación de alimentos; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Además, para los cuatros penales, añadir que dichas capacitaciones pueden ser realizadas por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas

Entidad convocante : INPE-DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-INPE ORAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE

---

o privadas ESPECIALIZADAS, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA ¿ Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades.

Acápites de las bases : Sección: General Numeral: 3.1 Literal: B.3.2 Página: 126

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

-

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

NO SE ACOGE.- Ya que las empresas proveedoras de este servicio cuentan con personal especializado y viene trabajando periódicamente, y a su vez deben estar en constante capacitación por ser un servicio delicado en alimentación a personas más aun para internos, que están a cargo de la institución.

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

null