

# PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : HOSPITAL NACIONAL DOS DE MAYO

Nomenclatura : AS-SM-14-2024-HNDM-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS -ITEM PAQUETE N° 11: LACTEOS (DERIVADO DE LA LP 006-2023-HNDM)

Ruc/código :	20612539317	Fecha de envío :	26/06/2024
Nombre o Razón social :	INVERSIONES CENTRO NCP E.I.R.L.	Hora de envío :	14:21:34

## Observación: Nro. 1

### Consulta/Observación:

En el Capitulo III para el producto queso fresco de acuerdo al numeral 1.3 Garantía Comercial solicitan que el producto Queso Fresco debe contar con una vida útil mínimo de 20 días.

Al respecto debemos manifestar los diferentes fabricantes han establecido para sus productos tiempo de vida útil que van desde los 15 días a 20 días, sin embargo las bases del procedimiento considera de 20 días a mas, hecho que imposibilita a ofertar productos con 15 días de vida útil, siendo una evidente practica restrictiva ya que el producto al ser mas corta su vida útil cumple la condición de ser FRESCO, asimismo para la entrega de este producto se contara con un cronograma especifico que será entregada por el área usuaria, a su vez la entidad ha considerado un plazo de reposición de los productos lácteos de 1 día a los productos que no cumplan con las EETT, hecho que garantiza a la entidad que el producto cumplirá las condiciones solicitadas por el área usuaria de se FRESCO.

### OBSERVACION

Con la finalidad de dar cumplimiento al art 2 de LCE, literales a) LIBERTAD DE CONCURRENCIA y b) IGUALDAD DE TRATO, la Entidad considere que para la vida útil de los Quesos se amplie rangos de vida útil desde los 15 días a 20 dias, que han establecido los diferentes fabricantes en el mercado nacional, con la finalidad de fomentar la más amplia e imparcial concurrencia y participación de postores que es un principio fundamental en todas las contrataciones que realizan las entidades públicas del estado en cumplimiento de los Principios de la Ley de Contrataciones del Estado

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 1.3 Literal: a Página: 24

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

Art 2 de la LCE

### Análisis respecto de la consulta u observación:

Se acoge la consulta:

Respecto a la Garantía Comercial del Queso Fresco, se precisa que ampliara el rango de vida util del item de la siguiente manera:

- Para el caso del Queso Fresco esto contara con una vida util de 15 a 20 dias.

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

Garantía Comercial:

(¿)

Para el caso del Queso Fresco esto contara con una vida util de 15 a 20 dias.

Entidad convocante :HOSPITAL NACIONAL DOS DE MAYO

Nomenclatura :AS-SM-14-2024-HNDM-1

Nro. de convocatoria :1

Objeto de contratación :Bien

Descripción del objeto :ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS -ITEM PAQUETE N° 11: LACTEOS (DERIVADO DE LA LP 006-2023-HNDM)

Ruc/código :	20101704352	Fecha de envío :	27/06/2024
Nombre o Razón social :	DISTRIBUIDORA SARMIENTO S.A.C.	Hora de envío :	12:01:50

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:  
en la acreditación solicita plan HACCP emitido por DIGESA, pero este requisito es sólo para productos nacionales, restringiendo la libre participación con productos importados.  
por tal motivo, solicitamos para el producto LECHE DESCREMADA EN POLVO BOLSA 25 KG, el requisito de acreditacion sea plan HACCP o Certificado Zoosanitario de Exportación del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria del país de origen, para un mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico      Numeral: 3.2      Literal: A      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:

No se acoge la consulta:  
Se precisa que, solo se aceptara la validacion de la tecnica del Plan HACCP emidio por DIGESA, por ser el Ente Nacional encargado del mismo, a fin de garantizar la inocuidad del producto.  
Ademas, se precisa que existe pluralidad de postores y marcas que cumplen con lo solicitado en el mercado.

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

null