

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO

Nomenclatura : AS-SM-17-2025-MPCP-OEC-AS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA PERIODO 2025

Ruc/código : 20393782481

Fecha de envío : 20/05/2025

Nombre o Razón social : COMERCIALIZADORA LA PAREJA S.A.C.

Hora de envío : 21:20:00

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

PARA LA FILA N°03 FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL X170 GR, EN LAS BASES SOLO SOLICITAN COPIA SIMPLE DE PROTOCOLO DE HABILITACION DE PLANTA Y COPIA DEL REGISTRO SANITARIO VIGENTE OTORGADO POR SANIPES, AL RESPECTO PRECISAR QUE ES CRUCIAL E IMPORTANTE ADJUNTAR COPIA SIMPLE DE LA CONSTANCIA DE VERIFICACIÓN DE PLAN DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS HACCP DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS, PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y LA CALIDAD DEL PRODUCTO TERMINADO O FINAL, EL CUAL DETERMINA E IDENTIFICA LOS PELIGROS BIOLÓGICOS, FISICOS Y QUÍMICOS, A LO LARGO DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DESDE LA RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA HASTA LA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO FINAL, SIENDO IMPORTANTE PARA ASEGURAR LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR FINAL, MEJORA LA CALIDAD DEL PRODUCTO, CUMPLE CON LA LEGISLACIÓN NACIONAL, Y LA REDUCCIÓN DE RIESGOS DE ADULTERACIÓN Y CONTRABANDO DE LOS ALIMENTOS RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS(CONSERVAS DE PESCADO).

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1

Literal: H

Página: 19

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

Decreto Supremo N° 020-2022PRODUCE,Articulo N° 37 Decreto Supremo N° 034 -2008-AG Articulo N° 8

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Organismo Encargado de las Contrataciones en atención a la opinión del área usuaria emitida mediante CARTA N° 000040-2025-MPCP/GDSE-SGPS de fecha 22 de mayo del 2025 donde señala que: al solicitar la presentación del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria emitido por SANIPES, para la obtención del mencionado documento se verifica que el diseño, construcción, equipamiento y las operaciones o actividades que realice la infraestructura pesquera cumplen con todos los requerimientos sanitarios establecidos en la normativa sanitaria vigente y otras de aplicación. Sin embargo, el documento Verificación de

Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos críticos tiene un costo adicional que podría limitar la participación de micro y pequeñas empresas. Por lo expuesto, NO SE ACOGE lo solicitado por la empresa.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO

Nomenclatura : AS-SM-17-2025-MPCP-OEC-AS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA PERIODO 2025

Ruc/código :	20393659522	Fecha de envío :	20/05/2025
Nombre o Razón social :	NUEVA ITALIA S.A.C.	Hora de envío :	21:54:13

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

EN LAS BASES PARA LA FILA N°03 Filete de atún en aceite vegetal peso neto de 170 g
SE SOLICITA LO SIGUIENTE
A)Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro
Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera ¿SANIPES, para cada bien a contratar.
B)Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera ¿ SANIPES, para cada bien a contratar.
Documento obligatorio solicitado en la DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO PARA SUBASTA INVERSA, PARA ESTE PROCESO ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA SOLICITAMOS SE PUEDAN ADJUNTAR COMO REQUISITOS DE DOCUMENTACION OBLIGATORIO PARA LA FILA N°03 ADJUNTAR COPIA SIMPLE DE LA CONSTANCIA VERIFICACIÓN DEL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS - HACCP,
El HACCP es importante para garantizar la inocuidad de los alimentos, los peligros que pueden afectar a la seguridad alimentaria son numerosos y variados. El HACCP ayuda a identificar estos peligros y a controlarlos en el proceso de producción.
De esta manera, se pueden prevenir los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y se puede garantizar que los alimentos sean seguros y saludables para el consumo humano.
DEBIDO A LA CONYUNTURA NACIONAL SOBRE LOS PROBLEMAS SANITARIOS QUE SE HAN PRESENTADO EN OTROS PROGRAMAS NACIONALES, AL RESPECTO OBSERVAMOS QUE EN ESTE PROCESO DE SELECCION NO SE ESTA SOLICITANDO EL DOCUMENTO EN MENCIÓN, POR EL CUAL SOLICITAMOS PUEDAN ACOGER NUESTRA OBSERVACION POR SER UNA NORMA SANITARIA DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO, YA QUE EL DOCUMENTO GARANTIZA LA calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los alimentos CONSERVAS DE PESCADOS, destinados a Programas Sociales.
Por lo tanto debe requerirse COPIA DEL CONSTANCIA DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP VIGENTE EMITIDO POR SANIPES.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 2.2.1 **Literal:** h **Página:** 19

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

D.S. N° 034-2008-AG,Reglamento de Inocuidad de los Alimentos D.S. N° 012-2013-PRODUCE

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Organo Encargado de las Contrataciones en atencion a la opinion del area usuaria emitida mediante CARTA N° 000040-2025-MPCP/GDSE-SGPS de fecha 22 de mayo del 2025 donde señala que: al solicitar la presentación del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria emitido por SANIPES, para la obtención del mencionado documento se verifica que el diseño, construcción, equipamiento y las operaciones o actividades que realice la infraestructura pesquera cumplen con todos los requerimientos sanitarios establecidos en la normativa sanitaria vigente y otras de aplicación. Sin embargo, el documento Verificación de Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos críticos tiene un costo adicional que podría limitar la participación de micro y pequeñas empresas. Por lo expuesto, NO SE ACOGE lo solicitado por la empresa.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO

Nomenclatura : AS-SM-17-2025-MPCP-OEC-AS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA PERIODO 2025

Ruc/código :	10489920269	Fecha de envío :	20/05/2025
Nombre o Razón social :	RIOS ANGULO JAIR ALEXANDER	Hora de envío :	22:32:11

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

2.2.1.1 DOCUMENTOS PARA ADMISION DE OFERTA

H) PARA LA FILA 03 SOLO SOLICITAN COPIA DE HABILITACION DE PLANTA Y COPIA DEL REGISTRO SANITARIO EMITIDO POR SANIPES, AL RESPECTO FORMULAMOS OBSERVACION DEBIDO A QUE ESTE PROCESO DE SELECCION NO SE ESTA REQUERIENDO COMO DOCUMENTO OBLIGATORIA LA PRESENTACION DE Copia simple de la Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad competente Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES), DOCUMENTO DE VITAL IMPORTANCIA DEBIDO A QUE GARANTIZA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS PROCESADOS COMO LAS CONSERVAS.

PARA EL CUAL SOLICITAMOS PUEDAN INCLUIR COMO REQUISITO OBLIGATORIO ADJUNTAR DICHO DOCUMENTO.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1 Literal: H Página: 19

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

Articulo N° 8 y numeral 9.2 del Artículo N° 9 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Organismo Encargado de las Contrataciones en atención a la opinión del área usuaria emitida mediante CARTA N° 000040-2025-MPCP/GDSE-SGPS de fecha 22 de mayo del 2025 donde señala que: al solicitar la presentación del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria emitido por SANIPES, para la obtención del mencionado documento se verifica que el diseño, construcción, equipamiento y las operaciones o actividades que realice la infraestructura pesquera cumplen con todos los requerimientos sanitarios establecidos en la normativa sanitaria vigente y otras de aplicación. Sin embargo, el documento Verificación de Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos críticos tiene un costo adicional que podría limitar la participación de micro y pequeñas empresas. Por lo expuesto, NO SE ACOGE lo solicitado por la empresa.

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

null