

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANCHEZ CARRION - HUAMACHUCO

Nomenclatura : AS-SM-1-2025-MPSC-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SIN FICHAS TECNICAS PARA LA ATENCION DE USUARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA, EN LA MODALIDAD DE OLLAS COMUNES, AÑO 2025

Ruc/código : 10706811325

Fecha de envío : 07/03/2025

Nombre o Razón social : CHAVEZ LAZARO LUZ KATHERINE

Hora de envío : 16:35:31

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Solicito al comité de selección pida como requisito de calificación el certificado de buenas practicas de almacenamiento y manipulación de alimentos, para salvaguardar la integridad y salud de los beneficiarios, asi como tambien, pida el certificado Higienico Sanitario de Almacén, por ser productos de primera necesidad.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: III Literal: 3.2 A Página: 35

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Visto el DECRETO SUPREMO N° 004-2011-AG, mediante el cual Aprueban el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; en su Artículo 33°, estipula que los establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA.

El mismo Artículo N° 33 menciona que, para la obtención de la Autorización Sanitaria, el administrado debe presentar los siguientes requisitos:

- Solicitud, según formato del Anexo N° 3 (adjunto);
- Copia del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura ¿ BPM, según lineamientos del Codex Alimentarius;
- Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control ¿ APPCC/HACCP, según lineamientos del Codex Alimentarius;
- Planes Operativos Estandarizados de Sanitización ¿ POES;
- Plan interno de rastreabilidad, según lineamientos establecidos por SENASA;
- Flujo de operaciones proyectado en el plano de construcción del establecimiento,
- Copia de certificaciones de calidad, sanidad o similares que apoyen las operaciones realizadas, de contar con ellas, y
- Boleta de depósito bancario, según tasa establecida (22.8% UIT según numeral 2 Artículo 50° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

Según la GUÍA DE APLICACIÓN DEL SISTEMA DE APPCC (HACCP), publicada por SENASA, la aplicación de los principios del sistema de APPCC supone la aplicación de diferentes tareas, según una secuencia lógica, dentro de las cuales se encuentra la siguiente:

Conclusión

Por tanto, NO SE ACOGE la observación, toda vez que resulta una exigencia excesiva requerir a los postores presenten como requisito de calificación el certificado de buenas prácticas de almacenamiento y manipulación de alimentos, así como el certificado higiénico Sanitario de Almacén, puesto que estos requisitos deben cumplir las empresas para el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control ¿ APPCC/HACCP, según lineamientos del Codex Alimentarius, mismo requisito que es solicitado para la obtención de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente.

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

null