

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE URANMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MDU-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE LECHE FRESCA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE URANMARCA - PROVINCIA DE CHINCHEROS -APURIMAC

Ruc/código :	20490666193	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ASOCIACION DE GANADEROS DEL ANEXO DE COLLAPAMPA DEL DISTRITO DE ANCCOHUALLO	Hora de envío :	16:30:48

Consulta: Nro. 1

Consulta/Observación:

f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ¿ DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la ¿Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas¿. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente como leche Gloria que hacen envase las leches con preservante para tener fecha de vencimiento , por lo tanto no debe ser parte de requisitos en esta convocatoria , por lo tanto la asociación que presento no esta afecto al requisito que ponen en la convocatoria).

En este ley TÍTULO II

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE

LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

CAPÍTULO I

REQUISITOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE TÍTULO II

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE

LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

CAPÍTULO I

REQUISITOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE , este ley es para empresas de produccion industria TÍTULO II

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE

LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

CAPÍTULO I

REQUISITOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1.1

Literal: F

Página: 20

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

TÍTULO II PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS CAPÍTULO I

Requisitos para la consulta u observación:

EL COMITÉ DE SELECCIÓN ES EL ENCARGADO DE LA ADECUADA ELABORACION DE LAS BASES, DEBIENDO ASEGURAR LA CALIDAD TÉCNICA Y REDUCIR LA NECESIDAD DE SU REFORMULACIÓN POR ERRORES O DEFICIENCIAS TÉCNICAS QUE REPERCUTAN EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN. ENTONCES PARA ACLARAR RESPECTO A LA CONSULTA DEL INCISO f) SE HACE MENCION QUE EL REQUISITO ES PARA EL CASO DE ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE, POR LO CUAL EL PARTICIPANTE NO ESTA OBLIGADO A PRESENTAR DICHA DOCUMENTACIÓN.

CABE ACLARAR QUE PÁRRAFOS MAS ABAJO MENCIONA LOS DOCUMENTOS CUANDO EL OBJETO DE LA CONTRATACION SEA LECHE CRUDA.

¿INCISOS: g), h), j), k). de la misma sección de las Bases¿

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

null