

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : ESCUELA NACIONAL DE MARINA MERCANTE

Nomenclatura : AS-SM-4-2023-ENAMM-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE EMBUTIDOS, LÁCTEOS, ESPECERIAS Y OTRAS ESPECIAS

Ruc/código : 20600814142

Fecha de envío : 05/07/2023

Nombre o Razón social : REPRESENTACIONES EL CACIQUE S.A.C

Hora de envío : 22:37:50

Consulta: Nro. 1

Consulta/Observación:

En las Bases se considera como documento obligatorio para admisión de la oferta lo siguiente:

g) Presentar copia simple de Certificados y/o Constancias, otorgado por el Ministerio de Salud o por una entidad autorizada, que acredite que el personal manipulador de alimentos (mínimo dos personas), cuenten con capacitación de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de alimentos, en estado vigente.

Al respecto el Decreto Supremo 004-2014-SA en su artículo 58-B Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), establece lo siguiente:

Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius comprenden el Programa. de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

La certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento. Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción.

En tal sentido, la Certificación de Principios Generales de Higiene son OBLIGATORIOS, establecidos en una normativa legal expedida por una Entidad del Gobierno Central, cuya finalidad es garantizar que los alimentos se encuentren en optimas condiciones, para salvaguardar la salud del personal, por lo que solicitamos al Comité de Selección en coordinación con el área usuaria considerar como documento obligatorio para la admisión de ofertas el Certificado de Principios Generales de Higiene vigentes del postor en el presente procedimiento de selección.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1.1

Literal: g

Página: 17

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité ha efectuado el análisis respectivo a la consulta/observación:

Según a lo establecido en el artículo 7 de la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA establece que el profesional responsable del control de calidad sanitaria de la empresa, previamente a la aplicación del sistema HACCP, debe verificar que se cumplan con los siguientes requisitos previos:

(i) Los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius

(ii) Los códigos de prácticas para cada producto (del nivel nacional o en su defecto del Codex). (iii) Las disposiciones legales en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas.

De otro lado, es importante mencionar que, de acuerdo a lo establecido en el artículo 58 del Decreto Supremo N° 004-2014-SA ¿ "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA", son requisitos para la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, la presentación de, entre otros, manuales de programa de buenas prácticas de manipulación o buenas prácticas de manufactura (BPM) y programa de higiene y saneamiento (PHS).

Asimismo, el Decreto Supremo N° 004-2014-SA, cuyo Artículo 58-B. Establece que la Micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la certificación de principios Generales de Higiene del Codex

Entidad convocante : ESCUELA NACIONAL DE MARINA MERCANTE

Nomenclatura : AS-SM-4-2023-ENAMM-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE EMBUTIDOS, LÁCTEOS, ESPECERIAS Y OTRAS ESPECIAS

Específico 2.2.1.1 g 17

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Alimentarius (PGH).
Mientras que para las empresas fabricantes de alimentos y bebida de alto riesgo estas deben contar con la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (especificaciones técnicas en el caso de bienes), debiendo estos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.

En ese sentido, considerando a lo señalado en los párrafos precedentes y en atención a las facultades conferidas al Área Usuaria de la Entidad, este comité de selección ha decidido ACOGER su consulta/observación, se precisara en las bases integradas. como documento de admisión.

¿Copia de la certificación de principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) vigente del postor que acredite el correcto almacenamiento de productos terminados industrializados perecibles y no perecibles destinados al consumo humano de acuerdo a lo establecido en el artículo 58-B y 58-E del Decreto Supremo 004-2014-SA, que modifica el Decreto Supremo N° 007-98-SA¿.

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

null