

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : ESCUELA NACIONAL DE MARINA MERCANTE

Nomenclatura : AS-SM-4-2023-ENAMM-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

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

Ruc/código : 20551541399

Fecha de envío : 30/10/2023

Nombre o Razón social : PUKARA FINANCIAL GROUP S.A.C.

Hora de envío : 21:38:19

Consulta: Nro. 1

Consulta/Observación:

De acuerdo a la revisión de las Bases del procedimiento de selección, solo se están considerando la presentación de documentos tales como Registro Sanitario y Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario, sin embargo el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas considera que las MYPE deben contar obligatoriamente con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH),

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 Higienes 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: e

Página: 17

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

El comité efectúa el análisis de su consulta y/u observación teniendo presente lo siguiente:

El área usuaria es la responsable de definir con precisión las especificaciones técnicas, permitiendo la concurrencia de pluralidad de postores; ello, además de cumplir con los principios que rigen las contrataciones del Estado, de manera que las contrataciones que realicen las Entidades del Sector Público cumplan con maximizar el valor del dinero del contribuyente y se efectúen en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad.

En atención a lo descrito anteriormente, este comité de selección en coordinación con el área de abastecimiento y el área Usuaria de la Entidad así como la prioridad que se tiene con el objeto de la convocatoria, ha decidido que se dará cumplimiento a lo establecido en las bases administrativas del presente proceso de selección.

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

null