

# PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-UNT/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE PAN (PAN FRANCES INDIVIDUAL Y PAN DE YEMA) PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO

Ruc/código : 10178761493

Fecha de envío : 07/07/2023

Nombre o Razón social : VACA DEZA VDA DE BUSTAMANTE ALICIA LIDIA

Hora de envío : 23:34:12

## Observación: Nro. 1

### Consulta/Observación:

Las Bases, Capítulo III, numeral 3.1 especificaciones técnicas, Anexo, pagina 51, indican ¿La contratación de los alimentos de primera necesidad, el postor deberá cumplir con los registros sanitarios correspondientes a fin de SALVAGUARDAR LA SALUBRIDAD de los beneficiarios¿

Que, la Ley General de Salud N° 26842 en el artículo 18 señala que toda persona es responsable frente a terceros por el incumplimiento de las prácticas sanitarias y de higiene destinadas a prevenir la aparición y propagación de enfermedades transmisibles, así como los actos o hechos que originen la contaminación del ambiente y el artículo 19° señala es obligación de toda persona cumplir con las normas de seguridad que establecen las disposiciones pertinentes y participar y colaborar en la prevención y reducción de los riesgos por accidentes.

Que, la citada Ley General de Salud en el artículo 88°, señala que la fabricación y comercialización de alimentos destinados al consumo humano están sujetos a control y vigilancia higiénica sanitaria y el artículo 94° indica que el personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación. Por lo expuesto, solicitamos al comité de selección en coordinación con el área usuaria, exigir como requisito de calificación, que los postores acrediten que su personal tenga su Carnet de Sanidad, que certifique la salud e higiene de la persona que manipula los alimentos (pan) se encuentra en condiciones óptimas para desarrollar sus actividades.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico

Numeral: III

Literal: 3.1

Página: 51

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

Ley General de Salud N° 26842

### Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección SE ACOGE a la presente observación y se incluirá como requisito de calificación para que los postores acrediten que su personal tengan Carnet de Sanidad, todo ello, a efectos de garantizar la salubridad de los alimentos.

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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Se incluirá en las bases el siguiente párrafo:

. Declaración Jurada del Postor, que acredite que el personal tenga Carnet de Sanidad.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-UNT/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE PAN (PAN FRANCES INDIVIDUAL Y PAN DE YEMA) PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO

Ruc/código :	10178761493	Fecha de envío :	07/07/2023
Nombre o Razón social :	VACA DEZA VDA DE BUSTAMANTE ALICIA LIDIA	Hora de envío :	23:34:12

**Observación: Nro. 2**

**Consulta/Observación:**

Las Bases, Capítulo III, numeral 3.2 requisitos de calificación, pagina 22, solicitan:  
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del Establecimiento

Teniendo en cuenta que las Buenas prácticas de manipulación de alimentos son una combinación de procedimientos de manufactura y calidad, con el objetivo de asegurar que los productos sean elaborados de manera consistente según especificaciones y evitar la contaminación del producto por fuentes internas y externas.

Que, las BPM son un conjunto de normas y procedimientos que se aplican durante toda la cadena productiva e involucra a las materias primas, manipuladores, procesos e instalaciones con el fin de lograr el orden e higiene necesarios para obtener alimentos inocuos.

Por lo que, al amparo del Principio de competencia, que indican que los procesos de selección, incluyen disposiciones para obtener la propuesta más ventajosa para satisfacer el interés público, solicitamos respetuosamente al Comité de selección en coordinación con el área usuaria precisar que el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del Establecimiento, a presentar, este refrendado por un Ingeniero Industrial que es el profesional idóneo en trabajos que tienen que ver con la cadena productiva, procesos e instalaciones, para que la entidad asegure la mejor opción calificada

**Acápites de las bases :**    **Sección:** Específico    **Numeral:** III    **Literal:** 3.2    **Página:** 22

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

Art. 2 de la Ley de Contrataciones del estado

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

El Comité de Selección NO ACOGE la presente observación, porque considera que no es necesario que esté refrendado por el profesional indicado; caso contrario, incurrimos en la vulneración de los principios que rigen las contrataciones públicas, Principio de Libertad de Concurrencia e Igualdad de Trato.

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

null