

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante :	GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH-SALUD UTES ELEAZAR GUZMAN BARRON
Nomenclatura :	AS-SM-2-2023-HREGB-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE CARNES, PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL ELEAZAR GUZMÁN BARRÓN"

Ruc/código :	20481144231	Fecha de envío :	18/05/2023
Nombre o Razón social :	ALIMENTOS Y CARNES S.A.C.	Hora de envío :	20:56:31

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Las bases en los requisitos de calificación - capacidad legal, pagina 27, solicitan lo siguiente;

¿Certificación Sanitaria de Principios Generales de Codex Alimentarius a nombre del postor o del distribuidor, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental o por la Gerencia Regional de Salud de la jurisdicción del postor¿

Al respecto debemos señalar que, EN LA ACTUALIDAD, POR CAMBIOS EN LA NORMATIVA sobre las autorizaciones sobre Certificación Sanitaria de Principios Generales de Codex Alimentarius, la Dirección General de Salud de Salud Ambiental o Gerencia Regional de Salud NO EMITEN Certificación Sanitaria de Principios Generales de Codex Alimentarius, PARA LAS CARNES, vísceras, apéndices sean crudos marinados, envasados.

La Resolución Ministerial N° 784 -2021/MINSA, en su artículo 58-B.1 indica: La Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius es el procedimiento administrativo a cargo de la DIGESA, por el que se autoriza al establecimiento para a) Producción y/o fraccionamiento y envasado de alimentos que NO SE ENCUESTRAN COMPRENDIDOS EN LA LISTA DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO, según la Lista aprobada con Resolución Ministerial. (Resolución Ministerial N° 020-2015/MINSA)

La Resolución Ministerial N° 020-2015/MNSA, en numeral 6.1 Lista de Alimentos de Alto Riesgo, señala que CARNES, vísceras, apéndices sean crudos marinados, envasados, SON ALIMENTOS DE ALTO RIESGO.

La Gerencia Regional de Salud La Libertad, añade que no es posible otorgar Certificación Sanitaria de Principios Generales de Codex Alimentarius, al establecimiento dedicado a la comercialización de carnes, dado que su proceso no está considerado como proceso industrializado.

POR LO EXPUESTO, y al amparo del principio de libertad de concurrencia, Igualdad de trato, establecido el art. 2 de la Ley de Contrataciones del Estado, para promover el libre acceso y participación de proveedores en los procesos de contratación, y para fomentar la participación de La pequeña empresa, SOLICITAMOS respetuosamente al Comité de Selección en coordinación con el área usuaria RETIRAR el Requisito de Calificación exigido en las bases: ¿Certificación Sanitaria de Principios Generales de CODEX Alimentarius a nombre del postor o del distribuidor, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental o por la Gerencia Regional de Salud de la jurisdicción del postor¿

Acápito de las bases : Sección: Especifico Numeral: III Literal: 3.2 Página: 27

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:

SE ACOGE LA OBSERVACIÓN, SE SUPRIMIRÁ DE LAS BASES.

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

5.5.Requisitos de calificación :

a) Requisitos de habilitación del proveedor.

-Certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según indica el art. 33 del D. S. 004-2011-AG.

Acreditación:

Copia Simple de Certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA a nombre del postor o su distribuidor, en caso de ser del distribuidor se presentará adicionalmente una Declaración Jurada y/o comprobante de pago que acredite el vínculo contractual.