

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL SAN MARTIN

Nomenclatura : LP-SM-1-2025-UNSM/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNES EN GENERAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSM EN EL AÑO ACADÉMICO 2025

Ruc/código :	10457138402	Fecha de envío :	26/02/2025
Nombre o Razón social :	ACOSTA CORDOVA JORGE ALONSO	Hora de envío :	11:55:11

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Apreciada Entidad, que según indica el ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 004-2011-AG, y sus modificatorias, los alimentos requeridos en estas ee.tt como las carnes (CARNE DE GALLINA, CARNE DE POLLO, CARNE DE BOVINO, CARNE DE PORCINO) son alimentos que cuentan con el procesamiento primario y que tienen que tener el certificado de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, como mínimo contar con los procesamientos de Cortado, desengrasado y refrigerado, y en el caso de carne molida, el procesamiento de molido. Es por tal motivo y según ley y los DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO SEGÚN OSCE en los requisitos de calificación se debería solicitar dicho certificado a nombre del postor, y si el proveedor no contara con tal documento, presentar una careta de autorización de la empresa que se dedica al procesamiento primario con los datos del procedimiento.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 2 Página: 26

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

ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 004-2011-AG

Análisis respecto de la consulta u observación:

El comité de selección en coordinación con el Área Usuaría ACOGE PARCIALMENTE la observación y se modificará los nuevos términos en las bases integradas.

Se incorporará en las Bases a integrarse; en el numeral 13 REQUISITOS DEL PROVEEDOR (HABILITACIÓN), para los productos: CARNE DE GALLINA DE POSTURA CON MENUDENCIA, CARNE DE RES MOLIDA, CHULETA DE CERDO, COSTILLA DE CERDO, PANCETA DE CERDO CON PIEL, PATA DE CERDO, PECHUGA DE POLLO SIN ALAS, RODAJA DE PAVITA se incluye: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado a nombre del postor, debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

NOTA: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

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

Se incluirá en las Bases Integradas

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL SAN MARTIN

Nomenclatura : LP-SM-1-2025-UNSM/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNES EN GENERAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSM EN EL AÑO ACADÉMICO 2025

Ruc/código : 10457138402

Fecha de envío : 26/02/2025

Nombre o Razón social : ACOSTA CORDOVA JORGE ALONSO

Hora de envío : 11:55:11

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

Apreciada entidad, Que, mediante Ley N° 30063, modificada por Decreto Legislativo N° 1402, se crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos y viendo los alimentos requeridos en estas ee.tt como el pescado filete de basa refrigerado, y según SANIPES este producto debe tener el PROTOCOLO TÉCNICO PARA HABILITACION SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS.

Es por tal motivo y según ley y los DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO SEGÚN OSCE en los requisitos de calificación se debería solicitar dicho certificado.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 2 **Página:** 26

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

Ley N° 30063, modificada por Decreto Legislativo N° 1402, Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

Análisis respecto de la consulta u observación:

El postor no precisa el artículo de la Ley N° 30063, que se vulnera; así mismo la mencionada ley crea la autoridad normativa SANIPES; no es una ley normativa.

Ante ello, El área usuaria en coordinación con el Comité de Selección NO ACOGE la observación.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL SAN MARTIN
Nomenclatura : LP-SM-1-2025-UNSM/CS-1
Nro. de convocatoria : 1
Objeto de contratación : Bien
Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNES EN GENERAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSM EN EL AÑO ACADÉMICO 2025

Ruc/código :	10457138402	Fecha de envío :	26/02/2025
Nombre o Razón social :	ACOSTA CORDOVA JORGE ALONSO	Hora de envío :	11:55:11

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

Apreciada Entidad, que según indica el ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 004-2011-AG, y sus modificatorias, los alimentos requeridos en estas ee.tt como el pescado tilapia, son alimentos que cuentan con el procesamiento primario y que tienen que tener el certificado de protocolo técnico para habilitación sanitaria de procesamiento primario o artesanal. Es por tal motivo y según ley y los DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO SEGÚN OSCE en los requisitos de calificación se debería solicitar dicho certificado.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 2 **Página:** 26

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

ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 004-20

Análisis respecto de la consulta u observación:

El comité de selección en coordinación con el Área Usuaría ACOGE PARCIALMENTE la observación y se modificará los nuevos términos en las bases integradas.

Precisión de aquello que se incorporará en las Bases a integrarse; en el numeral 13 REQUISITOS DEL PROVEEDOR (HABILITACIÓN), para PESCADO TILAPIA, se incluye: Al ser un pescado de la zona se requiere Vigencia de Protocolo técnico para la habilitación Sanitaria de centro de cultivo Acuícola, en el cual detalla el centro de Cultivo acuícola dentro de la Región San Martín, emitido por la Organización Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES. El Certificado deberá mantenerse vigente durante el suministro del bien, así como en cada atención deberá acreditar que el bien entregado proviene del centro de procesamiento que adjunta el certificado SANIPES, acreditación mediante carta firmada por el jefe de gestión de calidad de la empresa la misma que deberá acreditar su vínculo laboral con la empresa.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL SAN MARTIN

Nomenclatura : LP-SM-1-2025-UNSM/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNES EN GENERAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSM EN EL AÑO ACADÉMICO 2025

Ruc/código : 10710666810

Fecha de envío : 28/02/2025

Nombre o Razón social : USHÑAHUA RENGIFO JUNIOR GEINER

Hora de envío : 22:00:31

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

SE OBSERVA EL REQUISITO DE CALIFICACION DE HABILITACION

En las bases se esta solicitando como requisito de habilitación que el postor presente COPIA SIMPLE DEL REGISTRO SANITARIO VIGENTE DE LA CECINA, que oferta el postor; sin considerar que en el mercado existe proveedores de carnes, que no venden CECINAS debido al procesamiento adicional que se realiza a las carnes.

Solicitar que los postores acrediten un registro sanitario de la cecina a su nombre, con este requisito se está restringiendo la participación de postores con experiencia en la venta de carnes debido a que no realizan el procesamiento y venta de cecina. Por lo expuesto, se solicita al comité selección validar los REGISTRO SANITARIO DE LA CECINA a nombre de un proveedor distinto al postor, siempre que este tenga la autorización para el usos del documento en el presente procedimiento de selección.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** A **Literal:** 3.2 **Página:** 24

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

Art. 2 de la LCE

Análisis respecto de la consulta u observación:

El comité de selección en coordinación con el Área Usuaría, NO ACOGE la observación, ya que, en el numeral 13 REQUISITOS DEL PROVEEDOR (HABILITACIÓN), para el producto CECINA Copia simple del Registro Sanitario vigente de la CECINA que oferta el postor, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA. Se especifica que el registro sanitario es para el producto CECINA, no a nombre del postor.

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

null