

# PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Nomenclatura : AS-SM-18-2023-JUS/PRONACEJ-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PAN, PANETONES Y EMPANADAS PARA EL CENTRO JUVENIL DE DIAGNOSTICO Y REHABILITACIÓN JOSE QUIÑONES GONZALES - CHICLAYO

Ruc/código :	20601809061	Fecha de envío :	05/12/2023
Nombre o Razón social :	NEGOCIOS ORTZU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Hora de envío :	12:55:59

## Observación: Nro. 1

### Consulta/Observación:

Se solicita lo siguiente:

Para los subitem 1.2, 1.3.:

Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarius (PGH) para la elaboración de panificación en general destinados al consumo humano.

El certificado de principios general de higiene del codex alimentarius, solo se emiten con lineamientos de alimentos perecibles y no perecibles, por lo cual sería imposible que diga el certificado para elaboración de panificación en general destinado al consumo humano, lo que otorgan es permiso para fraccionamiento, comercialización, almacenamiento y distribución de alimentos perecibles y no perecibles, según el decreto supremo 004-2014 sa, Según el Artículo 58°.- Control de calidad sanitaria e inocuidad Para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fraccionamiento, comercialización, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria. La Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue otorgará las certificaciones sanitarias conforme a lo señalado en los artículos 58-A y 58-b del presente Reglamento.

Según 58-b. Certificación de Principios Generales de Higiene del alimentarius (PGH), 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 expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios, la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue. La certificación se otorga por establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.

Por lo cual debería solicitarse Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarius (PGH), en la línea de almacenamiento, fraccionamiento, comercialización y distribución de alimentos perecibles y no perecibles para el consumo humano.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: a Página: 25

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

art 2.- principios de la ley de contrataciones, libre concurrencia

### Análisis respecto de la consulta u observación:

En atención al Informe N° 00046-2023-JUS/PRONACEJ-UGMSI-CJDR04-AD del Centro Juvenil de Diagnóstico y Rehabilitación José Quiñones, remitida por el área usuaria, este colegiado manifiesta que. ¿ NO SE ACOGE, Puesto que se trata de productos frescos Sub ítem 1.01 y Sub ítem 1.03 (Pan fresco del día y Empanadas de aire) donde no corresponde la presentación de Registro Sanitario puesto que no es un producto envasado y de acuerdo a lo normado por el artículo 58B del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de los alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007.98-SA y sus modificatorias, así como el Reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos aprobado por D.S. 034-2008-AG Respecto a la condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios del establecimiento de fabricación en la línea de panificación, corresponde requerir copia del Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH) para la elaboración de panificación en general, como documento que garantice la inocuidad de dicho. NO SE ACOGE.

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

null

Entidad convocante : PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Nomenclatura : AS-SM-18-2023-JUS/PRONACEJ-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PAN, PANETONES Y EMPANADAS PARA EL CENTRO JUVENIL DE DIAGNOSTICO Y REHABILITACIÓN JOSE QUIÑONES GONZALES - CHICLAYO

Ruc/código :	20601809061	Fecha de envío :	05/12/2023
Nombre o Razón social :	NEGOCIOS ORTZU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Hora de envío :	13:00:37

**Observación: Nro. 2**

**Consulta/Observación:**

debe pedirse para el sub ítem 1.1, 1.2 y 1.3: Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarius (PGH), en la línea de almacenamiento, fraccionamiento, comercialización y distribución de alimentos perecibles y no perecibles para el consumo humano, en el caso la empresa sea mype, según lo establecido Según 58-b. Certificación de Principios Generales de Higiene del alimentarius (PGH), 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 expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios, la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue. La certificación se otorga por establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.

al cumplir con el CODEX, no es necesario presentar para el subitem 1.1.- Registro Sanitario vigente, expedido por la dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y Bebidas, POR LO CUAL DEBERIA SER OPCIONAL PRESENTAR EL REGISTRO SANITARIO DE DIGESA.

**Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: a Página: 25**  
**Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):**

art 2 principios de la ley de contrataciones.

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

En atención al Informe N° 00046-2023-JUS/PRONACEJ-UGMSI-CJDR04-AD del Centro Juvenil de Diagnóstico y Rehabilitación José Quiñones, remitida por el área usuaria, este colegiado manifiesta que. ¿ NO SE ACOGE, Como se puede observarse los productos del sub ítem 1.1, 1.2: no corresponden a productos envasados; por lo tanto, corresponde la presentación de copia del Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH) para la elaboración de panificación en general y para el sub ítem 1.3: ya que es un producto envasado requiere la presentación de Copia simple del

Registro Sanitario vigente del producto, expedido por la DIGESA. NO SE ACOGE.

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

Entidad convocante : PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Nomenclatura : AS-SM-18-2023-JUS/PRONACEJ-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PAN, PANETONES Y EMPANADAS PARA EL CENTRO JUVENIL DE DIAGNOSTICO Y REHABILITACIÓN JOSE QUIÑONES GONZALES - CHICLAYO

Ruc/código :	20601809061	Fecha de envío :	05/12/2023
Nombre o Razón social :	NEGOCIOS ORTZU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Hora de envío :	13:04:59

**Observación: Nro. 3**

**Consulta/Observación:**

se pide :  
Licencia de funcionamiento, emitido por la Municipalidad Provincial o Distrital el cual debe corresponder al objeto de la presente contratación, pero este requisito limita la participacion de postores, por lo cual deberia solicitrase Licencia de funcionamiento, emitido por la Municipalidad Provincial o Distrital el cual debe corresponder venta de alimenois y afines, ya que no emiten por especifico como ustedes requiere y eso limita la concurrencia de postores.

**Acápite de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** 3.2    **Literal:** a    **Página:** 25

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

art 2.- principios de la ley de contrataciones.  
**Análisis respecto de la consulta u observación:**

En atención al Informe N° 00046-2023-JUS/PRONACEJ-UGMSI-CJDR04-AD del Centro Juvenil de Diagnóstico y Rehabilitación José Quiñones, remitida por el área usuaria, este colegiado manifiesta que. ¿ Es necesario señalar que los productos de panadería requeridos (Pan, Empanada, Paneton) están destinados a la alimentación de grupos vulnerables en este caso menores de edad; por lo tanto, previniendo situaciones de riesgo ante enfermedades transmitidas por los alimentos, ya sea en la producción, por la manipulación, el transporte y la distribución es que se pide este requisito de la Licencia de funcionamiento, emitido por la Municipalidad Provincial o Distrital el cual debe corresponder al objeto de la presente contratación (Productos de Panificación). NO SE ACOGE.

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