



PERÚ

Ministerio
de SaludMinisterio de
Protección Civil y
Defensa CivilHospital Nacional
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de
la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ACTA DE ADMISION, EVALUACION, CALIFICACIÓN Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 06-2024-HNCH

ADQUISICION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS (ARROZ PILADO EXTRA) POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA

SIENDO LAS 12:00 HORAS DEL DÍA 20 DE MAYO DE 2024, EL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES, QUIEN TIENE A SU CARGO LA PREPARACIÓN, CONDUCCIÓN Y REALIZACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 06-2024-HNCH, CUYO OBJETO DE CONVOCATORIA ES LA "ADQUISICION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS (ARROZ PILADO EXTRA) POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA", A FIN DE REALIZAR LA ADMISION, EVALUACION, CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS Y DE SER EL CASO OTORGAR LA BUENA PRO DEL PROCEDIMIENTO.

I. QUORUM

SE DEJA CONSTANCIA DEL QUORUM NECESARIO PARA LA TOMA DE ACUERDOS, EN ATENCIÓN DEL ARTÍCULO 43.3 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO, EN ADELANTE (EL REGLAMENTO), MENCIONA LO SIGUIENTE:

"Los órganos a cargo de los procedimientos de selección son competentes para preparar los documentos del procedimiento de selección, así como para adoptar las decisiones y realizar todo acto necesario para el desarrollo del procedimiento hasta su culminación, sin que puedan alterar, cambiar o modificar la información del expediente de contratación"

II. AGENDA

2.1. ADMISION, EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN DE OFERTAS Y DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO DE CORRESPONDER.

III. ANTECEDENTES

3.1 DE ACUERDO AL CRONOGRAMA ESTABLECIDO, SE REGISTRARON A TRAVES DEL SEACE COMO PARTICIPANTES LOS SIGUIENTE PROVEEDORES:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Usuario de Registro
1	Proveedor con RUC	10407558095	POMAJUICA GOMEZ YULIANA SABRINA	06/05/2024	Válido	10407558095
2	Proveedor con RUC	10712583075	MORENO BECERRA MARJORIE BREYITH	10/05/2024	Válido	10712583075
3	Proveedor con RUC	10714817782	CAMACHO ORDINOLA PAOLA NICOLE	10/05/2024	Válido	10714817782
4	Proveedor con RUC	10803736460	CANEPA GARCIA JORGE LUIS	03/05/2024	Válido	10803736460
5	Proveedor con RUC	20330055805	DISTRIBUIDORA JOVAZA EIRL	08/05/2024	Válido	20330055805
6	Proveedor con RUC	20343740078	SERVICIOS DE CONCESIONARIO SAN FRANCISCO DE ASIS SAC - SERCONSFA SAC	09/05/2024	Válido	20343740078
7	Proveedor con RUC	20492932591	FERVALO SERVICIOS GENERALES EIRL	10/05/2024	Válido	20492932591
8	Proveedor con RUC	20515430769	CORPORACION AGROPECUARIA BERTHA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	10/05/2024	Válido	20515430769



Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Usuario de Registro
9	Proveedor con RUC	20517222560	CORPORACION LON SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CORPOLON S.A.C.	06/05/2024	Válido	20517222560
10	Proveedor con RUC	20567193340	COMERCIALIZADORA GAL E.I.R.L.	10/05/2024	Válido	20567193340
11	Proveedor con RUC	20601350387	MARIA DOLORES CHUQUIMANTARI E.I.R.L.	06/05/2024	Válido	20601350387
12	Proveedor con RUC	20602385192	SERVICIOS DE ALIMENTACION YUSEP ANANIAS E.I.R.L.	04/05/2024	Válido	20602385192
13	Proveedor con RUC	20602517897	ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	06/05/2024	Válido	20602517897
14	Proveedor con RUC	20603067771	INVERSIONES GENERALES SAAVEDRA & POMA S.A.C.	07/05/2024	Válido	20603067771
15	Proveedor con RUC	20604174989	BIODEGRADABLE PERU S.A.C.	04/05/2024	Válido	20604174989
16	Proveedor con RUC	20607049913	COMPANY NUTRIALIMENTOS JIMY SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - COMPANY NUTRIALIMENTOS JIMY S.A.C.	06/05/2024	Válido	20607049913
17	Proveedor con RUC	20608578138	LA TRADICIÓN S.A.C.	06/05/2024	Válido	20608578138
18	Proveedor con RUC	20608794388	GOODS ISLAND PARTNERS S.A.C.	06/05/2024	Válido	20608794388
19	Proveedor con RUC	20610213830	NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	03/05/2024	Válido	20610213830

3.2 ASIMISMO, CON FECHA 13.05.2024 SE REALIZO LA APERTURA DE OFERTAS Y EL PERIODO DE LANCES A TRAVES DE LA PLATAFORMA DEL MODULO SEACE, DANDO CUENTA QUE NUEVE (09) POSTORES SE PRESENTÓ A LA ETAPA APERTURA DE OFERTA Y PERIODO DE LANCES.

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de Registro	Hora de Registro	Usuario de Registro	Fecha de Actualización	Hora de Actualización	Estado de la Oferta	Estado de la Oferta
1	20602385192	SERVICIOS DE ALIMENTACION YUSEP ANANIAS E.I.R.L.	10/05/2024	22:19:43	20602385192	10/05/2024	22:20:26	Enviado	Valido
2	20517222560	CORPORACION LON SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CORPOLON S.A.C.	06/05/2024	09:39:06	20517222560	06/05/2024	09:39:21	Enviado	Valido
3	20602517897	ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	10/05/2024	19:51:34	20602517897	10/05/2024	19:53:56	Enviado	Valido
4	20608578138	LA TRADICIÓN S.A.C.	06/05/2024	11:08:13	20608578138	06/05/2024	11:09:44	Enviado	Valido
5	20515430769	CORPORACION AGROPECUARIA BERTHA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	10/05/2024	12:37:57	20515430769	10/05/2024	12:38:09	Enviado	Valido
6	20492932591	FERVALO SERVICIOS GENERALES EIRL	10/05/2024	18:53:16	20492932591	10/05/2024	18:55:50	Enviado	Valido
7	20567193340	COMERCIALIZADORA GAL E.I.R.L.	10/05/2024	22:24:08	20567193340	10/05/2024	22:24:16	Enviado	Valido
8	10714817782	CAMACHO ORDINOLA PAOLA NICOLE	10/05/2024	23:15:37	10714817782	10/05/2024	23:15:48	Enviado	Valido
9	10712583075	MORENO BECERRA MARJORIE BREYITH	10/05/2024	23:31:57	10712583075	10/05/2024	23:32:09	Enviado	Valido

5 registros aprobados, mostrando 5 registro(s) de 1 a 9. Página 1 de 1.

POR LO TANTO, COMO SE OBSERVA EN LAS IMÁGENES QUE CORRESPONDEN A LA ETAPA DE PRESENTACION DE PROPUESTAS EN EL SEACE, SE CUENTA CON NUEVE (09) OFERTAS, VALIDAS.

ASIMISMO, DE LA REVISION DE LA OFERTA PRESENTADA POR EL POSTOR COMERCIALIZADORA GAL E.I.R.L., SE APRECIA QUE EL ARCHIVO SUBIDO POR PROPUESTA, ESTA ERRADO, YA QUE EL ARCHIVO CORRESPONDE A LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO, POR LO QUE SE PROCEDE A NO ADMITIR SU OFERTA.

DE OTRO LADO, SE VERIFICA QUE EN LA PRESENTACION DE DOCUMENTOS SE CUENTA CON DOCUMENTO SOLICITADO (**CERTIFICADO DE AUTORIZACION SANITARIA (VIGENTE) DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCESAMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR EL SENASA SEGÚN INDICA EL ARTICULO 33 DEL D.S. N° 004-2011-AG**) EL CUAL NO FUE PRESENTADO POR LOS POSTORES "ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA , FERVALO SERVICIOS GENERALES EIRL, MORENO BECERRA MARJORIE BREYITH, CORPORACION LON SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CORPOLON S.A.C., CORPORACION AGROPECUARIA BERTHA



SOCIEDAD ANONIMA CERRADA Y CAMACHO ORDINOLA PAOLA NICOLE", POR LO QUE SE PROCEDIO A RALIZAR LA SOLICITUD DE SUBSANACION DE OFERTAS OTORGANDO DOS (02) DIAS PARA LA PRESENTACION DE LA MISMA, TAL COMO SE APRECIA EN EL SIGUIENTE CUADRO:

Nº	Fecha de Recepción	Código	Nombre o Razón Social	Nº de Ofertas	Estado de Ofertas	Fecha de Subasta	Resultado
1	14/05/2024	20602517897	ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	2	Q	Si	15/05/2024
2	14/05/2024	20492932591	FERVALO SERVICIOS GENERALES EIRL	2	Q	Si	16/05/2024
3	14/05/2024	10712583075	MORENO BECERRA MARJORIE DREYTH	2	Q	Si	15/05/2024
4	14/05/2024	20517222560	CORPORACION LON SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CORPOLON S.A.C.	2	Q	Si	15/05/2024
5	14/05/2024	20515430769	CORPORACION AGROPECUARIA BERTHA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	2	Q	No	
6	14/05/2024	10714817782	CAMACHO ORDINOLA PAOLA NICOLE	2	Q	Si	16/05/2024

6 registros encontrados, respondiendo 6 registros, de 1 a 6. Página 1 / 1.

EN FECHA 15 Y 16 DE MAYO DE 2024, LOS POSTORES PRESENTARON SU RESPUESTA A DICHA SUBSANACION, A EXCEPCION DE "CORPORACION AGROPECUARIA BERTHA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA"; DONDE EN REVISION DE LOS DOCUMENTOS SE ARGUMENTA QUE DICHO REQUISITO, NO CORRESPONDE AL BIEN SOLICITADO, EXPONIENDO EL SUSTENTO DE ELLOS EN DOCUMENTACION ANEXA AL PRESENTE INFORME.

TENIENDO EN CUENTA LO ANTERIOR MENCIONADO, EL OEC, TOMA EN CONSIDERACION LO MENCIONADO POR LOS POSTORES Y DETERMINA **DECLARAR DESIERTO** EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, AL NO HABERSE CUMPLIDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 65.1 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES

"...el caso de la Subasta Inversa Electrónica en que se declara desierto cuando no se cuenta con dos (2) ofertas válidas."

IV. DECLARACIÓN DE DESIERTO

3.1 CONSIDERANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS, EL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES ACORDÓ **DECLARAR EL DESIERTO LA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 07-2023-HNCH**. POR NO CONTAR LAS OFERTAS VALIDA PARA EL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO, ASIMISMO SE RECOMIENDA LA REVISION DEL REQUERIMIENTO EN TODOS SUS EXTREMOS, EN CUMPLIMIENTO AL ARTICULO 29.8 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES.

V. PUBLICAR

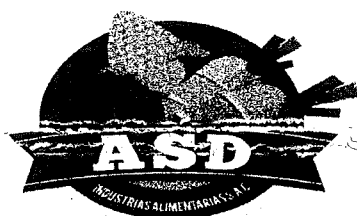
PUBLICAR LOS PRESENTES RESULTADOS A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA ELECTRONICA DEL SEACE.

CONCLUIDA LA REUNIÓN Y AL NO EXISTIR NINGUNA OBSERVACIÓN RESPECTO A LA ADMISION, EVALUACION, CALIFICACION DE OFERTAS Y DECLARATORIA DE DESIERTO, SE DA POR CERRADA LA PRESENTE ACTA; POR TAL RAZON, EN ACTO DE FE Y EN SEÑAL DE ABSOLUTA Y PLENA CONFORMIDAD, FIRMANDO EL PRESENTE DOCUMENTO, SIENDO LAS 13:00 HORAS DEL 20 DE MAYO DE 202.

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
OFICINA DE LOGISTICA

ABOG. JOSÉ ANTONIO NUÑEZ DEL CA
JEFE DE LA OFICINA DE LOGISTICA

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
PRESIDENTE TITULAR

**ASD****Industrias Alimentarias S.A.C.**

PROVEEDOR DE ALIMENTOS EN GENERAL

Lima, 15 de mayo de 2024

CARTA N° 074-2024-ASD.

Señor

Abog. JOSÉ ANTONIO NÚÑEZ DELGADO**Jefe de la Oficina de Logística****Hospital Cayetano Heredia****Dirección: Av. Honorio Delgado 262, San Martín de Porres****Teléfono: (01) 482 0402****Presente. -**

ASUNTO : NO PROCEDE SUBSANACIÓN DE OFERTA DEL PRODUCTO ARROZ PILADO POR NO SER EXIGIBLE CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS.

**REFERENCIA : CARTA N° 450-2024-OL-OEA-HNCH
FECHA: 14.05.2024**

Me dirijo a usted para saludarlo cordialmente y visto el documento citado en la referencia, le comunicamos que lo requerido no resulta exigible por efectos del **ACTA N° 31 – TRIGÉSIMA PRIMERA REUNIÓN DE TRABAJO – COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)**, de fecha 30 de abril de 2013, por el cual en el Acuerdo 4, numeral 3 del literal a) **se describe que específicamente sobre el arroz pilado, el SENASA considera que el grano ha tenido una transformación física sustancial, siendo además que el Codex lo considera un “arroz elaborado” por el cual no estaría bajo su competencia.**

Asimismo, respecto del **arroz pilado**, según Oficio N° 0025-2012-AG-SENASA-DAIAIA, de fecha 23 de mayo de 2012 remitido a la DIGESA, el SENASA, por los motivos expuestos, considera que dicho producto no está bajo su competencia, entonces se acordó que la competencia la ejerce la DIGESA a través de la emisión del **Registro Sanitario**.

Resulta importante acotar que respecto a lo regulado en el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por **DECRETO SUPREMO N° 004-2011-AG**, respecto a la **Autorización Sanitaria de Establecimientos**, ha quedado sustraído por efectos del **ACTA N° 31 – TRIGÉSIMA PRIMERA REUNIÓN DE TRABAJO – COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)**.



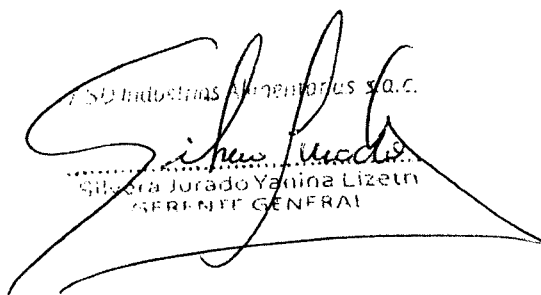
ASD Industrias Alimentarias S.A.C.

PROVEEDOR DE ALIMENTOS EN GENERAL

En consecuencia, de lo expuesto, **NO RESULTA EXIGIBLE** que el arroz pilado extra, sujeto de contratación cuente con **CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS**, por las consideraciones expuestas.

Remito adjunto copia del **ACTA N° 31 – TRIGÉSIMA PRIMERA REUNIÓN DE TRABAJO – COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)**, de fecha 30 de abril de 2013, para su mérito.

Atentamente


ASD Industrias Alimentarias S.A.C.
Silvana Jurado Yanina Lizeta
GERENTE GENERAL



ACTA N° 31

TRIGÉSIMA PRIMERA REUNIÓN DE TRABAJO

COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)

Siendo las 09:15hrs del día martes 30 de abril de 2013 y verificándose el quórum reglamentario, se dio inicio a la trigésima primera reunión de trabajo de la COMPIAL en las instalaciones de la DIGESA con la siguiente agenda:

Agenda:

1. Discusión técnica sobre competencias en torno a alimentos con características límites entre procesamiento primario y elaboración industrial, de composición mixta, de uso en salud, entre otros. Se analizarán los listados remitidos por el SENASA y por ITP/SANIPES enviados a la Secretaría vía correo por el Ing. Pedro Molina y el Ing. Alfredo Casado respectivamente.
2. Respuesta al congresista Modesto Julca (Oficio N° 801-2013-MJJ/CR) sobre el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma.
3. Avances sobre la reunión de trabajo sostenida con el IICA para la revisión del Acuerdo interinstitucional, realizada el martes 16 de abril de 2013.
4. Firma de Acta Reunión 30 y confirmación de fecha para revisión final de Plan Estratégico
5. Otros

Tema 1 de la Agenda:

1. La discusión y análisis técnico y normativo para establecer competencias se desarrolló para los siguientes alimentos:

Presentados por el SENASA: Cacao (grano fresco y seco), Café (grano fresco y seco), Arroz (tipos: entre ellos el pilado), Canela (entera, seca molida), Clavo de olor (entero, seco y molido), Orégano, pimienta, comino (hierbas o condimentos en grano o seco o molidos), Páprika: entera, seca y molida, Filtrantes: té, anís, manzanilla, coca (enteros, secos o molidos), Filtrantes o hierbas de uso medicinal: boldo, "chancapiedra", "uña de gato", etc. Fruta congelada: entera, partida, en trozos, con preservantes o antioxidantes (conservación), Carnes crudas (carcasas y cortes) con preservantes o desinfectantes, las secas saladas y en atmósfera modificada y empacadas al vacío. Leguminosas y cereales: enteros, secos y molidos (quinua, trigo, cebada, frejol, pallar, garbanzo), Papa con sulfito (cortada para uso en pollos a la brasa).

Presentados por el ITP/SANIPES: Aceite de pescado en cápsulas, Aceite de hígado de bacalao (frasco, capsulas), Harina de Spirulina y Spirulina en cápsulas y polvo en frascos. Cartílago de tiburón en polvo y en cápsulas

2. Con el propósito de ordenar la discusión y análisis sobre los productos presentados se elaboró una matriz con los siguientes puntos: nombre y descripción del alimento, dificultad presentada sobre la competencia, análisis técnico y legal, y definición de competencia.

3. Se tuvieron en cuenta las siguientes definiciones de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062 y su fe de erratas:

Alimento Elaborado Industrialmente (alimento fabricado): Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Intersectorial Permanente de
Seguridad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad
Alimentaria"

procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de éstos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

Procesamiento Primario: Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o deshollado, triturado, cortado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

Transformación: Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de estos procedimientos.

4. Dado que la mayoría de los alimentos presentados por el SENASA son deshidratados, en el análisis técnico se discutió el delimitar las competencias en función del grado de industrialización que se aplica al producto, toda vez que para el caso de algunos de ellos como los filtrantes o especias, la DIGESA viene otorgando registro sanitario.

5. Tanto el SENASA como ITP/SANIPES presentaron productos cuya descripción o composición implicarían para fines en salud, bien sea por sus propiedades y/o su forma de presentación (formas farmacéuticas) o utilización para el consumo.

Sobre estos productos, la representante de la DIGESA expresó que todos los productos con propiedades medicinales, terapéuticas o de uso en salud que tengan o no una presentación farmacéutica, los viene registrando la Dirección General de Medicamentos, Insumos y Drogas (DIGEMID) del Ministerio de Salud y que si bien en años anteriores, la DIGESA había otorgado algunos registros sanitarios a productos como filtrantes y en polvo, tanto de origen vegetal (uña de gato) como animal (pesquero), ya no los venía registrando quedando sin embargo registros sanitarios dentro del plazo de vigencia de 5 años.

Particularmente, señaló que la DIGESA no viene otorgando Registro Sanitario a productos de origen pesquero que tienen uso en salud como los indicados por ITP/SANIPES (cartilago de tiburón y spirulina), y que el Registro Sanitario se limita a productos alimenticios de diversas presentaciones (bebidas, polvo para batidos, galletas, etc.) que pueden contener cartilago de tiburón o spirulina u otro ingrediente de origen pesquero como ingredientes minoritarios de la mezcla o composición (menos del 30%), siendo otros los ingredientes principales que definen la naturaleza del producto industrializado y que lo ubican bajo competencia de la DIGESA.

La representante de la DIGESA indicó que este criterio fue tomado en función de la ~~como~~ referenciala delimitación de competencias entre el SENASA e ITP/SANIPES consensuada por la Comisión para el caso de piensos con componente de origen pesquero y agrícola asentada en el Acta 2 de la COMPIAL donde se propuso este como límite de competencia; asimismo se consideró el historial en la evaluación de expedientes de Registros Sanitarios donde la composición de diversos alimentos que los contenían no superaban este porcentaje respecto de otros ingredientes mayoritarios como polvo de soja, ajos, miel de abeja, etc.

Acuerdos

Acuerdo 1. Sobre los productos deshidratados o secados la Comisión acordó los siguientes criterios de competencia:

A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que implica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.) donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA.

Acuerdo 2. Como soporte técnico normativo para el discernimiento de las competencias de los productos con propiedades de uso en salud, la Comisión acordó que las autoridades competentes debían tener en cuenta lo siguiente:



- Los productos herbales con propiedades de uso en salud están bajo competencia de la DIGEMID según lo dispuesto por la Reglamentación donde se contempla lo referente a Productos Naturales de Uso en Salud y Recursos Naturales de Uso en Salud, Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus modificatorias, mantenido en vigencia sobre el particular por la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 001-2012-SA.

<http://www.digemid.minsa.gob.pe/UpLoad/UpLoaded/PDF/DECRETOSUPREMON010-97-SA.pdf>

<http://www.digemid.minsa.gob.pe/UpLoad/UpLoaded/PDF/DS001-2012-SA.pdf>

- Como referencia para definir si un producto herbal está bajo competencia de la DIGEMID aunque no se le consigne el uso en salud, es el "Listado de referencias bibliográficas que sustentan las seguridad de uso tradicional de recursos naturales o sus asociaciones" aprobado mediante Resolución Directoral N° 140-2012-DIGEMID-DG-MINSA

http://www.digemid.minsa.gob.pe/UpLoad/UpLoaded/PDF/RD_140_2012.pdf

- Para el caso de los productos de origen hidrobiológico como la spirulina, cartílago de tiburón u otros, que por su utilización y presentación para el consumo final, son de uso en salud, el ITP/SANIPES deberá hacer las consultas formales a la DIGEMID a fin de obtener la respuesta de esta dependencia del MINSA sobre la competencia para estos casos. De igual modo para el caso cuando estos mismos productos no consignan propiedades en salud (aunque las tengan).

La Comisión consideró sin embargo, que estos productos en su condición de materias primas de origen pesquero en la cadena productiva, podían ser derivados a la industria alimentaria para la elaboración de diversos productos alimenticios como los registrados por la DIGESA (galletas, bebidas), por lo cual dicha materia prima así como el establecimiento de elaboración, deben estar bajo autorización, vigilancia y control del ITP/SANIPES por ser productos pesqueros, de conformidad con la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062. El mismo criterio debiera aplicarse para productos importados (materias primas o producto final de uso en salud).

Acuerdo 3: En relación a la competencia de la DIGESA para otorgar o no el registro sanitario a productos alimenticios industrializados con ingredientes de origen pesquero en proporción menor al 30%.

Si bien este porcentaje no está regulado, la Comisión toma en cuenta el antecedente del Acta 2 donde se acuerda por consenso este porcentaje para delimitar competencias entre el SENASA e ITP/SANIPES para el caso de piensos mixtos. Por consiguiente, acuerda considerar el 30% como límite de competencia entre DIGESA e ITP/SANIPES para productos alimenticios mixtos con ingredientes de origen pesquero, debiendo las autoridades competentes llevarlo a sus correspondientes regulaciones a fin de atender este vacío normativo.

<http://www.digesa.sld.pe/compial/archivos/acta2.pdf>

Acuerdo 4. En base a los literales anteriormente indicados respecto de los productos sobre los cuales se discutieron límites de competencia, los miembros de la Comisión acuerdan lo siguiente:

ANÁLISIS DE COMPETENCIAS SOBRE ALIMENTOS

a) Los siguientes alimentos fueron presentados por el SENASA para análisis y discusión:

	ALIMENTO (nombre y descripción)	DIFICULTAD PRESENTADA	ANÁLISIS TÉCNICO Y BASE LEGAL	COMPETENCIA
1	Cacao (grano fresco y seco)	El proceso de deshidratación a través del secado no está contemplado en la definición de procesamiento primario de la Ley de Inocuidad	La deshidratación precisa controlar parámetros sea de cualquier tipo. La DIGESA expone el criterio de que la pérdida de agua implica una transformación física del producto, mientras que el SENASA expone que la pérdida de agua o deshidratación de los	SENASA o DIGESA según lo siguiente: A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado,



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Ministerial de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad
Alimentaria"

		de los Alimentos. La dificultad reside en identificar que tan sustancialmente la deshidratación modifica o transforma el grano.	granos no constituye un cambio sustancial que sustente la transformación del producto según la definición en la Ley de Inocuidad de los Alimentos. Por otro lado se indicó que existe regulación de diferentes países que lo enfocan desde ambos puntos de vista. Se consideró apropiado establecer como límite de competencia el criterio técnico referido a la transferencia de masa y calor.	deshidratación osmótica, etc.) donde no se requiere necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que implica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados la competencia corresponde a la DIGESA. Entendiéndose que los procesadores primarios de alimentos agropecuarios, mientras utilicen un secado natural deben solicitar al SENASA la autorización sanitaria de su establecimiento; si cambian este secado por uno de tipo industrial debe iniciar su trámite de registro ante la DIGESA.
2	Café (grano fresco y seco)	Idem cacao	Idem cacao	Idem cacao
3	Arroz (tipos: entre ellos el pilado)	Específicamente sobre el arroz pilado, el SENASA considera que el grano ha tenido una transformación física sustancial, siendo además que el Codex lo considera un "arroz elaborado" por lo cual no estaría bajo su competencia.	Según Oficio N° 0025-2012-AG-SENASA-DAIAIA de fecha 23 de mayo de 2012 remitido a la DIGESA, el SENASA por lo motivos expuestos, considera que dicho producto no está bajo su competencia. Se adjunta enlace a la Norma Codex de referencia www.codexalimentarius.org/input/download/standards/61/CXS_198s.pdf	DIGESA (remitirá respuesta de conformidad al SENASA)
4	Canela (entera, seca molida)	Idem cacao	Idem cacao	Idem cacao
5	Clavo de olor (entero, seco y molido)	Idem cacao	Idem cacao	Idem cacao
6	Orégano, pimienta, comino (hierbas o condimentos en grano o seco o molidos)	Idem cacao	Idem cacao	Idem cacao
7	Páprika: entera, seca y molida	Idem cacao	Idem cacao	Idem cacao
8	Filtrantes: té, anís, manzanilla, coca (enteros, secos o	Idem cacao	Idem cacao	Idem cacao



PERÚ

Ministerio
de Salud

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

	molidos)			
9	Financas o hierbas de uso medicinal: boldo, "chancapiedra", "uña de gato", etc	La dificultad radica principalmente en determinar la competencia con la DIGEMID, a partir de considerar su clasificación como producto de producción o procesamiento primario por su origen o como un producto con propiedades en salud por su uso.	Las opiniones y sustentos están desarrollados en el numeral del Acuerdo 2 siendo el principal el considerar estos productos desde un enfoque de uso en salud ya que está directamente vinculado con el riesgo hacia quien lo consume, por los principios activos o composición que pudiera tener.	DIGEMID
10	Fruta congelada: entera, partida, en trozos, con preservantes o antioxidantes (conservación)	SENASA manifiesta que mucho de los alimentos agropecuarios primarios de post cosecha tienen un proceso de protección o conservación (aditivos, conservantes, parafinado por ej) dicha conservación o adición de estos productos no implicaría un cambio sustancial en el alimento.	El criterio de competencia debiera ser el uso externo de estas sustancias con fines de protección o conservación y cosmético. Para el caso de frutas y hortalizas en general, la aplicación externa de parafinado o encerado y adición de colorantes, que no tiene por objetivo modificar el producto en su estado natural. En los casos en que el aditivo se incorpore al alimentos procesado industrialmente por inmersión, inyección o encurtido implicando el consumo posterior del mismo conjuntamente con el alimento se considera una modificación sustancial del producto de su estado natural por lo cual estos aditivos deben estar indicados en el etiquetado.	SENASA: Alimentos agropecuarios en su estado natural donde el uso de conservantes y similares es externo y se aplican superficialmente con fines de proteger y mejorar sus características organolépticas DIGESA: Alimentos procesados industrialmente donde el uso de aditivos se incorpora al alimento con fines de prolongar su vida útil, el cual es consumido conjuntamente con el alimento.
11	Carnes crudas (carcasas y cortes) con preservantes o desinfectantes, las secas saladas, las en atmósfera modificada y las empacadas al vacío.	El uso de preservantes o desinfectantes externos aplicados en los centros de faenamiento.	El criterio de competencia debiera ser para el caso de las carnes que el uso de sustancias protectoras, desinfectantes y cosméticas (Ej. pollos) de uso externo que no tiene por objetivo modificar el producto en su estado natural, sino sólo de protección o con fines organolépticos estarían bajo competencia del SENASA. Para el caso de las carnes secas saladas donde hay proceso de secado solo con transferencia de masa, con fines de conservación que no ocasiona un cambio sustancial en el producto original estaría bajo competencia del SENASA. Para el caso de las carnes en atmósfera modificada y empacadas al vacío, cuando no contengan ningún aditivo se considera procesamiento primario correspondiendo la competencia al SENASA.	SENASA
12	Leguminosas y cereales: enteros, secos y molidos (quinua, trigo, cebada, frejol, pallar,		Idem cacao para el caso de los secos Para el caso de la quinua u otros cereales con saponina que son sometidos a un lavado (lixiviación) para retirarla, se considera un proceso primario	SENASA DIGESA Para harinas enriquecidas o aditivadas y granos con secado industrial.



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Peruviana de
Iniciativa Alimentaria (COMPIA)"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad
Alimentaria"

	garbanzo, etc)		correspondiendo la competencia al SENASA. En caso de las harinas por ser molido es un procesamiento primario y corresponde al SENASA a excepción de las harinas que tienen agregado de aditivos, vitaminas, minerales (enriquecidas) o están cocidas, pre cocidas laminadas (hojuelas) o extruidas, la competencia correspondería a la DIGESA.	
13	Papa con sulfito (cortada para uso en pollos a la brasa)	SENASA expone que el Sulfito, bisulfito, metabisulfito (sal de sodio o de potasio) es usado como aditivo con función de antioxidante del alimento, pero no ocasionaría un cambio sustancial al mismo. La DIGESA expone que el uso de dicho aditivo quedaría incorporado al producto toda vez que no es retirado previo a su elaboración (fritura).	El Sulfito, bisulfito, metabisulfito (sal de sodio o de potasio) es un aditivo incluido en la lista del Codex para uso en papas como antioxidante y queda incorporado al producto a ser consumido, en tal sentido es competencia de la DIGESA. Se toma de referencia la norma Codex específica para papas para freír. www.codexalimentarius.org/input/download/standards/281/CXS_114s.pdf	DIGESA

b) Los siguientes alimentos fueron presentados por el SANIPES/ITP para análisis y discusión:

	ALIMENTO (nombre y descripción)	DIFICULTAD PRESENTADA	ANÁLISIS TÉCNICO Y BASE LEGAL	COMPETENCIA
1	Aceite de pescado en cápsulas	ITP/SANIPES indicó que la DIGEMID había sido consultada indicando que este producto está bajo su competencia.	De conformidad con lo consultado por ITP/SANIPES a la DIGEMID y en concordancia con el Acuerdo 2 de la presente Acta.	DIGEMID
2	Aceite de hígado de bacalao (frasco, capsulas)	ITP/SANIPES indicó que la DIGEMID había sido consultada indicando que este producto en cápsulas está bajo su competencia.		DIGEMID Para las presentaciones en frasco (en polvo y líquido) será consultado con la DIGEMID.
3	Harina de Spirulina y Spirulina en cápsulas y polvo en frascos.			ITP hará consulta formal sobre la emisión de Registro Sanitario por parte de la DIGEMID.



PERÚ

Ministerio
de Salud

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad
Alimentaria"

4	Cartilago de tiburón en polvo y en cápsulas	ITP/SANIPES indicó que la DIGEMID había sido consultada indicando que el producto en cápsulas está bajo su competencia.	De conformidad con lo consultado por ITP/SANIPES a la DIGEMID y en concordancia con el Acuerdo 2 de la presente Acta. En el caso del producto en polvo la DIGEMID indicó que sólo lo registra en caso tengan indicaciones y dosificación para el consumo.	DIGEMID ITP/SANIPES analizará el otorgar Registro Sanitario a los productos en polvo que no estén bajo competencia de la DIGEMID.
---	---	---	--	--

Tema 2 de la Agenda:

Se informó a la Comisión que en respuesta a la información solicitada por el congresista Modesto Julca (Oficio N° 801-2013-MJJ/CR- Expediente N°6035-2013-DV) sobre el Programa de Alimentación Escolar QaliWarma, la presidencia con fecha 8 de abril de 2013 emitió el Oficio N° 005-2013-COMPIAL por medio del cual se informaba que si bien la Comisión no ha participado en el Programa directamente, tanto el SENASA como la DIGESA como entidades que conforman la Comisión han participado en temas sanitarios específicos y recomendaciones técnicas en materia normativa en prevención de la inocuidad de los alimentos respectivamente, adjuntándose sobre el particular el Oficio N° 0028-2013-AG-SENASA-DIAIA del SENASA y el Oficio N° 031-2013/DG/DIGESA. El ITP/SANIPES también fue consultado sin recibir respuesta a la fecha de emisión del Oficio al congresista quedando en enviarla en cuanto sea recibida.

Tema 3 de la Agenda:

Sobre los avances en la reunión de trabajo sostenida con el IICA para la revisión del Acuerdo interinstitucional, realizada el martes 16 de abril de 2013, se informó lo siguiente:

1° En la reunión de trabajo participaron en representación del IICA, la Ing. Erika Soto, la Sra. Verónica Villar (proyectos); en representación del SENASA, la Ing. Mercedes Flores; en representación del ITP/SANIPES el Ing. Alfredo Casado, la Abog. Jessica Rivera y Sandra Piro; en representación de la DIGESA la Abog. Paola Salas y la Med. Vet. Bertha Muñoz.

2° Con el propósito de lograr un Convenio específico sobre inocuidad de los alimentos que sea firmado por el representante del IICA en el Perú y los Directores o Jefes de cada institución que conforman al COMPIAL, era necesario que se realizaran las siguientes consultas a las asesorías jurídicas de los sectores:

a) La DIGESA debía consultar si era posible la delegación de la firma por parte de la Ministra de Salud toda vez que por tratarse de un convenio institucional correspondería que sea firmado por el titular del sector.

b) Dado que el ITP/SANIPES como la DIGESA no tienen un convenio marco con el IICA, debían consultar si era necesario contar con este tipo de acuerdo general en forma previa a un convenio específico o sería suficiente el Acuerdo Básico suscrito por Gobierno del Perú y el IICA (25 de febrero de 1970) en que se señala que el IICA está facultado para firmar en consulta con el MINAG, convenios de operación o específicos con otras instituciones.

Sobre los puntos antedichos la Lic. Bailetti informó que la DIGESA había realizado la consulta formal a la Oficina de Asesoría Jurídica del MINSA y que se estaba a la espera de la respuesta formal, pero que le habían adelantado en relación a la delegación de firma, que sí era posible tal delegación.



PERÚ

Ministerio
de Salud

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad
Alimentaria"

Queda pendiente la información por parte del ITP/SANIPES.

Acuerdo: La Comisión se reunirá con la Ing. Erlka Soto del IICA en cuanto se tenga las respuestas formales de la DIGESA y del ITP/SANIPES en torno a las consultas formuladas a las asesorías jurídicas institucionales, a fin de decidir el tenor del Convenio.

Tema 4 de la Agenda:

Queda pendiente la firma del Acta 30 sobre la cual sólo se recibieron aportes del SENASA por lo cual se circulará nuevamente para opinión y próxima firma.

Sobre las reuniones para revisar el Plan Estratégico de la COMPIAL, la secretaria informó que éstas no se habían llevado a cabo por temas de agenda de las instituciones, por lo que se propondrán nuevamente 2 fechas para el mes de mayo, debiendo designarse para el grupo de trabajo participantes que intervinieron en el taller para la formulación del Plan.

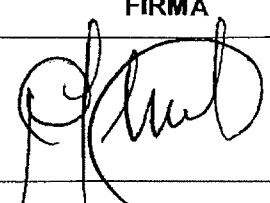
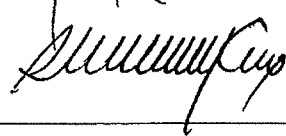

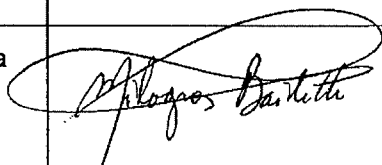
Tema 5 de la Agenda:

Dentro de este punto se abordaron los siguientes temas:

Sobre la constancia de participación en la COMPIAL solicitada por la Ing. Gloria Fuertes que fuera reiterada por correo, la Lic. Bailetti informó que estaba en revisión por la asesoría legal de la DIGESA que asiste también a la Directora General en calidad de Presidenta de la COMPIAL.

La Lic. Bailetti propuso que, existiendo en el SENASA un Programa Presupuestal por Resultados (PPR) para el tema de inocuidad de los alimentos, debiera considerarse que las 3 instituciones tuvieran un solo PPR, sugiriendo invitar al MEF para una sesión informativa sobre esta posibilidad.

Siendo las 13:45hrs del martes 30 de abril de 2013 se dio por finalizada la 31ª reunión de la COMPIAL, firmando en conformidad con el Acta, la misma que fue revisada en la 32 Reunión de la Comisión:

SECTOR	REPRESENTANTES	FIRMA
AGRICULTURA SENASA	Alterno: Ing. Pedro Molina Salcedo	
PRODUCCION SANIPES-ITP	Titular: Ing. Alfredo Casado Cornejo	
	Alterno: Daissy Woolcott (participó en la revisión de la presente Acta en la Reunión 32.- Martes 14 de mayo 2013)	
SALUD DIGESA	Alternas: Lic. Milagros Bailetti Figueroa	



PERÚ

Ministerio
de Salud



"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad
Alimentaria"

	Secretaria técnica Bertha Muñoz Veneros	
--	--	--

INVITADOS	Por ITP/SANIPES Ing. Marina Silva	Por DIGESA Ing. Jorge Torres
	Por DIGESA Med Vet. Patricia Bardales	



CARTA N° 0012-2024

Lima, 16 de mayo de 2024

Señores:

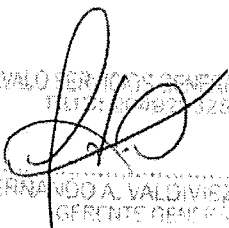
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES SUBASTA INVERSA
ELECTRÓNICA N° 6- 2024-HNCH

Presente. -

Por medio de la presente tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y en atención a la carta N°451-2024-OLOEA-HNCH informarle lo siguiente:

1. Que, el producto Arroz Extra es un producto procesado, por tanto, el organismo encargado de realizar el control sanitario de este producto es la Dirección General de Salud - DIGESA, según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
2. Que, el ítem N°2.1 Características específicas del bien, de la ficha técnica o especificaciones del producto requerido como Arroz Extra (Arroz Elaborado), indica "Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA". autoridad nacional competente.
3. Que, en conformidad al principio de inocuidad enfocada por la DIGESA adjunto RD N° 6330-2022/DCEA/DIGESA/SA - Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, que comprende la línea de elaboración, producción y envasado de arroz elaborado: arroz pilado y la línea de mezclado y envasado.
4. Finalmente, a razón de garantizar la inocuidad del producto y cumplir con los requisitos solicitados por su representada, solicito tenga a bien considerar como válido y equivalente la RD N° 6330-2022/DCEA/DIGESA/SA que adjunto a continuación.

Atentamente,


FERVALO SERVICIOS GENERALES S.R.L.
TEL: 011 662 32337
FERNANDO A. VALDIVIEZO OJEDA
GERENTE GENERAL

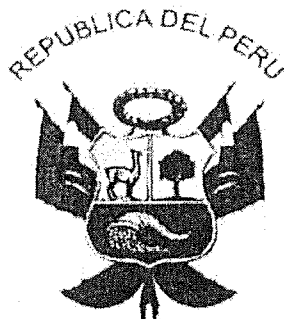




Firmado digitalmente por:
VIVANCO QUINO Naren Takur
FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 20/08/2022 18:17:20-0500

MINISTERIO DE SALUD

N° 6330-2022/DCEA/DIGESA/SA



Resolución Directoral

Lima, 20 de septiembre del 2022

VISTO:

El expediente n.° 52427-2022-CH, ingresado vía VUCE, por la empresa **COMPAÑIA AGROINDUSTRIAL SANTA ANA S.A.C. COMAGROSA** identificada con Registro Único de Contribuyente n.° 20511587175, con domicilio ubicado en Car. Panamericana Norte km. 778, distrito, provincia y departamento de Lambayeque, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para la elaboración de arroz pilado, arroz pilado, destinados para el consumo humano; y, el Informe n.° 11127-2022/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 09 de agosto de 2022, conforme al Procedimiento n.° 35 del TUPA del MINSA, la empresa **COMPAÑIA AGROINDUSTRIAL SANTA ANA S.A.C. COMAGROSA** solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para los productos señalados en el exordio de la presente resolución, destinados para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa **COMPAÑIA AGROINDUSTRIAL SANTA ANA S.A.C. COMAGROSA** se encuentra ubicada en Car. Panamericana Norte km. 778, distrito, provincia y departamento de Lambayeque;

Que, con fecha 10 de agosto de 2022, vía VUCE, se remite el Acta Digital de Verificación Documentaria para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35), según Protocolo Sanitario Simplificado, para las líneas solicitadas, iniciando la inspección digital. Con fecha 12 de agosto de 2022, la empresa en mención, remite vía VUCE, documentación en respuesta al acta digital de verificación documentaria. Con fecha 18 de agosto de 2022, se notifica a la empresa para que remita los Planes HACCP de cada una de las líneas solicitadas: arroz elaborado (arroz pilado) y arroz fortificado, obteniendo respuesta el 20 de agosto de 2022. Con fecha 25 de agosto de 2022, se comunica, vía VUCE, a la referida empresa, que la inspección presencial a su establecimiento se realizará en la fecha 31 de agosto de 2022, a cargo de personal de la GERESA LAMBAYEQUE, asimismo, se les remite el Acta Digital con observaciones documentarias. Con fechas 31 de agosto y 09 de setiembre de 2022, personal de la GERESA LAMBAYEQUE, se apersonó al establecimiento de la empresa **COMPAÑIA AGROINDUSTRIAL SANTA ANA S.A.C.**



GERESA LAMBAYEQUE

FERNANDO VALDIVIAZO ODAR
GERENTE GENERAL

COMAGROSA, para realizar la inspección presencial y digital, correspondiente a las líneas de procesos solicitadas, siendo remitidas dichas actas, vía electrónica, en la fecha 10 de setiembre de 2022. Con fechas 06, 07 y 09 de setiembre de 2022, la referida empresa, remite, vía VUCE, documentación como evidencia de subsanación de observaciones derivadas de la inspección digital, realizada por la GERESA LAMBAYEQUE;

Que, el área Técnica de la presente Dirección, emite el Informe n.º 11127-2022/DCEA/DIGESA, referente a las inspecciones sanitarias realizadas a la empresa **COMPANÍA AGROINDUSTRIAL SANTA ANA S.A.C. COMAGROSA**;

Que, asimismo, de la evaluación de las referidas Actas de Inspección Sanitaria; y, de la documentación presentada como sustento de la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento del establecimiento de la empresa, remitida a la DIGESA, se concluyó que el **establecimiento cumple** con aplicar lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias, Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y normas sanitarias específicas aplicables, concordante con los artículos 89º y 95º de la Ley n.º 26842 – Ley General de Salud, sobre la condición de la calidad de los alimentos y aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, cuenta con **Infraestructura**: La empresa **cumple** en su establecimiento lo normado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA; y, sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre infraestructura;

Que, cuenta con **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**: La empresa **cumple** en su establecimiento lo normado en su Buenas Prácticas de Manufactura, conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos;

Que, cuenta con el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**: La empresa **cumple** en su establecimiento lo normado en su Programa de Higiene y Saneamiento, conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos;

Que, la denominación de los productos solicitados para el presente procedimiento, se establecen según la descripción del producto declarado en su Plan HACCP y de conformidad con lo establecido en el numeral 4.1 del Codex Stan 1-1985, en ese sentido, el producto solicitado como arroz fortificado, en el alcance del presente procedimiento SE DESCRIBE como: Mezcla de arroz pilado con grano "simil", fortificado, con vitaminas (A, B1, B3, B6, B9, B12, D3, E) y minerales (Hierro, Zinc). No procede incluir nombres comerciales, en concordancia, con lo establecido en el Art. 4º de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. n.º 449-2006-MINSA, por lo que, los términos: "grado superior", "extra", "superior", "corriente", declarados en su Plan HACCP, en las fichas técnicas de productos terminados, no son aplicables;

Que, asimismo **cuenta** con el **Plan HACCP**: La empresa **aplica** en su establecimiento su Plan HACCP de acuerdo a lo establecido en el documento denominado: Plan HACCP, Código: PH-MC-01, Versión: Segunda, revisión: Cuarta, Fecha: 01/09/2022, Edición: 2022, elaborado para la línea de elaboración, producción y envasado de **arroz**



PERU AL SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.
RUC: 204924037
FERNANDO DALE INEZO ODAR
LICENCIADO

elaborado: arroz pilado y en su Plan HACCP, Código: PH-MC-02, Versión: Segunda, Revisión: Segunda, Fecha: 02/09/2022, Edición: 2022, elaborado para la línea de mezclado y envasado: Mezcla de arroz pilado con grano "símil", fortificado con vitaminas y minerales, conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA;

Que, sin perjuicio de lo anterior, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta al administrado en la operación o intervención en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos de consumo humano, exceptuándose del trámite de aquellas que la habilitan para su comercialización, conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA; y, sus modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo n.º 1062 y Decreto Supremo n.º 034-2008/AG, respectivamente;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo n.º 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 33º, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento (...);

Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 1º del precitado Decreto Supremo que modifica el artículo 95º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, que prescribe: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea (...)", se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente solo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutivo emitido por la autoridad competente;

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP, remitidos a ésta Dirección, se evidenció que el establecimiento APLICA las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos productivos de la línea del alimento antes mencionado, de acuerdo a lo preceptuado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, y normas sanitarias específicas aplicables, concordante con los artículos 89º y 95º de la Ley n.º 26842 - Ley General de Salud, sobre la calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias de su establecimiento;

En ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones abordadas, en el informe n.º 11127-2022/DCEA/DIGESA, por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; aprobado por el Decreto Legislativo n.º 1161; el Decreto Supremo n.º 008-2017-SA - Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Decreto Supremo n.º 011-2017-SA; Ley n.º 26842 - Ley General de Salud; Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por



SERVALO SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.
RUC: 20100902201

FEINACIÓ A LA DIVIZO ODA
RUC: 20100902201

Decreto Supremo n.º 007-98-SA, y sus modificatorias; y, la Ley n.º 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, modificada mediante Decreto Legislativo n.º 1272;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa COMPAÑÍA AGROINDUSTRIAL SANTA ANA S.A.C. COMAGROSA ubicada en Car. Panamericana Norte km. 778, distrito, provincia y departamento de Lambayeque, que comprende la línea de elaboración, producción y envasado de arroz elaborado: arroz pilado y la línea de mezclado y envasado: Mezcla de arroz pilado con grano "símil", fortificado, con vitaminas y minerales, destinada al consumo humano.



Artículo 2º.- El plazo de vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga mediante la presente resolución directoral es de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, y sus modificatorias; incorporado por el Decreto Supremo n.º 004-2014-SA.

Artículo 3º.- La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA cuando ésta lo requiera.

Artículo 4º.- La empresa solicitante, bajo responsabilidad, debe comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP validado y efectuar periódicamente las verificaciones necesarias para corroborar su correcta aplicación en el proceso productivo de alimentos.

Artículo 5º.- La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA disponga, pudiendo dejarse sin efecto conforme a Ley.

Artículo 6º.- Notificar la presente resolución directoral, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese,

DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE

Naren Takur Vivanco Quino

Director Ejecutivo

Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

PERVALO SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.
RUC: 2010012591

FERNANDO A. VALDIVIEZO ODAR
GERENTE GENERAL

Lima, 15 de mayo de 2024

SEÑORES:

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SIE NRO 006-2024-HNCH

ASUNTO : RESPECTO A LA SUBSANACIÓN DE OFERTAS
REFERENCIA : CARTA NRO 446-2024-OL-OEA-HNCH

De mi especial consideración,

El que suscribe tiene el agrado de dirigirse a Ud. en relación a su solicitud de subsanación de nuestra oferta para el producto arroz pilado extra; al respecto ponemos de su conocimiento lo siguiente:

Que el proceso en referencia es una subasta inversa electrónica, cuya naturaleza de la misma permite adquirir productos que se encuentran dentro del Listado De Bienes Y Servicios comunes¹ que cuentan con ficha técnica aprobada. Dichos productos (dentro de ellos el arroz pilado extra) cuentan con una directiva plasmada en el Documento De Información Complementaria - DIC² el cual estipula **los requisitos documentarios mínimos y vigentes que deberá presentar el proveedor en un procedimiento de selección.**

En ese orden de ideas me permito mostrar los documentos obligatorios que se deben presentar para el producto arroz pilado extra:

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO		
RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco		
Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
300.	Acetite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui ⁴	
308.	Fideos cortos (cortados)	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA. Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA.
309.	Fideos largos	
310.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	
311.	Harina de plátano ⁴	
312.	Harina de trigo	
313.	Harina de trigo preparada	
314.	Harina instantánea de arveja	
315.	Harina instantánea de haba	
316.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
317.	Harina tostada de maca	

Mary H. B.
INDUSTRIAS & ALIMENTOS ISAM
MARJORIE MORENO BECERRA
GERENTE GENERAL

¹ <https://www.perucompras.gob.pe/subasta-inversa/listado-bienes-servicios-comunes.php>

² [https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5036769/4564472-](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5036769/4564472-dic_aprobado_alimentos_bebidas_y_productos_de_tabaco.pdf?v=1701363802)

[dic_aprobado_alimentos_bebidas_y_productos_de_tabaco.pdf?v=1701363802](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5036769/4564472-dic_aprobado_alimentos_bebidas_y_productos_de_tabaco.pdf?v=1701363802)

Como se puede apreciar los dos únicos documentos a solicitar para el producto arroz pilado extra son:

- **"Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA (...)"**
- **"Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP (...)"**

Documentos que han sido presentados por mi representada en mi propuesta técnica.

Sin embargo, observamos que nos están solicitando subsanar la no presentación de un documento que no tiene nada que ver con el producto objeto de la convocatoria; primero, porque el documento solicitado es un documento que solo sirve para acreditar productos de procesamiento primario (menstras, maíz, verduras, **arroz cáscara**, entre otros)

- CERTIFICADO DE AUTORIZACION SANITARIA (VIGENTE) DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCESAMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR EL SENASA SEGÚN INDICA EL ARTICULO 33 DEL D S N°004-2011-AG.

Y segundo porque este requisito no forma parte del D.I.C. Si bien es cierto las bases estándar permiten colocar documentos adicionales, pero siempre y cuando estos hayan sido publicados en fechas recientes (posteriores a la publicación o actualización del D.I.C.) y este no es el caso.

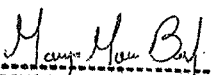
Advertencia				
La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma del cumplimiento obligatorio que exige al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.				
No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.				
4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:				
En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:				
N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONOMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN]	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO CON EL QUE SE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN ADICIONAL]	[CONSIGNAR LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO]	[CONSIGNAR LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO, LA CUAL DEBE SER POSTERIOR A LA FECHA DE APROBACIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA]

Mano de B.
INDUSTRIAS & ALIMENTOS ESAN
MARIO MORENO BECERRA
 GERENTE GENERAL

Por tanto, creemos que la subsanación solicitada carece de sustento técnico y legal, por lo que pedimos ceñirse a los lineamientos establecidos por los órganos de control; y de ser el único documento observado pedimos considerar validez mi oferta presentada, puesto que cumple con los requisitos de habilitación estipulados en la norma.

Sin otro particular, quedamos de Ud. reiterando los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente.



INDUSTRIAS & ALIMENTOS ESAM
MARJORIE MORENO BECERRA
GERENTE GENERAL



Granos Seleccionados

Lurín, 15 de mayo de 2024.

SUBSANACIÓN

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2024-HNCH
Presente. –

Asunto: Subsanación
Referencia: Su Carta N° 448-2024-OL-OEA-HNCH

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted para cumplir con lo indicado en la carta de la referencia, por lo que adjuntamos los siguientes documentos:

1. Certificado de Autorización Sanitaria N° 000440-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO del establecimiento que realizó el procesamiento primario.

Atentamente


CORPORACIÓN LON S.A.C.
OSCAR EMILIO PAJARES MORI
SUB GERENTE

CORPORACIÓN LON S.A.C.

Zona Industrial Lurín, Sector Santa Genoveva – Parcela 10
Condominio Industrial Los Eucaliptos – Av. Los Eucaliptos S/N Int. Nave 58
Teléfonos (511) 326 4570

Importación Exportación Comercialización



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERUDIRECCIÓN GENERAL DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA**AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL
PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y
PIENSOS****N° 000440-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO**

De conformidad a lo establecido en el el Artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG; la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, a través del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección Ejecutiva LIMACALLAO del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; certifica que el establecimiento que a continuación se detalla, se encuentra autorizado para efectuar el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, de acuerdo a lo siguiente:

Razón Social del Establecimiento: CORPORACION LON SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CORPOLON S.A.C.**Ubigeo:** LIMA / LIMA / LURIN**N° RUC:** 20517222560**Domicilio Legal:** AV. LOS EUCALIPTOS NRO. S/N INT. 58 Z.I. SECTOR SANTA GENOVEVA - P LIMA LIMA LURIN**Dirección del Establecimiento:** AV. LOS EUCALIPTOS S/N - PARCELA 10 INT. NAVE 58 Z.I. SECTOR SANTA GENOVEVA**Departamento:** LIMA**Provincia:** LIMA**Distrito:** LURIN**Giro de Establecimiento:** PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Especias	Empacado	Canela - Cinnamomum verum	
	Envasado	Canela - Cinnamomum verum	
	Seleccionado	Canela - Cinnamomum verum	
Gramíneas - cereales en grano	Empacado	Cebada - Hordeum vulgare	
		Kivicha - Amaranthus caudatus	
		Maíz - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa	
		Trigo - Triticum aestivum	
	Envasado	Cebada - Hordeum vulgare	
		Kivicha - Amaranthus caudatus	
		Maíz - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa	
		Trigo - Triticum aestivum	
	Limpiado	Cebada - Hordeum vulgare	
		Kivicha - Amaranthus caudatus (1)	
		Maíz - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa (1)	
		Trigo - Triticum aestivum	



El N° de Autorización Sanitaria del Establecimiento generado en el presente documento oficial, corresponde al Código de Rastreabilidad establecido en los Artículos 16°, 26° y 27° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



44484



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SENASA
PERU

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Gramíneas - cereales en grano	Seleccionado	Cebada - <i>Hordeum vulgare</i>	
		Kiwicha - <i>Amaranthus caudatus</i>	
		Malz - <i>Zea mays</i>	
		Quinoa - <i>Chenopodium quinoa</i>	
		Trigo - <i>Triticum aestivum</i>	
Hortalizas	Empacado	Arveja - <i>Pisum sativum</i>	
		Arveja amarilla - <i>Vicia lutea</i>	
		Frijol - <i>Phaseolus vulgaris</i>	
		Frijol castilla - <i>Vigna unguiculata</i>	
		Frijol chino - <i>Vigna radiata</i>	
		Garbanzo - <i>Cicer arietinum</i>	
		Haba - <i>Vicia faba</i>	
		Lenteja - <i>Lens culinaris</i>	
		Pallar - <i>Phaseolus lunatus</i>	
		Papa - <i>Solanum tuberosum</i>	
		Soya - <i>Glycine max</i>	
	Envasado	Arveja - <i>Pisum sativum</i>	
		Arveja amarilla - <i>Vicia lutea</i>	
		Frijol - <i>Phaseolus vulgaris</i>	
		Frijol castilla - <i>Vigna unguiculata</i>	
		Frijol chino - <i>Vigna radiata</i>	
		Garbanzo - <i>Cicer arietinum</i>	
		Haba - <i>Vicia faba</i>	
		Lenteja - <i>Lens culinaris</i>	
		Pallar - <i>Phaseolus lunatus</i>	
		Papa - <i>Solanum tuberosum</i>	
		Soya - <i>Glycine max</i>	
	Limpiado	Arveja - <i>Pisum sativum</i>	
		Arveja amarilla - <i>Vicia lutea</i>	
		Frijol - <i>Phaseolus vulgaris</i>	
		Frijol castilla - <i>Vigna unguiculata</i>	
		Frijol chino - <i>Vigna radiata</i>	
		Garbanzo - <i>Cicer arietinum</i>	
		Haba - <i>Vicia faba</i>	
		Lenteja - <i>Lens culinaris</i>	
		Pallar - <i>Phaseolus lunatus</i>	
		Soya - <i>Glycine max</i>	
	Seleccionado	Arveja - <i>Pisum sativum</i>	
		Arveja amarilla - <i>Vicia lutea</i>	
		Frijol - <i>Phaseolus vulgaris</i>	
		Frijol castilla - <i>Vigna unguiculata</i>	
		Frijol chino - <i>Vigna radiata</i>	
		Garbanzo - <i>Cicer arietinum</i>	
		Haba - <i>Vicia faba</i>	
		Lenteja - <i>Lens culinaris</i>	
		Pallar - <i>Phaseolus lunatus</i>	
		Papa - <i>Solanum tuberosum</i>	
Nueces y semillas	Empacado	Ajonjolí - <i>Sesamum orientale</i>	
		Avellana - <i>Corylus avellana</i>	
		Cacao - <i>Theobroma cacao</i>	



El N° de Autorización Sanitaria del Establecimiento generado en el presente documento oficial, corresponde al Código de Rastreabilidad establecido en los Artículos 16°, 26° y 27° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



44485



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SENASA
PERÚ

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Nueces y semillas	Empacado	Café - Coffea arabica	
		Castaña - Bertholletia excelsa	
		Chía - Salvia hispanica	
		Linaza (Semilla de Lino) - Linum usitatissimum	
		Maní - Arachis hypogaea	
	Envasado	Ajonjolí - Sesamum orientale	
		Avellana - Corylus avellana	
		Cacao - Theobroma cacao	
		Café - Coffea arabica	
		Castaña - Bertholletia excelsa	
		Chía - Salvia hispanica	
		Linaza (Semilla de Lino) - Linum usitatissimum	
		Maní - Arachis hypogaea	
	Limpiado	Cacao - Theobroma cacao	
		Café - Coffea arabica	
	Seleccionado	Ajonjolí - Sesamum orientale	
		Avellana - Corylus avellana	
		Cacao - Theobroma cacao	
		Café - Coffea arabica	
		Castaña - Bertholletia excelsa	
		Chía - Salvia hispanica	
		Linaza (Semilla de Lino) - Linum usitatissimum	
		Maní - Arachis hypogaea	



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN EJECUTIVA
M. V. Germán Guizado García
Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria

Fecha de Emisión: 17/07/2019
Fecha Ampliación: 27/01/2021 (1) 009

Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad
Agroalimentaria

Dirección Ejecutiva SENASA LIMACALLAO



000440-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO

El N° de Autorización Sanitaria del Establecimiento generado en el presente documento oficial, corresponde al Código de Rastreabilidad establecido en los Artículos 16°, 26° y 27° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



44486

CARTA 0002-2024-CP-PNCO.

LIMA, 16 DE MAYO DEL 2024.

SEÑOR:

ABOG. JOSE ANTONIO NUÑEZ DELGADO.

JEFE DE LA OFICINA DE LOGISTICA.

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.

HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA.

Asunto: Subsanción de Oferta.

Referencia: CARTA N°447-2024-OL-OEC—HNCH. De fecha 14 de Mayo del 2,024.

De mi consideración:

Me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente y darle la respuesta correspondiente a la carta de la referencia recepcionado por nuestra empresa, señalamos que el producto que el área usuaria en coordinación con el oec, están exigiendo en la SIE N°06-2024-HNCH, es ARROZ PILADO EXTRA, el cual es un producto que pasa por un proceso de industrialización, como es seleccionado, descascarado, pulido, envasado, y entre otros, y al ser un producto que pasa por dicho proceso el órgano supervisor y regulador es DIGESA, el cual le emite el respectivo registro sanitario al producto y la resolución directoral del plan haccp a la planta respectivamente, por lo que es imposible conseguir dicho documento solicitado como el que ustedes me están pidiendo que subsane que es el certificado de autorización sanitaria(vigente) del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA, según indica el art 33 del D.S.N°004-2011-AG.

Por lo anterior expuesto y tal como señala el documento exigido **procesamiento primario** quiere decir que no ha sufrido alguna manipulación de industrialización sin embargo el producto ARROZ PILADO EXTRA, para poder llegar a ser extra si ha sufrido un proceso de industrialización al seleccionar (tiene un 6% de quebrado) pasando por una selectora y que este de la calidad para que este llegue a ser de calidad EXTRA, por lo que el documento que me piden que subsane NO EXISTE para este tipo de producto.

Me despido no sin antes hacerle llegar mi estima personal.
Atentamente.

COMERCIAL PAO

PAOLA N. CAMACHO ORDINOLA
RUC: 10714817782

CARTA 0001-2024-CP-PNCO.

LIMA, 16 DE MAYO DEL 2024.

SEÑOR:

ABOG. JOSE ANTONIO NUÑEZ DELGADO.

JEFE DE LA OFICINA DE LOGISTICA.

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.

HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA.

Asunto: Subsanación de Oferta.

Referencia: CARTA N°457-2024-OL-OEC—HNCH. De fecha 14 de Mayo del 2,024.

De mi consideración:

Me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente y darle la respuesta correspondiente a la carta de la referencia recepcionado por nuestra empresa, señalamos que el producto que el área usuaria en coordinación con el oec, están exigiendo en la SIE N°05-2024-HNCH, es ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, el cual es un producto que pasa por un proceso de industrialización, como es seleccionado, REFINADO, envasado, y entre otros, y al ser un producto que pasa por dicho proceso el órgano supervisor y regulador es DIGESA, el cual le emite el respectivo registro sanitario al producto y la resolución directoral del plan haccp a la planta respectivamente, por lo que es imposible conseguir dicho documento solicitado como el que ustedes me están pidiendo que subsane que es el certificado de autorización sanitaria(vigente) del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA, según indica el art 33 del D.S.N°004-2011-AG.

Por lo anterior expuesto y tal como señala el documento exigido **procesamiento primario** quiere decir que no ha sufrido alguna manipulación de industrialización sin embargo el producto ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, para poder llegar a ser comestible si ha sufrido un proceso de industrialización que es el REFINADO pasando por una selectora y que este de la calidad para que este llegue a ser COMESTIBLE, por lo que el documento que me piden que subsane NO EXISTE para este tipo de producto.

Me despido no sin antes hacerle llegar mi estima personal.
Atentamente.

COMERCIAL PAO

PAOLA N° CAMACHO ORDINOLA
RUC: 10714817782

CARTA 0002-2024-CP-PNCO.

LIMA, 16 DE MAYO DEL 2024.

SEÑOR:

ABOG. JOSE ANTONIO NUÑEZ DELGADO.

JEFE DE LA OFICINA DE LOGISTICA.

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.

HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA.

Asunto: Subsanción de Oferta.

Referencia: CARTA N°447-2024-OL-OEC—HNCH. De fecha 14 de Mayo del 2,024.

De mi consideración:

Me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente y darle la respuesta correspondiente a la carta de la referencia recepcionado por nuestra empresa, señalamos que el producto que el área usuaria en coordinación con el oec, están exigiendo en la SIE N°06-2024-HNCH, es ARROZ PILADO EXTRA, el cual es un producto que pasa por un proceso de industrialización, como es seleccionado, descascarado, pulido, envasado, y entre otros, y al ser un producto que pasa por dicho proceso el órgano supervisor y regulador es DIGESA, el cual le emite el respectivo registro sanitario al producto y la resolución directoral del plan haccp a la planta respectivamente, por lo que es imposible conseguir dicho documento solicitado como el que ustedes me están pidiendo que subsane que es el certificado de autorización sanitaria(vigente) del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA, según indica el art 33 del D.S.N°004-2011-AG.

Por lo anterior expuesto y tal como señala el documento exigido **procesamiento primario** quiere decir que no ha sufrido alguna manipulación de industrialización sin embargo el producto ARROZ PILADO EXTRA, para poder llegar a ser extra si ha sufrido un proceso de industrialización al seleccionar (tiene un 6% de quebrado) pasando por una selectora y que este de la calidad para que este llegue a ser de calidad EXTRA, por lo que el documento que me piden que subsane NO EXISTE para este tipo de producto.

Me despido no sin antes hacerle llegar mi estima personal.
Atentamente.

COMERCIAL PAO

PAOLA B. CAMACHO ORDINOLA
RUC: 10714817782

CARTA 0001-2024-CP-PNCO.

LIMA, 16 DE MAYO DEL 2024.

SEÑOR:

ABOG. JOSE ANTONIO NUÑEZ DELGADO.

JEFE DE LA OFICINA DE LOGISTICA.

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.

HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA.

Asunto: Subsanación de Oferta.

Referencia: CARTA N°457-2024-OL-OEC—HNCH. De fecha 14 de Mayo del 2,024.

De mi consideración:

Me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente y darle la respuesta correspondiente a la carta de la referencia recepcionado por nuestra empresa, señalamos que el producto que el área usuaria en coordinación con el oec, están exigiendo en la SIE N°05-2024-HNCH, es ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, el cual es un producto que pasa por un proceso de industrialización, como es seleccionado, REFINADO, envasado, y entre otros, y al ser un producto que pasa por dicho proceso el órgano supervisor y regulador es DIGESA, el cual le emite el respectivo registro sanitario al producto y la resolución directoral del plan haccp a la planta respectivamente, por lo que es imposible conseguir dicho documento solicitado como el que ustedes me están pidiendo que subsane que es el certificado de autorización sanitaria(vigente) del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA, según indica el art 33 del D.S.N°004-2011-AG.

Por lo anterior expuesto y tal como señala el documento exigido **procesamiento primario** quiere decir que no ha sufrido alguna manipulación de industrialización sin embargo el producto ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, para poder llegar a ser comestible si ha sufrido un proceso de industrialización que es el REFINADO pasando por una selectora y que este de la calidad para que este llegue a ser COMESTIBLE, por lo que el documento que me piden que subsane NO EXISTE para este tipo de producto.

Me despido no sin antes hacerle llegar mi estima personal.
Atentamente.

COMERCIAL PAO

PAOLA N° CAMACHO ORDINOLA
RUC: 10714817782