

Nro. Orden	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Tipo Formulación	Sección	Numeral	Literal	Página	Consulta u Observación	Artículo y norma que se vulnera(en el caso de observaciones)	Análisis respecto de la consulta u observación																																													
1	20574680761	KLAR F&D MULTISERVICIO OS E.I.R.L.	Observación	Específico	3.2	A	32	Observamos: que en las bases solicitan como requisito de habilitación la copia de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitido por DIGESA, asimismo solicitan como requisito de Habilitación el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA, observamos que las solicitudes señaladas como requisitos de habilitación en las bases crean confusión debido que en las bases se tiene que establecer si el producto se entregará con REGISTRO SANITARIO O SENASA, solicitar precisar e indicar de manera clara que no conlleva a errores al momento de elaborar nuestra oferta	PRINCIPIO DE LIBERTAD Y CONCURRENCIA	SE ACOGE su observación, y con motivo de la integración de bases se precisará lo siguiente: NOTE Requisitos: 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 N° 449-2006/MINSA, aprueban norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá de aplicarse en la línea de producción de bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, ó Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario, previa aprobación de la Auditoría Técnica cumpliendo con la presentación de los requisitos estipulados en el Art. 33° del D.S. 004-2011-AG, en concordancia al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, en su Artículo 33°, estipula que los establecimientos dedicados al procesamiento primarios de alimentos agropecuarios y plenos cuyo destino sea el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y plenos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. Acreditación: 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 N° 449-2006/MINSA, aprueban norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá de aplicarse en la línea de producción de bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, ó Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario, previa aprobación de la Auditoría Técnica cumpliendo con la presentación de los requisitos estipulados en el Art. 33° del D.S. 004-2011-AG, en concordancia al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, en su Artículo 33°, estipula que los establecimientos dedicados al procesamiento primarios de alimentos agropecuarios y plenos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA																																													
2	20574680761	KLAR F&D MULTISERVICIO OS E.I.R.L.	Observación	Específico	3.2	B	33	Observamos que no se ha cumplido con exponer el volumen de ventas en montos, de indicar el 25% del VR, debemos de señalar que el VR es reservado, solicitamos incluir en las bases el monto que se acredite de experiencia en la especialidad	PRINCIPIO DE LIBERTAD Y CONCURRENCIA	SE ACOGE su observación, y con motivo de la integración de bases se precisará que el volumen de ventas debe corresponder a S/ 89,000, y el 25% del VR equivale a S/ 17,250 NO SE ACOGE su observación, toda vez que en las bases administrativas se ha precisado el plazo de entrega de acuerdo al siguiente detalle 9. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA PLAZO: El plazo de ejecución será de trescientos sesenta y cinco (365) días según el siguiente cronograma <table><tr><th colspan="3">CRONOGRAMA DE ENTREGA</th></tr><tr><th>ENTREGAS</th><th>MOTE KG.</th><th>LECHE EVAPORADA ENTERA TARRO 400 GRS. (MINIMO)</th></tr><tr><td>Primera entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Segunda entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Tercera entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Cuarta entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Quinta entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Sexta entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Séptima entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Octava entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Novena entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>Decima entrega</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>UNDECIMA</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>DUODECIMA</td><td>225</td><td>675</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>2,700.00</td><td>8,100.00</td></tr></table> La primera entrega se realizará máximo a los 03 días después de la firma del contrato Las entregas posteriores de los productos se realizarán previa coordinación con el área usuaria vía correo electrónico, asimismo, de acuerdo con las cantidades establecidas en el cronograma o por vía de acuerdo a las necesidades del área usuaria	CRONOGRAMA DE ENTREGA			ENTREGAS	MOTE KG.	LECHE EVAPORADA ENTERA TARRO 400 GRS. (MINIMO)	Primera entrega	225	675	Segunda entrega	225	675	Tercera entrega	225	675	Cuarta entrega	225	675	Quinta entrega	225	675	Sexta entrega	225	675	Séptima entrega	225	675	Octava entrega	225	675	Novena entrega	225	675	Decima entrega	225	675	UNDECIMA	225	675	DUODECIMA	225	675	TOTAL	2,700.00	8,100.00
CRONOGRAMA DE ENTREGA																																																							
ENTREGAS	MOTE KG.	LECHE EVAPORADA ENTERA TARRO 400 GRS. (MINIMO)																																																					
Primera entrega	225	675																																																					
Segunda entrega	225	675																																																					
Tercera entrega	225	675																																																					
Cuarta entrega	225	675																																																					
Quinta entrega	225	675																																																					
Sexta entrega	225	675																																																					
Séptima entrega	225	675																																																					
Octava entrega	225	675																																																					
Novena entrega	225	675																																																					
Decima entrega	225	675																																																					
UNDECIMA	225	675																																																					
DUODECIMA	225	675																																																					
TOTAL	2,700.00	8,100.00																																																					
3	20574680761	KLAR F&D MULTISERVICIO OS E.I.R.L.	Observación	Específico	1.9	A	15	Observamos que en las bases no se ha cumplido con exponer el plazo de entrega, para la primera y demás entregas, solicitamos establecer las fechas precisas en el cronograma de entregas.	PRINCIPIO DE LIBRE CONCURRENCIA																																														
4	20574680761	KLAR F&D MULTISERVICIO OS E.I.R.L.	Observación	Específico	1.2	A	14	Observamos que solicitan la presentación de la leche en latas de 400 gramos, solicitan que restituya debido que deberían de lado otras presentaciones como es en envases de latas de 390,395 y 410 POR TAL MOTIVO solicitamos permitir otras presentaciones, caso contrario solicitamos demostrar la pluralidad de marcas que existen en el mercado con la presentación solicitada en las bases.	Principio de libre concurrencia	En virtud a la observación realizada, SE ACOGE su observación y con motivo de la integración de bases se precisará lo siguiente: las presentaciones de los productos se puedan realizar en envases de latas de 390,395 y 410 gramos																																													
5	20574680761	KLAR F&D MULTISERVICIO OS E.I.R.L.	Observación	Específico	1.2	A	1	Solicitamos retirar de todo extremo de las bases cartas de autorizaciones u otros documentos emitidos por los fabricantes de los productos, tal como lo señala los múltiples pronunciamientos emitidos por el OSCE.	PRONUNCIAMIENTO N° 356-2020/OSCE-DGR	En virtud a la observación realizada, NO SE ACOGE su observación, toda vez que lo señalado no se encuentra en ningún extremo de las bases administrativas																																													



6	20553577579	GRUPO MC Y GH S.A.C.	Observación	Específico	3.1	2.5	23	<p>Rotulado</p> <p>en el extremo "Código del registro sanitario"</p> <p>1. A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (litolización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.</p> <p>2. 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 requiere necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde a SENASA.</p> <p>3. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.</p> <p>4. La base legal los artículos 10º y 12º del Decreto legislativo 1062 "Ley de inocuidad de los Alimentos".</p> <p>5. En concordancia con el artículo 2º y 10º TUO, Ley 30225 y el Reglamento artículo 29º específicamente el numeral 29.6) es de cumplimiento obligatorio, con las normas sanitarias. En este extremo debe ser "Código del registro sanitario" o "Autorización Sanitaria del Establecimiento", con los argumentos expuestos deberá corregirse.</p>
7	20553577579	GRUPO MC Y GH S.A.C.	Observación	Específico	3.2	A	32	<p>CAPACIDAD LEGAL</p> <p>HABILITACIÓN</p> <p>MOTE</p> <p>1. En este requisito se está solicitando "Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP" emitida por DIGESA.</p> <p>2. Certificado de "Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario" emitida por SENASA.</p> <p>Observamos que para un mismo procedimiento se debe tener dos certificados por diferencia de competencia, la primera emitida por DIGESA y la segunda por SENASA, la que transgrede el Decreto legislativo N° 1062 "Ley de inocuidad de los Alimentos".</p> <p>En este extremo se deberá adicionar la letra "a" al posterior puede presentar la opción 1 o la opción 2, para el caso de la opción 1 emitida por DIGESA, esta debe tener [REGISTRO SANITARIO] que en ningún extremo de las bases como requisitos obligatorios ni como calificación, se debe incorporar.</p> <p>En estos extremos de lo observados deberá hacer las correcciones para que podamos hacer nuestra ofertas claras y precisas.</p> <p>1. A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (litolización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.</p> <p>2. 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 requiere necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde a SENASA.</p> <p>3. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica</p>

SE ACOGE su observación, literal 7 de las bases ítem 1, maíz mote, numeral 2.5 se señala que el rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80º y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-96-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima: "....." Código de Registro Sanitario.....", por cuanto con motivo de la integración de bases se precisará "Código de Registro Sanitario o Número de autorización sanitaria del establecimiento de procesamiento primario, según de corresponder.	Artículo 2º TUO Ley 30225 Artículo 10º y 12º D.L. 1062	<p>SE ACOGE su observación, y con motivo de la integración de bases se precisará lo siguiente:</p> <p>MOTE</p> <p>Requisitos:</p> <p>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 N° 449-2006/MINSA, aprueban norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá de aplicarse en la línea de producción de bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, o Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario, previa aprobación de la Auditoría Técnica cumpliendo con los requisitos estipulados en el Art. 33º del D.S. 004-2011-AG, en concordancia al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, en su Artículo 33º, estipula que los establecimientos dedicados al procesamiento primarios de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p> <p>Acreditación:</p> <p>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 N° 449-2006/MINSA, aprueban norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá de aplicarse en la línea de producción de bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, o Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario, previa aprobación de la Auditoría Técnica cumpliendo con la presentación de los requisitos estipulados en el Art. 33º del D.S. 004-2011-AG, en concordancia al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, en su Artículo 33º, estipula que los establecimientos dedicados al procesamiento primarios de alimentos agropecuarios y piensos cuyo</p>
---	---	--

