

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO SEDE CENTRAL

Nomenclatura : AS-SM-154-2024-GRH/CS-3

Nro. de convocatoria : 3

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES A TRAVÉS DE VALES DE CONSUMO O TARJETAS ELECTRÓNICAS PARA EL PERSONAL DE LA UNIDAD EJECUTORA 001 SEDE HUÁNUCO, PLIEGO 448 GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO

Ruc/código :	20489377561	Fecha de envío :	22/03/2025
Nombre o Razón social :	NEGOCIOS VILLANUEVA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Hora de envío :	19:47:35

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Estimados Comité de Selección, solicito que se omita de los Requisitos del perfil del proveedor: el permiso sanitario del establecimiento. A fin de promover el libre acceso y participación de proveedores en el presente proceso de contratación, así mismo, ello beneficiará al procedimiento de selección teniendo más concurrencia de postores

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: III Literal: 11.1 Página: 23

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

vulneración al principio de Libertad de concurrencia de la Ley de Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se precisa que de conformidad con lo previsto en el artículo 16° de la Ley de Contrataciones del Estado, concordado con el artículo 29 del Reglamento, es responsabilidad del área usuaria la adecuada formulación del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.

Con oportunidad de realizar el pliego de absolución a las consultas y observaciones este colegiado ha solicitado la opinión y/o pronunciamiento al área usuaria, con respecto a las consultas y observaciones que corresponden al requerimiento, en ese sentido, este colegiado, según opinión del área usuaria y en mérito a lo solicitado por el participante, aclara que, en atención a la solicitud presentada para omitir el permiso sanitario del establecimiento dentro de los requisitos del perfil del proveedor en el presente proceso de contratación, la entidad no acoge dicha solicitud, en razón de las disposiciones legales y sanitarias vigentes que establecen como obligatoria la obtención de este permiso para establecimientos que realizan actividades vinculadas a la fabricación, almacenamiento, distribución y comercialización de productos alimenticios.

Fundamentos del no acogimiento a la solicitud:

1. Ley N.º 26842 ¿ Ley General de Salud:

En su artículo 96, esta norma establece que los establecimientos que desarrollen actividades relacionadas con la elaboración, procesamiento, almacenamiento y comercialización de productos alimenticios deben contar con autorización sanitaria emitida por la autoridad competente. Esta medida garantiza que dichos establecimientos cumplen con los estándares mínimos de higiene y seguridad para proteger la salud pública. En consecuencia, no resulta procedente acoger solicitudes que pretendan omitir un requisito expresamente exigido por ley.

2. Decreto Supremo N.º 004-2011-SA ¿ Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas:

Este reglamento regula el control sanitario de los alimentos y bebidas industrializados destinados al consumo humano, estableciendo como obligatoria la autorización sanitaria del establecimiento donde se realicen actividades de elaboración, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos procesados como leche, arroz empaçado, azúcar, conservas, entre otros. El artículo 5 establece que dichos establecimientos deben contar con condiciones que aseguren la inocuidad de los productos, lo cual solo puede garantizarse mediante una inspección y autorización formal de DIGESA.

3. Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA ¿ Lineamientos para la Autorización Sanitaria:

Detalla los requisitos técnicos y documentarios para obtener la autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos que procesan o comercializan alimentos y bebidas industrializados. Entre estos requisitos están las condiciones de infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de plagas, manejo higiénico de insumos y disposición de residuos.

Entidad convocante :GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO SEDE CENTRAL

Nomenclatura :AS-SM-154-2024-GRH/CS-3

Nro. de convocatoria :3

Objeto de contratación :Bien

Descripción del objeto :ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES A TRAVÉS DE VALES DE CONSUMO O TARJETAS ELECTRÓNICAS PARA EL PERSONAL DE LA UNIDAD EJECUTORA 001 SEDE HUÁNUCO, PLIEGO 448 GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO

	Específico	III	11.1	23
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):				
vulneración al principio de Libertad de concurrencia de la Ley de Contrataciones del Estado				
Análisis respecto de la consulta u observación:				
4. Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):				
Las BPM son obligatorias para todos los establecimientos que elaboran o manipulan alimentos. Estas prácticas aseguran condiciones de limpieza, control de procesos, manipulación segura y trazabilidad de los productos. Son parte integral del proceso de evaluación sanitaria y se verifican como condición previa a la emisión del permiso sanitario.				
Conclusión:				
Por lo expuesto, según opinión del área usuaria, se concluye que no se acoge la solicitud presentada, siendo imprescindible que los proveedores cuenten con el permiso sanitario del establecimiento como requisito obligatorio del perfil técnico, en concordancia con las normas sanitarias vigentes. Este documento es una garantía esencial para proteger la salud de los consumidores y asegurar que los alimentos distribuidos cumplen con los estándares legales de calidad e inocuidad.				
Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:				
null				