

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código : 20396543185

Fecha de envío : 15/02/2023

Nombre o Razón social : AGROINDUSTRIAS YON YANG SRLTDA

Hora de envío : 18:07:21

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

OBSERVACION

De la revisión del numeral 2.2.1.1. documentos de admisión de la propuesta, literal g, subliteral g.3. se requiere la presentación de certificación de luminosidad de planta, para la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.

Que así mismo las distintas certificaciones de planta requeridas en las bases, tanto para la admisión de la propuesta como para la firma del contrato, y para la asignación de puntaje son solicitadas como línea de productos precocidos que requieren cocción, y siendo el caso que las bases del proceso requieren de un producto que esta referido a una línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, es que solicito se aclare cuál es la línea de producción que deberá de ser requerida en el presente proceso de selección.

Acápite de las bases : Sección: General

Numeral: 2

Literal: 2.2.1.1

Página: 20

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

Artículo 2° ley de contrataciones del estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Respecto de las certificaciones requeridas en las bases del proceso tanto para el numeral 2.2.1.1 como para el numeral 2.3 y el Capítulo IV de las bases (Factores de evaluación), línea de producción a la cual deban hacer mención será la de LINEA DE PRODUCCION DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION.

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

LINEA DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código :	20396543185	Fecha de envío :	15/02/2023
Nombre o Razón social :	AGROINDUSTRIAS YON YANG SRLTDA	Hora de envío :	18:07:21

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

OBSERVACION

Se requiere la presentación de una serie de documentos adicionales para la firma del contrato, hecho que atenta contra los principios contenidos en e Artículo 2° de la Ley de Contrataciones del estado, ya que si algún postor obtiene la buena pro deberá de tramitar para este punto las certificaciones exigidas generando un gasto desproporcional ya que ciertas capacidades de planta son reiterativas y se encuentran contenidas en otras que se solicitan como documentación de admisión y de asignación de puntaje.

Acápite de las bases : **Sección:** General **Numeral:** 2 **Literal:** 2.3. **Página:** 22

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

Articulo 2° de la Ley de Contrataciones del estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Del analisis de la observación planteada por el participante de los documentos adicionales para la firma del contrato no contraviene los principios de la Ley de Contrataciones debido a que el postor ganador de la buena debe adjuntar dichos documentos de las cuales no genera un gasto desproporcionado, toda vez que el postor ganador de la buena pro debe tener toda su documentación para vender sus productos; ademas, se esta solicitando documentos para la suscribir el contraton mas no para la admisibilidad y calificacion de ofertas; por lo tanto no se acoge la observación.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código :	20396543185	Fecha de envío :	15/02/2023
Nombre o Razón social :	AGROINDUSTRIAS YON YANG SRLTDA	Hora de envío :	18:07:21

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

OBSERVACION

De la revisión del numeral 2.2.1.1. documentos de admisión de la propuesta, literal g, subliteral g.4. se requiere la presentación de una muestra para una serie de análisis a practicar.

Que, en el capítulo III de las bases no hace de conocimiento quien asumirá el costo de esta prueba, por lo que de no manifestarlo deberá ser retirada de las bases del presente proceso de selección.

Diferentes pronunciamientos del OSCE hacen saber que este tipo de pruebas son asumidas por la entidad no generando gastos innecesarios a los postores que no tendrán la seguridad de hacerse de la buena pro.

Que, además debe la entidad contar con los servicios de un laboratorio acreditado ante el INACAL para este tipo de análisis y de certificación y este solo remita al Comité de la entidad los resultados para que se determine la buena pro directamente sin necesidad que el postor participe directamente de esta certificación.

Acápite de las bases : **Sección:** General **Numeral:** 2 **Literal:** 2.2.1.1 **Página:** 20

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

Artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Del análisis de la observación planteada por el participante, se establece, que la Entidad asumirá la responsabilidad el costo de la muestra de todos los postores que deseen participar del procedimiento de selección; asimismo se advierte después de concluido el horario de presentación de la muestra, el laboratorio contratado por la Entidad recogerá las muestras de todos los postores en el orden de presentación en mesa de partes de partes de la Entidad; además, se indica los postores no tendrán acceso la información hasta el día de otorgamiento de la buena pro, fecha en la cual enviará vía correo electrónico los resultados del certificado practicado; por lo tanto se acoge la observación.

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

La entidad asumirá el costo de la muestra de todos los postores en el procedimiento de selección y asimismo el laboratorio sera designado por la Entidad.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código :	20396543185	Fecha de envío :	15/02/2023
Nombre o Razón social :	AGROINDUSTRIAS YON YANG SRLTDA	Hora de envío :	18:07:21

Consulta: Nro. 4

Consulta/Observación:

CONSULTAMOS

al comité de selección a que se refiere la Declaración Jurada de radioactividad, por lo que solicitamos se declare cuáles son los compuestos químicos radioactivos que no pueden estar presente en los alimentos

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 2 Literal: 2.3. Página: 22

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se aclara la consulta del participante:

No se está pidiendo una Declaración Jurada de radiactividad, sino una Declaración Jurada que el producto alimenticio ofertado esté libre de radiactividad, es decir que durante su elaboración las materias primas o el producto final no haya recibido irradiación, la irradiación de alimentos, a veces llamada pasteurización fría, ionización de alimentos o alimentos irradiados, es un tratamiento que puede darse a ciertos alimentos mediante radiaciones ionizantes, generalmente electrones de alta energía u ondas electromagnéticas producida por elementos radiactivos (radiación X o gamma). El proceso involucra exponer los alimentos a cantidades controladas de esa radiación para lograr ciertos objetivos. Suele utilizarse el proceso para prevenir la reproducción de los microorganismos como las bacterias u hongos que causan el deterioro de los alimentos, cambiando su estructura molecular y evitando su proliferación o algunas enfermedades producidas por bacterias patógenas. También puede reducir la velocidad de maduración o el rebrote de ciertas frutas y verduras modificando o alterando los procesos fisiológicos de sus tejidos sin grandes alteraciones en sus propiedades nutricionales ni organolépticas o físicas, no obstante puede provocar la pérdida de nutrientes y se destruyen o degrada el ADN de los mismos.

Por consiguiente, se está exigiendo que el producto ofertado esté libre de radiactividad.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código :	20396543185	Fecha de envío :	15/02/2023
Nombre o Razón social :	AGROINDUSTRIAS YON YANG SRLTDA	Hora de envío :	18:07:21

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS

la forma de acreditación del Certificado Técnico Productivo de Planta por parte del tercero administrado con una DECLARACION JURADA, por lo siguiente:

El Certificado Técnico Productivo deberá ser emitido a nombre del fabricante del producto, para el ÍTEM I.

Adicionalmente, en el caso de las HOJUELAS para el cumplimiento de los artículos 23 al 30 de la R.M. N° 451-2006-MINSA, en el caso que el establecimiento adquiera la materia prima acondicionada, esta será acreditada con un certificado técnico productivo con valor oficial a nombre del proveedor de la materia prima (tercero)

Deberá ser con valor Oficial y versar sobre la Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales RM N° 451-2006-MINSA y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98 SA.

Las operaciones unitarias descritas en los artículos 23 al 30 de la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, deben ser descritas y aplicadas en el Certificado Técnico Productivo, así como en el flujograma de producción que forme parte del Certificado en cuestión. Para el caso de los artículos 23 al 30 de la R.M. N° 451-2006-MINSA se considera lo siguiente: Al respecto, la Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA), mediante Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a

base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentación que lo acredite, en tal caso no aplicaría la inclusión de dichas etapas en el proceso productivo.

De lo expuesto por DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 y 30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales destinados a Programas Sociales, lo que deberá ser acreditado por los postores, sean estos fabricantes o distribuidores. En ese sentido, dichas actividades deberán ser acreditadas con un certificado técnico productivo con valor Oficial a nombre del tercero (proveedor de la materia prima) POR TODO LO MENCIONADO SOLICITO QUE SE SUPRIMA LA DECLARACION JURADA DEL TERCERO, UNICAMENTE CON EL CERTIFICADO TECNICO PRODUCTIVO DE PLANTA DEL TERCERO, DEBIDO FUNDAMENTALMENTE A QUE EN ESE DOCUMENTO SE EVIDENCIARA CATEGORICAMENTE SI CUMPLE CON TODOS LOS ARTICULO DEL 23 AL 30 DE LA RM 451-2006/MINSA

Acápite de las bases : Sección: General **Numeral:** 2 **Literal:** 2.2.1.1 **Página:** 19

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

Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Órgano Encargado de las Contrataciones ACOGE LA OBSERVACIÓN del participante para una mayor participación de postores y acuerdo a las bases estándar establecido por OSCE establece: No corresponde requerir declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de Especificaciones Técnicas (Anexo N° 3) y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento; por lo tanto, se suprimirá, lo siguiente: "o en su defecto con una copia de la Declaración Jurada del Tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes"

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

Se suprime, "o en su defecto con una copia de la Declaración Jurada del Tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes"

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código :	20396543185	Fecha de envío :	15/02/2023
Nombre o Razón social :	AGROINDUSTRIAS YON YANG SRLTDA	Hora de envío :	18:07:21

Observación: Nro. 6

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS

que se solicite el certificado de inspección de luminosidad donde haga mención que se ha inspeccionado el proceso de fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos,haciendo referencia del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" por lo siguiente:

- En la emisión del certificado TECNICO PRODUCTIVO DE PLANTA emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL, cita: la iluminación y ventilación de la planta cuenta con iluminación natural o artificial adecuada (suficiente en intensidad, cantidad y distribución) que permita el desarrollo de los trabajos propios de la actividad conforme al art. 34 del D.S. N° 007-98-SA, y el artículo 16 y 21 de la RM N° 451-2006/MINSA.

- En la emisión del certificado HIGIENICO SANITARIO DE PLANTA emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL, cita: la planta cuenta con iluminación natural o artificial adecuada (suficiente en intensidad, cantidad y distribución) que permita el desarrollo de los trabajos propios de la actividad conforme al art. 34 del D.S. N° 007-98-SA, el artículo 16 y 21 de la RM N° 451-2006/MINSA y el numeral 4.4.7 CAC/RCP1 del Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de alimentos.

- En la emisión del certificado HIGIENICO SANITARIO DE ALMACENES emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL, cita: el almacén cuenta con iluminación natural o artificial adecuada (suficiente en intensidad, cantidad y distribución) y están protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de roturas, que permita el desarrollo de los trabajos propios de la actividad conforme al art. 34 del D.S. N° 007-98-SA, el artículo 16, 21 y 35 de la RM N° 451-2006/MINSA y el numeral 4.4.7 CAC/RCP1 del Código Internacional de Practicas Recomendado ¿ Principios Generales de Higiene de alimentos

Cada uno de los certificados mencionados anteriormente demuestran que se ha evaluado la cantidad, intensidad y distribución de la luz (lúmenes) estipulando valores óptimos para poder desarrollar el proceso productivo dentro de la planta correspondiente a la línea de producción, fabrica y almacenes; siendo que el CERTIFICADO DE LUMINOSIDAD es un documento redundante, repetitivo y que no aporta nada significativo, dado a que los certificados antes mencionados, también demuestran toda la iluminación necesaria conforme al D.S. N° 007-98-SA, la RM N° 451-2006/MINSA y el CAC/RCP1, concordante con la Resolución N°1622-2018-TCE-S4, el Tribunal de Contrataciones del OSCE señaló, entre otros, que los requisitos de calificación sirven para verificar si los postores cuentan con capacidades necesarias para ejecutar el contrato, cosa que no se demuestra con el certificado de luminosidad; por lo tanto solicito al comité de selección SUPRIMIR dicho requisito por no estar conforme a Ley. (Opinión N° 186- 2016/DTN).

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 2 Literal: 2.2.1.1 Página: 20

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

Opinión N° 186- 2016/DTN

Análisis respecto de la consulta u observación:

Del análisis de la observación planteada por el participante se establece lo siguiente:

Véase que los certificados mencionados por el participante tales como el certificado Higiénico sanitario, el certificado técnico productivo persigue acreditar requisitos diferentes a la condición de iluminación, siendo ésta de vital importancia en la manufactura del bien requerido buscando en todo momento garantizar la inocuidad del alimento.

La iluminación en una nave de producción tiene más importancia de la que en un principio se podría pensar. Utilizar una correcta cantidad de luz y tenerla adecuadamente colocada, facilita el trabajo, disminuye el cansancio de la vista y favorece la higiene alimentaria al poder detectar mejor los rincones sucios. Además, no debemos olvidarnos de incluir a los elementos de iluminación dentro del trabajo y la documentación de los planes de limpieza y desinfección.

Una de las cuestiones a tener en cuenta en el diseño y gestión de planta de producción, es la iluminación. Utilizar una correcta cantidad de luz y tenerla adecuadamente colocada, facilita el trabajo y la higiene. Por todos es conocido que una correcta cantidad de luz tiene unas ventajas entre las que se pueden destacar los tres puntos siguientes:

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA
Nomenclatura :	AS-SM-1-2023-MPC-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

General	2	2.2.1.1	20
---------	---	---------	----

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

Opinión N° 186- 2016/DTN

Análisis respecto de la consulta u observación:

1. Se fomenta el orden y limpieza.
2. Disminuye la fatiga y el cansancio de la vista.
3. Facilita la visualización de lugares sucios.

Pero no debemos dejar pasar por alto otros detalles de vital importancia a la hora de diseñar el sistema de iluminación de una planta de producción de alimentos, como por ejemplo, el hecho de que la luz sea blanca, para que no nos confunda en nuestro proceso productivo (por ejemplo la tostado de cereales, si la iluminación es con luz amarilla).

Hay que tener en cuenta también que las fuentes de luz estén encastradas y no suspendidas para evitar cúmulos de suciedad ambiental y que estén protegidas, para que no sean origen de peligro físico; por último deben estar distribuidas de forma general y uniforme por toda la zona de manipulación de alimentos.

Lo ideal es tener diferentes intensidades de iluminación en función de las diferentes zonas o dependencias de la planta de producción en atención al artículo 34° del Decreto Supremo N° 007-98-SA y justamente dichas intensidades cuantitativas serán acreditadas con el Certificado de inspección de luminosidad. Por ejemplo, aquellas zonas en las que se requiera una mejor visión (zonas donde se realice un examen detallado del producto, zonas de producción, etc) necesitan una luz mejor. A este respecto, podemos indicar unos parámetros recomendables de índices lumínicos:

- a) 540 LUX en las zonas donde se realice un examen detallado del producto.
- b) 220 LUX en las salas de producción.
- c) 110 LUX en otras zonas.

Por lo antes expresado, no se acoge la observación.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código : 20606436794

Fecha de envío : 15/02/2023

Nombre o Razón social : DON NICO ALIMENTOS E.I.R.L.

Hora de envío : 20:46:27

Observación: Nro. 7

Consulta/Observación:

Véase que en el literal f) requieren la presentación de la Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y como nota importante dejan consignado que:

El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto.

Entonces, hacemos la observación que no han determinado la línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Favor absolver

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1.1.

Literal: f)

Página: 19

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se acoge la observación del participante de las cuales para la admisibilidad de la oferta se está solicitando Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP en la cual se cita El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto; por tanto, la línea de producción será: productos crudos y precocidos que requieren cocción.

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

"Debe estar emitida sobre la línea de producción de: productos crudos y precocidos que requieren cocción".

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código : 20606436794

Fecha de envío : 15/02/2023

Nombre o Razón social : DON NICO ALIMENTOS E.I.R.L.

Hora de envío : 20:46:27

Observación: Nro. 8

Consulta/Observación:

Respecto al certificado de saneamiento ambiental vigente, observamos que deben uniformizar las actividades de saneamiento ambiental requeridas, inicialmente describen que serán:

Actividades de DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, actividades que se ajustan al FORMATO DE CONSTANCIA del Anexo N° 2 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA que Aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicio.

Sin embargo, líneas más abajo erróneamente describen actividades de saneamiento como DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y LIMPIEZA DE AMBIENTES.

Como es de verse, no es exigible y no se ajusta a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM exigir la actividad de LIMPIEZA DE AMBIENTES sino que es LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS.

Por consiguiente, deberá uniformizarse las actividades de saneamiento ambiental requeridas.

Acápito de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1.1.

Literal: g.2)

Página: 19

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

Decreto Supremo N° 022-2001-SA

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se acoge la observación del participante, el certificado de saneamiento ambiental vigente deberá de manifestar siguientes actividades de DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, actividades que se ajustan al FORMATO DE CONSTANCIA del Anexo N° 2 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA que Aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicio. y con motivo de las bases se uniformizará las actividades de saneamiento ambiental.

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

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.

En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código : 20606436794

Fecha de envío : 15/02/2023

Nombre o Razón social : DON NICO ALIMENTOS E.I.R.L.

Hora de envío : 20:46:27

Observación: Nro. 9

Consulta/Observación:

Como requisitos para la firma de contrato hacen notar que deberá presentarse entre otros documentos:

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE TRANSPORTE

Certificado de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

En ellos describe que deben hacer alusión a la línea de productos precocidos que requieren cocción, ante dicha exigencia observamos:

Primero: en la página 25 al definir el producto indican que su proceso y composición se ajusta a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA la misma que en su artículo 9 describe las líneas de producción y no existe la línea de productos precocidos, sino según el literal b) la línea se denomina LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN

Segundo: No han consignado la forma de preparación de la ración tanto para la prueba de aceptabilidad como para fines de consumo contractual, entonces tal como absolvieron el año pasado, que un producto precocidos no necesita más de 5 minutos de hervor, sin embargo los insumos que forman parte del producto requerido son crudos que para lograr la gelatinización completa de sus almidones necesitan mínimo 10 minutos de cocción desde que rompe el hervor.

Ahora, no todos los insumos tienen el mismo tiempo de cocción y para tener la seguridad de una buena cocción y eliminación completa de microorganismos termo resistentes, se debe considerar el alimento requerido como de naturaleza cruda.

Por consiguiente, resulta contraproducente exigir que los certificados antes citados hagan alusión a la línea de productos precocidos sino a la línea de productos crudos, deshidrataos y precocidos que requieren cocción, y también favor determinar la forma de preparación del producto haciendo saber si el producto es precocido o crudo.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.3.

Literal: i)

Página: 22

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

Art. 9 de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA

Análisis respecto de la consulta u observación:

Primero: El participante observa respecto a las líneas de producción tal como lo establece la el artículo 9 de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, cabe indicar que las líneas de producción a las que deberá de pertenecer las certificaciones como es de: CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE TRANSPORTE y Certificado de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura-BPM, es a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción. Por lo tanto, bajo ese análisis se acoge la observación en su primer punto.

Segundo: el participante observa respecto a la preparación de la ración para la prueba de aceptabilidad como para los fines de consumo contractual; por lo tanto, en la integración de las bases se estaría adicionando la FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD; por lo tanto; se acoge la observación en su segundo punto.

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

Literal i) CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

"línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción"

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE TRANSPORTE

"línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción"

Certificado de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

"línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción"

FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- Disolver la Hojuela precocida de avena, kiwicha, quinua con harina de soya, aceite vegetal fortificada con vitaminas y minerales en agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, junto con canela o clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente [...]

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código :	20606436794	Fecha de envío :	15/02/2023
Nombre o Razón social :	DON NICO ALIMENTOS E.I.R.L.	Hora de envío :	20:46:27

Observación: Nro. 10

Consulta/Observación:

En atención al literal b) del artículo 9° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA uniformizar la línea de producción requerida para el caso del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Planta y del Certificado de Inspección de Capacidad de Inspección y Verificación de la Capacidad Real de Planta que son los subfactores del FACTOR DE EVALUACIÓN: CONDICIONES DEL PROCESAMIENTO.

En todo el contexto de las Bases no hay uniformidad respecto a la línea de producción, por tanto deberá adecuarse según el único dispositivo legal que determina las líneas de producción que la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA en su artículo 9°.

Favor absolver

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** ... **Literal:** C) **Página:** 41

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

Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Órgano Encargado de las Contrataciones no acoge la observación del participante debido en el literal b) del artículo 9° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, determina las líneas de producción de las cuales la empresas puedan cumplir en calidad de su producción, para el caso que nos ocupa como es la atención del producto HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES, la línea de producción sera LA LINEA DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJAMARCA

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-MPC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA CON MAÍZ CHUFLA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA LA ZONA URBANA - 2023 - CAJAMARCA.

Ruc/código :	20606436794	Fecha de envío :	15/02/2023
Nombre o Razón social :	DON NICO ALIMENTOS E.I.R.L.	Hora de envío :	20:46:27

Observación: Nro. 11

Consulta/Observación:

Resulta totalmente desproporcionado asignar el máximo puntaje a una Capacidad Real de Planta de 1.50 TM/hora a más, cuando su máximo requerimiento bimensual es de 8730 Kg

Es decir que para elaborar el pedido de dos meses sólo se requiere de 5.82 horas, no resultando consecuente y totalmente desproporcionado.

Además, certificado de capacidad real de planta se obtiene cuando se ha inspeccionado la elaboración del bien requerido y es emitido exclusivamente para ese producto inspeccionado, entonces no es aplicable para la línea de producción, por tanto exigir bajo dicha denominación significaría que ya se tiene elaborado el bien requerido sin la certeza de obtener la Buena pro.

Por tato, deberá evaluarse el CERTIFICADO DE CAPACIDAD INSTALADA DE PLANTA, que si es aplicable a la línea de producción y no sólo para un producto alimenticio en particular.

Por tanto deberá reducirse equitativa y proporcionalmente la capacidad real de planta, como también evaluarse el CERTIFICADO DE CAPACIDAD INSTALADA DE PLANTA y no el certificado de capacidad real de Planta.

Favor absolver.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: ... Literal: C) Página: 41

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Órgano Encargado de las Contrataciones no acoge su observación, las capacidades a presentar deberán cumplir con lo requerido y estando a que la atención e bimensual se tiene el tiempo necesario para atención; respecto de que dicha certificación se obtiene para un producto en especial este órgano a cargo del procedimiento manifiesta que las certificaciones de capacidad real de planta así como de capacidad instalada podrán ser de cualquier producto en hojuelas o el producto requerido por esta entidad.

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

null