

# PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : LP-SM-1-2025-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE CANASTA DE VIVERES(14 PRODUCTOS), PARA EL PROGRAMA DE OLLAS COMUNES DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Ruc/código : 20610499431

Fecha de envío : 12/03/2025

Nombre o Razón social : DISTRIBUCIONES EDCONZA E.I.R.L.

Hora de envío : 23:39:27

## Observación: Nro. 1

### Consulta/Observación:

En capacidad legal - habilitación (Chuño) se solicita, Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA. Al respecto, el Órgano encargo de administrar y emitir las Autorizaciones para los productos objeto de convocatoria es DIGESA, así se establece En la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA en el artículo 3. Sobre el Alcance y Ámbito, estipula: Las disposiciones contenidas en la presente Norma Sanitaria son de cumplimiento obligatorio a nivel nacional, para las personas naturales y jurídicas que operan o intervienen EN CUALQUIER PROCESO DE FABRICACIÓN, ELABORACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS; en tal sentido, el producto, chuño, se rigen bajo las normativas de la Resolución Ministerial en mención por ser un alimento de PROCESAMIENTO INDUSTRIAL. Asimismo, en el Artículo 102. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Capítulo I: Del Registro, TÍTULO VIII-DEL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS, del Decreto Supremo N° 007-98-SA, en su segundo párrafo, se estipula: Para efectos del Registro Sanitario, se considera alimento o bebida industrializado al producto final destinado al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen vegetal, animal o mineral. Del mismo modo, en el Artículo 12 del Decreto Legislativo N° 1062, establece: Todo alimento elaborado industrialmente, de producción nacional o extranjera, sólo podrá EXPENDERSE PREVIO REGISTRO SANITARIO otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental. Por otro lado, respecto a la Resolución Directoral de Validación del Plan HACCP, en el Artículo 8 del Decreto Legislativo N° 1062, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, indica: Los proveedores son responsables directos de la inocuidad de los alimentos y piensos que suministran. Los proveedores deben cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normativas establecidas por las autoridades competentes. El incumplimiento de las disposiciones señaladas en el presente artículo, genera en los infractores responsabilidad administrativa, independientemente de la responsabilidad penal y civil que pudiera corresponder. Exhortamos, al comité de selección, excluir de los requisitos de habilitación la Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA debido a que esta Entidad no otorga la autorización para este producto (chuño), esto puede ser consultado o corroborado en la página web de senasa, [https://servicios.senasa.gob.pe/SIGIAWeb/ino\\_establecimientosproceso.html](https://servicios.senasa.gob.pe/SIGIAWeb/ino_establecimientosproceso.html)

Asimismo, el comité de selección debe incluir en los requisitos de habilitación para el producto, CHUÑO; 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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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 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 N 449-2006/MINSA.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: a Página: 71

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

Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA Decreto Supremo N° 007-98-SA

### Análisis respecto de la consulta u observación:

se acoge Debido a que el órgano encargo de administrar y emitir las Autorizaciones para el producto Chuño es DIGESA, de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA

Se modifica en los REQUISITOS DE CALIFICACIÓN, A. CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN, Requisitos. 1. Para Trigo entero pelado, Quinua, garbanzo, lenteja, arveja partida, haba entera seca y charqui: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Para Arroz, Leche, Fideos, Aceite y Chuño:

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : LP-SM-1-2025-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE CANASTA DE VIVERES(14 PRODUCTOS), PARA EL PROGRAMA DE OLLAS COMUNES DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Específico 3.2 a 71

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

Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA Decreto Supremo N° 007-98-SA

Análisis respecto de la consulta u observación:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ¿ DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, y sus modificatorias. Acreditación: 1. Para Trigo entero pelado, Quinua, garbanzo, lenteja, arveja partida, haba entera seca y charqui: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Para Arroz, Leche, Fideos, Aceite y Chuño: Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ¿ DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, y sus modificatorias.

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

SE MODIFICARA EN LAS BASES INTEGRADAS

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : LP-SM-1-2025-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE CANASTA DE VIVERES(14 PRODUCTOS), PARA EL PROGRAMA DE OLLAS COMUNES DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Ruc/código :	20610499431	Fecha de envío :	12/03/2025
Nombre o Razón social :	DISTRIBUCIONES EDCONZA E.I.R.L.	Hora de envío :	23:39:27

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

En la ficha técnica de trigo entero pelado ¿ definición ¿ trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.

OBSERVACION: Este producto hace referencia al trigo entero pelado (trigo mote) ya que por su definición, tipo de procesamiento se considera alimento industrializado y se rigen bajo las normativas de la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, alimento de PROCESAMIENTO INDUSTRIAL. Asimismo, en el Artículo 102. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Capítulo I: Del Registro, TÍTULO VIII-DEL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS, del Decreto Supremo N° 007-98-SA, en su segundo párrafo, se estipula: Para efectos del Registro Sanitario, se considera alimento o bebida industrializado al producto final destinado al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen vegetal, animal o mineral. Del mismo modo, en el Artículo 12 del Decreto Legislativo N° 1062, establece: Todo alimento elaborado industrialmente, de producción nacional o extranjera, sólo podrá EXPENDERSE PREVIO REGISTRO SANITARIO otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental. Por otro lado, respecto a la Resolución Directoral de Validación del Plan HACCP, en el Artículo 8 del Decreto Legislativo N° 1062, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, indica: Los proveedores son responsables directos de la inocuidad de los alimentos y piensos que suministran. Los proveedores deben cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normativas establecidas por las autoridades competentes. El incumplimiento de las disposiciones señaladas en el presente artículo, genera en los infractores responsabilidad administrativa, independientemente de la responsabilidad penal y civil que pudiera corresponder. Exhortamos al comité de selección, excluir de los requisitos de habilitación la Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA debido a que la definición del producto corresponde a un producto industrializado. Asimismo, se debe incluir para los requisitos de habilitación.

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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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 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 N 449-2006/MINSA.

Cabe precisar, que si la Entidad está solicitando trigo pelado (trigo morón) correspondería presentar Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA, por consiguiente, se debería modificar la ficha técnica, ya que la que se visualiza hace referencia al producto, trigo pelado (trigo mote).

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 36 Literal: 36 Página: 36

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

No se acoge, El Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento para trigo pelado es un documento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). El Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento es un documento que se encuentra regulado en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : LP-SM-1-2025-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE CANASTA DE VIVERES(14 PRODUCTOS), PARA EL PROGRAMA DE OLLAS COMUNES DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Ruc/código :	20610499431	Fecha de envío :	12/03/2025
Nombre o Razón social :	DISTRIBUCIONES EDCONZA E.I.R.L.	Hora de envío :	23:39:27

**Observación: Nro. 3**

**Consulta/Observación:**

En capacidad legal - habilitación (charqui) se solicita, Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA. Al respecto, según documentos de referencia proporcionados por el OSCE para el producto, charqui, el Órgano encargo de administrar y emitir las Autorizaciones Sanitarias son SENASA y DIGESA dependiendo del tipo de secado. Si el secado es de manera natural, corresponde a SENASA emitir la Autorización Sanitaria de establecimiento, si el secado es de manera industrial, corresponde a DIGESA emitir Registro Sanitario y Validación Haccp. Se insta al comité de selección, incluir en documentos de habilitación: para charqui, Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA o Registro Sanitario y Validación Tecnica Oficial del Plan Haccp.

**Acápite de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** 3.2    **Literal:** a    **Página:** 71

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

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

Se acoge la observación teniendo en cuenta los procesos de elaboración del producto.

1. Para procesos con Secado artesanal: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

2. Para procesos con secado industrial: Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ¿ DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. 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 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 N° 449-2006/MINSA.

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