

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE
Nomenclatura :	AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.

Fecha de envío :	17/04/2023
Hora de envío :	16:37:27

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Solicitan: (¿) cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las bases integradas para la realización de la referida prueba.

Observación. Que la entidad a omitido indica la forma, cantidad de usuarios, fecha, hora y lugar de la prueba de aceptabilidad

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y conforme al DECRETO SUPREMO N° 018-2023-PCM: Declaran el Estado de Emergencia en los departamentos de Madre de Dios, Cusco, Puno, Apurímac, Arequipa, Moquegua y Tacna, y dictan otras disposiciones 1.se deberá permitir ingresar la documentación por mesa de partes virtual para lo cual se deberá indicar el respectivo correo electrónico o modalidad para realizarlo y 2. Debe indicar, fecha, hora, lugar, forma de preparación para la ejecución de la prueba

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: CAP IV
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Literal: E

Página: 36

Análisis respecto de la consulta u observación:

Al respecto, debemos indicar que el Anexo N° 4 consignado en la página 50 de las Bases contiene la información requerida y se encuentra arreglado de conformidad con las Bases Estándar de la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, modificada por la Resolución N° 210-2022-OSCE/PRE, vigentes desde el 28 de octubre de 2022.

Por tanto, NO SE ACOGE EL EXTREMO DE LA OBSERVACIÓN que hace notar que no se ha consignado fecha, hora y lugar de la prueba de aceptabilidad.

Respecto a los demás de la observación, se opta por ACOGER y se precisa:

Para fines de solicitar la prueba de aceptabilidad se ha consignado en el numeral 1.1., de la sección específica de las bases el correo
muniprovutcubamba@yahoo.com

Y la forma de preparación para fines de la prueba de aceptabilidad se deja consignado a continuación:

FORMA DE PREPARACIÓN CON FINES DE PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- ¿ Disolver una bolsa de 611g de producto, en 2 litros de agua fría.
- ¿ En una olla conteniendo entre 2 a 5 litros de agua dependiendo a la consistencia final deseada, agregar 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 para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 5 minutos.
- ¿ Agregar azúcar al gusto, y finalmente
- ¿ Servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

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

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código : 20606030232

Nombre o Razón social : ARZO FOOD S.A.C.

Fecha de envío : 17/04/2023

Hora de envío : 22:52:54

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

SOLICITAN: copia simple del registro sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria DIGESA ¿

Observamos: Se ha omitido indicar el supuesto en el que el postor haya tramitado el registro sanitario por el VUCE, dicha omisión representa una vulneración al principio de Igualdad de Trato de la LCE.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Transparencia e Igualdad de Trato de la LCE, se solicita la inclusión del siguiente párrafo: Adicionalmente deberá adjuntar al registro sanitario copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permitirán corroborar que el producto ofertado y el requerido comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos, independiente de la denominación del bien que puede ser igual o similar al producto requerido. (Art. 105 del D.S. N° 007-98-SA).

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1.1 Literal: e) Página: 20

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Sobre el particular, se hace notar al participante que desde el 28 de octubre de 2022 rigen un modelo de Bases Estándar aprobadas mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, modificada por la Resolución N° 210-2022-OSCE/PRE, las mismas que han fijado la forma como presentar el Registro Sanitario del producto ofertado y que está consignado en el literal e) de documentos para la admisión de la oferta y como nota importante en fuente de color azul indica:

Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.

Como es de verse, si se ha contemplado que podrá presentarse un registro sanitario similar, y no se puede modificar el texto elaborado por el OSCE y aprobado mediante Resolución N° 210-2022-OSCE/PRE.

Entonces, se opta por NO ACOGER la presente Observación.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	22:54:05

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS el certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta a nombre del fabricante respecto a la línea de producción, por lo siguiente:

- en los R.T.M del cereal, el producto solicitado por el área usuaria es un producto PRECOCIDO, por lo que debe de solicitarse que la línea de producción correspondiente al producto, debe de ser LA LINEA DE PRODUCCION DE PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION, independientemente que en ella se encuentren otras líneas de producción; por lo que el área usuaria debe de corregir lo citado conforme a los Pronunciamientos N° 299-2020/OSCE-DGR, N° 1258-2013/DSU, N° 072-2021/OSCE-DGR y 079-2022/OSCE-DGR; por lo cual solicitamos que se suprima la línea de deshidratados por no corresponde esa línea este tipo de procedimiento de selección.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** g) **Página:** 20

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

Pronunciamientos N° 299-2020/OSCE-DGR, N° 1258-2013/DSU, N° 072-2021/OSCE-DGR y 079-2022/OSCE-DGR

Análisis respecto de la consulta u observación:

Respecto a los Pronunciamiento citados por el participante debemos indicar que cada pronunciamiento es independiente de los demás y no resulta vinculante para otros supuestos; asimismo, corresponde acotar que las disposiciones consignadas en cada pronunciamiento se realizan en función al análisis integral de la información proporcionada por las Entidades, con ocasión del trámite de elevación de observaciones al OSCE, razón por la cual no resultaría factible pretender vincular situaciones que, aunque parezcan devenir de actuaciones similares, responderían a un análisis y a supuestos distintos; máxime cuando la vigente normativa sobre Contrataciones del Estado ya no considera que los pronunciamientos sean vinculantes y sirvan como precedente administrativo de obligatorio cumplimiento.

Ahora, respecto a la línea de producción, véase que por hecho que el producto final es precocido no resulta técnica ni legalmente que la línea de producción sea de productos precocidos por la sencilla razón de que en la cadena de elaboración del bien alimenticio las materias primas como la avena, kiwicha, soya, maíz, previamente son acondicionadas aun en estado crudo, que luego son precocidas según exigencia del artículo 28 de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

Véase que la precocción es sólo una operación en la cadena productiva del bien requerido y no una línea de producción dado a que sólo tiene como finalidad estabilizar la materia prima mediante el tostado.

Por tanto la línea de producción exigida, no obedece a la condición de un insumo en sí, tampoco a la clasificación final del bien alimenticio requerido que por el hecho de ser precocido la línea de producción donde se elabora debe ser línea de precocidos, sino que debe concertar o armonizar con las etapas de producción del flujograma de producción del bien requerido, y que según artículo 9° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el producto requerido pertenece a la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, no existe a la fecha algún otro dispositivo legal que subdivida las líneas de producción como indica el participante.

En consecuencia, se opta por NO ACOGER la presente Observación.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	22:56:25

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS que para sustentar algunas de las operaciones unitarias del Certificado Técnico Productivo de Planta, se debe de pedir la autorización del tercero administrado para el uso de dicho de documento, debiendo de rectificar dicho párrafo, conforme a Ley.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** g) **Página:** 20

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

OFICIO Nº 9853-2007/DG/DIGESA

Análisis respecto de la consulta u observación:

Siendo que la que responsabilidad ante la entidad es del postor y no del tercero, resulta inviable exigir dicha documentación; sin embargo dado a que la oferta debe evaluarse de forma global y debe existir una armonía entre toda la documentación, resulta relevante que para evitar que luego el tercero desconozca ante la entidad el haber autorizado el uso de sus documentos, se opta por ACOGER la presente Observación y se precisa:

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, en atención al Oficio Nº 9853-2007/DG/DIGESA emitido por DIGESA, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes, o en su defecto con una copia de la Declaración Jurada del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.

Así mismo el uso de tal certificado (certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero) debe contar con la autorización del titular indicando el número de procedimiento de selección que nos ocupa.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	23:02:29

Observación: Nro. 5
Consulta/Observación:
OBSERVAMOS que se ha especificado que el producto requerido por el área usuaria es PRECOCIDO

el producto solicitado por el área usuaria es PRECOCIDO y no se puede desnaturalizar su tipo de COCINADO DEL alimento, concordante que desde el nombre del producto, en la ficha del SEACE, el producto es PRECOCIDO, entonces solicitamos que el VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, se suprima la línea de deshidratados, debiendo de rectificar dicha incongruencia en las bases.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** f) **Página:** 20
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

INCONGRUENCIAS EN LAS EE.TT.
Análisis respecto de la consulta u observación:

No se está desnaturalizando el COCINADO DEL ALIMENTO, la línea de producción requerida obedece a las características del bien requerido, el mismo que es elaborado a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación cuyas directrices se encuentran plasmadas en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

Ahora, la deshidratación de los alimentos es un procedimiento que consiste en eliminar la totalidad del agua libre de éste. Recibe diferentes denominaciones, como secado, desecado e hidratación.

El secado puede ser solar, por gases (convección), por contacto o conducción (tostado). Como es de verse, no es necesario que el insumo contenga en su denominación la palabra deshidratado, sino que en su acondicionamiento se deshidrata como el plátano, el tostado de la kiwicha, el grano de soya para luego ser molida; máxime que el artículo 9° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA especifica las línea de producción de los alimentos elaborados a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación, las mismas que detallamos a continuación:

- a. Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, papilla (destinada a niños entre 6 y 36 meses), otros similares.
- b. Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, como harinas, hojuelas, otros similares.
- c. Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares.

Como es de verse, por las características de elaboración y consumo del bien requerido , la denominación correcta de la línea de producción dentro de la cual está inmerso el producto requerido es la de Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, y no hay otro dispositivo legal que sirva de base para acoger la observación planteada. Por tanto, siendo técnica y legalmente correcta la línea de producción requerida, se opta por NO ACOGER la presente Observación.

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

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	23:05:34

Observación: Nro. 6

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS que en la VALIDACION TECNICA DEL PLAN HACCP, no se ha especificado la línea de producción en la cual está inmerso el producto requerido por el área usuaria, siendo que en el capítulo III de los RTM en la página 27 cita desde el nombre del producto como un producto precocido, siendo lo correcto solicitar que la LINEA DE PRODUCCION ES PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION independientemente que en ella se encuentren otras líneas de producción.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** f) **Página:** 20

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

Pronunciamiento N° 079-2022/OSCE-DGR

Análisis respecto de la consulta u observación:

En el literal f) que hace referencia al Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ¿ DIGESA, se ha dejado precisado claramente:

Precisión: La línea de producción del producto objeto de contratación o la línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto es la línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción (Art. 9° de la R.M: N° 451-2006/MINSA y la Resolución deValidación Técnica Oficial del Plan HACCP debe hacer mención que el establecimiento de fabricación cumple con la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que aprueba la ¿Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.

Por lo tanto, NO SE ACOGE la presente Observación.

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

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código : 20606030232

Nombre o Razón social : ARZO FOOD S.A.C.

Fecha de envío : 17/04/2023

Hora de envío : 23:08:41

Observación: Nro. 7

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS el certificado de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes de alimentos respecto a la línea de producción, por lo siguiente:

- en los R.T.M del cereal, el producto solicitado por el área usuaria es un producto PRECOCIDO, por lo que debe de solicitarse que la línea de producción correspondiente al producto, debe de ser LA LINEA DE PRODUCCION DE PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION, independientemente que en ella se encuentren otras líneas de producción; por lo que el área usuaria debe de corregir lo citado conforme a los Pronunciamientos N° 299-2020/OSCE-DGR, N° 1258-2013/DSU, N° 072-2021/OSCE-DGR y 079-2022/OSCE-DGR; por lo cual solicitamos que se suprima la línea de deshidratados por no corresponde esa línea este tipo de procedimiento de selección.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** i) **Página:** 21

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

INCONGRUENCIAS EN LAS EE.TT.

Análisis respecto de la consulta u observación:

Respecto a la línea de producción, véase que por hecho que el producto final es precocido no resulta técnica ni legalmente que la línea de producción sea de productos precocidos por la sencilla razón de que en la cadena de elaboración del bien alimenticio las materias primas como la avena, kiwicha, soya, maíz, previamente son acondicionadas aun en estado crudo, que luego son precocidas según exigencia del artículo 28 de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

Véase que la precocción es sólo una operación en la cadena productiva del bien requerido y no una línea de producción dado a que sólo tiene como finalidad estabilizar la materia prima mediante el tostado.

Por tanto la línea de producción exigida, no obedece a la condición de un insumo en sí, tampoco a la clasificación final del bien alimenticio requerido que por el hecho de ser precocido la línea de producción donde se elabora debe ser línea de precocidos, sino que debe concertar o armonizar con las etapas de producción del flujograma de producción del bien requerido, y que según artículo 9° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA todas las características del elaboración y consumo del producto requerido determinan que pertenece a la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, no existe a la fecha algún otro dispositivo legal que subdivida las líneas de producción como indica el participante.

En consecuencia, NO SE ACOGER la presente Observación.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	23:11:35

Observación: Nro. 8

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS el certificado de inspección de B.P. de Manufactura por lo siguiente:

Es preciso indicar que mediante los considerandos 33 al 36 de la Resolución N°1498-2019-TCE-S3, el Tribunal de Contrataciones del Estado ha señalado que al requerirse al postor la presentación de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA, como ocurre en el presente caso, de las bases primigenias, en Requisitos de Admisión; RESULTARÍA UNA EXIGENCIA EXCESIVA pedir a los postores que presenten además la certificación de un requisito previo que deben cumplir las empresas para la obtención de la mencionada Validación Técnica oficial.

Así mismo, a través de la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA - Normas sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, se establece que la aplicación del sistema HACCP debe cumplir previamente, entre otros aspectos, con los principios generales de higiene, y los códigos de prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimentos; por lo cual, exigir documentos para acreditar las buenas prácticas resultaría excesivo, en la medida que, dicha exigencia comprende un requisito previo para cumplir con el Plan HACCP, el cual está siendo requerido en la etapa de presentación de ofertas.

De la RM N° 449-2006-MINSA - Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, descrita anteriormente se concluye que para la emisión de la Validación Técnica del Plan HACCP, se necesitan 2 documentos fundamentales como son:

- Principios Generales de Higiene, y
- Los códigos de prácticas específicos para la fabricación de alimentos como son B.P.M.

Estos dos requisitos son importantes, para poder obtener la Validación Técnica OFICIAL del Plan HACCP, ahora si lo quiere la entidad, es tener una imagen más reciente de las condiciones de producción, las puede visualizar perfectamente en el CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL emitido por un Organismo acreditado ante INACAL.

Siendo que los 2 certificados son válidos por cuanto, son acreditados ante INACAL, con valor oficial y toda la jurisprudencia que solicita la entidad; debiendo tener en consideración esta observación para su debida absolución.

Por todo lo mencionado solicito que se debe de tener en cuenta que siendo la solicitud de certificados BPM, que solo conllevan al desincentivo de los potenciales postores a presentarse en el proceso de adquisición de insumos del PROVALE.

Por último, la entidad no puede solicitar documentos que son previos para la emisión de la Validación Técnica del Plan HACCP, máxime cuando lo solicitado por ella, se puede corroborar en la Validación Técnica del Plan HACCP y el Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP, por lo cual SOLICITO QUE SE SUPRIMA DICHO REQUISITOS POR NO ESTAR CONFORME A LEY.

Acápate de las bases : Sección: Específico Numeral: 2.2.1.1 Literal: j) **Página: 21**

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

PRONUNCIAMIENTO N° 079-2022/OSCE-DGR considerandos 33 al 36 de la Resolución N°1498-2019-TCE-S3

Análisis respecto de la consulta u observación:

Resulta inválido consignar que al pedir ya la Validación Técnica del HACCP no se puede requerir los Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, primero: porque la Validación del HACCP tiene una vigencia de dos (02) años no siendo garantía de que se mantengan las Buenas Prácticas luego de la inspección para la obtención de la Validación del HACCP y los cuestionados certificados serían fotografías más recientes de las condiciones de Buenas Prácticas de la planta de producción; segundo: No son requisito previo para la obtención de la

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE
Nomenclatura :	AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Específico

2.2.1.1

j)

21

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

PRONUNCIAMIENTO N° 079-2022/OSCE-DGR considerandos 33 al 36 de la Resolución N°1498-2019-TCE-S3

Análisis respecto de la consulta u observación:

Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, DIGESA te exige que mantengan un acervo documentario de Buenas Prácticas de Almacenamiento, Buenas Prácticas de Transporte y Buenas Prácticas de Manufactura entre otros documentos que pueden ser verificados por el Equipo HACCP de la planta de producción u otro responsable, más no es obligatorio que para obtener la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tales documentos hayan sido emitidos por Organismo de Inspección acreditados ante INACAL como se está requiriendo en las Bases, en éste caso se está solicitando que la inspección y emisión del cuestionado certificado lo haga un tercero, es decir una organismo de inspección acreditado ante el INACAL.

Los cuestionados certificados no son requisitos previos que deben cumplir las empresas para la obtención de la mencionada Validación Técnica Oficial, según ACTA DIGITAL DE VERIFICACIÓN DOCUMENTARIA PARA LA VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35)

Por todo lo antes expuesto, NO SE ACOGE la presente Observación.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	23:14:55

Observación: Nro. 9

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS QUE ESTA SOLICITANDO EL CERTIFICADO REFERIDO A LA LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION, ESA LINEA NO CORRESPONDE LO REQUERIDO POR EL AREA USUARIA, LO QUE EL SE REQUIERE ES LA LINEA DE PRODUCTOS PRECOCIDOS, SOLICITAMOS QUE EN LOS EXTREMOS DE LAS BASES SE SUPRIMA LA LINEA DE DESHIDRATADOS-

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** K) **Página:** 21

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

La deshidratación de los alimentos es un procedimiento que consiste en eliminar la totalidad del agua libre de éste. Recibe diferentes denominaciones, como secado, desecado e hidratación.

El secado puede ser solar, por gases (convección), por contacto o conducción (tostado).

Como es de verse, no es necesario que el insumo contenga en su denominación la palabra deshidratado, sino que en su acondicionamiento se deshidrata como el plátano, el tostado de la kiwicha, el grano de soya para luego ser molida; máxime que el artículo 9° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA especifica las línea de producción de los alimentos elaborados a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación, las mismas que detallamos a continuación:

a. Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, papilla (destinada a niños entre 6 y 36 meses), otros similares.

b. Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, como harinas, hojuelas, otros similares.

c. Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares.

Como es de verse, por las características de elaboración y consumo del bien requerido , la denominación correcta de la línea de producción dentro de la cual está inmerso el producto requerido es la de Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, y no hay otro dispositivo legal que sirva de base para acoger la observación planteada. Por tanto, siendo técnica y legalmente correcta la línea de producción requerida, se opta por NO ACOGER la presente Observación.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	23:16:41

Observación: Nro. 10

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS QUE SE ESTE SOLICITANDO: la Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

Conforme al DICTAMEN D000124-2022-OSCE-SPRI, ha manifestado, en un proceso similar donde se requería la presentación de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA, ¿cabe precisar que, el ítem N° 1 del presente procedimiento de selección tiene por objeto la adquisición de: Hojuelas de quinua, avena precocida con azúcar fortificada con vitaminas y minerales, el cual ES UN PRODUCTO INDUSTRIALIZADO PARA EL CONSUMO HUMANO, CUYA MATERIA PRIMA PASA A TRAVÉS DE UN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN HASTA LLEGAR A UN PRODUCTO FINAL, POR LO TANTO, DICHAS HOJUELAS NO SERÍAN UN PRODUCTO PRIMARIO.

En ese sentido, NO APLICARIA LA SOLICITUD DE ESTE DOCUMENTO PARA UN PRODUCTO PROCESADO, máxime si se tiene en cuenta que ya se viene solicitando la resolución de validación técnica oficial del Plan HACCP para el presente procedimiento, advirtiéndose una vulneración a los Principios de Libertad de Concurrencia y Competencia.

El documento solicitado en el acápite g) según las bases estandarizadas aprobadas por el OSCE CORRESPONDE SU APLICACIÓN ÚNICAMENTE AL PRODUCTO DE LA LECHE EVAPORADA.

Según la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", establecen actividades mínimas de cumplir artículos 23 al 30.

3.- Estas actividades mínimas establecidas en la R.M. N° 451-2006/MINSA son de acreditación mediante el certificado TECNICO PRODUCTIVO OFICIAL CON ACREDITACIÓN DE INACAL Y NO CON UNA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE SENASA.

Solicitamos que al momento de la integración de las bases SE SUPRIMA la exigencia de presentar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA tal como se ha pronunciado el propio OSCE RELACIONADO AL PRODUCTO.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** I) **Página:** 21

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

PRONUNCIAMIENTO N° 026-2016/DSU, N° 486-2018/OSCE-DGR-SIRC

Análisis respecto de la consulta u observación:

Mediante el requerimiento se busca acreditar la inocuidad de los alimentos primarios (soya, kiwicha, avena, maíz) en grano, ya que los alimentos primarios son aquellos provenientes de la producción y de procesamiento primario, de origen vegetal y animal utilizados para el consumo humano, esto incluye el seleccionado, limpiado, pelado, laminado, etc., la inocuidad es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o se consuman. Se solicita dichos documentos bajo el amparo del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, artículo 30. Inocuidad de los Alimentos: Los

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE
Nomenclatura :	AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Específico	2.2.1.1	I)	21
------------	---------	----	----

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

PRONUNCIAMIENTO N° 026-2016/DSU, N° 486-2018/OSCE-DGR-SIRC

Análisis respecto de la consulta u observación:

proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado (¿). Concordante con lo señalado por el OSCE PRONUNCIAMIENTO N° 336-2019/OSCE-DGR ¿ MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PANGOA¿. La cuestionada autorización sanitaria es de exigencia obligatoria para toda persona natural o jurídica que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios, no en todas las fases, suficiente que participe en alguna de las etapas de tratamiento primario, como en éste caso limpiado y seleccionado de soya y kiwicha; pelado y laminado de avena y maíz; molido de soya; solo se excluye de tal obligatoriedad a la producción de alimentos agropecuaria primarios provenientes de la producción doméstica, que no es caso, por lo que se decide NO ACOGER dicha observación, ya que, no se debe excluir tal exigencia por el hecho que se está solicitando el certificado oficial de inspección técnico productivo de planta, que tiene como objetivo acreditar las etapas productivas consignadas entre los artículos del 23 al 30 de la R.M. N° 451-2006/MINSA dado a que en primer lugar tienen objetivos y base legal diferentes, en segundo lugar acreditan etapas de producción diferente, y en tercer lugar son documentos que se complementan acreditando etapas de producción que contribuyen a obtener productos finales inocuos a partir de materias primas tratadas bajo Buenas Prácticas de Manufactura en atención a la normativa referente¿.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código : 20606030232

Nombre o Razón social : ARZO FOOD S.A.C.

Fecha de envío : 17/04/2023

Hora de envío : 23:19:44

Observación: Nro. 11

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS, que se esté solicitando como documento de admisión el CERTIFICADO DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE TRANSPORTE, debido a que no se condice con el objetivo de evaluar la ADMISION DE UNA OFERTA del producto objeto de la convocatoria, puesto que evalúa las condiciones higiénicas del TRANSPORTE o vehículo que llevaran el producto a los almacenes de la entidad, debiéndose de suprimir dicho requisito porque:

- NO se tiene la seguridad de obtener la buena pro y acarrearía un gasto, que solo se debe de transmitir al ganador de la BUENA PRO.
- Es para las condiciones higiénicas del vehículo u transporte que llevara el producto terminado a los almacenes de la entidad.

POR TODO LO CITADO ANTERIORMENTE, solicito que se suprima dicho factor por no ser congruente y concordante con el objeto de la convocatoria.

PRONUNCIAMIENTO N° 191-2021/OSCE-DGR

Acápite de las bases : Sección: Anexos Numeral: 2.2.1.1 Literal: m) Página: 22

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

PRONUNCIAMIENTO N° 191-2021/OSCE-DGR

Análisis respecto de la consulta u observación:

Las BASES ESTÁNDAR DE ADUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE modificadas en octubre 2022 precisan que como documentos de admisión de oferta podrá adicionarse documentación vinculada al cumplimiento de las características requeridas que acredita el cumplimiento de las características y/o el acápite del numeral 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO. Es decir que deja abierta la opción de incluir documentación como documentos de admisión de ofertas que acrediten el cumplimiento de las características y/o acápite del numeral 3.1.; en éste caso el certificado de inspección higiénico sanitario de transporte acredita las exigencias consignadas en el numeral 8. TRANSPORTE (página 31 de las Bases) que hace notar que por ejemplo el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo; entonces deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del ¿Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas¿ (D.S. N° 007-98-SA), como el artículo 36° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, Aprobada el 17 de mayo de 2006.

Ahora, el transporte aún es uno de los últimos eslabones de la cadena productiva que debe mantener la inocuidad del bien alimenticio, la contaminación puede ocurrir en el propio vehículo de transporte, en equipos o utensilios o en el mismo personal que maneja los alimentos en esta etapa.

Por tanto, no existe excusa que por no tener la certeza de obtener la Buena Pro, la entidad debe arriesgar a romper la cadena de inocuidad del bien alimenticio terminado y contaminar con agentes microbianos, agentes químicos, ect., cuando la responsabilidad deberá ser hasta que llegue al consumidor final.

Por todo lo antes expuesto, NO SE ACOGE la presente Observación.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código : 20606030232

Nombre o Razón social : ARZO FOOD S.A.C.

Fecha de envío : 17/04/2023

Hora de envío : 23:24:46

Observación: Nro. 12

Consulta/Observación:

CONSULTAMOS al comité de selección, si para evaluar el Certificado Higiénico Sanitario de Almacén aceptaran la entrega de otro certificado como por ejm:

El Certificado Higiénico Sanitario de Fabrica (el cual incluye Planta, Almacenes y Transportes), porque en este se llega a demostrar hasta 3 características como son Planta, Almacenes y Transporte; por lo que se debería de aceptar dicho certificado debido a que todas los Organismo de Inspección acreditados ante INACAL emiten de manera separada, junta o con otras características debiendo de respetar el Trato Justo e Igualitario.

Conforme cita el Tribunal de Contrataciones del Estado mediante la Resolución N° 0826-2016-TCE-S4, ha determinado que "permitir que la acreditaciones de tales condiciones a únicamente pueda ser realizada por quienes cuenten con un único certificado que comprenda todas las normas antes mencionadas restringe irrazonablemente la posibilidad que otros postores potencialmente interesados en proveer el bien objeto de la convocatoria", por lo que se debe de aceptar que indistintamente el postor presente en su oferta certificados (todo en uno) o por separado; para admitir dicha oferta (Pronunciamiento N° 415-2019/OSCE-DGR).

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1.1 Literal: i) **Página: 21**

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

Resolución N° 0826-2016-TCE-S4 Pronunciamiento N° 415-2019/OSCE-DGR

Análisis respecto de la consulta u observación:

Califican a la presente como una Observación pero terminan consultando.

Al margen de ello, se hace notar al participante que:

El Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacén hace referencia a las condiciones sanitarias que debe cumplir el almacenamiento de los ALIMENTOS TERMINADOS destinados a consumos humano en cumplimiento de NTS N° 114-MINSA/DIGESA ¿ V.01. NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA; mientras que el Certificado Higiénico Sanitario de Fabrica (el cual incluye Planta, Almacenes y Transportes) hace referencia a los almacenes de materias primas en transición y no a los ALIMENTOS TERMINADOS.

Como es de verse, no tiene la misma finalidad y tampoco la inspección ha sido siguiendo los mismos dispositivos legales, por ende NO SE ACOGE la presente Observación.

Al margen de ello, si aún el certificado tiene denominación diferente, pero tiene el mismo fin y acreditan la misma normativa referente sí será válido.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	23:28:30

Consulta: Nro. 13

Consulta/Observación:

CONSULTAMOS FECHA. LUGAR Y HORA EN QUE SE EJECUTARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

Acápites de las bases : Sección: Especifico Numeral: CAP IV Literal: E **Página:** 36

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Está perfectamente consignado en el Anexo N° 4 de las Bases (página 50) que:

La prueba de aceptabilidad se ejecutará un (1) día hábil antes de la fecha de presentación de ofertas, a las 10:45 horas, en las Instalaciones de la entidad.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	23:31:46

Observación: Nro. 14

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS que se ha especificado que el producto requerido por el área usuaria es PRECOCIDO

el producto solicitado por el área usuaria es PRECOCIDO y no se puede desnaturalizar su tipo de COCINADO DEL alimento, concordante que desde el nombre del producto, en la ficha del SEACE, el producto es PRECOCIDO, entonces solicitamos que los certificados c.1; c.2 se suprima la línea de deshidratados, debiendo de rectificar dicha incongruencia en los factores de evaluación y en todos los extremos de las Bases

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: CAP IV Literal: C Página: 36
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

Respecto a la línea de producción, véase que por hecho que el producto final es precocido no resulta técnica ni legalmente que la línea de producción sea de productos precocidos por la sencilla razón de que en la cadena de elaboración del bien alimenticio las materias primas como la avena, kiwicha, soya, maíz, previamente son acondicionadas aun en estado crudo, que luego son precocidas según exigencia del artículo 28 de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

Véase que la precocción es sólo una operación en la cadena productiva del bien requerido y no una línea de producción dado a que sólo tiene como finalidad estabilizar la materia prima mediante el tostado.
Por tanto la línea de producción exigida, no obedece a la condición de un insumo en sí, tampoco a la clasificación final del bien alimenticio requerido que por el hecho de ser precocido la línea de producción donde se elabora debe ser línea de precocidos, sino que debe concertar o armonizar con las etapas de producción del flujograma de producción del bien requerido, y que según artículo 9° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA todas las características del producto requerido determinan que pertenece a la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, no existe a la fecha algún otro dispositivo legal que subdivida las líneas de producción como indica el participante.
En consecuencia, NO SE ACOGER la presente Observación.

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

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA - BAGUA GRANDE

Nomenclatura : AS-SM-2-2023-MPU/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES, ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERAL PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA AÑO 2023

Ruc/código :	20606030232	Fecha de envío :	17/04/2023
Nombre o Razón social :	ARZO FOOD S.A.C.	Hora de envío :	23:34:06

Observación: Nro. 15

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS que no se ha establecido la Forma de preparación del producto objeto de la convocatoria

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: . Página: 25

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE la presenta Observación y se precisa:

FORMA DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN

- ¿ Disolver una bolsa de 611g de producto, en 2 litros de agua fría.
- ¿ En una olla conteniendo entre 2 a 5 litros de agua dependiendo a la consistencia final deseada, agregar 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 para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 5 minutos.
- ¿ Agregar leche evaporada entera como azúcar al gusto, y finalmente
- ¿ Servir tibio o frio al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

Por cada 40.175 gramos de hojuela precocida de avena kiwicha tostada plátano soya integral tostada chufla fortificada con vitaminas y minerales (hojuelas precocidas) que se prepare, se debe adicionar 53.917 gramos de leche evaporada entera.

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

null