

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código : 20452720958

Nombre o Razón social : AGROINDUSTRIA VIRGEN DEL CARMEN E.I.R.L.

Fecha de envío : 15/04/2025

Hora de envío : 11:47:27

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Se observa que en los FACTORES DE EVALUACION de las bases en el punto C) CONDICIONES DE PROCESAMIENTO están solicitando El "Certificado Higiénico Sanitario de Planta" a nombre del fabricante y mencionan los nombres de los productos a licitarse como LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES y mencionan equivocadamente que los productos DEBEN ESTAR INMERSOS, supuestamente en el Certificado Higiénico Sanitario de Planta. Al respecto se le orienta al Área Usuaria y al Comité, que se esta solicitando u Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Planta de Producción, quiere decir las condiciones higiénico sanitarios que tiene la planta de producción y aquí no tienen nada que ver el producto licitado, suponiendo que hubo un error al momento de digitar; por lo tanto solicito al Área Usuaria y al Comité de Selección subsanar este error y considerar en las bases integradas solamente CERTIFICADO TECNICO PRODUCTIVO DE LA PLANTA DE PRODUCCION, nada mas todo esto de acuerdo al DS N° 007-98-SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS TITULO IV, TITULO V; y sus diferentes Capítulos y Artículos.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: CAP IV

Literal: C

Página: 46

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Luego de un analisis por parte del Area Usuaria a la observacion realizada, y previa revision de las normativas correspondientes como DS N° 007-98-SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, se determina que el producto solicitado MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES debe tener su respectivo REGISTRO SANITARIO; se determina que en el Certificado Higienico Sanitario no figure el nombre del producto, por lo tanto SE ACOGE LA OBSERVACION se modificara en las bases integradas en el caso de hojuelas.

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

Solo se solicitara el Certificado Higienico Sanitario de Planta, donde no estara inmerso el nombre del producto, en el caso de hojuelas

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código :	20452720958	Fecha de envío :	15/04/2025
Nombre o Razón social :	AGROINDUSTRIA VIRGEN DEL CARMEN E.I.R.L.	Hora de envío :	12:09:08

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

Se observa en las bases que en CAPITULO IV, Factores de Evaluación; en el punto C) CONDICIONES DE PROCESAMIENTO; solamente solicitan el Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Planta, cuando se habla de CONDICIONES DE PROCESAMIENTO obligatoriamente de debe solicitar también EL CERTIFICADO TECNICO PRODUCTIVO DE PLANTA, ambos certificados de la Planta Productora, este Certificado verifica la forma de producción de los alimentos, si se esta cumpliendo al momento de producir con todos los manuales que involucran al PLAN HACCP. Estamos en una licitación de productos destinados al Programa del Vaso de Leche, Programas Sociales y se tiene que tener mucho cuidado con la calidad de los productos que se adquiere, esta convocatoria podría ser para cualquier molino que no cumple con lo determinado en las normas y leyes que rigen el Programa del Vaso de Leche, por lo tanto se solicita al Área Usuaría y al Comité de Selección solicitar el Certificado TECNICO PRODUCTIVO DE PLANTA y se le considere como factor de evaluación, junto con el Certificado Higiénico Sanitario.

Acápites de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** Cap. IV **Literal:** C) **Página:** 46

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

DS N°007-98-SA, REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTO Y BEBIDAS; TITULO IV

Análisis respecto de la consulta u observación:

Prevía evaluación de la observación, y en cumplimiento de las Normas establecidas, se determina acoger la observación, e incluir en el CAPITULO IV, Factores de Evaluación; en el punto C) CONDICIONES DE PROCESAMIENTO, el Certificado TECNICO PRODUCTIVO DE PLANTA, por ser un documento muy importante e indispensable para una empresa productora de alimentos, por lo tanto SE ACOGE LA OBSERVACION y se modificara en las bases integradas.

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

Se incluirá el CERTIFICADO TECNICO PRODUCTIVO en el CAPITULO IV, Factores de Evaluación; en el punto C) CONDICIONES DE PROCESAMIENTO, y se calificara.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código :	20452720958	Fecha de envío :	15/04/2025
Nombre o Razón social :	AGROINDUSTRIA VIRGEN DEL CARMEN E.I.R.L.	Hora de envío :	12:47:17

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

Se observa en las bases que no se esta teniendo en cuenta que esta es una convocatoria para adquirir productos destinados al Programa del Vaso de Leche, este programa tiene Leyes, Normas Legales, Decretos Supremos, Resoluciones Directorales de DIGESA que se tiene que cumplir obligatoriamente con la intención de seleccionar una empresa que cumplas con todo y garantice la calidad de los productos que se va adquirir, por lo tanto se le solicita al Área Usuaria y al Comité de Selección solicitar los documentos siguientes: PRIMERO).- De conformidad al DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA; Artículo N° 2.- Incorporación de los Artículos 58-A, 58-B, 58-C, 58 D y 58-E Al Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA. Artículo 58-B: CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), nos dice: Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius comprenden el Programa de Buenas Practicas de Manipulación o Buenas Practicas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). La micro y pequeña empresa (MYPE) "DEBE CONTAR OBLIGATORIAMENTE CON LA CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH)"; por lo dicho de debe adicionar en documentos de presentación obligatoria o documentos para la Admisión de la Oferta la RESOLUCION DIRECTORAL donde otorga el CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), para el establecimiento de Fabricación de Alimentos destinados para consumo Humano. SEGUNDO).- De conformidad al Capitulo V del DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA; en el CAPITULO I; ARTICULO 70°.- Almacenamiento de Materias Primas y Productos Terminados; y el CAPITULO II.- Del Transporte; ARTICULOS 75° Y 76° y de acuerdo al PLAN HACCP; se tiene que poner énfasis en los Almacenes de Productos Terminados, por que muchas empresas comparten los almacenes de materias primas y productos terminados, en el cual se produce contaminaciones cruzadas, que contaminan el producto terminado, lo mismo ocurre en el transporte; por lo que una empresa productora de alimentos destinados a programas sociales debe garantizar a cabalidad estos aspectos y para tal efecto se pide el Certificado de Sistema de Gestión de la Calidad de Almacenes y Distribución, por lo tanto se le pide al Área Usuaria y al Comité de Adjudicación considerar este CERTIFICADO como documentos de presentación obligatoria o documentos para la Admisión de la Oferta, en las bases integradas.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: - **Página: 40**

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Prevía evaluación por parte del Area Usuaria y el Comité de Selección y revisando las normas, decretos supremos, resoluciones y otros, se determina acogerlas observaciones de acuerdo DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA; Artículo N° 2.- Incorporación de los Artículos 58-A, 58-B, 58-C, 58 D y 58-E Al Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA. Artículo 58-B: CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH) Tambien de conformidad al Capitulo V del DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA; en el CAPITULO I; ARTICULO 70°.- Almacenamiento de Materias Primas y Productos Terminados; y el CAPITULO II.- Del Transporte; ARTICULOS 75° Y 76° y de acuerdo al PLAN HACCP se solicita el Certificado de Sistema de Gestión de la Calidad de Almacenes y Distribución; por lo tanto se determina que SE ACOGE LA OBSERVACION, y se modificara en las bases integradas.

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

Se incluirá en las Bases Integradas como documentos de presentación obligatoria, documentos de admisión de la oferta los siguientes documentos: RESOLUCION DIRECTORAL donde otorga el CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), para el establecimiento de Fabricación y Almacenamiento de Alimentos destinados para consumo . Certificado ISO 9001:2015 Sistema de Gestión de la Calidad en Almacenamiento y Distribución de Productos Alimenticios para el consumo humano.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código :	20494887852	Fecha de envío :	21/04/2025
Nombre o Razón social :	AGROINDUSTRIAS AKEBEL E.I.R.L.	Hora de envío :	13:27:22

Consulta: Nro. 4

Consulta/Observación:

CONSULTA: ANALISANDO LAS BASES CONVOCADAS POR LA ENTIDAD SE OBSERVA QUE NO ESTAN PIDIENDO DOCUMENTOS DE ACUERDO ALAS BASES ESTADARIZADAS aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD,POR LO QUE SE SOLICITA se considera en OTROS FACTORES DE EVALUACION: EN EL PUNTO I, se califica LA INTEGRIDAD EN LA CONTRATACION PUBLICA, los postores deberán presentar "Constancia de Validación Documentaria conforme a la Norma ISO 37001-2016, Sistema de Gestión Anti Soborno" otorgada por una Certificadora acreditada ante INACAL, documento muy importante, y se solicita al comité y el área usuaria considerar como factor de evaluación en las bases integradas.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 4.0 Literal: I Página: 45

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

Directiva N° 001-2019-OSCE/CD,

Análisis respecto de la consulta u observación:

De acuerdo Directiva N° 001-2019-OSCE/CD de las bases estandar; el Area Usuaria y el Comité de Selección determinan y considran importante solicitar "Constancia de Validación Documentaria conforme a la Norma ISO 37001-2016, Sistema de Gestión Anti Soborno" otorgada por una Certificadora acreditada ante INACAL, por lo que SE ACOGE LA OBSERVACION y se modificara en las bases integradas

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

Se adicionara en las bases integradas el siguiente documento: "Constancia de Validación Documentaria conforme a la Norma ISO 37001-2016, Sistema de Gestión Anti Soborno" otorgada por una Certificadora acreditada ante INACAL, como documento de presentacion obligatoria.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código :	20612272060	Fecha de envío :	21/04/2025
Nombre o Razón social :	AGRONEGOCIOS DENJHOP S.A.C.	Hora de envío :	20:43:44

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

El producto ofertado debe estar inmerso en el Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), conforme a los lineamientos establecidos por el Codex Alimentarius y la normativa sanitaria vigente. Esto garantiza que se han identificado, evaluado y controlado de manera eficaz todos los peligros significativos para la inocuidad alimentaria a lo largo de su proceso de producción, transformación y distribución. La implementación del sistema HACCP asegura el cumplimiento de los requisitos legales, fortalece la trazabilidad y proporciona confianza a los consumidores y partes interesadas sobre la seguridad del producto. Por ende, el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar referido a la línea de productos que requieren cocción donde debe estar inmerso el producto ofertado, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

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

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

Ley de las Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Previo análisis de la observacion y revisando documentacion al respecto el Area Usuaría y el Comité de Adjudicacion, determinan que el producto HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, este producto tiene que estar incluido en la Resolucion Directoral donde se otorga la Validacion Tecnica Oficial del PLAN HACCP, en la linea de Productos PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION; de conformidad a la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; por lo tanto SE ACOGE LA OBSERVACION y sera excluido en las bases integradas.

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

Se adicionara en las bases integradas y se mencionara que el producto HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, este incluido en la R.D. que otorga el PLAN HACCP

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código :	20612272060	Fecha de envío :	21/04/2025
Nombre o Razón social :	AGRONEGOCIOS DENJHOP S.A.C.	Hora de envío :	20:43:44

Observación: Nro. 6

Consulta/Observación:

El producto ofertado debe estar inmerso en el Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), conforme a los lineamientos establecidos por el Codex Alimentarius y la normativa sanitaria vigente. Esto garantiza que se han identificado, evaluado y controlado de manera eficaz todos los peligros significativos para la inocuidad alimentaria a lo largo de su proceso de producción, transformación y distribución. La implementación del sistema HACCP asegura el cumplimiento de los requisitos legales, fortalece la trazabilidad y proporciona confianza a los consumidores y partes interesadas sobre la seguridad del producto. Por ende, el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar referido a la línea de productos que requieren cocción donde debe estar inmerso el producto ofertado, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** - **Literal:** - **Página:** 33

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

Ley de las Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Previo análisis de la observacion y revisando documentacion al respecto el Area Usuaría y el Comité de Adjudicacion, determinan que el producto HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, este producto tiene que estar incluido en la Resolucion Directoral donde se otorga la Validacion Tecnica Oficial del PLAN HACCP, en la linea de Productos PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION; de conformidad a la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; por lo tanto SE ACOGE LA OBSERVACION y sera excluido en las bases integradas.

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

Se adicionara en las bases integradas y se mencionará que el producto HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, este incluido en la R.D. que otorga el PLAN HACCP

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código :	20612272060	Fecha de envío :	21/04/2025
Nombre o Razón social :	AGRONEGOCIOS DENJHOP S.A.C.	Hora de envío :	20:43:44

Observación: Nro. 7

Consulta/Observación:

La carta de autorización para el uso de documentos no constituye un requisito primordial en un proceso de selección de proveedores cuando el oferente actúa como distribuidor autorizado o comercializador formal, siempre que cuente con la documentación técnica y legal del producto emitida por el fabricante. Exigir dicha carta de forma indiscriminada puede generar barreras injustificadas a la libre participación y vulnerar los principios de libre competencia, igualdad de trato, concurrencia y eficiencia que rigen los procesos de contratación pública. La validez de documentos como fichas técnicas, certificados de calidad, registros sanitarios o autorizaciones sanitarias no depende del firmante, sino de su autenticidad, vigencia y relación con el producto ofertado.

No se pueden exigir documentos que no guardan relación directa con los requerimientos establecidos en la convocatoria, ya que ello vulnera los principios de legalidad, transparencia, objetividad, libre concurrencia e igualdad de trato, consagrados en las normas que rigen los procesos de contratación pública. Toda exigencia documental debe estar directamente vinculada con la evaluación técnica, legal o económica del objeto del contrato. La inclusión de requisitos que no tienen relación con las condiciones de la contratación o con la capacidad del postor para cumplir con lo ofertado puede generar barreras injustificadas al acceso, restringiendo la competencia y limitando la participación de proveedores idóneos. Por tanto, cualquier requerimiento adicional debe estar debidamente justificado en el pliego de condiciones y alineado con lo dispuesto en la normativa vigente aplicable al proceso.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: - Literal: g Página: 21

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

Ley de las Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Área Usuaría y el comité de selección son autónomos en un proceso de selección, solicitan los documentos que se determine que son necesarios; cabe mencionar que de acuerdo al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; TITULO VI; Artículo 118° Actos no Impugnables; Inciso c).- Los documentos del procedimiento de selección no son impugnables; por lo tanto la Declaración Jurada de ser Distribuidor, y la Carta de autorización del Productos hacia su distribuidor es necesario, y tienen que autorizar el uso de sus documentos, por lo tanto NO SE ACOGE LA OBSERVACION.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código :	20612272060	Fecha de envío :	21/04/2025
Nombre o Razón social :	AGRONEGOCIOS DENJHOP S.A.C.	Hora de envío :	20:43:44

Observación: Nro. 8

Consulta/Observación:

El producto ofertado debe estar inmerso en el Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), conforme a los lineamientos establecidos por el Codex Alimentarius y la normativa sanitaria vigente. Esto garantiza que se han identificado, evaluado y controlado de manera eficaz todos los peligros significativos para la inocuidad alimentaria a lo largo de su proceso de producción, transformación y distribución. La implementación del sistema HACCP asegura el cumplimiento de los requisitos legales, fortalece la trazabilidad y proporciona confianza a los consumidores y partes interesadas sobre la seguridad del producto. Por ende, el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar referido a la línea de productos que requieren cocción donde debe estar inmerso el producto ofertado, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** - **Literal:** - **Página:** 40

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

Ley de las Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Previo analisis de la observacion y revisando documentacion al respecto el Area Usuaría y el Comité de Adjudicacion, determinan que el producto HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, este producto tiene que estar incluido en la Resolucion Directoral donde se otorga la Validacion Tecnica Oficial del PLAN HACCP, en la linea de Productos PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION; de conformidad a la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; por lo tanto SE ACOGE LA OBSERVACION y sera excluido en las bases integradas.

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

Se adicionara en las bases integradas y se mencionara que el producto HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, este incluido en la R.D. que otorga el PLAN HACCP

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código : 20612272060

Nombre o Razón social : AGRONEGOCIOS DENJHOP S.A.C.

Fecha de envío : 21/04/2025

Hora de envío : 20:43:44

Consulta: Nro. 9

Consulta/Observación:

En requisitos de calificación se pide el certificado higiénico sanitario donde debe estar inmerso el producto, este debe ser de valor oficial debido a que un documento oficial tiene validez técnica y legal, acredita el cumplimiento de las normas sanitarias y evita la descalificación o nulidad del proceso.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** - **Literal:** - **Página:** 46

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

Ley de las Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Luego de un analisis por parte del Area Usuaría a la observacion realizada, y previa revision de las normativas correspondientes como DS N° 007-98-SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, se determina que el producto solicitado MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA Y AJONJOLI FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES debe tener su respectivo REGISTRO SANITARIO; se determina que en el Certificado Higienico Sanitario no figure el nombre del producto, y no necesariamente el Certificado Higienico Sanitario debe ser de valor Oficial, por lo tanto SE ACOGE PARCIALMENTE, se modificara en las bases integradas en el caso de hojuelas.

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

Solo se solicitara el Certificado Higienico Sanitario de Planta, donde no estara inmerso el nombre del producto, en el caso de hojuelas y el certificado no necesariamente tiene que ser de valor oficial.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código : 20612272060

Nombre o Razón social : AGRONEGOCIOS DENJHOP S.A.C.

Fecha de envío : 21/04/2025

Hora de envío : 20:43:44

Observación: Nro. 10

Consulta/Observación:

Se solicita que se considere la copia de Resolución de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) vigente a nombre del postor en el presente proceso de selección. De acuerdo a lo establecido en el artículo IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano. La aplicación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) en las etapas de almacenamiento y distribución es un requisito fundamental en un proceso de licitación, ya que garantiza que los productos alimenticios sean conservados y transportados bajo condiciones que preserven su inocuidad, calidad y trazabilidad. Estos principios establecen controles clave como la temperatura adecuada, la protección contra contaminación cruzada, el ordenamiento del almacén, el control de plagas, y la limpieza de vehículos y áreas de despacho, lo cual es esencial para prevenir riesgos sanitarios. En el contexto de la normativa peruana y los estándares internacionales adoptados por entidades públicas, el cumplimiento de los PGH demuestra que el proveedor no solo cumple con los requisitos técnicos y legales, sino que también protege la salud de los consumidores finales, especialmente en servicios sensibles como los programas sociales.

Acápite de las bases : Sección: Específico

Numeral: -

Literal: -

Página: -

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

Ley de las Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Prevía evaluación por parte del Área Usuaria y el Comité de Selección y revisando las normas, decretos supremos, resoluciones y otros, se determina acoger las observaciones de acuerdo al DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA; Artículo N° 2.- Incorporación de los Artículos 58-A, 58-B, 58-C, 58 D y 58-E al Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA. Artículo 58-B: CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), por lo tanto SE ACOGE PARCIALMENTE, se solicitará la RESOLUCION DIRECTORAL donde otorga el CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), para el establecimiento de FABRICACION y ALMACENAMIENTO de Alimentos destinados para consumo

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

Se incluirá en las Bases Integradas como documentos de presentación obligatoria, documentos de admisión de la oferta los siguientes la RESOLUCION DIRECTORAL donde otorga el CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), para el establecimiento de FABRICACION y ALMACENAMIENTO de Alimentos destinados para consumo

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SARHUA

Nomenclatura : AS-SM-3-2025-MDS/ CS-2

Nro. de convocatoria : 2

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA CON HARINA DE SOYA Y AJONJOLI PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES Y LECHE EVAPORADA ENTERA (TARROS DE 170 GR) , PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO FISCAL 2025

Ruc/código : 20612272060

Nombre o Razón social : AGRONEGOCIOS DENJHOP S.A.C.

Fecha de envío : 21/04/2025

Hora de envío : 20:43:44

Observación: Nro. 11

Consulta/Observación:

Se solicita que se considere la implementación de la norma ISO 9001 en el almacenamiento de alimentos como documentación de presentación obligatoria ya que es fundamental porque permite establecer un sistema de gestión de calidad que garantiza el control de procesos, la trazabilidad y la mejora continua en todas las etapas del manejo del producto. Esta norma internacional asegura que las actividades de recepción, almacenamiento, conservación y despacho de alimentos se realicen bajo procedimientos estandarizados, minimizando riesgos de contaminación, pérdidas o deterioro. Además, el cumplimiento de ISO 9001 refuerza la confianza del cliente y demuestra el compromiso de la organización con la calidad, la seguridad alimentaria y la satisfacción del consumidor final. La certificación ISO 9001:2015 es reconocida como una garantía de estándares internacionales de calidad y es admisible como factor adicional que mejora las condiciones de entrega y asegura la trazabilidad, inocuidad y gestión de riesgos en la cadena de suministro.

Acápite de las bases : Sección: Especifico

Numeral: -

Literal: -

Página: -

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

LEY DE LAS CONTRATACIONES

Análisis respecto de la consulta u observación:

Prevía evaluación por parte del Area Usuaria y el Comité de Selección y revisando las normas, decretos supremos, resoluciones y otros, se determina acogerlas observaciones de conformidad al Capitulo V del DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA; en el CAPITULO I; ARTICULO 70°.- Almacenamiento de Materias Primas y Productos Terminados; y el CAPITULO II.- Del Transporte; ARTICULOS 75° Y 76° y de acuerdo al PLAN HACCP se solicita el Certificado de Sistema de Gestión de la Calidad de Almacenes y Distribución; por lo tanto se determina que SE ACOGE LA OBSERVACION, y se modificara en las bases integradas.

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

Se incluire en las Bases Integradas como documentos de presentacion obligatoria, documentos de admision de la oferta Certificado ISO 9001:2015 Sistema de Gestion de la Calidad en Almacenamiento y Distribucion de Productos Alimenticios para el consumo humano.