

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AREQUIPA
Nomenclatura :	AS-SM-12-2023-MPA-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICION DE CHUÑO NEGRO PARA LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA ALIMENTARIA PARA EL PANTBC 2023

Ruc/código :	20608366564	Fecha de envío :	07/06/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUIDORA JUMAWA PERU E.I.R.L.	Hora de envío :	22:16:11

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

En Requisitos de calificación de las especificaciones técnicas (Pag. 22) y requisitos de calificación - capacidad legal ¿ habilitación (Pag. 26) se vienen solicitando; 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.

Observamos que, el Órgano encargo de administrar y emitir las Autorizaciones para el producto objeto de convocatoria (chuño negro) es la Dirección General de Salud Ambiental 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 negro, se rigen bajo las normativas de la Resolución Ministerial en mención por ser alimentos 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.

En ese sentido, se exhorta al Comité de Selección cumplir con las normativas sanitarias y excluir como requisito de calificación el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA y agregar como requisitos de calificación; 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.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AREQUIPA

Nomenclatura : AS-SM-12-2023-MPA-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE CHUÑO NEGRO PARA LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA ALIMENTARIA PARA EL PANTBC 2023

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: A Página: 26

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

R.M. 449-2006-MINSA Decreto Supremo N° 007-98-SA

Análisis respecto de la consulta u observación:

Estando a lo remitido por el área usuaria según Informe N°0032-2023-MPA/GDS-SGPAVL.CRVC indica que, Conforme lo expuesto por el participante, SE ACOGE PARCIALMENTE LA OBSERVACIÓN, incluyéndose en los requisitos de calificación en la capacidad legal lo solicitado y se suprimirá la Certificación emitida por SENASA

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

¿ 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 Decreto Supremo nro. 007-98-SA
¿Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas2 y sus modificatorias.

¿ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al PLAN HACCP, emitida por Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ¿DIGESA, según Resolución Ministerial Nro. 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 del actual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial Nro. 449-2006-MINSA, según corresponda.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AREQUIPA

Nomenclatura : AS-SM-12-2023-MPA-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE CHUÑO NEGRO PARA LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA ALIMENTARIA PARA EL PANTBC 2023

Ruc/código :	20610499431	Fecha de envío :	07/06/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUCIONES EDCONZA E.I.R.L.	Hora de envío :	23:07:41

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

Requisitos de calificación - capacidad legal ¿ habilitación, solicitan como requisito, 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.

OBSERVACION:

Artículo 16 del Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos menciona que: El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, es la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios DE PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO PRIMARIO, el producto Chuño Negro no es un producto de procesamiento primario si no de transformación física, es decir, es un producto industrializado, y este se rige bajo la normativa de la Dirección General de Salud Ambiental ¿ DIGESA -Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. En el link, https://servicios.senasa.gob.pe/SIGIAWeb/ino_establecimientosproceso.html - giro (buscar nombre de producto ¿ chuño negro) se podrá corroborar que SENASA no emite certificados para este producto. Asimismo, ninguna empresa a nivel nacional posee una autorización para procesamiento de chuño negro (papa deshidratada). En este sentido se insta al comité de selección cambiar el requisito de habilitación; Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento a; Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitidos por DIGESA.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.2 **Literal:** A **Página:** 26

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

Decreto Legislativo N° 1062 Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA

Análisis respecto de la consulta u observación:

Estando a lo remitido por el área usuaria según Informe N°0032-2023-MPA/GDS-SGPAVL.CRVC indica que, Conforme lo expuesto por el participante, SE ACOGE PARCILAMENTE LA OBSERVACIÓN, incluyéndose en los requisitos de calificación en la capacidad legal lo solicitado y se suprimirá la Certificación emitida por SENASA

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

¿ 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 Decreto Supremo nro. 007-98-SA ¿Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas2 y sus modificatorias.

¿ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al PLAN HACCP, emitida por Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ¿DIGESA, según Resolución Ministerial Nro. 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 del actual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial Nro. 449-2006-MINSA, según corresponda.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AREQUIPA

Nomenclatura : AS-SM-12-2023-MPA-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE CHUÑO NEGRO PARA LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA ALIMENTARIA PARA EL PANTBC 2023

Ruc/código :	20610499431	Fecha de envío :	07/06/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUCIONES EDCONZA E.I.R.L.	Hora de envío :	23:07:41

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

En REQUISITOS DE CALIFICACIÓN - Capacidad Legal - Habilitación - Requisitos, No se viene solicitando la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) para el ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Terminados destinados al consumo humano. Que, la Dirección General de Salud Ambiental ha propuesto la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, cuya finalidad es contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo las condiciones sanitarias que debe cumplir el almacenamiento de los alimentos, por lo que todo Almacén de Alimentos debe contar con la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para almacenamiento de Alimentos Destinados al Consumo Humano, así lo establece la Norma Sanitaria aprobado por Resolución Ministerial N° 066-2015/Minsa, Así mismo, los Lineamientos de Gestión para el Almacenamiento y atención de comedores del Programa de Complemetación Alimentaria (PCA) durante y después de la emergencia Sanitaria para prevenir la propagación del Coronavirus (Covid-19) - Guía N° 001 - 2020-MIDIS - Aprobado por Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS - Modificado por la RM 093 - 2020 MIDIS, en su numeral 5.1 - 5.1.1 Establece que los productos deberán cumplir con las Normas Sanitarias como son la RM N° 066-2015/MINSA. Por tanto, en cumplimiento a las Normas Sanitarias y asegurar la Inocuidad de los productos, así como la procedencia de los mismos, el Comité de Selección debe solicitar, la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Destinados al Consumo Humano.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: A Página: 26

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

Resolución Ministerial N° 066-2015/Minsa

Análisis respecto de la consulta u observación:

Estando a lo remitido por el área usuaria según Informe N°0032-2023-MPA/GDS-SGPAVL.CRVC indica que, Conforme el artículo 16° de la LCE, el área usuaria requiere los bienes, servicios u obras a contratar, siendo responsable de formular las especificaciones técnicas, términos de referencia o expediente técnico, respectivamente.

NO SE ACOGE LA OBSERVACION, postor ganador d ela buena pro deberá cumplir con la normatividad sanitaria en cuanto a las buenas prácticas de alamcenamiento, higiene, manipulación, transporte, control, entre otros a fin de que los alimentos lleguen en condiciones óptimas y garanticen la salud e integridad de los beneficiarios

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

null