

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código : 20602020577

Fecha de envío : 20/03/2023

Nombre o Razón social : AGRO QUINACHO E.I.R.L.

Hora de envío : 18:09:32

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Observamos que, pagina 33, numeral 10.1: En las hojuelas, solicitan que el envase secundario sea saco de polipropileno tejido de primer uso, color blanco, tipo cerrado con hilo pabilo a máquina en cinta encadenada de anterior y posterior, siendo este requisito restrictivo y limitante para la participación de potenciales postores además de ello dicho requisito constituye un direccionamiento encubierto prohibido en el artículo 2 literal c de la ley. Asimismo, en cuanto a las disposiciones referentes al envase y rotulado de los alimentos industrializados, además de las normas antes mencionadas, se deberá tener en cuenta lo establecido en el Decreto Supremo N°007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y demás normas pertinentes. Solicitamos que en las Bases Integradas incorporen sacos de polipropileno de primer uso de color blanco como segunda opción y de esta forma garantizar el fiel cumplimiento del Principio de Transparencia y Libre Concurrencia de postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: CAPIT III Literal: 10.1 Página: 33

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

Decreto Supremo N°007-98-SA, Artículo 2 de LCE.

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE EN PARTE LA OBSERVACION: Se modificara en las bases integradas

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

"Envase secundario saco/bolsa de polipropileno color blanco"

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20602020577	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	AGRO QUINACHO E.I.R.L.	Hora de envío :	18:09:32

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

En el literal f), página 20, solicitan: f) Copia simple del 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, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la ¿Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas¿. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente). LA RESOLUCION DEBERA HACER REFERENCIA: a) LINEA DE PRODUCCION DEL PRODUCTO OFERTADO----- Fundamentamos que es importante considerar que en el artículo 6 de la RM N°451-2006/MINSA ¿NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN¿, menciona que :Dado que los alimentos destinados a programas sociales son considerados de alto riesgo y por la vulnerabilidad de los beneficiarios, el fabricante conforme a la legislación sanitaria vigente, debe aplicar el Sistema HACCP para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que fabrica) y en el artículo 4 de la RM N°449-2006/MINSA menciona que:¿ El Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida. Será revisado periódicamente para incorporar en cada fase los avances de la ciencia y de la tecnología alimentaria. En resumen las normativas señalan que para garantizar la calidad sanitaria e inocuidad del producto es importante la validación del Plan HACCP (dicho plan debe especificar para cada alimento o bebida). Solicitamos que para garantiza lo expuesto, en las Bases integradas deben incluir que el producto objeto de contratación, se encuentre inmerso en la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por tratarse de alimento de alto riesgo y garantizar la inocuidad del mismo.

Acápíte 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):

Artículo 4 de la NORMA SANITARIA a aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE LA OBSERVACION: Para garantizar la calidad de un alimentos se tiene que tener en cuenta la calidad de planta procesadora, para esto se tiene los Certificados de Inspeccion de Buenas Practicas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higienico Sanitarias, Certificado de Inspeccion Tecnico Productivo de Planta y el Certificado de Inspeccion del Sistema HACCP en la Fabrica, de acuerdo a las Normas en el Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación y la linea de produccion es pre cocidos en Hojuelas y harinas, lo que se pide estaría vulnerando y limitando la participación de mas postores.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20494370302	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	INDUSTRIA DE ALIMENTOS DELAY E.I.R.L.	Hora de envío :	18:49:51

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

1. De acuerdo a la Norma Técnica 205.062:2021 (Quinua), y el D.S. N° 007-98-SA, los productos que contengan Quinua deben tener un tratamiento especial, la quinua debe someterse al proceso de DESAPONIFICADO luego del escarificado. Debido a la Saponina que tiene la Quinua, la Saponina afecta el organismo a nivel del colesterol en el hígado y en la sangre y produce problemas en la absorción de nutrientes, por lo tanto para garantizar un buen producto el proceso completo del tratamiento de la quinua se debe considerar en las Bases Integradas y debe mencionar en el Diagrama de Flujo del Proceso Productivo del Certificado De Inspección Técnico Productivo de Planta y en el Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias en forma obligatoria documentos a nombre del fabricante, en caso de consorcio ambas empresas deberán presentar.

Acápite de las bases : Sección: General **Numeral:** 2.2.1 **Literal:** - **Página:** -

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

Norma Técnica 205.062:2021 (Quinua), y el D.S. N° 007-98-SA

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE LA OBSERVACION, se incluirá en las bases integradas, siendo indispensable el proceso de tratamiento de la quinua.

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

2. Certificado Técnico Productivo de Valor oficial, que deberá cumplir obligatoriamente con el Diagrama de Flujo del Proceso Productivo para la Quinua: Limpieza, Despedrado, Escarificado, Pulido, Secado, Clasificación, Selección Óptica Detección de Metales, Fraccionamiento, Envasado, Pesado, Almacenado y el Diagrama de Flujo de elaboración de Hojuelas Precocidas . Se incorporara en las CONDICIONES DE PROCESAMIENTO EN LOS FACTORES DE EVALUACION

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20494370302	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	INDUSTRIA DE ALIMENTOS DELAY E.I.R.L.	Hora de envío :	18:51:55

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

2) De acuerdo al D.S. N° 007-98-SA, en el TITULO V: Del Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Bebidas, Capitulo I.- Almacenamiento, Artículos 70° y 74°; Capitulo II.- Transporte, Artículos 75° y demás. Se debe tener muy en cuenta lo que es el almacenamiento y transporte de productos no perecibles destinados a Programas Sociales. De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad. Se sugiere considerar documentos relacionados al Almacenamiento y Transporte de los productos por ser muy importante, como ISO, Certificados, u otros documentos que evidencien la calidad de Almacenamiento y Transporte del Postor o fabricante.

Acápite de las bases : **Sección:** General **Numeral:** 4 **Literal:** - **Página:** -

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

D.S. N° 007-98-SA, en el TITULO V: Del Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Bebidas, Capitulo

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE LA OBSERVACION, De acuerdo al D.S. N° 007-98-SA, en el TITULO V: Del Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Bebidas, Capitulo I.- Almacenamiento, Artículos 70° y 74°; Capitulo II.- Transporte, Artículos 75° y demás. Se tiene que tener en cuenta el tema de Almacenamiento y Transporte para evitar la contaminación del producto terminado, se incluirá en las bases integradas

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

Copia simple del Certificado de SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 9001:2015 y Copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), para su establecimiento de Almacenamiento de Productos Terminados para Consumo Humano. (Del postor), Se incorporara en 2.2.1.1 Documentos para la admision de la oferta

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20608049569	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	ECO FOODS ANDINO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	Hora de envío :	20:51:21

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

En el artículo 52° TUO, Ley 30225, literal f) el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado - OSCE, puede emitir Directivas, que a través de ello se emitió la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, actualizada con la Resolución 210-2022-OSCE/PRE, emitida con fecha 28 de octubre de 2022, cuya 28. Base Estándar AS_Programa de Vaso de Leche, que está estructurado los requisitos obligatorios en los acápites a), b) c), d), e), f), [g) y h) reservado la leche cruda], i) documentos para el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas anexo 03, j) y k), aunando a ello un caso similar es la Resolución N° 2201-2018-TCE-S1, se debe respetar los documentos obligatorios que es conocido como numerus claus. En el literal g) se está solicitando Autorización Sanitaria para el Establecimiento para los productos de quinua, kiwicha y ajonjolí, sin embargo, este documento no tiene implicancia puesto se hace el control de ingreso de materia prima a través de certificados o informe de ensayo, y los productos que son liberados es también, con su respectivo certificado de calidad, ya hay dictamen a través de riesgo del OSCE, como también el pronunciamiento del tribunal de contrataciones Resolución 1373-2019-TCE-S4.

De lo expuesto se debería eliminar este documento de obligatorio, porque no está contemplado en las base estándar para el programa del Vaso de Leche, así también, es un documento innecesario, para la producción del programa, aunando a ello, está en la Validación del Plan HACCP contemplado los requisito del Codex Alimentarius Programa Generales de Higiene - PGH y Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, como prerrequisitos, no tendría sentido solicitar esta Autorización Sanitaria del Establecimiento, los argumentos expuesto se debería suprimir en todo este extremo del numeral 2.2.1.1. literal g).

g) Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por SENASA, de conformidad a lo establecido en el Art. 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, de la Dirección General de Insumos Agropecuarios de Inocuidad Agroalimentaria (Procesamiento de alimentos de origen vegetal).

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):

Artículo 2° TUO, ley 30225 Artículo 52° literal f9 TUO, Ley 30225

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE LA OBSERVACION, Esta Autorización Sanitaria esta establecido en el Artículo N° 33° del reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, no es un documento innecesario es una Autorización Sanitaria para el Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal, en la que debe estar incluido (Avena, Quinua, Ajonjolí)

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20608049569	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	ECO FOODS ANDINO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	Hora de envío :	20:51:21

Observación: Nro. 6

Consulta/Observación:

En el artículo 52° TUO, Ley 30225, literal f) el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado - OSCE, puede emitir Directivas, que a través de ello se emitió la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, actualizada con la Resolución 210-2022-OSCE/PRE, emitida con fecha 28 de octubre de 2022, cuya 28. Base Estándar AS_Programa de Vaso de Leche, que está estructurado los requisitos obligatorios en los acápite a), b) c), d), e), f), [g) y h) reservado la leche cruda], i) documentos para el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas anexo 03, j) y k), aunando a ello un caso similar es la Resolución N° 2201-2018-TCE-S1, se debe respetar los documentos obligatorios que es conocido como numerus claus. Es de cumplimiento obligatorios, puesto que está reservado solo para los literales descritos, no tiene relevancia solicitar el certificado de fumigación, porque no se encuentra en las base estándar, además, es responsabilizar de cada proveedor y reservado en su proceso productivo, hay una autoridad sanitaria que hace visitas aleatorias aquellas empresa que hayan obtenido la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, por estos argumentos se debería suprimir en todo el extremo del literal h) de las bases administrativas.

h) Copia simple de certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta y almacenes del fabricante de conformidad a la ley General de Salud N°26842, en el mismo que deberá constar que se ha realizado la desinsectación, desinfección, desratización, emitido por una empresa de saneamiento ambiental autorizado por la dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud de nivel territorial en cumplimiento al Artículo 57 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 2 y anexo N° 2 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA-DM.

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

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

Artículo 2° TUO, Ley 30225 Artículo 52° literal f) TUO, Ley 30225

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE LA OBSERVACION: De conformidad a la Ley General de Salud N° 26842; Art. 57° del Decreto Supremo N° 007-98-SA; art. 2° y Anexo N° 2 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA-DM; Art. 11 de La Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, el Certificado de Saneamiento Ambiental es importante en toda Planta de Producción, para la desinsectación/fumigación, Desinfección, Desratización y Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua.

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20608049569	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	ECO FOODS ANDINO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	Hora de envío :	20:51:21

Observación: Nro. 7

Consulta/Observación:

h) Copia simple del certificado de calibración del controlador de temperatura usado en el proceso de TOSTADO (otorgado por un laboratorio especializado, vigente a nombre del fabricante y/o postor, con una antigüedad no mayor a seis meses) Avalado por un Laboratorio de Calibración Acreditado por el Organismo de Acreditación INACAL.

En el artículo 52° TUO, Ley 30225, literal f) el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado - OSCE, puede emitir Directivas, que a través de ello se emitió la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, actualizada con la Resolución 210-2022-OSCE/PRE, emitida con fecha 28 de octubre de 2022, cuya 28. Base Estándar AS_Programa de Vaso de Leche, que está estructurado los requisitos obligatorios en los acápites a), b) c), d), e), f), [g) y h) reservado la leche cruda], i) documentos para el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas anexo 03, j) y k), aunando a ello un caso similar es la Resolución N° 2201-2018-TCE-S1, se debe respetar los documentos obligatorios que es conocido como numerus claus. Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), está contemplado las calibraciones por un periodo de tiempo, respecto ahora, se estaría solicitando o condicionando que cada empresa que tenga tres meses o 4 meses la calibración se obligaría ha sacar un documento, que es enteramente de la Validación del Plan HACCP, tenemos los cronogramas cada fabricante, que se debe llevar a su programa este no podría variar por el solo hecho que una entidad sin un criterio técnico lo solicite, careciendo como se ejecuta la Validación Técnica oficial del Plan HACCP, que no solo es eso si no también, PGH, BPM que son los soportes para el cumplimiento de una Validación del Plan HACCP, es descabellado solicitar, porque cada fabricantes tiene un programa de calibración de sus equipos, estaríamos atentando a una elaboración técnica que desarrolla cada fabricante.

Por estos argumentos se debería suprimir esta exigencia en todo el extremo del literal h) respecto al certificado de calibración de temperatura usado en el proceso de TOSTADO.

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

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

Artículo 2° TUO, ley 30225 Artículo 52° literal f) TUO, ley 30225

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE PARCIALMENTE LA OBSERVACION: El Certificado tendrá una vigencia no mayor a un año

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

Se modificara en el ítem h) de los documentos para la admisión de la oferta

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20608049569	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	ECO FOODS ANDINO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	Hora de envío :	20:51:21

Observación: Nro. 8

Consulta/Observación:

g) Copia simple del certificado de calibración del controlador de temperatura usado en el proceso de SELLADO (otorgado por un laboratorio acreditado especializado, vigente a nombre del fabricante y/o postor, con una antigüedad no mayor a seis meses), Avalado por un Laboratorio de Calibración Acreditado por el Organismo de Acreditación INACAL.

En el artículo 52° TUO, Ley 30225, literal f) el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado - OSCE, puede emitir Directivas, que a través de ello se emitió la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, actualizada con la Resolución 210-2022-OSCE/PRE, emitida con fecha 28 de octubre de 2022, cuya 28. Base Estándar AS_Programa de Vaso de Leche, que está estructurado los requisitos obligatorios en los acápites a), b) c), d), e), f), [g) y h) reservado la leche cruda], i) documentos para el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas anexo 03, j) y k), aunando a ello un caso similar es la Resolución N° 2201-2018-TCE-S1, se debe respetar los documentos obligatorios que es conocido como numerus claus.

Al igual que la anterior observación, es de exclusividad del fabricante los cronogramas de calibración respetando los Principios Generales de Higiene (PGH), las Buenas prácticas de Manufactura - BPM, donde está contemplado las calibraciones respectivas, que lleva un cronograma para cada fabricante, cada uno tiene diferentes cronogramas de acuerdo a lo estipulado en sus manuales, no tiene un respaldo técnico la solicitud de este certificado, primero que no está contemplado en los documentado obligatorios, segundo que ya existe todo un cronograma de calibraciones diferentes para fabricantes, no se estaría obligando a tener un certificado por solo un capricho sin fundamento, porque es total responsabilidad del fabricante. aunando a ello, está calibración en que beneficia al producto cual es su aporte de VALORES NUTRICIONALES, aumenta más proteína o que, no tiene fundamento técnico.

Por los argumentos expuesto se debe suprimir en todo su extremo el numeral g) Copia simple del certificado de calibración del controlador de temperatura usado en el proceso de SELLADO (otorgado por un laboratorio acreditado especializado, vigente a nombre del fabricante y/o postor, con una antigüedad no mayor a seis meses), Avalado por un Laboratorio de Calibración Acreditado por el Organismo de Acreditación INACAL

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):

Artículo 2° TUO, ley 30225 Artículo 52° literal f) TUO, Ley 30225

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE PARCIALMENTE LA OBSERVACION: El Certificado tendrá una vigencia no mayor a un año

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

Se modificara en el ítem g) de los documentos para la admisión de la oferta

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20602575803	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	"MULTISERVICIOS Y AGROINDUSTRIAS INTI S.A.C."	Hora de envío :	22:06:02

Observación: Nro. 9

Consulta/Observación:

en concordancia con el artículo 4 de la R.M.N° 449-2006/MINSA, mediante una Resolución Directoral de certificación de la validación Técnica oficial del plan HACCP, donde los productos comprendidos dentro del alcance de dicha validación, solo son los que se describen en la línea de producción de la parte resolutive de dicha resolución.

De acuerdo a las bases (...) a) LINEA DE PRODUCCION DEL PRODUCTO OFERTADO. no hace mención alguna a la línea que pertenece.

Para brindar más claridad al documento solicitado al momento de integrar las bases se considerará que el mismo haga referencia a línea de producción de "PRODUCTOS CRUDOS Y/O PRECOCIDOS que requieren cocción".

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):

Art. 4 RM 449-2006/2006

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE LA OBSERVACION: El producto que se licita es Hojuelas Precocidas de Avena, Quinua y Ajonjolí Fortificado con Vitaminas y Minerales, no son productos Crudos. Por lo tanto la línea de producción es Precocidos

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

null

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20602575803	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	"MULTISERVICIOS Y AGROINDUSTRIAS INTI S.A.C."	Hora de envío :	22:21:05

Observación: Nro. 10

Consulta/Observación:

Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M.

Nº 451-2006/MINSA ¿norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programa sociales de alimentación y su modificatoria y DS. 007-98-SA ¿reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas¿ Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujograma de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a la previsto en la R.M. Nº 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujograma de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos con una antigüedad no mayor a seis meses a partir de la fecha de su emisión.

Por lo que al integrar las bases se solicita hacer mención el certificado Correspondiente a la línea de producción e inmerso el nombre del producto ofertado.

En caso no ACOGER dar el sustento bajo que normal, resolución o ley. Decide no acoger.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.2 Literal: e Página: 22

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE EN PARTE LA OBSERVACION: En el Certificado Técnico Productivo de Planta deberá contener El Diagrama de Flujo del Proceso Productivo de la Quinua, y el Diagrama de Flujo para la Elaboración de Hojuelas Precocidas, se mencionara en las bases integradas. En la inspección técnico productivo se realiza a la planta de producción verificando el proceso productivo de hojuelas precocidas de acuerdo a la línea de producción, no a un producto determinado, por lo que no es necesario que el producto este inmerso en el certificado. (No se acoge)

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

2. Certificado Técnico Productivo de Valor oficial, que deberá cumplir obligatoriamente con el Diagrama de Flujo del Proceso Productivo para la Quinua: Limpieza, Despedrado, Escarificado, Pulido, Secado, Clasificación, Selección Óptica Detección de Metales, Fraccionamiento, Envasado, Pesado, Almacenado y el Diagrama de Flujo de elaboración de Hojuelas Precocidas . Se incorporara en las CONDICIONES DE PROCESAMIENTO EN LOS FACTORES DE EVALUACION

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023

Ruc/código :	20602575803	Fecha de envío :	20/03/2023
Nombre o Razón social :	"MULTISERVICIOS Y AGROINDUSTRIAS INTI S.A.C."	Hora de envío :	22:30:26

Observación: Nro. 11

Consulta/Observación:

De acuerdo a las bases e) Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL Vigente a la presentación de ofertas. AL respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción, el certificado debe cumplir las siguientes normas Ministerial 451-2006/MINSA ¿Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de Alimentación, Artículos 6, 12, 15 al 19, 21 al 35, 37 al 41, 44, Resolución Ministerial N°860-2007/MINSA, Modifican artículo de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales, Decreto Supremo N°007-98-SA ¿Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas¿, TITULO IV, artículos 30 al 40, 42 al 55, 58, TITULO V, Artículos 70 al 73, 75 al 77. su modificatoria Decreto N°004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA, artículo 1(artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado) y artículo 2(incorporación del artículo 58-A)¿. Título 21 Alimentos y Drogas, capítulo 1 Administración de Drogas y Alimentos, Departamento de la salud y servicios humanos. Código federal de regulación de los EE.UU, código de prácticas ¿Principios Generales de Higiene de los Alimentos¿ CXC 1-1969, Rev. 2020, Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA. NTS N°114-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al consumo humano, se deberá adjuntar flujograma de su PLAN HACCP, en caso no este dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero, Certificado Técnico Productivo de Valor Oficial.

al solicitar dicho certificado con alcances de resoluciones mencionada en el literal e) estarían contraviniendo el Artículo 2. Principios que rigen las contrataciones literal a) e). de la ley de contrataciones del estado 30225

al momento de la integración solicitar " Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial a nombre del fabricante

emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Correspondiente a la línea de producción e inmerso el nombre del producto ofertado. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación 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, R.M. N° 860-2007/MINSA, DS. 007- 98-SA ¿reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas¿ Y D.S. N° 004-2014- SA. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujograma de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a lo previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujograma de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos con una antigüedad no mayor a seis meses a partir de la fecha de su emisión."

En caso no ACOGER dar el sustento bajo que norma, resolución o ley. Decide no acoger.

Acápite de las bases : Sección: Específico **Numeral:** 2.2.2 **Literal:** e **Página:** 22

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

NO SE ACOGE LA OBSERVACION: no se contraviene al art. 2, ni a los incisos a) y e), de la Ley de Contrataciones del Estado, se trata de garantizar la calidad del producto ofertado, y las normas lo exigen así.

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

null

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA
Nomenclatura :	AS-SM-6-2023-MPH/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICION DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y AJONJOLI PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA AÑO FISCAL 2023
