

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA - HOSPITAL GOYENECHE

Nomenclatura : AS-SM-19-2024-HG-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE ALIMENTOS NO PERECIBLES CON FICHA OSCE

Ruc/código : 10292692477

Fecha de envío : 20/09/2024

Nombre o Razón social : DIAZ TAPIA GUINA BELINDA

Hora de envío : 23:29:12

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

DENTRO DE LOS REQUISITOS DE HABILITACION PARA EL PRODUCTO CHARQUI SE SOLICITA LA PRESENTACION DE LA RESOLUCION DIRECTORAL VIGENTE QUE OTORGA VALIDACION TECNICA OFICIAL AL PLAN HACCP; CONSIDERANDO QUE EL PRODUCTO POR HABER SUFRIDO MODIFICACIONES REQUIERE DE LA PRESENTACION DE REGISTRO SANITARIO SE SOLICITA AL ORGANO ENCARGADO SE SUPRIMA Y/O ELIMINE LA PRESENTACION DE DICHO DOCUMENTO VALIDACION HACCP ESTO DEBIDO A QUE LIMITA LA LIBRE PARTICIPACION Y CONCURRENCIA DE PSOTORES DEBIDO A QUE LOS PRODUCTOS QUE SE ENCUENTRAN ACTUALMENTE EN EL MERCADO SOLO CUENTAN CON REGISTRO SANITARIO DOCUMENTO SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL PRODUCTO DE NO SUPRIMIRSE ELLO, LAS BASES ATENTAN CONTRA LOS PRINCIPIOS DE COMPETENCIA, LIBERTAD DE CONCURRENCIA DEL ART 2 DE LA LCE Y CONTRA EL NUMERAL 47.3 DEL ART. 43 DEL REGLAMENTO

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3.1 **Página:** 75

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

LOS PRINCIPIOS DE COMPETENCIA, LIBERTAD DE CONCURRENCIA DEL ART 2 DE LA LCE Y CONTRA EL

ANÁLISIS DEL OBJETO DE LA CONSULTA U OBSERVACIÓN:

VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL AL PLAN HACCP

De acuerdo a la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, establece que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria. Asimismo, se indica que el Sistema HACCP (Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos de Control Críticos), es definido como el Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos y su objetivo es cuidar de la salud de los consumidores garantizando la inocuidad de los alimentos, como producto final.

Así mismo, la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP: Expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas; la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.

Es preciso señalar que el presente proceso deviene de la Subasta Inversa Electrónica N° 003-2024-HG(2) declarada desierta, la cual según normativa RLCE señala en su artículo 65 numeral 65.4. Si una Subasta Inversa Electrónica es declarada desierta, la siguiente convocatoria se realiza bajo el mismo procedimiento, salvo que la Entidad como resultado del análisis efectuado en el informe de declaratoria de desierto determine su convocatoria a través de una Adjudicación Simplificada, EN CUYO CASO LAS BASES RECOGEN LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS YA DEFINIDAS EN LA FICHA TÉCNICA DEL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES.

Por lo que, las bases del procedimiento mantiene lo señalado en el precitado artículo del RLCE, teniendo los participantes DOS OPCIONES QUE PUEDEN ELEGIR, lo cual les va permitir participar SIN TENER NINGUNA RESTRICCIÓN (Registro Sanitario vigente conjuntamente con la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial del Plan HACCP) ó (Copia Simple del Certificado de Autorización Sanitaria SENASA).

Estos requisitos que ha solicitado la entidad, ya han sido establecidos por PERU COMPRAS, las cuales deben ser cumplidas por las entidades publicas (<https://www.perucompras.gov.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>)

Sin embargo excepcionalmente el Órgano Encargado de las contrataciones de la entidad conjuntamente con el Área usuaria, acogen parcialmente su consulta y/o observación, OTORGÁNDOSE UNA TERCERA OPCIÓN que se solicitara para el producto CHARQUI SOLO REGISTRO SANITARIO, sin embargo el postor que resulte ganador, para la etapa de suscripción del contrato deberá presentar Certificado de análisis del producto ofertado en donde señale claramente, que el mismo es apto para el consumo humano, debiendo ser de un laboratorio autorizado, (con una antigüedad de 2 meses) a la fecha de presentación.

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

TERCERA OPCIÓN A PRESENTAR PARA:

CHARQUI: PARA ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

Entidad convocante : GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA - HOSPITAL GOYENECHÉ

Nomenclatura : AS-SM-19-2024-HG-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE ALIMENTOS NO PERECIBLES CON FICHA OSCE

SOLO Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ¿ DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

PRESENTAR PARA LA ETAPA DE SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO LO SIGUIENTE:

Certificado de análisis del producto ofertado en donde señale claramente, que el mismo es apto para el consumo humano, debiendo ser de un laboratorio autorizado, (con una antigüedad de 2 meses) a la fecha de presentación.