

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante :	GOBIERNO REGIONAL DE PIURA SEDE CENTRAL
Nomenclatura :	AS-SM-65-2023-GRP-ORA-CS-AS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA LA REALIZACION DE CHOCOLATADA NAVIDEÑA PARA LA POBLACION VULNERABLE DE LA REGION PIURA

Ruc/código :	10469038306	Fecha de envío :	27/11/2023
Nombre o Razón social :	VILCHERREZ ATO JOEL EDUARDO	Hora de envío :	23:48:07

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

La Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA ¿Normas sanitarias 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 en el presente proceso resultaría excesivo, en la medida que, dicha exigencia comprende un requisito previsto para cumplir con el Plan HACCP, el cual NO está siendo requerido en la etapa de prestación 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 (incluye buenas prácticas de Fábrica, buenas prácticas de Almacén y buenas prácticas de Transporte). Estos 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, en tal sentido la entidad debe dejar de lado los puntos e) y f) y en su lugar se deberá presentar Copia Vigente del Certificado de Validación Técnica del Plan HACCP debe estar emitida sobre la línea de producción de ¿PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, de tal manera que sean inocuos y seguros para quienes los consuman, para lo cual se ha previsto que cada fabricante elabore un Plan HACCP, el cual no solo debe corresponder a cada línea de producción (conjunto de procesos que pueden corresponder a los productos precocidos, cocidos, entre otros) sino que también deben estar referidos en específico para cada alimento o bebida, al respecto se puede determinar que los productos que se comercializan en nuestro país no todos cuentan con este documento por citar un ejemplo todos los panetones, aceites etc., cuentan su Registro Sanitario para su comercialización, pero NO todos cuentan con Certificado del sistema HACCP, por lo tanto los hace productos líderes en el mercado de consumo, esto se ha determinado en múltiples pronunciamientos emitidos por el OSCE.

Por lo que para el presente proceso y con el fin de poder permitir la más amplia participación de postores los siguientes documentos:

¿ Copia Vigente del Registro Sanitario del producto ofertado emitido por DIGESA

¿ Copia Vigente del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL, de la línea de productos solicitado por la entidad.

¿ Copia Vigente de Carnet de manipulador de alimentos de persona encargada de la entrega de alimentos, emitido por Municipalidad correspondiente.

Acápíte de las bases : Sección: General

Numeral: CAP.II

Literal: 2.2

Página: 17

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

Principio libre competencia

Análisis respecto de la consulta u observación:

Sobre el análisis al respecto, se aclara que los productos con el simple hecho de obtener un REGISTRO SANITARIO, son aptos para el consumo humano y se encuentra respaldados por DIGESA sin embargo esto no exime al distribuidor de responsabilidades, tal como el buen almacenaje del producto y su traslado.

Ahora bien, lo que busca la entidad al solicitar los Certificados de Buenas Practicas de Manipulacion en el Almacenamiento y Buenas Practicas en el Transporte, es asegurar el correcto traslado de alimentos y su almacenamiento, teniendo en cuenta la sensibilidad de los productos y el destino de los mismos, más aún sabiendo que se manipularán las unidades para el armado de canastas, y no seran entregados selladas en su empaque secundario.

En tal sentido, NO SE ACOGE la observacion, ya que en primera instancia, la exigencia no vulnera el principio de libre competencia, ya que en la etapa de estudio de mercado quedo demostrada la pluralidad de marcas y

Entidad convocante :	GOBIERNO REGIONAL DE PIURA SEDE CENTRAL
Nomenclatura :	AS-SM-65-2023-GRP-ORA-CS-AS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA LA REALIZACION DE CHOCOLATADA NAVIDEÑA PARA LA POBLACION VULNERABLE DE LA REGION PIURA

	General	CAP.II	2.2	17
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):				
Principio libre competencia				
Análisis respecto de la consulta u observación:				
postores que pueden participar en el presente proceso. Por lo que este requerimiento es el minimo con el que debe cumplir los postores que se encuentren inmersos en el rubro de alimentos o viveres secos.				
Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:				
null				