

ABSOLUCION DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

OBSERVACION N°1

LECHE EVAPORADA ENTERA

PAGINA 52

Se observa que para el rotulado del producto no indica que el rotulo deba contener programa vaso de leche y distribución gratuita a diferencia del producto harina extruida y hojuela por lo que Solicitamos al comité que se incorpore dentro de las exigencias del rotulado la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA con el fin garantizar que dicho producto no sea desviado al momento de su entrega, o sea objeto de lucro por terceros. en merito al PRONUNCIAMIENTO N.º 1065-2019/OSCE-DGR que considera oportuno el uso del mencionado rotulado."

Respuesta: Al respecto se ha tomado como referencia la norma técnica NTP.209.038.2019 “Alimentos Envasados – Rotulado”, donde no señala que en el rotulado se consigne la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA.

En cuanto al sustento, tomando de referencia el PRONUNCIAMIENTO N.º 1065-2019/OSCE-DGR, el mismo no es vinculante puesto que en caso de los productos contemplados en el proceso de selección Licitación Pública N° 1-2019-MDW/C-1, convocada para la “Contratación de suministro productos para el programa vaso de leche”, estas características se habrían solicitado desde el requerimiento, sin embargo en el presente proceso de selección el requerimiento y en el estudio de mercado no se ha considerado que en el rotulado incluya la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA. Donde para el presente caso de acuerdo al requerimiento y estudio de mercado se cuentan con ofertas sin la descripción que el participante solicita que se incluya en el rotulado.

Sin embargo, se aclara que de presentarse propuestas que incluyan informaciones adicionales que brinden información que no sea contraria a las especificaciones técnicas, se aceptaran ofertas que en el rotulado incluya la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA, entre otros.

Por lo que el área usuaria se ratifica en el requerimiento en cuanto al rotulado.

2.

Del objeto de la convocatoria: en este acápite se describen cuatro productos, uno de ellos en presentaciones diferentes.

OBSERVACION

No queda claro si la contratación es por paquete o por ítems, por tanto sírvase aclarar si la contratación es por ítems o por paquete, ya que en la sección de evaluación, esta se ha considerado por paquete.

Respuesta: Al respecto corresponde al área de contratos realizar la absolución a la observación, como área usuaria señalamos que es necesario contar con todos los alimentos que conforman la ración para su distribución oportuna, por lo que de ser posible se realice la contratación en conjunto.

3.

De las especificaciones técnicas de los productos hojuelas de avena con quinua precocida fortificada y siete harinas extruidas fortificadas.

En las bases se ha considerado que el envase inmediato o bolsa debe ser de material polietileno biodegradable o de material opaco con barrera protector luz, el espesor del envase debe ser de 2.5 milésimas de pulgada

de espesor como mínimo. Así mismo el envase mediano o bolsón deben ser sacos de polipropileno transparente biodegradable de alta densidad de 3.5 milésimas de pulgada de espesor, con antideslizante y fuelle en la base.

Así mismo se indica que los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado deben ser de primer uso y biodegradable debidamente comprobado y que cumpla la normativa medioambiental.

OBSERVACION:

En ningún acápite de las bases se solicitan documentos o certificados que corroboren las especificaciones respecto al espesor, biodegradabilidad o diseño (con fuelle y antideslizante) de los envases y empaques; Debe entenderse que en la actualidad la DIGESA emite los registros sanitarios de los productos indicando únicamente el tipo, material y capacidad de los envases, estando prohibido, conforme al numeral 8) del TUPA 30 de la DIGESA considerar en el registro sanitario detalles o especificaciones como ¿ primer uso, biodegradabilidad, antideslizante, fuelle, tipo de cierre, entre otros; ya que la DIGESA no certifica las especificaciones de envases; por tanto si el comité o la entidad requiere que estas características deben ser debidamente comprobados, es decir que el postor demuestre estas especificaciones técnicas debería solicitar certificados emitidos por organismos acreditados ante INACAL que certifiquen estas características o caso contrario solicitar una declaración jurada por parte del postor donde se comprometa, en caso de obtener la buena pro, cumplir con las especificaciones establecidas en las bases respecto a los envases inmediatos y sobre envases.

Respuesta: Se acoge parcialmente la observación, teniendo en cuenta que están prohibido requerir declaraciones juradas adicionales se suprimirá el texto en las especificaciones técnicas “debidamente comprobado” sin embargo, se aclara que el contratista debe de cumplir durante la ejecución contractual con las especificaciones técnicas en todos sus extremos.

Se aclara que también que en la etapa de calificación de propuestas de acuerdo a lo dispuesto por la DIGESA. Para el presente procedimiento de selección se verificará en el registro sanitario únicamente: tipo, material y capacidad de los envases.

4.

De los factores de evaluación: condiciones de procesamiento ¿ Leche evaporada entera

Se indica que se evaluara las condiciones de procesamiento, el mismo que será acreditado mediante certificados de inspección.

Es así que para la leche se deberá tomar en cuenta el certificado de inspección higiénico sanitaria de almacenes del postor.

OBSERVACION:

Como distribuidores de leche evaporada, cuando las cantidades a entregar al cliente son voluminosas y superan las 500 cajas, mi representada solicita al fabricante que el producto sea entregado por este, es decir el fabricante, en los almacenes de la entidad, es decir el producto no ingresa a los almacenes del postor, por lo que sería irrelevante contar con este documento.

Por lo expuesto, para el caso de la leche evaporada, solicito que este documento sea requerido solamente en caso de que el postor almacene el producto antes de la entrega al cliente y en caso de que el producto es trasladado desde los almacenes del fabricante hasta los almacenes del cliente solamente se solicite el certificado de inspección higiénico sanitario de la planta de producción y sus almacenes.

Respuesta: Al respecto el área usuaria acoge la observación, realizado el análisis correspondiente teniendo en cuenta que existe la posibilidad de que los productos sean trasladados directamente de los almacenes del fabricante a los almacenes del PVL de la Municipalidad Provincial del Cusco lo que inclusive es conveniente puesto que se evitaría mayor manipulación de los alimentos, por lo que se incorporara en las especificaciones técnicas lo siguiente:

...

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO

... LECHE EVAPORADA ENTERA

INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DE ALMACENES.

Acreditación:

Se acreditará mediante la presentación de los documentos oficiales otorgados por un organismo acreditado ante INACAL el que deberá ser emitido a nombre del postor en caso de que el postor almacene el producto antes de la entrega al cliente o a nombre del fabricante en caso de que el producto sea trasladado directamente desde los almacenes del fabricante a los almacenes de Programa del Vaso de Leche de la Entidad.

5.

De los factores de evaluación: condiciones de procesamiento - hojuelas y las siete harinas

Se deberá tomar en cuenta los certificados de inspección de aplicación de buenas prácticas de manufactura y programa general de higiene así como el certificado de aplicación del sistema HACCP.

OBSERVACION:

Para ambos productos se solicita los certificados correspondientes a la línea de producción de hojuelas a base de granos que requieren cocción y además no se indica la antigüedad de los mismos considerando que estos no tienen fecha de caducidad o vigencia.

Por tanto, sírvase corregir y solicitar los certificados de las líneas de productos crudos o precocidos que requieren cocción y de la línea de productos de reconstitución instantánea indicando la fecha de antigüedad de los mismos.

Así mismo para el caso de certificados de inspección de aplicación de buenas prácticas de manufactura y programa general de higiene, sírvase aclarar que estos pueden tener otra denominación distinta dependiendo del organismo que lo emita, es así que mi representada cuenta con el certificado denominado ¿CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA¿, por lo que solicito se aclare que se permitirá la presentación de un certificado con denominación diferente pero que demuestre lo solicitado.

Respuesta: Al respecto el área usuaria acoge la observación, se realizarán las correcciones en las especificaciones técnicas respecto a las líneas de producción y en cuanto a la denominación de los certificados y de acuerdo a la revisión realizada se consignará. Al CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA, Se aclara que se aceptaran certificados con denominación distinta dependiendo del organismo que lo emita, siempre y cuando certifique la inspección de BPM e Higiénico Sanitaria de planta. Así mismo teniendo en cuenta que la razón por la que se solicitan estos certificados es tener evidencia de la aplicación buenas prácticas de manufactura y condiciones higiénico sanitarias y la aplicación del sistema HACCP estos deben de tener una antigüedad razonable, se considerara que esta sea menor a la vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO...

HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Evaluación:

Se evaluará en función a los certificados de inspección:

1. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA.

Acreditación:

1. **Copia del Certificado inspección de aplicación de BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA oficial, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción (Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción) ...**

Nota: Los certificados deben tener una antigüedad menor o igual a 6 meses al momento de presentación de ofertas.

SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Evaluación:

Se evaluará en función a los certificados de inspección:

1. **INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA.**

Acreditación:

1. **Copia del Certificado inspección de aplicación de BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA oficial, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción (Productos cocidos de reconstitución instantánea) ...**

Nota: Los certificados deben tener una antigüedad menor o igual a 6 meses al momento de presentación de ofertas.

6.

De los factores de evaluación: condiciones de procesamiento

En todos los casos los certificados de inspección son evaluados con los siguientes puntajes:

De 95 % hasta 100 % 02 puntos

De 90 % hasta 95 % 01 punto

OBSERVACION

Nótese que si el porcentaje obtenido en la inspección (certificado) equivale a 95 % este podría ser evaluado con 02 puntos o 01 punto; por tanto solicito se corrija los valores para la evaluación.

Respuesta: Al respecto el área usuaria acoge la observación, se realizaran las correcciones consignándose lo siguiente en las bases.

Producto: LECHE EVAPORADA ENTERA

INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DE ALMACENES DEL POSTOR.

De 95.1% hasta 100% **02 PUNTOS**

De 90% hasta 95% **01 PUNTO**

Producto: HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA

De 95.1% hasta 100% **02 PUNTOS**

De 90% hasta 95% **01 PUNTO**

INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL

De 95.1% hasta 100% **02 PUNTOS**

De 90% hasta 95% **01 PUNTO**

Producto: SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y

SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA

De 95.1% hasta 100% **02 PUNTOS**

De 90% hasta 95% **01 PUNTO**

INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL

De 95.1% hasta 100% **02 PUNTOS**

De 90% hasta 95% **01 PUNTO**

7.

De las especificaciones técnicas para la leche evaporada entera ¿ envase y embalaje

En las bases se indica que las presentaciones son en tarros de hojalata con una cantidad mínima de 395 g y cajas de cartón corrugado y/o plastificado conteniendo 24 unidades.

OBSERVACION:

En el mercado también se encuentra embalajes o cajas de cartón corrugado que contienen 48 unidades de 400 o 410 gramos.

Por tanto solicito que la presentación pueda ser de 24 0 48 unidades, con la finalidad de garantizar la mayor cantidad de postores y/o marcas.

Respuesta: Al respecto el área usuaria acoge la observación, de acuerdo a las ofertas del mercado y que permitiría mayor participación de ofertantes se incluirán presentaciones de 48 unidades en las especificaciones técnicas, incluyéndose de la siguiente manera:

...en cajas de cartón corrugado y/o plastificado, caja, bandeja u otro que garantice su protección conteniendo veinticuatro (24) y/o cuarenta y ocho (48) unidades.

8.

De las especificaciones técnicas para la leche evaporada entera ¿ ROTULADO

Para el caso de la leche evaporada no se ha considerado que en el rotulo, al igual que en las hojuelas y harinas, debe contener la inscripción siguiente ¿PROGRAMA DEL VASO DE LECHE¿. ¿PROHIBIDA SU VENTA ¿ DISTRIBUCION GRATUITA¿.

OBSERVACION:

Considerando que el objetivo es la atención a un público específico que requiere un complemento alimentario para cubrir las necesidades básicas de nutrición, consideramos que también en el caso de la leche evaporada debe considerarse para el rotulo la inscripción ¿PROGRAMA DEL VASO DE LECHE¿. ¿PROHIBIDA SU VENTA ¿ DISTRIBUCION GRATUITA¿, con la finalidad de que el producto no sea utilizado para otros fines distintos al vaso de leche y los beneficiarios.

Por tanto solicitamos se nos permita participar como postores con leche evaporada en cuyo rotulo se indique la inscripción antes mencionada, ya que está destinada exclusivamente para el programa social del vaso de leche.

Respuesta: Al respecto se ha tomado como referencia la norma técnica NTP.209.038.2019 “Alimentos Envasados – Rotulado”, donde no señala que en el rotulado se consigne la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA.

En el presente proceso de selección el requerimiento y en el estudio de mercado no se ha considerado que en el rotulado incluya la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA. Donde para el presente caso de acuerdo al requerimiento y estudio de mercado se cuentan con ofertas sin la descripción que el participante solicita que se incluya en el rotulado.

Sin embargo, se aclara que de presentarse propuestas que incluyan informaciones adicionales que brinden información que no sea contraria a las especificaciones técnicas, se aceptaran ofertas que en el rotulado incluya la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA, entre otros.

Por lo que el área usuaria se ratifica en el requerimiento en cuanto al rotulado.

9.

De las especificaciones técnicas para la leche evaporada entera ¿TIEMPO DE VIDA UTIL

En las bases se ha considerado que el tiempo de vida útil del producto leche evaporada entera debe ser mayor o igual 10 meses a partir de la fecha de entrega de los mismos.

OBSERVACION:

Considerando que el proceso corresponde a un suministro de bienes y por tanto las entregas deben ser periódicas, no vemos la justificación de que la vida útil del producto sea mayor a 10 meses, ya que las leches que se expanden en el mercado tienen una vida útil máxima de nueve a doce meses a partir de la fecha de producción y tomando en cuenta que estas deben permanecer en cuarentena mientras dure el proceso de certificación, tiempo que equivale aproximadamente a un mes o cuarenta días, solicitamos que el tiempo de vida útil corresponda a mayor a siete u ocho meses a partir de la entrega en los almacenes de la entidad.

Respuesta: Al respecto el área usuaria acoge la observación, teniendo en cuenta que en la actualidad se cuenta en el mercado productos en cumplimiento del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 007-2017-MINAGRI vigente hasta antes del 4 de octubre del 2022 los que tendrían un tiempo menor al requerido en las especificaciones técnicas las mismas que fueron presentadas al área de logística en el mes de julio y habiendo transcurrido a la fecha 4 meses y teniendo en cuenta que los presupuestos son transferidos para cada año y para garantizar la adquisición y considerando que el participante ofertaría productos con un tiempo de vida útil mayor a 7 u ocho meses y considerando el tiempo del proceso de selección es necesario reducir el tiempo de vida útil mayor a 7 meses por lo que en las especificaciones técnicas se consignara los siguiente:

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un tiempo de vida útil mayor o igual a 7 meses a partir de la fecha de entrega.

10.

OBSERVACION: 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA. Pag 13

Solicitan: de acuerdo al objeto de convocatoria y la información del SEACE se observa que el proceso es convocado mediante paquete.

Observamos: que en aplicación del principio de libertad de concurrencia y Competencia de la LCE, se debe modificar la modalidad de contratación de Paquete a Ítems ya que esta última modalidad permite una mayor participación de postores, consiguientemente da la opción a la entidad de poder contratar con el mejor postor del mercado en beneficio de los beneficiarios del PVL y la eficiencia de los recursos de la entidad, en cambio, la modalidad de paquete significa una traba a la participación de postores que no pueden proveer leche, considerando que es de conocimiento pública las barreras de acceso al mercado de distribución de leche.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Libertad de Concurrencia y Competencia de la LCE, se solicita que se modifique la modalidad de contratación pasando de Paquete a Ítems.

Respuesta: Al respecto corresponde al área de contratos realizar el adecuado estudio de mercado, como área usuaria señalamos que es necesario contar con todos los alimentos que conforman la ración para su distribución oportuna, por lo que de ser posible se realice la contratación en conjunto.

11.

OBSERVACION. DOCUMENTACION OBLIGATORIA. PAG 17

Solicitan: e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado (¿)

Observamos: se ha omitido establecer que para el caso de aquellos postores interesados que hayan tramitado el registro sanitario ante el VUCE es necesario adjuntar las capturas de pantalla del correspondiente trámite donde se acredite la composición del producto para corroborar que el mismo se encuentra conforme a las especificaciones técnicas requeridas por la entidad.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Transparencia y Libertad de concurrencia de la LCE, se solicita que se exija la presentación de las capturas de pantalla por parte de aquellos postores que hayan tramitado el registro sanitario ante el VUCE

Respuesta: Al respecto Se acoge parcialmente la observación, el requerimiento como documento de presentación obligatoria ha sido solicitada conforme lo indica las bases estándares.

Cabe precisar que en el literal e) del numeral 2.2.1.1, de las bases estándares se ha considerado una nota con el título de: IMPORTANTE, que a la letra indica:

... Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición...

Se aclara a los postores que: solamente en el caso de contar con un Registro sanitario cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación y que contenga la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad, deben adjuntar los pantallazos de la VUCE correspondientes a la tramitación del registro sanitario, donde se pueda corroborar la composición cualitativa del producto.

12.

OBSERVACION. DOCUMENTACION OBLIGATORIA. PAG 17

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 (¿)

Observamos: se ha omitido precisar que la mencionada Resolución o Certificado deben indicar de manera expresa el producto ofertado y la correspondiente línea de producción conforme el D.S. 004-2014-SA, el mismo que en el art. 58-A indica que ¿ La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebida¿, en ese sentido al ser una norma de carácter público amerita su obligatorio cumplimiento y aplicación.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de transparencia, Libertad de concurrencia y Competencia de la LCE y D.S. 004-2014-SA, se solicita que la resolución Validación Técnica Oficial del Plan HACCP precise el producto ofertado y la línea de producción correspondiente.

Respuesta: Respecto al cumplimiento de la normativa que garantice la inocuidad de los alimentos dentro de ellos la Ley General de Salud Nº 26842 que establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante el DECRETO SUPREMO Nº 007-98-SA y sus modificatorias son responsable del cumplimiento de las mismas en todos sus extremos, resultaría ampuloso transcribir el contenido de la norma en las especificaciones técnicas y las bases así mismo se encuentra ya descrito lo referente a la presentación de los documentos de presentación obligatoria

en las BASES ESTANDAR las mismas que no pueden ser alteradas o modificadas sin embargo; para despejar las dudas y observaciones del participante respecto a la revisión de la 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 se realizara verificando el cumplimiento de la normativa consignada en las BASES ESTANDAR en todos sus extremos. Por lo que no se acoge la observacion.

13.

Observación. documentación obligatoria. Pag 17

Solicitan: Cuando el objeto de la contratación sea leche cruda se solicita lo siguiente (¿)

Observamos: se solicita los literales g), y h) para el caso de contratación de leche cruda, sin embargo se observa que ningún producto convocado es leche cruda por lo que con la finalidad de evitar cualquier confusión en los postores se deberá suprimir la presentación de los documentos de los literales g), y h).

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de transparencia, se solicita eliminar los literales g), y h).

Respuesta: Como área usuaria se indica que se acoja lo observado por el participante y se retire lo observado por el mismo.

14.

OBSERVACION. 2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO. PAG 18

Solicitan: se indica que el postor ganador de la buena deberá presentar los documentos del a) hasta el i).

Observamos: que de acuerdo al comunicado N° 012 del 2020 del OSCE emitidas en ocasión del estado de emergencia por el COVID -19, las entidades deben implementar como medida prioritaria la digitalización de trámites. En ese sentido, la entidad debe permitir la entrega de los documentos para el perfeccionamiento del contrato mediante la entrega de documentos en la correspondiente mesa de partes virtual de la entidad.

Cabe de precisar que lo solicitado debe ser permitido para el caso de aquel postor que presente documentación que no incluya carta fianza, siendo este último supuesto el único caso en que se debería de exigir la presentación de documentación física por mesa de partes presencial.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y conforme al comunicado N° 012 del 2020 del OSCE se deberá permitir ingresar la documentación por mesa de partes virtual para lo cual se deberá indicar el respectivo correo electrónico o modalidad para realizarlo

Respuesta: Al respecto corresponde al área de logística absolver esta observación. Se debe tener en cuenta que en la actualidad el país ya no se encuentra en estado de emergencia.

15.

OBSERVACION. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. PAG 29

Solicitan: que tanto en la pág. 29 (especificaciones técnicas de la hojuela); pág. 53 (especificaciones técnicas de la leche) y pág. 77 (especificaciones técnicas de las siete harinas) se indica la presentación de ¿documentación adicional a ser considerada además de la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas¿.

Observamos: que de acuerdo a las bases estándar emitidas por el OSCE mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, modificada por la Resolución N° 004-2022-OSCE/PRE, que son de obligatorio cumplimiento, se dispone que toda documentación que sirva para acreditar las características del bien referidas a las especificaciones técnicas deben ser solicitadas en el numeral 2.2.1.1. y no dentro del capítulo iii.

Observamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Transparencia de la LCE y bases estándar del OSCE, se solicita eliminar lo requerido en la pág. 29 (especificaciones técnicas de la hojuela); pag. 53 (especificaciones técnicas de la leche) y pag 77 (especificaciones técnicas de las siete harinas) de las bases.

Respuesta: Se acoge parcialmente la observación, al respecto el OSCE señala... Asimismo, en caso se determine que adicionalmente el postor deba presentar algún otro documento, se debe especificar con claridad qué aspecto de las características serán acreditados con la documentación requerida. En ningún extremo señala que no se pueden consignar en las especificaciones técnicas la documentación para acreditar las características del bien referidas a las especificaciones técnicas, puesto que es el área usuaria quien establece los aspectos o características que necesita que se acrediten con la documentación adicional a lo consignado en las BASES ESTANDAR, sin embargo para no generar confusión se debe de incluir la documentación adicional solicitada por el área usuaria en el literal I) de la documentación de presentación obligatoria del capítulo 2 de las bases y permanecerán en las especificaciones técnicas para que se tenga claridad que estas han sido solicitadas por el área usuaria y que son adicionales a lo requerido en las BASES ESTANDAR y no se entienda que se estaría alterando las BASES ESTANDAR.

Se eliminará lo consignado respecto a la muestra.

Y Como área usuaria solicitamos se incluya como documentación adicional

- ✓ **Ficha técnica del producto ofertado que contenga el cálculo teórico del aporte nutricional donde se verificara el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado.**

16.

OBSERVACION. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PAG 29

Solicitan: En caso de que el postor sea fabricante bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta (¿).

Observamos: sin perjuicio de la anterior observación, se advierte que lo solicitado tanto en la pág. 29 (especificaciones técnicas de la hojuela); pag. 53 (especificaciones técnicas de la leche) y pag 77 (especificaciones técnicas de las siete harinas) resulta confuso pues no se precisa qué certificado se está solicitando pues solo se indica ¿bastará que se presente los certificados (¿) ¿

Por otro lado, también se indica la presentación de Certificado de Inspección higiénico sanitario de Transporte, sin embargo, se ha omitido precisar que el certificado sea del producto ofertado por el postor, de esta manera se garantiza la transparencia en el procedimiento de selección y que las ofertas sean congruentes con el bien ofertado. Así mismo se asegura que el producto ha sido inspeccionado conforme a la normativa correspondiente, caso contrario, originaría que los postores presenten certificados de cualquier producto, lo que derivará en que se desvirtúe el producto del objeto de la convocatoria.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Transparencia de la LCE se solicita 1) se precise qué certificado se solicita en el punto observado; 2) se precise que para el caso del Certificado de Inspección higiénico sanitario de Transporte se precise que el certificado haga mención, como producto inspeccionado, al producto ofertado por el postor

Se acoge parcialmente la observación.

al respecto:

Para el punto 1) Se realizará la corrección correspondiente completandose de la siguiente manera:

Copia del Certificado de servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. (Se incluire el texto suprimido a continuación) En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

Para el punto 2)

Con respecto a la presentación de certificado de inspección higiénico sanitario de transporte se ha omitido indicar que el certificado sea del producto ofertado por el postor, por lo que se modificara en ocasión de la integración de LAS BASES y se solicitara que el certificado sea para el producto.

Se aclara que estos documentos serán presentados únicamente por el postor ganador de la buena pro al momento de presentación de documentos para la firma de contrato.

17.

OBSERVACION. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PAG 29

Solicitan: Muestra prototipo del producto (2 unidades) que contendrá los datos consignados de acuerdo al capítulo III (¿)

Observamos: tanto en la pág. 29 (especificaciones técnicas de la hojuela); pag. 53 (especificaciones técnicas de la leche) y pag 77 (especificaciones técnicas de las siete harinas), el hecho de solicitar muestras del producto ofertado significa un costo que solo será asumido por el postor ganador de la buena pro, considerando además el costo del transporte del mismo para el caso de postores que no son de la región, en ese sentido se debe comprobar que dentro del valor referencial esta incluido los costos asumidos por los postores por la entrega de muestras y además se estaría dando un trato preferencial para aquellos postores que se encuentren más cerca de la entidad sobre aquellos de otra región que no tiene el incentivo de hacer entrega de muestras a la zona de la convocatoria.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Libertad de concurrencia, Competencia e Igualdad de Trato de la LCE, se solicita eliminar la presentación de muestras DE LOS TRES (03) PRODUCTOS CONVOCADOS.

Respuesta: Se acoge la observación por lo que se retirara este requerimiento en la integración de las bases.

18.

OBSERVACION. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Solicitan: tanto en la pág. 30 (especificaciones técnicas de la hojuela); pág. 54 (especificaciones técnicas de la leche) y pág. 78 (especificaciones técnicas de las siete harinas) se indica como ¿Medidas de control durante la ejecución contractual ¿ que se debe presentar: Certificación del producto: será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma (¿) o copia legalizada cuando atiende con el mismo documento a diferentes Entidades. Los documentos de conformidad del producto serán presentados por cada lote de producción.

Observamos: 1) el hecho de solicitar en cada entrega de remesa copias legalizadas de los certificados de calidad resulta contradictorio al principio de Eficacia y Eficiencia que prioriza el cumplimiento de los objetivos de la prestación sobre formalidades no esenciales (como es el caso de presentar certificados originales),

garantizando la efectiva y oportuna satisfacción de los fines públicos; así como el numeral 41.1.1 del art. 41 de la Ley del Procedimiento Administrativo General que obliga a las entidades aceptar copias simples pues los mismo, dentro de un procedimiento administrativo, tienen calidad de documentos originales.

2) de acuerdo con INACAL las únicas entidades que cuentan con el alcance suficiente para emitir los certificados de calidad solicitados son los Organismos de Inspección acreditados ante INACAL

Solicitamos: Que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Eficacia y Eficiencia de la LCE y del art. 41 de la Ley 27444 solicitamos 1) se modifique el tenor de los párrafos observados, indicándose la entrega de copias simples de los análisis solicitados y 2) especificar que los certificados sean emitidos por Organismos de Inspección acreditados ante INACAL, tanto en la pág. 30 (especificaciones técnicas de la hojuela); pág. 54 (especificaciones técnicas de la leche) y pág. 78 (especificaciones técnicas de las siete harinas)

Respuesta: Se acoge parcialmente la observación, en cuanto al requerimiento de documento original o copia legalizada ello es necesario para garantizar la entrega de alimentos inocuos y que cumplen las características solicitadas por el área usuaria, además se evitara tener que estar consultando a la entidad que emite el certificado sobre la veracidad del documento y su contenido, generando tiempo y dilación en la entrega de los alimentos puesto que se han dado casos inclusive que en la presentación de ofertas los participantes presentaron documentos falsos que han llevado a nulidades, elevaciones y resoluciones de contrato por lo que la única forma de tener certeza en forma inmediata es tener presente los documentos originales o legalizados los que no son onerosos.

Respecto a la entidad que emite los certificados con la finalidad de que el participante tenga claridad de lo solicitado en las especificaciones técnicas se incluirá lo señalado por el participante.

a) La certificación del producto, será emitida por organismos de Inspección acreditados ante INACAL

19.

OBSERVACION. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. Medidas de control durante la ejecución contractual. Pag 30

Tanto en la pág. 30, 54 y 79 se solicitan ¿Medidas de control durante la ejecución contractual¿, estableciendo que: ¿la municipalidad se reserva el derecho de realizar visitas inopinadas. Por otro lado, solicitan la presentación del cronograma de producción con 03 días útiles de anticipación al inicio de producción.

Consulta: los gastos de la visita serán asumidos por la propia entidad o por el postor; de ser el último el caso se deberá reformular el valor referencial por uno que contemple los gastos asumidos por el postor ganador de la buena pro para llevar a cabo la visita solicitada por la entidad

Asi mismo, consultamos si está permitido presentar el cronograma de producción a la entidad por mesa de pates virtual en correspondencia con el principio de Eficacia y Eficiencia.

Respuesta: Respecto a la consulta teniendo en cuenta que se realizara una única entrega y se ha contemplado realizar una visita, se eliminará las visitas inopinadas adicionales contempladas en las “Medidas de control durante la ejecución contractual” de las especificaciones técnicas.

20.

OBSERVACION. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Solicitan: para los tres productos se ha establecido lo siguiente:

6.2. De la estiba hacia el camión: el personal que manipula los alimentos (estibadores) deberá contar con carnet sanitario actualizado con una antigüedad de hasta 3 meses o que se encuentre vigente (¿)

Observamos; que las bases no son claras y precisas por lo que con la finalidad de evitar confusiones en los postores se debe considerar únicamente que los carnets sanitarios se encuentren vigentes a la fecha de entrega del producto sin considerar antigüedad alguna.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Transparencia de la LCE, se solicita precisar que los carnet sanitarios se encuentren vigentes al momento de la entrega de los productos.

Respuesta: No se acoge la observación, y de acuerdo a las normas emitidas por el estado respecto al estado de emergencia por COVID 19 se retirara lo contemplado en el DOCUMENTO TÉCNICO PROTOCOLO COVID 19.

21.

OBSERVACIÓN: FACTORES DE EVALUACIÓN.PAG 97

Solicitan: C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO

HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Acreditación:

2.- Copia del certificado Inspección de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y Programa General de Higiene

SIETE HARINAS

Acreditación:

2.- Copia del certificado Inspección de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y Programa General de Higiene

Observamos: que tanto para el producto convocado de Hojuelas como de Siete Harinas se solicita certificado de inspección de Programa General de Higiene lo cual vulnera el principio de eficacia y eficiencia de la LCE, pues dicha inspección está incluida dentro de la Res. De validación HACCP que ya viene solicitada dentro de la documentación obligatoria por lo que solicitar certificado de inspección de Programa General de Higiene resulta innecesario y se estaría privilegiando la exigencia de documentación que ya viene siendo acreditada en otro documento dentro de la documentación obligatoria.

Solicitamos: Que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Eficacia y Eficiencia y Transparencia de la LC, se solicita eliminar la presentación de la certificación de Inspección de Programa General de Higiene

Se acoge la observación se eliminará lo solicitado respecto a Programa General de Higiene puesto que este está incluido en la Resolución de Validación HACCP. Y de acuerdo a la absolución a la observación 5 del participante latino, se corregirá lo solicitado a INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA.

22.

OBSERVACIÓN: ANEXO 4. PAG 110

Solicitan: Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.¿

Observamos: que de acuerdo al comunicado N° 012 del 2020 del OSCE emitidas en ocasión del estado de emergencia por el COVID -19, las entidades deben implementar como medida prioritaria la digitalización de trámites. En ese sentido, la entidad debe permitir la entrega de la solicitud para llevar a cabo la prueba de aceptabilidad mediante la entrega de documentos en la correspondiente mesa de partes virtual de la entidad o indicar un correo electrónico para ello.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y conforme al comunicado N° 012 del 2020 del OSCE se deberá permitir ingresar la solicitud para llevar a cabo la prueba de aceptabilidad por mesa de partes virtual o correo electrónico

Respuesta: Respecto a la consulta , si bien es cierto en fecha 27 de octubre se publica en el diario oficial El Peruano el DECRETO SUPREMO N° 130-2022-PCM mediante el cual se deroga el Decreto Supremo N° 016-2022-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la COVID- se aclara que se podrá realizar la presentación de solicitud para participar de la prueba de aceptabilidad de manera opcional a través de mesa de partes virtual de la Municipalidad Provincial del Cusco, siendo responsabilidad exclusiva del participante de darse el caso que por problemas de señal o caída del sistema o por cualquier otra situación no pueda realizar la presentación de su solicitud de manera virtual, no extendiéndose plazos por ningún motivo.

23.

CAPITULO III. APOORTE NUTRICIONAL MINIMO EN 100 GRAMOS. PAG 23

Solicitan: Hojuela de avena con quinua fortificada con vitaminas y minerales

Observamos: que, que el cuadro de aporte nutricional hace mención genérica del producto, tanto en la página 23 como en la 71

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el principio de Transparencia y de Libertad de concurrencia de la ley de contrataciones del estado con la finalidad de tomar un criterio único y que esté claro para los postores y permita la mayor participación de los mismos, se agregue el cuadro de composición del producto detallándose la cantidad de cada insumo, considerando que la guía de formulación del programa de vaso de leche, para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM. En promedio, se requiere de aproximadamente 2,24 gramos por ración (2,12 proviene de fosfato tricálcico y 0,12 del premix del resto de minerales y de las vitaminas). Esto quiere decir que la ración deberá incrementarse en 2,24 gramos. Y que el fosfato tricálcico no es producido en el país, es un insumo importado

Respuesta: Se acoge la observacion, se consignará el cuadro de cálculo de ración en las especificaciones técnicas, al respecto se debe de tener en cuenta que el cálculo teórico de la ración contempla a todos los alimentos que conforman la ración y es realizado para que el área usuaria tenga la certeza de que teóricamente es posible cumplir con el aporte de nutrientes con la cantidad por ración de los alimentos a adquirir.

Se aclara que estos cuadros de composición de la ración, son referenciales para la formulación de las ofertas y que las cantidades de los insumos no deben obligatoriamente ser idénticas a los cuadros de composición del producto contemplados en las especificaciones técnicas. Puesto que para dar cumplimiento a la LEY QUE ESTABLECE NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, que establece a los valores nutricionales como uno de los FACTORES DE EVALUACION MINIMOS y que los postores obtengan puntaje, requerirá que los postores varíen las cantidades de los insumos.

Se aclara también que la guía de formulación del programa de vaso de leche, sirve de guía para realizar Cálculo Nutricional Teórico de la Ración del PVL y que el producto ofertado combinado con la leche debe de cumplir con la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM que Aprueban la Directiva denominada Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche.

Se consignará en las especificaciones técnicas lo siguiente: ...

CALCULO TEORICO DE LA RACION: Se aclara que estos cuadros de composición de la ración, son referenciales para la formulación de las ofertas y que las cantidades de los insumos no deben obligatoriamente ser idénticas a los cuadros de composición del producto contemplados en las

especificaciones técnicas. Puesto que para dar cumplimiento a la LEY QUE ESTABLECE NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, que establece a los valores nutricionales como uno de los FACTORES DE EVALUACION MINIMOS y que los postores obtengan puntaje, requerirá que los postores varíen las cantidades de los insumos. Así mismo se verificará con la ficha técnica que con el producto ofertado se cumpla lo dispuesto en la R.M 711-2002-SA-DM Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE								
CODIGO	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
2 RAA	Avena precocida. SANTA CATALINA	20.00	13.40	53.60	1.72	15.48	2.40	9.60
59 A	Quinua, hojuelas de	25.65	16.19	64.74	1.90	17.08	3.57	14.26
27 G	Leche evaporada entera	26.33	2.58	10.32	1.98	17.78	1.58	6.32
	Micronutrientes	2.35						
RESULTADOS DE LA FORMULACION		Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL		74.33	32.17	128.66	5.59	50.34	7.55	30.18
Energia total		209.18	128.66		50.34		30.18	
Porcentaje de distribucion energetica			61.51		24.06		14.43	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM			60-68%		20-25%		12-15%	
% del Requerimiento Cubierto			97.12		108.08		108.02	

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017, los valores del aporte nutricional DE LA AVENA PRECOCIDA SANTA CATALINA se han tomado del aplicativo(hoja excel) del MINSA/INS/CENAN, para el caso de la leche evaporada se han tomado de referencia valores que ofertan las marcas IDEAL, GLORIA Y NESTLE(CARNATION).

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

NOTA: La tabla peruana de composición de los alimentos solo se cuenta con información para avena cruda y avena cocida, por lo que para el calculo de la ración se ha considerado información del aplicativo excel del MINSA/CENAN.

CALCULO TEORICO DE LA RACION: Se aclara que estos cuadros de composición de la ración, son referenciales para la formulación de las ofertas y que las cantidades de los insumos no deben obligatoriamente ser idénticas a los cuadros de composición del producto contemplados en las especificaciones técnicas. Puesto que para dar cumplimiento a la LEY QUE ESTABLECE NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, que establece a los valores nutricionales como uno de los FACTORES DE EVALUACION MINIMOS y que los postores obtengan puntaje, requerirá que los postores varíen las cantidades de los insumos. Así mismo se verificará con la ficha técnica que con el producto ofertado se cumpla lo dispuesto en la R.M 711-2002-SA-DM Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE								
CODIGO	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
54 A	Quinua	4.00	2.43	9.71	0.23	2.09	0.54	2.18
1 A	Achita, kiwicha o achis	4.00	2.39	9.57	0.26	2.38	0.51	2.05
9 A	Cañihua gris	2.50	1.60	6.40	0.11	1.01	0.35	1.40
29 A	Maíz amarillo	5.50	4.05	16.19	0.26	2.38	0.37	1.47
69 A	Trigo, pelado	11.65	8.87	35.46	0.16	1.47	0.98	3.91
15 A	Cebada para mote, pelada	10.00	7.33	29.32	0.11	0.99	0.82	3.28
36 T	Frejol soya	2.00	0.47	1.87	0.37	3.37	0.67	2.70
27 G	Leche evaporada entera	52.67	5.16	20.65	3.95	35.55	3.16	12.64
	Micronutrientes	2.35						

RESULTADOS DE LA FORMULACION	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	94.67	32.29	129.17	5.47	49.23	7.41	29.63
Energía total	208.03	129.17		49.23		29.63	
Porcentaje de distribución energética		62.09		23.66		14.24	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	
% del Requerimiento Cubierto		97.50		105.69		106.04	

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017, para el caso de la leche evaporada se han tomado de referencia valores que ofertan

las marcas IDEAL, GLORIA Y NESTLE(CARNATION).

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

24.

CAPITULO III. ENVASE. PAG 27 y 75

Solicitan: envase interior deberá ser de material de polietileno biodegradable o de material opaco con barrera protector luz, el espesor deberá ser de 2.5 milésimas de pulgada de espesor como mínimo el cual deberá estar sellado herméticamente al calor

Envase mediano o bolso: sacos de polipropileno transparente biodegradable de alta densidad de 3.5 milésimas de pulgada de espesor (el espesor considerado garantiza la protección al envase inmediato y su contenido por punzones entre otros que ocasione el derrame y contaminación de los alimentos) antideslizante y fuelle en la base de termo sellado o cocido.

Observamos: que, El Decreto Supremo N°007-98-SA, en el artículo 105° indica lo siguiente:

Declaración Jurada para el Registro Sanitario: para la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario se debe presentar una solicitud con carácter de Declaración Juada suscrita por el interesado, en la que debe consignarse la siguiente información:

g). Datos sobre el envase utilizado, considerando TIPO Y MATERIAL

Así mismo, DIGESA ha advertido que durante el trámite para la emisión de registro sanitario, respecto a la declaración de envases, todas las empresas se encuentran obligadas a indicar el MATERIAL de los envases (solo consignar si es de PE (polietileno), PP (polipropileno), laminado, aluminio, etc.), y no consignar especificaciones técnicas, como sellado, espesores, tamaños, primer uso, biodegradabilidad, cierre zipper, espesor, color, serigrafiado, color u otro, sólo consignar el tipo de material del envase. Por lo que las empresas proveedoras solo están obligadas a indicar en forma clara el TIPO de envase, el MATERIAL del envase y la CAPACIDAD del envase.

Adicionalmente, en la Resolución N°0851-2021-TCE-S4 con fecha 26 de marzo del 2021 indica: La falta de mención al color o espesor de las bolsas en el Registro Sanitario no conlleva a un impedimento para producir las bolsas en los materiales declarados y con el gramaje solicitado por las bases integradas. Y así los postores puedan llevar al cabo sus ofertas, sin ningún impedimento.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Transparencia de la ley de contrataciones del estado, la entidad solicite que se tenga tipo y material: Bolsa de polietileno y saco de polipropileno con la finalidad que los postores puedan llevar a cabo sus ofertas.

Respuesta: *Se acoge la observación luego de haber revisado la normativa correspondiente y con la finalidad de permitir mayor participación y ofertas, se consignará en las bases lo siguiente.*

ENVASE MEDIATO O BOLSÓN:

Sacos de polipropileno o bolsa de polietileno ...

25.

OBSERVACIÓN FACTORES DE EVALUACIÓN. PAG 97

Solicitan: tanto para el producto Hojuelas de cereales y Siete harinas solicitan:

Copia del Certificado Oficial de inspección de la aplicación del sistema HACCP.

Observamos: se ha omitido precisar que el certificado sea del producto ofertado por el postor, de esta manera se garantiza la transparencia en el procedimiento de selección y que las ofertas sean congruentes con el bien ofertado. Así mismo se asegura que el producto ha sido inspeccionado conforme a la normativa correspondiente, caso contrario, originaria que los postores presenten certificados de cualquier producto, lo que derivará en que se desvirtúe el producto del objeto de la convocatoria.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Transparencia de la LCE se solicita se precise que el certificado observado haga mención, como producto inspeccionado, al producto ofertado por el postor.

Respuesta: *Se acoge la observación, al solicitar documentos de carácter oficial estos deben incluir a los productos.*

En ese sentido, siendo el INACAL la autoridad competente que brinda las autorizaciones y el marco en las que se deben expedir los documentos de certificación y que señala que solo los productos que han sido objeto de la inspección deben ser referenciados en los informes y certificados con el símbolo de acreditación. (Conforme al Oficio Multiple N° 016-2021-INACAL/DA, que refiere a la NTP - ISO/IEC17020:2012)

Se consignará en las bases.

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO...

HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

(...)

2. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL

Acreditación: (...)

2. *Copia del certificado con carácter oficial de inspección de la aplicación del sistema HACCP correspondiente a la línea de producción (Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción) y al producto ofertado, emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL bajo el alcance la Norma R.M. 449-2006/MINSA y D.S. 007-98-SA.*

SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

(...)


2. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL

Acreditación: (...)

2. **Copia del certificado con carácter oficial de inspección de la aplicación del sistema HACCP correspondiente a la línea de producción (Productos cocidos de reconstitución instantánea) y al producto ofertado, emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL bajo el alcance la Norma R.M. 449-2006/MINSA y D.S. 007-98-SA.**

Nota: Los certificados deben tener una antigüedad menor o igual a 6 meses al momento de presentación de ofertas.

A continuación, se adjunta oficio del INACAL en la cual realiza precisiones respecto al aspecto observado por el participante.



PERÚ

Ministerio de la Producción

Instituto Nacional de Calidad INACAL

Dirección de Acreditación

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Lima, 14 de setiembre del 2021.

OFICIO MULTIPLE N° 016-2021-INACAL/DA

Señores
REPRESENTANTES DE ORGANISMOS DE INSPECCIÓN
Presente -

Asunto :

Emisión de Certificados/Informes de Inspección para servicios acreditados

Referencia :

NTP-ISO/IEC 17020:2012. Evaluación de la Conformidad. Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.

De mi consideración:

Es grato saludarlos, deseando que se encuentren bien de salud al igual que sus familias,


Dado que hemos recibido consultas sobre los informes y certificados de inspección, me dirijo a ustedes, con relación al cumplimiento del requisito 7.4 "Informes de inspección y certificados de inspección" de la norma NTP-ISO/IEC 17020:2012 así como otros criterios de acreditación.

Al respecto, mencionar que los servicios de inspección bajo el marco de la acreditación culmina siempre con la emisión del(los) Certificado(s)/Informe(s) de Inspección debiendo incluir toda la información consignada en el requisito de la norma acreditada; siendo un requisito obligatorio, no debe quedar exceptuado aún cuando el cliente del Organismo de Inspección no solicite el (los) Certificado(s)/Informe(s) de Inspección como parte del servicio, de acuerdo a lo establecido en el requisito 7.4.1 "El trabajo realizado por el organismo de inspección debe estar respaldado por un informe de inspección o un certificado de inspección recuperable".

Asimismo, recordarles lo indicado en el requisito 5.3 a.2) del Reglamento para el Uso del Símbolo de Acreditación y Declaración de la Condición de Acreditado (DA-acr-05R) sobre el Símbolo de Acreditación en Informes, Declaraciones de Validación/Verificación y Certificados consigna que "Para el caso de Organismos de Inspección, Organismos de Validación/Verificación y de Organismos de Certificación deberán usar el Símbolo de Acreditación en los informes, declaraciones y certificados emitidos como resultado de las actividades amparadas por la acreditación, como garantía del cumplimiento de los requisitos de acreditación establecidos por INACAL-DA", según las condiciones establecidas en el anexo 1 del mencionado Reglamento

De acuerdo a los numerales a) y b) del numeral 5.6 sobre las Obligaciones y Derechos de los OEC acreditados del Reglamento para la Acreditación de Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC), se consigna que los OEC acreditados son responsables por la información comprendida en los informes, declaraciones y certificados que emitan en ejercicio de la acreditación que ostentan y que deben cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento para el Uso del Símbolo de Acreditación y Declaración de la Condición de Acreditado.

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Instituto Nacional de Calidad, aplicando lo dispuesto por el Art. 26 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad puede ser comprobada a través de la siguiente dirección web: <https://www.inacal.gob.pe/inacal/verificar> y la Clave es: e855a3ab



BICENTENARIO PERÚ 2021

Calle Las Camelias N° 817 - San Isidro, Lima - Perú

Teléfono (511) 640 8820

www.inacal.gob.pe



Ministerio
de la Producción

Instituto Nacional de Calidad
INACAL

Dirección de Acreditación

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

OFICIO MULTIPLE N° 016-2021-INACAL/DA

Página 2 de 2

Por lo antes mencionado, deben tener en consideración que sólo los productos que han sido objeto de la inspección deben ser referenciados en los informes y certificados con el símbolo de acreditación, toda información que no sea parte del servicio de inspección no debe contar con el símbolo de acreditación, lo cual debe formar parte de la información que debe ser de conocimiento de los clientes cuando solicitan el servicio de inspección, según se indica en el requisito 5.1.5 de la norma NTP ISO/IEC 17020 que establece que el organismo de inspección debe disponer de documentación que describa las condiciones contractuales bajo las que presta la inspección.

Sin otro particular,

Atentamente,



Firmado digitalmente por RODRIGUEZ ALEGRIA Alejandra FAU
20600283015 soft
Fecha: 2021-09-14 15:29:15
Motivo: Soy el Autor del Documento

ALEJANDRA RODRÍGUEZ ALEGRÍA

Directora

Dirección de Acreditación

ACR/RCZ/mfj/mma

26.

OBSERVACIÓN FACTORES DE EVALUACIÓN. PAG 97

Solicitan: tanto para el producto Hojuelas de cereales y Siete harinas solicitan:

Copia del Certificado de inspección de aplicación de Buenas Prácticas de manufactura

Observamos:

1) Se ha omitido precisar que el certificado sea del producto ofertado por el postor, de esta manera se garantiza la transparencia en el procedimiento de selección y que las ofertas sean congruentes con el bien ofertado. Así mismo se asegura que el producto ha sido inspeccionado conforme a la normativa correspondiente, caso contrario, originaría que los postores presenten certificados de cualquier producto, lo que derivará en que se desvirtúe el producto del objeto de la convocatoria.

2) Se ha omitido precisar que el certificado debe tener carácter de Oficial, con ello se asegura que la inspección realizada cumple con los estándares de INACAL.

Solicitamos: que al momento de la integración de las bases y bajo el amparo del principio de Transparencia de la LCE se solicita 1) se precise que el certificado observado haga mención, como producto inspeccionado, al producto ofertado por el postor; 2) se incluya que el certificado de ser Oficial.

Respuesta: Se acoge la observación, al solicitar documentos de carácter oficial estos deben incluir a los productos.

En ese sentido, siendo el INACAL la autoridad competente que brinda las autorizaciones y el marco en las que se deben expedir los documentos de certificación y que señala que solo los productos que han sido objeto de la inspección deben ser referenciados en los informes y certificados con el símbolo de acreditación. (Conforme al Oficio Multiple N° 016-2021-INACAL/DA, que refiere a la NTP - ISO/IEC17020:2012)

Se consignará en las bases.

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO (...)

HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

(...)

1. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA. (...)

Acreditación: (...)

- 1 Copia del Certificado inspección de aplicación de BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA oficial, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción (Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción) y al producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo: la R.M. N°451-2006/MINSA “Norma Sanitaria Para La Fabricación De Alimentos A Base De Granos Y Otros, Destinado A Programa Sociales De Alimentos y D.S. 007-98-SA. (...)**

SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

(...)

1. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA. (...)

Acreditación: (...)

- 1 Copia del Certificado inspección de aplicación de BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA oficial , emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción (Productos cocidos de reconstitución instantánea) y al producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo: la R.M. N°451-2006/MINSA “Norma Sanitaria Para La Fabricación De Alimentos A Base De Granos Y Otros, Destinado A Programa Sociales De Alimentos y D.S. 007-98-SA.**

27.

Numeral 5 de las especificaciones técnicas del producto Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada, referidas a características de ENVASE MEDIATO O BOLSON:

Se solicitan SACOS DE POLIPROPILENO BIODEGRADABLE, sobre dicho requerimiento se observa que:

En el mercado no existe Saco de Polipropileno Biodegradable, ya que, no es posible añadir aditivo biodegradable a una lámina de polipropileno. Lo que sí ocurre con una lámina de polietileno, a ésta si se le puede añadir aditivo biodegradable.

Se ha realizado la consulta a diversos proveedores de éstos envases, los que manifiestan no expender este tipo de sacos. Por lo que, se le solicita a la entidad no solicitar un material de envase que no existe en el mercado.

Por lo que, solicitamos, que el envase solicitado se refiera a SACO DE POLIPROPILENO o BOLSÓN DE POLIETILENO BIODEGRADABLE, en caso desee persistir en la exigencia de solicitar que éste tenga la condición de biodegradable. Ello en aplicación al principio de Libertad de concurrencia. Principio que dispone que las Entidades promueven el libre acceso y participación de proveedores en los procesos de contratación que realicen, debiendo evitarse exigencias y formalidades costosas e innecesarias. Se encuentra prohibida la adopción de prácticas que limiten o afecten la libre concurrencia de proveedores.

Numeral 5 de las especificaciones técnicas, referidas a características de ENVASE INMEDIATO O BOLSA y ENVASE MEDIATO O BOLSON, del producto Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada (establecidas en la página 27) y del producto Siete harinas extruidas Fortificadas (establecidas en la página 75):

Se solicita ambos envases con particularidades exclusivas como: BOLSA: biodegradable, material opaco, barrera protector de luz, espesor de envase, sellado hermético al calor, etc.

BOLSÓN: transparente, biodegradable, espesor, antidezlizante, fuelle en la base, termosellado o cocido, etc.

Además se incluye la atingencia: Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, biodegradable DEBIDAMENTE COMPROBADO;

Entendemos que al solicitar que éstas características sean debidamente comprobadas, se refieren a que éstas se encuentren descritas en el registro sanitario. Al respecto, indicamos al comité que desde el año 2021 y de forma estricta este 2022, la DIGESA, ya no emite registros sanitarios con dichas precisiones, ni tampoco acepta ampliaciones de características de envase, con dichas precisiones.

Detallo seguidamente las observaciones que DIGESA emite cuando se solicita los envases con dichas características:

===Estimado usuario:En relación a la ampliación de envase, precisar que la DIGESA a partir de la fecha no se hará responsable de las características propias de cada envase, sólo hasta descripción del material, como señala el requisito del TUPA 30. a.8) Datos sobre el envase utilizado, considerando tipo, material y presentaciones. Por lo tanto detallar o precisar envase respetando el orden: TIPO ¿ MATERIAL ¿ CAPACIDAD, siendo: TIPO: referido a envase primario (ejm. Botella, taper, bolsa, lata entre otros) y secundario, (ejm, bolsa/caja entre otros). b. MATERIAL: referido al material del tipo de envase. Por ejemplo: PP (polipropileno), PE (polietileno), laminado, aluminio, PE, etc. NO consignar espesores, tamaños, serigrafiado, biodegradabilidad, color u otro, solo consignar material. c. CAPACIDAD: establecer rangos, por ejemplo, si el administrado coloca 1 g, 5 g, 8 g, 10 g, 25 g, 100 g, consignar 1 g a 100 g. Siendo pertinente mencionar, referido al material del tipo de envase. Por ejemplo: PP (polipropileno), PE (polietileno), laminado, aluminio, PE, etc. NO consignar detalles o especificaciones de los envases como: SELLADO, PROTECTORA DE LUZ TERMOSELLADO, 2.0 MILESIMAS DE PULGADA, CON UN ESPESOR MINIMO DE 30 MICRAS Y POLIETILENO TRANSPARENTE CON UN ESPESOR MINIMO DE 60 MICRAS, LECHOSO/CRISTAL U OPACO/BLANCO OPACO, BAJA/MEDIANA/ALTA DENSIDAD, ESPESORES, TAMAÑOS, PRIMER USO, BIODEGRADABILIDAD, CIERRE ZIPPER, ESPESOR, COLOR, SERIGRAFIADO, COLOR, u otro, solo consignar material Se le aclara que para la presentación a las LICITACIONES el CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO no es un certificado de calidad o especificación de ENVASES. DIGESA no certifica las especificaciones de los envases, siendo los laboratorios acreditados quienes CERTIFICAN y emiten los certificados de calidad para los ENVASES;===

Por tanto, solicitamos al comité se sirva aclarar en la presente absolución y en las bases integradas que dichas características no serán objeto de evaluación y motivo de no admisión en caso que éstas no figuren en la descripción de envases en el Registro Sanitario. Y, que del contenido del registro sanitario se evalúe únicamente lo dispuesto en los artículos 102 y 105 del DS. 007-98-SA.

Respuesta: Se acoge parcialmente la observación.

Se consignará en las bases lo siguiente.

ENVASE MEDIATO O BOLSÓN:

Sacos de polipropileno o bolsa de polietileno

Respecto a lo señalado en el párrafo: Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, biodegradable DEBIDAMENTE COMPROBADO se retirará en todos los extremos de las bases el termino “**debidamente comprobado**” puesto que no se han consignado en las bases el documento y/o las pruebas con las que se certificarían estas características.

Así mismo se aclara que en la etapa de calificación de propuestas de acuerdo a lo dispuesto por la DIGESA. Para el presente procedimiento de selección se verificará en el registro sanitario únicamente: tipo, material y capacidad de los envases.

28.

Numeral 5 de las especificaciones técnicas del producto Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada, referidas a DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A SER CONSIDERADA ADEMÁS DE: (página 29).

Las especificaciones técnicas prescriben la solicitud de 4 requisitos adicionales (indicaciones adicionales sobre el certificado de fumigación, certificado de inspección higiénico sanitario de transporte, muestra protoripo del producto, Ficha Técnica)

Además, en la página 18 de las bases; referido a la documentación de presentación obligatoria, se prescribe lo siguiente en tenor de ADVERTENCIA: El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites ¿Documentos para la admisión de la oferta¿, ¿Requisitos de calificación¿ y ¿Factores de evaluación¿

Teniendo en cuenta dicha advertencia, y, habiendo verificado que la sección referida a la presentación de Documentación obligatoria ¿ Documentos para la admisión de la oferta, NO contienen el requerimiento de los cuatro (4) requisitos adicionales señalados en las EETT, no corresponde que el postor presente dicha documentación o muestra solicitada, ya que ésta no ha sido considerada en la sección que corresponde.

Por tanto, se le solicita al comité se sirva aclarar y corregir dicha impresión, y, considerarla o suprimirla según corresponda, para que no sea ésta materia de elevaciones y/o apelaciones en etapa posterior.

Respuesta: Se acoge parcialmente la observación, de acuerdo a lo SEÑALADO POR EL OSCE establecido en las bases estándar.

Se suprimirá de los consignado

Documentación adicional a ser considerada además de. Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas

Lo siguiente: En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

Se consignará en:

Documentación a ser presentada para perfeccionar el contrato...

- ✓ **Copia del Certificado de servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es**

distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- ✓ **Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de transporte de carácter oficial que contenga el producto ofertado emitido por un organismo acreditado ante INACAL, emitido bajo los alcances de la norma sanitaria D.S. N° 007-98-SA y R.M. N° 451-2006/MINSA.**

Como área usuaria solicitamos incluir en el CAPITULO II de las bases...

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta ...

- ✓ **Ficha técnica del producto ofertado que contenga el cálculo teórico del aporte nutricional donde se verificara el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado.**

Se retirara lo correspondiente a las muestras solicitadas.

En cumplimiento a las recomendaciones e indicaciones para su IMPLEMENTACION EN LAS BASES INTEGRADAS señalados POR PARTE DEL OSCE en la asistencia técnica y de acompañamiento a este proceso de selección indicados mediante el REPORTE DE REVISION DE LOS DOCUMENTOS DE CONTRATACION N° 248-2022 e INFORME DE ACCION DE SUPERVISION DE OFICIO N° D001903-2022-OSCE.

29.

Numeral 5 de las especificaciones técnicas del producto Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada, referidas a DOCUMENTACIÓN A SER PRESENTADA PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO: (página 30).

Se solicita el certificado de saneamiento ambiental¿ vigente a la fecha de presentación de propuestas.

OBSERVACIÓN:

Al solicita que este documento se encuentre vigente sólo a la presentación de ofertas, faculta a que el postor ganador presente el documento vencido a la suscripción del contrato o al momento de la fabricación del alimento, hecho que atenta la inocuidad del alimento.

Por otro lado:

Corresponde que este documento sea incorporado en el numeral 2.3 Requisitos para Perfeccionar el Contrato, detallado en la página 18 de las bases, que es dónde corresponde, con las precisiones correctas.

Respuesta: Se acoge parcialmente la observación, el contratista es el único responsable de cumplir que durante la ejecución contractual se mantengan vigentes la documentación correspondiente para garantizar la calidad e inocuidad de los productos objeto de la contratación, la entidad verificara su vigencia durante la ejecución contractual.

Se consignará en:

Documentación a ser presentada para perfeccionar el contrato...

- ✓ **Copia del Certificado de servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es**

distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

En cumplimiento a las recomendaciones e señalados POR PARTE DEL OSCE en la asistencia técnica y de acompañamiento a este proceso de selección indicados mediante el REPORTE DE REVISION DE LOS DOCUMENTOS DE CONTRATACION N° 248-2022 OSCE.

30.

Numeral 5 de las especificaciones técnicas del producto Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada, referidas a OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN - VISITAS Y MUESTRAS: (página 30).

Las especificaciones técnicas precisan la realización de la visita inopinada a la planta de producción de los alimentos, alojamiento y alimentación para cinco personas a cargo del contratista.

OBSERVACIÓN:

Dado que la compra se realiza en paquete, corresponde que la visita se realice tanto a la planta de harinas, hojuelas y leche.

Al respecto, consideramos excesivo que se deba incluir el costo de pasajes, alojamiento y alimentación de 5 personas, sobre el costo del bien ofertado. Esto atenta sobre los principios que rigen la ley de contrataciones, al incluir dentro del requerimiento exigencias y formalidades costosas e innecesarias. Ello, en virtud, a que las fábricas que producen leche se encuentran ubicadas en Lima y es excesivo el costo que demanda la atención de 5 personas. Sumado a ello las restricciones que establecen este tipo de fábricas al prohibir el ingreso a personas que no correspondan a su entorno de fabricación (personal operativo, autoridad de salud, organismos de certificación). Ello porque es parte de la política sanitaria impuesta el plan HACCP.

Asimismo, la visita impuesta a la fábrica(s) que elaboren la harina u hojuela, también se encuentran implementadas con el Sistema HACCP, y, existe también restricción a personal no autorizado, ello aunado a los lineamientos del plan de vigilancia sanitaria para prevenir el contagio a causa del Covid.

Por lo que, solicitamos al comité, tomar dichas consideraciones, y, establecer otro mecanismo de verificación, de tal forma que no influya en asumir un gasto innecesario al solventar el viaje a 5 personas de la entidad.

Respuesta: Se acoge parcialmente la observación, Dentro de las actividades de las plantas de producción se encuentran contempladas las visitas y sus respectivos protocolos que garanticen la protección de las instalaciones y sus producción, por otra parte se debe tener en cuenta que en fecha 27 de octubre del 2022 se publica en el diario oficial El Peruano el DECRETO SUPREMO N° 130-2022-PCM mediante el cual se deroga el Decreto Supremo N° 016-2022-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la COVID. Así mismo se aclara que el estudio de mercado se ha realizado considerando los aspectos observados, por lo que el costo de estas visitas deben de estar incluidos en la oferta por lo que el área usuaria se ratifica en lo concerniente a las visitas para las siete harinas extruidas de quinua, kiwicha, cañihua, maíz, trigo, cebada y soya fortificada con vitaminas y minerales y Hojuela de avena con quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales.

Por otra parte, teniendo en cuenta que solo los distribuidores directos podrían tener acceso y facilidades a las instalaciones y habiéndose considerado en la elaboración de las especificaciones técnicas productos de libre comercialización y de diferentes marcas, teniendo en cuenta también que los ofertantes pueden ser comercializadores y no distribuidores y que tengan sus almacenes fuera de Lima con la finalidad de promover la mayor participación de postores se modificara lo requerido respecto al producto “Leche evaporada entera” y se modificara i consignara en las especificaciones técnicas lo siguiente: para el caso de leche evaporada entera...

Otras obligaciones.

Visita y muestras:

Se realizará 1 visita inopinada a la planta de producción o almacén (en caso de ser comercializador o distribuidor) y el costo de transporte, alojamiento y alimentación para cinco personas serán considerados dentro de la oferta económica presentada para lo cual el contratista deberá comunicar el/los días/s de producción o de contar con el stock de los alimentos que serán entregados a la Municipalidad Provincial del Cusco (en el caso de ser comercializador o distribuidor) de manera que la visita se realice en estos días.

31.

Numeral 5.1.1 de las especificaciones técnicas del producto Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada, referidas a LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN ¿ LUGAR.

Si bien se realiza la precisión que los bienes serán entregados en el Almacén del programa Vaso Leche, mas no se especifica la dirección de entrega. Por lo que solicitamos al comité se sirva indicar la dirección exacta en dónde se realizará la entrega de los alimentos, con la finalidad de estructurar bien nuestros costos.

Respuesta: *El área usuaria acoge la observación se consignara la dirección exacta en las especificaciones técnicas.*

Dirección: *Av. Circunvalación N-03 (Referencia: Paradero Choza)- Cusco - Cusco*

32.

Numeral 6.1 de las especificaciones técnicas del producto Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada, referidas a CONFORMIDAD DE LOS BIENES Y FORMA DE PAGO:

Se indica PAGOS PERIÓDICOS, lo cual no es aplicable al presente procedimiento, ya que del cronograma de entregas se visualiza una sola entrega. Por lo que, corresponde que la conformidad se realice por la entrega total y un único pago.

Se solicita corregir.

Respuesta: *El área usuaria acoge la observación se realizará la corrección en las especificaciones técnicas.*

6.1 Conformidad de los bienes y Forma de pago.

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO UNICO...

33.

Numeral 6.3 de las especificaciones técnicas de los 3 productos establecidas en las páginas 33, 56 y 81 respectivamente, referidas todas a RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

Se responsabiliza al contratista por la calidad ofrecida y los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor a 1 año contados desde la conformidad otorgada por la entidad.

Solicitamos se sirva precisar de forma específica que aspectos se encuentran involucrados dentro del término de VICIOS OCULTOS, dado que, el contratista será el único responsable si éste ocurriese, se requiere tener certeza de la definición que mantiene la entidad.

Respuesta: *Al respecto se aclara que los vicios ocultos esta referido en cuanto al cumplimiento de las especificaciones técnicas.*

34.

Numeral 5. de las especificaciones técnicas de los 3 productos, referidas al procedimiento de la PRUEBA DE ACEPTABILIDAD:

Se observa el procedimiento establecido en la página 35, 58, 83.

Al respecto, las bases estandarizadas aprobadas mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD modificada por la Resolución N° 004-2022-OSCE/PRE, elaboradas en diciembre 2021 y vigentes a partir del 17 de enero del 2022, establecen el Procedimiento de la Prueba de Aceptabilidad en su Anexo N° 04, cuyo contenido difiere del procedimiento que establecen las EETT. En ese sentido, solicitamos al comité corregir y considerar el procedimiento establecido en las bases estandarizadas actuales, sin modificar su contenido, por ser normadas por el OSCE.

Asimismo, se solicita precisar el lugar exacto donde se realizará la prueba de aceptabilidad, por tratarse de información necesaria según lo dispuesto por el OSCE.

Respuesta: El área usuaria acoge la observación, se realizará la corrección correspondiente en las especificaciones técnicas.

Se consignará en las especificaciones técnicas la dirección solicitada.

... LUGAR DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD:

Av. Micaela Bastidas s/n - Local del CEDIF-Cusco

Referencias: A un costado de la Municipalidad distrital de Wanchaq y de la Plaza Tupac Amaru.

35.

Especificaciones Técnicas referidas al producto Hojuela de avena con quinua precocida fortificada, COMPOSICIÓN BÁSICA establecida en la página 73.

SE OBSERVA:

Que, las EETT no muestra, no describe, no detalla, la composición del alimento. Si bien, el alimento está conformado por: Quinua, Avena, Vitaminas y minerales. Es sumamente necesario que se exponga el % (PORCENTAJE) de participación de cada componente, esto en afán de realizar un cálculo adecuado (proximal) del contenido de nutrientes de acuerdo a las exigencias en su composición.

Además, es necesaria esta información para el cálculo del costo del producto, ya que la materia prima referida a quinua, se le atribuye un mayor costo, y, en caso que su participación en la formulación sea alta se le atribuye un mayor costo al producto.

Es necesaria contar con dicha información, para verificar que efectivamente se cumple con la exigencia de la ración establecida (hojuela+leche), cálculo que tampoco se expone (CUMPLIMIENTO DE LA RACIÓN SEGÚN LO DISPUESTO DE LA RM. 711-2002-SA), al obviar esta información, no se tiene certeza si la cantidad que establece el nutricionista 53.33 g de leche y 42 g de siete harinas, efectivamente cumplen con lo dispuesto en dicha resolución.

Por lo que, SE SOLICITA:

1. Al comité a través de su nutricionista se sirva exponer el % de participación de cada ingrediente en la formulación del alimento, sobre el cual ha basado su cálculo para obtener los valores expuestos en el cuadro de aporte nutricional en 100g expuesto en la página 23 de las bases.
2. Se sirva exponer el cuadro de cumplimiento de ración. En el que se demuestre que efectivamente 26.67g de leche y 48 g de hojuela, cubren la exigencia de la RM 711-2002-SA. Referido a la Distribución energética, contenido de micronutrientes y Kcal que aporta la ración. Cabe indicar que esa información debe exponerse de forma obligatoria en las eett.
3. Se requiere contar con dicha información, más aún que en página 30 de las bases solicita la presentación la ficha técnica del producto ofertado que contenga el cálculo teórico del aporte nutricional donde se verificará el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado. Siendo claramente ésta una trampa, al no adivinar el % de participación que desea que se acredite para llegar a los valores puntuales que se exhibe en el cuadro aporte nutricional en 100g expuesto en la página 23 de las bases.

Respuesta: El área usuaria acoge parcialmente la observación, se implementará lo solicitado en las especificaciones técnicas.

El cálculo de la ración y las bases estándar no establecen que de manera obligatoria se consigne las cantidades de los insumos en porcentaje, sin embargo, para claridad de los participantes se indica a continuación la COMPOSICION PORCENTUAL DE LOS PRODUCTOS.

HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES:

- QUINUA 53.43 %

- AVENA 41.67 %

- MICRONUTRIENTES 4.90 %

Se consignará el cuadro de cálculo de ración en las especificaciones técnicas, al respecto se debe de tener en cuenta que el cálculo teórico de la ración contempla a todos los alimentos que conforman la ración y es realizado para que el área usuaria tenga la certeza de que teóricamente es posible cumplir con el aporte de nutrientes con la cantidad por ración de los alimentos a adquirir. Se aclara que la cantidad de leche evaporada entera debe ser 52.67 g para la ración de harina y leche.

Se consignará en las especificaciones técnicas lo siguiente:

CALCULO TEORICO DE LA RACION:

Se aclara que estos cuadros de composición de la ración, son referenciales para la formulación de las ofertas y que las cantidades de los insumos no deben obligatoriamente ser idénticas a los cuadros de composición del producto contemplados en las especificaciones técnicas. Puesto que para dar cumplimiento a la LEY QUE ESTABLECE NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, que establece a los valores nutricionales como uno de los FACTORES DE EVALUACION MINIMOS y que los postores obtengan puntaje, requerirá que los postores varíen las cantidades de los insumos.

Se aclara también que la guía de formulación del programa de vaso de leche, sirve de guía para realizar Cálculo Nutricional Teórico de la Ración del PVL y que el producto ofertado combinado con la leche debe de cumplir con la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM que Aprueban la Directiva denominada Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche.

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE								
CODIGO	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
2 RAA	Avena precocida. SANTA CATALINA	20.00	13.40	53.60	1.72	15.48	2.40	9.60
59 A	Quinua, hojuelas de	25.65	16.19	64.74	1.90	17.08	3.57	14.26
27 G	Leche evaporada entera	26.33	2.58	10.32	1.98	17.78	1.58	6.32
	Micronutrientes	2.35						
RESULTADOS DE LA FORMULACION		Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL		74.33	32.17	128.66	5.59	50.34	7.55	30.18
Energía total		209.18	128.66		50.34		30.18	
Porcentaje de distribucion energetica			61.51		24.06		14.43	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM			60-68%		20-25%		12-15%	
% del Requerimiento Cubierto			97.12		108.08		108.02	

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017, los valores del aporte nutricional DE LA AVENA PRECOCIDA SANTA CATALINA se han tomado del aplicativo(hoja excel) del MINSA/INS/CENAN, para el caso de la leche evaporada se han tomado de referencia valores que ofertan las marcas IDEAL, GLORIA Y NESTLE(CARNATION).

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

NOTA: La tabla peruana de composición de los alimentos solo se cuenta con información para avena cruda y avena cocida, por lo que para el cálculo de la ración se ha considerado información del aplicativo excel del MINSA/CENAN.

36.

De las especificaciones técnicas de los 3 productos, referidas al DOCUMENTO TÉCNICO PROTOCOLO COVID-19, establecidas en las páginas 37-45, 60-68 y 85-93.

Encabezan la fundamentación haciendo referencia al DS N° 020-2020-SA el cual prorroga por 90 días calendarios (a partir del 10 de junio del 2020), la emergencia sanitaria declarada por DS. 008-2022-SA. Periodo que claramente data del año 2020, ya que posterior a los decretos mencionados, solo en el presente año 2022 se han publicado 8 decretos supremos que prorrogan el Estado de Emergencia Nacional, siendo el último publicado el Decreto Supremo N° 016-2022-PCM y sus prórrogas.

Sobre el particular cabe indicar que a la fecha se ha aprobado y publicado el Decreto Supremo 130-2022-PCM, Decreto que deroga el DS N° 016-2022-PCM. Decreto que oficializa el FIN del estado de Emergencia Nacional.

Se observa que, si bien las bases establecen un Documento Técnico ¿ Protocolo COVID 19, éste ha sido elaborado bajo los lineamientos establecidos en el año 2020, a partir de esa fecha han surgido una serie de modificaciones y en la actualidad el estado de emergencia ha finalizado, por lo que no corresponde mantener dichos procedimientos o lineamientos, ya que éstos se encuentran desfasados y actualmente derogados.

Por lo que, se solicita al comité corregir o suprimir las disposiciones establecidas en las bases, ya que resultan ser exigencias no acordes a lo dispuesto en normativa, y más aún que éstos datan del año del 2020 cuándo lo correcto era acogerse a las disposiciones actuales o promulgadas el 2022.

Asimismo, debe tenerse en cuenta que las fábricas a cargo de la elaboración de éstos alimentos, cuentan con la Validación Técnica Oficial del Sistema HACCP, implementación que ya prevé aspectos sanitarios de protección y cuidado para la fabricación y distribución de alimentos inocuos.

Respuesta: El área usuaria acoge la observación, en fecha 27 de octubre se publica en el diario oficial El Peruano el DECRETO SUPREMO N° 130-2022-PCM mediante el cual se deroga el Decreto Supremo N° 016-2022-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la COVID por lo que se suprimirá en las bases lo consignado respecto a DOCUMENTO TÉCNICO – PROTOCOLO COVID.

37.

Página 51 de las Especificaciones técnicas del producto Leche evaporada, referidas a REQUISITOS GENERALES (NTP. 202.2002.2019 4° edición ¿ 6.1.1. y 6.1.2), literal referido a IMPACTO AMBIENTAL y ENVASE Y EMBALAJE:

Se precisa que los envases externos y embalajes deben ser de material BIODEGRADABLE, debidamente comprobado.

Al respecto, se solicita en este caso que el profesional técnico responsable sugiera que plantas procesadoras envasan el producto en cajas biodegradables.

Respuesta: Respecto a las presentaciones en cajas de cartón se consideran biodegradables, se aclara que el requisito en cajo de presentaciones de embalaje de plástico la exigencia de biodegradable es únicamente al cartón. El estudio de mercado ha sido realizado contemplando la característica de biodegradable lo cual no ha sido cuestionado por las empresas que presentaron sus cotizaciones en el estudio de mercado. Como área usuaria no se puede responder o sugerir proveedores para los participantes.

38.

Numeral 5 de las especificaciones técnicas del producto Leche Evaporada, referidas a DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A SER CONSIDERADA ADEMÁS DE: (página 29).

Las especificaciones técnicas prescriben la solicitud de 2 requisitos adicionales (muestra prototipo del producto y ficha técnica)

Además, en la página 18 de las bases; referido a la documentación de presentación obligatoria, se prescribe lo siguiente en tenor de ADVERTENCIA: El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites ¿Documentos para la admisión de la oferta¿, ¿Requisitos de calificación¿ y ¿Factores de evaluación¿

Teniendo en cuenta dicha advertencia, y, habiendo verificado que la sección referida a la presentación de Documentación obligatoria ¿ Documentos para la admisión de la oferta, NO contienen el requerimiento de los 2 requisitos adicionales señalados en las EETT, no corresponde que el postor presente dicha documentación o muestra solicitada, ya que ésta no ha sido considerada en la sección que corresponde.

Por tanto, se le solicita al comité se sirva aclarar y corregir dicha impresión, y, considerarla o suprimirla según corresponda, para que no sea ésta materia de elevaciones y/o apelaciones en etapa posterior.

Respuesta: Se acoge parcialmente la observación en mérito a los Principios que rigen las Contrataciones, establecidos en el art. 2 del TUO de la Ley N° 30225, se suprime la presentación de muestra, y en caso de la ficha técnica se ha dispuesto en absolución a observación anterior su incorporación en el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases

solicitamos incluir en el CAPÍTULO II de las bases...

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta ...

- ✓ **Ficha técnica del producto ofertado que contenga el cálculo teórico del aporte nutricional donde se verificara el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado.**

39.

Numeral 5.1.1 de las especificaciones técnicas del producto Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada, referidas a LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN ¿ LUGAR.

Si bien se realiza la precisión que los bienes serán entregados en el Almacén del programa Vaso Leche, mas no se especifica la dirección de entrega. Por lo que solicitamos al comité se sirva indicar la dirección exacta en dónde se realizará la entrega de los alimentos, con la finalidad de estructurar bien nuestros costos.

Respuesta: Como área usuaria se acoge la observación se consignará la dirección en las especificaciones técnicas de la siguiente manera:...

5.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación.

5.1.1 Lugar

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de CUSCO de acuerdo al Cronograma adjunto en el contrato.

Dirección: Av. Circunvalación N-03 (Referencia: Paradero Choza)- Cusco - Cusco

40.

Numeral 5 de las EETT del producto Siete Harinas Extruidas ¿ Descripción y cantidad de los bienes (página 71):

El cuadro expone la compra de 29,700 Kg de y 2,970 Kg de harina respectivamente, cantidades que no son concordantes con las cantidades establecidas en el objeto de la convocatoria.

Por lo que se solicita corregir y unificar, para realizar un cálculo unificado.

Respuesta: Se acoge la observación, luego de realizar las revisiones se han encontrado errores de digitación, como área usuaria se realizarán las correcciones correspondientes.

Se realizará la corrección en las especificaciones técnicas.

SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (22500 BOLSAS DE 1260 GRAMOS). KILOGRAMO 28,350.00

SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (4500 BOLSAS DE 630 GRAMOS). KILOGRAMO 2,835.00

41.

Página 22 de las bases, COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN:

Ración 02:

26.67 g de Leche evaporada

48 g de hojuela

Página 47 de las bases, COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN:

Ración 01:

52.67 g de Leche evaporada

42 g de Siete Harinas

Ración 02:

26.33 g de Leche evaporada

48 g de hojuela

Página 70 de las bases, COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN:

Ración 01:

53.33 g de Leche evaporada

42 g de Siete Harinas

SE OBSERVA:

Que, en todos los casos, las cantidades establecidas de la ración difieren.

Se establecen 26.67g y 26.33 g de leche en combinación con la hojuela y por otro lado, se establecen 52.67g y 53.33g de leche en combinación con la harina.

Dado que la compra establece leche evaporada de 395 g a más, corresponde que el cálculo se haga en función a 395 g de leche por tarro, considerando que se adjudique este peso, por lo que se solicita unificar el criterio y el tamaño de ración de la leche evaporada que se combina con cada producto.

Respuesta: Como área usuaria se acoge la observación, por errores en la digitación, se realizarán las correcciones correspondientes en las especificaciones técnicas de la siguiente manera.

Ración 02:

26.33 g de Leche evaporada entera

48 g de hojuela de avena con quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales

Ración 01:

52.67 g de Leche evaporada entera

42 g de siete harinas extruidas de quinua, kiwicha, cañihua, maíz, trigo, cebada y soya fortificada con vitaminas y minerales

Ración 02:

26.33 g de Leche evaporada

48 g de hojuela de avena con quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales

Página 70 de las bases, COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN:

Ración 01:

52.67 g de Leche evaporada entera

42 g de siete harinas extruidas de quinua, kiwicha, cañihua, maíz, trigo, cebada y soya fortificada con vitaminas y minerales

42.

Numeral 5 de las especificaciones técnicas, referidas a DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A SER CONSIDERADA ADEMÁS DE:, de los productos; Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada (página 29) y Siete Harinas Extruidas Fortificadas (página 77).

Las especificaciones técnicas prescriben la solicitud de: Muestra prototipo del producto (2 unidades) que contendrá los datos consignados de acuerdo al Capítulo III, requerimientos técnicos mínimos en cuanto al rotulado.

OBSERVAMOS:

Que, la presentación de dichas muestras se realizará de forma física el mismo día de presentación de ofertas en las oficinas de logística de la entidad. Muestras que se solicitan para verificar el contenido del rotulado.

Al respecto, ya que la verificación se realizará única y exclusivamente al rotulado del alimento, resulta excesivo solicitar muestras físicas, ya que la plantilla o el diseño del envase fácilmente puede presentarse dentro del expediente o la oferta que presentará cada postor. Asimismo, esta forma de presentación exime de los gastos que se generarían al preparar sólo 2 unidades como muestra y el gasto que conlleva a los postores que no son de la ciudad del Cusco al tener que enviar a un personal exclusivo hasta la entidad para la presentación de la muestra.

Además de ello, debe tenerse en cuenta que al obrar dicha plantilla de envase en nuestra oferta, ésta será de visualización pública en el portal del SEACE accesible a los postores que deseen verificar la oferta presentada. Esto en amparo al principio de Transparencia.

Por lo que, se solicita al comité suprimir la presentación de la muestra en la oficina de logística, dado que su solicitud es solamente para verificar el contenido del rótulo o etiqueta, ésta (plantilla o diseño) tranquilamente se puede presentar dentro de nuestra oferta.

Respuesta: Se acoge la observación en mérito a los Principios que rigen las Contrataciones, establecidos en el art. 2 del TUO de la Ley N° 30225.

Art. 2 Principios que Rigen las Contrataciones

43.

Especificaciones Técnicas referidas al producto Siete Harinas Extruidas Fortificadas con Vitaminas y Minerales, COMPOSICIÓN BÁSICA establecida en la página 73.

SE OBSERVA:

Que, las EETT no muestra, no describe, no detalla, la composición del alimento. Si bien, el alimento está conformado por: Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maíz, Trigo, Cebada, Soya, Vitaminas y minerales. Es sumamente necesario que se exponga el % (PORCENTAJE) de participación de cada componente, esto en afán de realizar un cálculo adecuado (proximal) del contenido de nutrientes de acuerdo a las exigencias en su composición.

Además, es necesaria esta información para el cálculo del costo del producto, ya que las materias primas referidas a quinua, kiwicha y cañihua se le atribuye un mayor costo, y, en caso que su participación en la formulación sea alta se le atribuye un mayor costo al producto.

Es necesaria contar con dicha información, para verificar que efectivamente se cumple con la exigencia de la ración establecida (harina+leche), cálculo que tampoco se expone (CUMPLIMIENTO DE LA RACIÓN SEGÚN LO DISPUESTO DE LA RM. 711-2002-SA), al obviar esta información, no se tiene certeza si la cantidad que establece el nutricionista 53.33 g de leche y 42 g de siete harinas, efectivamente cumplen con lo dispuesto en dicha resolución.

Por lo que, SE SOLICITA:

1. Al comité a través de su nutricionista se sirva exponer el % de participación de cada ingrediente en la formulación del alimento, sobre el cual ha basado su cálculo para obtener los valores expuestos en el cuadro de aporte nutricional en 100g expuesto en la página 71 de las bases.
2. Se sirva exponer el cuadro de cumplimiento de ración. En el que se demuestre que efectivamente 53.33g de leche y 42 g de harina, cubren la exigencia de la RM 711-2002-SA. Referido a la Distribución energética, contenido de micronutrientes y Kcal que aporta la ración. Cabe indicar que esa información debe exponerse de forma obligatoria en las eett.
3. Se requiere contar con dicha información, más aún que en página 78 de las bases solicita la presentación la ficha técnica del producto ofertado que contenga el cálculo teórico del aporte nutricional donde se verificará el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado. Siendo claramente ésta una trampa, al no adivinar el % de participación que desea que se acredite para llegar a los valores puntuales que se exhibe en el cuadro aporte nutricional en 100g expuesto en la página 71 de las bases.

Respuesta: El área usuaria acoge parcialmente la observación, se implementará lo solicitado en las especificaciones técnicas.

El cálculo de la ración y las bases estándar no establecen que de manera obligatoria se consigne las cantidades de los insumos en porcentaje, sin embargo, para claridad de los participantes se indica a continuación la COMPOSICION PORCENTUAL DE LOS PRODUCTOS.

SIETE HARINAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

- QUINUA 9.53 %
- KIWICHA 9.53 %

- **CAÑIHUA 5.95 %**
- **MAIZ AMARILLO 13.09 %**
- **TRIGO 27.74 %**
- **CEBADA 23.80 %**
- **SOYA 4.76 %**
- **MICRONUTRIENTES 5.60 %**

Se consignará el cuadro de cálculo de ración en las especificaciones técnicas, al respecto se debe de tener en cuenta que el cálculo teórico de la ración contempla a todos los alimentos que conforman la ración y es realizado para que el área usuaria tenga la certeza de que teóricamente es posible cumplir con el aporte de nutrientes con la cantidad por ración de los alimentos a adquirir. Se aclara que la cantidad de leche evaporada entera debe ser 52.67 g para la ración de harina y leche.

Se consignará en las especificaciones técnicas lo siguiente:

CALCULO TEORICO DE LA RACION: Se aclara que estos cuadros de composición de la ración, son referenciales para la formulación de las ofertas y que las cantidades de los insumos no deben obligatoriamente ser idénticas a los cuadros de composición del producto contemplados en las especificaciones técnicas. Puesto que para dar cumplimiento a la LEY QUE ESTABLECE NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, que establece a los valores nutricionales como uno de los FACTORES DE EVALUACION MINIMOS y que los postores obtengan puntaje, requerirá que los postores varíen las cantidades de los insumos. Así mismo se verificara con la ficha técnica que con el producto ofertado se cumpla lo dispuesto en la R.M 711-2002-SA-DM Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE								
CODIGO	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
54 A	Quinua	4.00	2.43	9.71	0.23	2.09	0.54	2.18
1 A	Achita, kiwicha o achis	4.00	2.39	9.57	0.26	2.38	0.51	2.05
9 A	Cañihua gris	2.50	1.60	6.40	0.11	1.01	0.35	1.40
29 A	Maíz amarillo	5.50	4.05	16.19	0.26	2.38	0.37	1.47
69 A	Trigo, pelado	11.65	8.87	35.46	0.16	1.47	0.98	3.91
15 A	Cebada para mote, pelada	10.00	7.33	29.32	0.11	0.99	0.82	3.28
36 T	Frejol soya	2.00	0.47	1.87	0.37	3.37	0.67	2.70
27 G	Leche evaporada entera	52.67	5.16	20.65	3.95	35.55	3.16	12.64
	Micronutrientes	2.35						
RESULTADOS DE LA FORMULACION		Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL		94.67	32.29	129.17	5.47	49.23	7.41	29.63
Energia total		208.03	129.17		49.23		29.63	
Porcentaje de distribucion energetica			62.09		23.66		14.24	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM			60-68%		20-25%		12-15%	
% del Requerimiento Cubierto			97.50		105.69		106.04	

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017, para el caso de la leche evaporada se han tomado de referencia valores que ofertan

las marcas IDEAL, GLORIA Y NESTLE(CARNATION).

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

NOTA: La tabla peruana de composición de los alimentos solo se cuenta con información para avena cruda y avena cocida, por lo que para el calculo de la ración se ha considerado información del aplicativo excel del MINSA/CENAN.

44.

Numeral 2.3 SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN INCLUIRÁ PAQUETE: SI

El sustento que expone la entidad:

¿ La contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas y de esta manera generará una mejor oferta económica que beneficiará a la entidad en el precio final; además en las indagaciones de mercado se ha verificado la existencia de pluralidad proveedores que se encuentran en condiciones de ofertar la totalidad de los bienes y servicios requeridos por el área usuaria.

OBSERVACIÓN:

El suponer una contratación más efectiva al generar mejor oferta económica no es del todo cierto, puesto que el período 2021 se ha establecido también una compra por paquete y períodos a partir del 2020 hacia atrás se ha comprado por ítem, siendo los más recientes:

OFERTA ECONÓMICA DE 1 SÓLO POSTOR, CONVOCATORIA PAQUETE PERÍODO 2021

Oferta económica del postor ganador: S/. 1,343,887.20

Valor referencial establecido: S/. 1,346,744.88

Diferencia obtenida: S/. 2,857.60 (dos mil ochocientos cincuenta y siete soles)

OFERTA ECONÓMICA DE 3 DIFERENTES POSTORES, CONVOCATORIA POR ÍTEMS PERÍODO 2020

Oferta económica (suma de los 3 postores adjudicados): S/. 1,322,508.00

Valor referencial establecido por la entidad: S/. 1,344,180.00

Diferencia obtenida: S/. 21,672.00 (veintiún mil seiscientos setenta y dos soles)

OFERTA ECONÓMICA DE 2 DIFERENTES POSTORES, CONVOCATORIA POR ÍTEMS PERÍODO 2019

Oferta económica (suma de los 2 postores adjudicados): S/. 1,328,640.00

Valor referencial establecido por la entidad: S/. 1,341,600.00

Diferencia obtenida: S/. 12,960.00 (Doce mil novecientos sesenta soles)

De este sustento se advierte, que la contratación en paquete no supone una mejor oferta económica, no para la entidad, pero quizá sí para los funcionarios, porque es claro que a pesar de que el año 2021 se tuvo una mala experiencia en la contratación en paquete, ya que el postor adjudicado no cumplió con los plazos de entrega de producto, habiendo incluso penalidades, perjudicando al área usuaria. Aún, cuando el producto se entregó en 2 partes en diferentes fechas. Y para el presente año, se tiene el cronograma de atención a una sola entrega; cantidad mucho mayor a ser atendido en el plazo de 5 días, o, ¿es que acaso los productos ya se están elaborando?

Muy aparte de la oferta económica, puede advertirse que la contratación en paquete solo beneficia a una empresa que es la contratista, sin embargo, la contratación por ítems beneficia a 3 proveedores diferentes, generando así empleo y desarrollo económico en la región.

Por tanto, creemos oportuno dar el alcance de esta observación, para conocimiento de la OSCE y Contraloría, a ser tomadas en cuenta en posteriores actividades referidas a elevación de bases y apelaciones.

Respuesta: Como área usuaria manifestamos que para la entrega son necesarios los 2 productos que componen cada ración y cumplir con la entrega de la ración completa por lo que es imperativo contar con todos los productos para su distribución, es el estudio de mercado el que determinara si es posible contar con ofertas para satisfacer las necesidades del área usuaria de manera oportuna y eficaz. Solicitamos al área de logística absolver la observación de la elección de contratación por paquete.

45.

Numeral 2.3 SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN INCLUIRÁ PAQUETE: SI

Por otro lado, de las bases estándares se advierte que las especificaciones técnicas, han sido elaboradas bajo la supuesta MODALIDAD COMPRA ÍTEM, exponiendo especificaciones técnicas de forma separada para cada producto, aparentemente la compra se iba a realizar por ítem, por ello, se ha separado las especificaciones, requisitos y exigencias, de forma puntual para cada producto. Asimismo, del numeral 1.2 Objeto de la convocatoria, se expone de forma diferenciada la contratación de 4 ítems o productos diferentes, los cuales han sido cuidadosamente numerados.

Asimismo, ni en las especificaciones técnicas, ni tampoco las bases, exponen la contratación o compra bajo la MODALIDAD PAQUETE. Claramente se ha maquillado la forma de contratación (paquete), con el objeto de beneficiar a un solo postor, que claramente cuenta con la distribución exclusiva de la leche.

Es de conocimiento, que las fábricas que elaboran leche evaporada, cuentan con distribuidores autorizados a nivel nacional y del estudio de mercado del cual forma parte el Resumen Ejecutivo expone en el numeral 3.2 Pluralidad de Proveedores que cumplen con el Requerimiento, dentro del cual, una sola empresa es distribuidor autorizado de leche, mientras que las otras 2 empresas, no acreditan tal condición, por lo que, no se estaría dando cumplimiento a la pluralidad de proveedores.

Y, en cuanto a lo dispuesto en el numeral 3.3 Pluralidad de Marcas, existe una sola marca de leche, que acredite el cumplimiento de las eett de la leche, siendo una única empresa, el distribuidor autorizado, que es la que provee ésta leche a la mayor parte de los distritos de la región.

Por tanto, exponemos que el presente proceso estaría direccionado y no es de sorprender que el postor ganador, adjudique con una propuesta económica muy cercana al valor referencial estimado por la entidad, mientras que las empresas que nos vemos limitadas a participar podríamos ofertar productos de calidad con mejor oferta económica en caso que el proceso fuera contratado bajo la modalidad de Ítems.

Respuesta: Como área usuaria aclaramos que las especificaciones técnicas se han realizado de manera independiente para tener claridad de las especificaciones técnicas de cada producto, para el caso de la leche se ha realizado teniendo en cuenta 3 marcas Ideal, Nestlé y Gloria, considerándose leches comerciales y de venta libre. Solicitamos a logística absolver la observación sobre la pluralidad de postores y marcas.

La ley del Programa vaso de leche - Ley N° 27470, establece que la provisión de los alimentos deba darse los 365 días del año, provisión que debe realizarse desde el 01 de enero al 31 de diciembre del presente año.

Se observa que el presente proceso se convoca en el mes de octubre, y por los plazos que establece una licitación pública, éste estaría concluyendo en el mes de noviembre y suscripción de contrato a fines del mes de noviembre, si es que el proceso no sufre elevaciones de bases al OSCE o si el proceso no sufre apelaciones, en caso se diese cualquiera de éstos, el proceso concluiría en el mes de diciembre o enero del próximo año.

Indicamos a los miembros del comité y a los funcionarios de la entidad, que, el iniciar un proceso de compra tardío sólo demuestra la ineficiencia de los funcionarios y autoridades, puesto que, los beneficiarios debieron recibir este alimento desde el mes de enero del 2022 y no cuando el año finalice, o es que el aporte nutricional del alimento es de carácter retroactivo?. El hecho de distribuir los productos de forma acumulada al terminar el año, no resarcirá en los beneficiarios el aporte nutricional que debieron recibir día a día durante todo el año.

La Municipalidad del Cusco, al contar con un presupuesto de compra considerable; el más alto en la Región del Cusco, debe de servir de ejemplo al resto de municipalidades, en realizar una compra anticipada y que además promueva la participación de postores. Y, realizar la entrega de alimentos en el tiempo oportuno, para cubrir el objetivo que tiene el programa vaso de leche.

Respuesta: Como área usuaria no podemos pronunciarnos al respecto puesto que no es una observación relacionada a las especificaciones técnicas.

47.

De las especificaciones técnicas suscritas en las bases página 21 al 98 se observa la elaboración de éstas por el Nutricionista Abel Enrique Larico Y., esto por la rúbrica que se observa en las bases. Además del Listado de integrantes y encargado se verifica que el mismo profesional forma parte del comité de selección.

Sobre el particular, se observa que dicho profesional se encuentra actualmente laborando en el gobierno regional, percibiendo un sueldo por parte del Estado.

El artículo 40º de la Constitución Política de 1993 establece los parámetros constitucionales referidos a la carrera administrativa. Este artículo establece la prohibición, para todo servidor público, a la doble percepción de ingresos por parte del Estado. Asimismo, dicha prohibición fue posteriormente desarrollada por el artículo 3 de la Ley N° 28175, Ley Marco del Empleo Público.

Sobre la base de dichas normas, todos los servidores públicos se encuentran prohibidos de recibir por parte del Estado cualquier ingreso adicional a su remuneración (sea remuneración, retribución, emolumento o cualquier tipo de ingreso), como consecuencia de la prestación de un servicio.

Por tanto, se expone que dicho trabajador percibiría un ingreso adicional al haber sido contratado como experto independiente para llevar a cabo la conducción del presente proceso. Hecho que también atenta la normativa que debe ser aplicable.

Por este motivo y los anteriores señalados, el presente proceso debe declararse nulo, ya que éste será presentado a mayor detalle ante el OSCE, OCI, Contraloría y demás instancias para su regulación.

Respuesta: Señalamos al respecto que en el área no se cuenta en los documentos de gestión contemplado la contratación de un especialista de forma permanente y el profesional ha sido contratado por servicios no personales que no requiere de vínculo ni permanencia.

48.

Del objeto de convocatoria se advierte que se realizó una convocatoria en paquete, sin embargo, del resumen ejecutivo, se advierte que, de las cotizaciones realizadas, solo un postor cumple con la condición de distribuidor autorizado para la leche, por lo que dicho estudio de mercado se debió haber realizado por lo menos con 2 distribuidores autorizados, para así poder tener certeza el cumplimiento de la pluralidad de postores.

Por otro lado, si bien se entiende que la contratación en paquete es una forma mas eficiente de contratación, como se podría garantizar la pluralidad de postores, y la libre competencia, si de los postores cotizados solo uno podría cumplir con la condición de distribuidor de leche evaporada y a la vez productor de harinas y hojuelas.

En ese entender, solicitamos que se permita la libre participación de los postores, realizando una convocatoria por ítems, lo cual garantizaría que tanto los diversos distribuidores de leche pudieran participar en el proceso de selección sin necesidad de ofertar también harinas hojuelas, y de la misma forma, los productores de harinas y hojuelas también podrían ofertar solo esos productos sin necesidad de ofertar leche al no tener la autorización de distribuidor que da la empresa GLORIA S.A.

Por otro lado, si se persiste la convocatoria en PAQUETE, solicitamos que se permita la participación de postores, en calidad de comercializadores, y no solo de distribuidores autorizados. Y así se nos permita participar en el presente proceso de selección.

Respuesta: Como área usuaria solicitamos al área de estudio de mercado y/o logística absolver la observación, sin embargo, manifestamos que en las especificaciones técnicas no se ha requerido necesariamente que los contratistas sean distribuidores y que las especificaciones técnicas se han realizado considerando productos de libre comercialización lo que se evidencia en el peso mínimo requerido (395 g).

49.

Del objeto de convocatoria se advierte que se realizó una convocatoria en paquete, sin embargo, del resumen ejecutivo, se advierte que, de las cotizaciones realizadas, solo un postor cumple con la condición de distribuidor autorizado para la leche, por lo que dicho estudio de mercado se debió haber realizado por lo menos con 2 distribuidores autorizados, para así poder tener certeza el cumplimiento de la pluralidad de postores.

Por otro lado, si bien se entiende que la contratación en paquete es una forma más eficiente de contratación, como se podría garantizar la pluralidad de postores, y la libre competencia, si de los postores cotizados solo uno podría cumplir con la condición de distribuidor de leche evaporada y a la vez productor de harinas y hojuelas.

En ese entender, solicitamos que se permita la libre participación de los postores, realizando una convocatoria por ítems, lo cual garantizaría que tanto los diversos distribuidores de leche pudieran participar en el proceso de selección sin necesidad de ofertar también harinas hojuelas, y de la misma forma, los productores de harinas y hojuelas también podrían ofertar solo esos productos sin necesidad de ofertar leche al no tener la autorización de distribuidor que da la empresa GLORIA S.A.

Por otro lado, si se persiste la convocatoria en PAQUETE, solicitamos que se permita la participación de postores, en calidad de comercializadores, y no solo de distribuidores autorizados. Y así se nos permita participar en el presente proceso de selección.

Respuesta: Como área usuaria solicitamos al área de estudio de mercado y/o logística absolver la observación, sin embargo, manifestamos que en las especificaciones técnicas no se ha requerido necesariamente que los contratistas sean distribuidores y que las especificaciones técnicas se han realizado considerando productos de libre comercialización lo que se evidencia en el peso mínimo requerido (395 g).

50.

En las especificaciones técnicas, se advierte el requerimiento de muestras prototipo, al respecto conforme a la descripción de dicho requerimiento se indica que las muestras prototipo, serán utilizadas para verificar, el rotulado y el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Primero, como se puede verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, si estas no son del todo claras.

Segundo, si se pretende verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, con una muestra prototipo, cual será el método para validar por ejemplo el cumplimiento de los monómeros residuales de los envases utilizados para los alimentos, o como se validará el cumplimiento de la inocuidad de tintas utilizados en los envases.

Tercero, con respecto a las características microbiológicas y fisicoquímicas requeridas en las especificaciones técnicas, de que manera validará una muestra prototipo el cumplimiento de la inocuidad de los productos ofertados, ya que se entiende que la única forma de acreditar dichas características, solo se dan con resultados de análisis de laboratorio.

Cuarto, si solo se pretende verificar en la impresión de los envases, información requerida en las EETT, sin ser sometidas a pruebas de laboratorio, cual seria la finalidad de pedir muestra, conllevando estas a un gasto innecesario en la presente etapa de selección. Cuando este requerimiento podría ser remplazado por una declaración jurada, de cumplimiento de información de especificaciones técnicas, la cual incluso ya es contemplada en el anexo 3 de las bases, y entre los documentos requeridos de forma obligatoria.

Finalmente, como se pretende solicitar dentro de las especificaciones técnicas, documentación y muestras, que no son exigibles, ni en documentos de admisión, documentos de calificación ni menos en documentos para acreditar los factores de evaluación.

En ese entender, solicitamos al comité de selección, se corrija y suprima dichos requerimientos haciendo las consultas correspondientes sobre la inclusión de dichos requerimientos en las especificaciones técnicas, para así evitar demoras en probables elevaciones de las observaciones, al ser llevadas estas a un pliego de elevación de observaciones, donde se solicitara al organismo supervisor la revisión de la totalidad de las bases, y de donde se evidenciaran todos los errores cometidos en las especificaciones técnicas.

Respuesta: Se acoge la observacion en merito a los Principios que rigen las Contrataciones, establecidos en el art. 2 del TUO de la Ley N° 30225.

Art. 2 Principios que Rigen las Contrataciones

51.

En la página 51, para el producto LECHE EVAPORADA ENTERA, para el envase y embalaje, indican que los productos se ofertan en el mercado en cajas de cartón corrugado y/o plastificado, caja bandeja u otro que garantice su protección conteniendo veinticuatro 24 unidades.

Al respecto indicamos que se está limitando la participación de postores al solicitar que las cajas contengan una cantidad de 24 unidades, sin embargo, en el mercado existe también presentaciones de cajas de 48 unidades, por lo que, para garantizar la mayor pluralidad de postores en conformidad con el principio de libertad de concurrencia, se modifique la cantidad de la presentación y se permita cajas de 48 unidades.

Respuesta: Como área usuaria se acoge la observación. Se aceptará e incluirá en las especificaciones técnicas presentaciones de 48 unidades. Consignandose en las especificaciones técnicas lo siguiente:

...en cajas de cartón corrugado y/o plastificado, caja, bandeja u otro que garantice su protección conteniendo veinticuatro (24) y/o cuarenta y ocho (48) unidades.

52.

En la pagina 52, para el producto LECHE EVAPORADA ENTERA. Con respecto al rotulado de dicho producto, no se distingue que dicho producto tenga la distinción de atención a programa social vaso de leche, tal y como SI ocurre en los otros productos ofertados que conforman el paquete (mezcla de harinas y mezcla de hojuelas), en estos productos se verifica que se exige que estos productos tengan la frase de

PROGRAMA VASO DE LECHE/DISTRIBUCION GRATUITA /PROHIBIDA SU VENTA, por lo que en consideramos solicitar que dicha frase también se incluya para el producto leche evaporada entera ya que al tratarse de productos que tienen un mismo fin de consumo el cual es niños y personas vulnerables beneficiarios del programa vaso de leche y además considerando que existe en el mercado pluralidad de postores que cumplen con dicho requisito

Respuesta: No se acoge la observación, al respecto se ha tomado como referencia la norma técnica NTP.209.038.2019 “Alimentos Envasados – Rotulado”, donde no señala que en el rotulado se consigne la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA.

En cuanto al sustento, tomando de referencia el PRONUNCIAMIENTO N.º 1065-2019/OSCE-DGR, el mismo no es vinculante puesto que en caso de los productos contemplados en el proceso de selección

Licitación Pública N° 1-2019-MDW/C-1, convocada para la “Contratación de suministro productos para el programa vaso de leche”, estas características se habrían solicitado desde el requerimiento, sin embargo en el presente proceso de selección el requerimiento y en el estudio de mercado no se ha considerado que en el rotulado incluya la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA. Donde para el presente caso de acuerdo al requerimiento y estudio de mercado se cuentan con ofertas sin la descripción que el participante solicita que se incluya en el rotulado.

Sin embargo, se aclara que de presentarse propuestas que incluyan informaciones adicionales que brinden información que no sea contraria a las especificaciones técnicas, se aceptaran ofertas que en el rotulado incluya la descripción de PROGRAMA VASO DE LECHE y DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA, entre otros.

Por lo que el área usuaria se ratifica en el requerimiento en cuanto al rotulado.

53.

En la pagina 97 para los factores de evaluación- condiciones de procesamiento para los productos hojuelas y siete harinas, evalúan y solicitan certificados de inspección tales como:

certificado de inspección de aplicación de buenas prácticas de manufactura y programa general de higiene.

Certificado de inspección de aplicación del sistema HACCP oficial

Al respecto observamos que la acreditación de dichos certificados para ambos productos los solicita para la misma línea de producción (hojuelas a base de granos que requieren cocción), cuando estos son de diferentes líneas. Solicitamos que los certificados sean emitidos para los productos, garantizando así la inspección de dichos productos

Observamos que dichos certificados no tienen una vigencia definida, solicitamos que sea de máximo 3 meses desde su fecha de emisión, esto a razón del tiempo que queda para terminar el periodo de atención 2022.

Del mismo modo observamos que para el mencionado factor de evaluación, con respecto al puntaje asignado existe incoherencias, por ejemplo indican:

Producto: LECHE EVAPORADA ENTERA

INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE ALMACENES DEL POSTOR:

De 95% hasta 100% ¿. 02 puntos

De 90% hasta 95% ¿. 01 punto

Es decir, para un cumplimiento de 95% se estaría otorgando 02 puntos y 01 punto al mismo tiempo, la misma situación sucede con los demás puntajes asignados a cumplimientos de los demás productos, por lo que solicitamos se revise los demás factores de evaluación y se modifique de tal forma que sean coherentes

Respuesta: Al respecto el área usuaria acoge la observación, se realizarán las correcciones en las especificaciones técnicas respecto a las líneas de producción Así mismo teniendo en cuenta que la razón por la que se solicitan estos certificados es tener evidencia de que la aplicación buenas prácticas de manufactura y programa general de higiene así como el certificado de aplicación del sistema HACCP estos deben de tener una antigüedad menor o igual a 6 meses al momento de presentación de las ofertas.

Por lo que se consignará e incluirá en las bases lo siguiente:

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO

HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
Evaluación:

Se evaluará en función al certificado de inspección:

- 1. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA**
- 2. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL**

Acreditación:

- 1. Copia del Certificado inspección de aplicación de BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA oficial, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción (Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción) y al producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo: la R.M. N°451-2006/MINSA “Norma Sanitaria Para La Fabricación De Alimentos A Base De Granos Y Otros, Destinado A Programa Sociales De Alimentos y D.S. 007-98-SA, Se aceptarán documentos emitidos con denominación diferente a lo solicitado en un solo documento o de forma independiente siempre y cuando se refieran a INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y PROGRAMA GENERAL DE HIGIENE.**
- 2. Copia del certificado con carácter oficial de inspección de la aplicación del sistema HACCP correspondiente a la línea de producción (Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción) y al producto ofertado, emitido por un organismo acreditado por INACAL bajo el alcance la Norma R.M. 449-2006/MINSA y D.S. 007-98-SA.**

Nota: Los certificados deben tener una antigüedad menor o igual a 6 meses al momento de presentación de ofertas.

SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Evaluación:

Se evaluará en función al certificado de inspección:

- 1. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA**
- 2. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL**

Acreditación:

- 1. Copia del Certificado inspección de aplicación de BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA oficial , emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción (Productos cocidos de reconstitución instantánea) y al producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo: la R.M. N°451-2006/MINSA “Norma Sanitaria Para La Fabricación De Alimentos A Base De Granos Y Otros, Destinado A Programa Sociales De Alimentos y D.S. 007-98-SA, Se aceptarán documentos emitidos con denominación diferente a lo solicitado en un solo documento o de forma independiente siempre y cuando se refieran a INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y PROGRAMA GENERAL DE HIGIENE.**
- 2. Copia del certificado con carácter oficial de inspección de la aplicación del sistema HACCP correspondiente a la línea de producción (Productos cocidos de reconstitución instantánea) y al producto ofertado, emitido por un organismo acreditado por INACAL bajo el alcance la Norma R.M. 449-2006/MINSA y D.S. 007-98-SA.**

Nota: Los certificados deben tener una antigüedad menor o igual a 6 meses al momento de presentación de ofertas.

...

Respecto a la asignación de puntajes para una misma cantidad se realizarán las correcciones y se consignara de la siguiente manera:

Producto: LECHE EVAPORADA ENTERA

INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DE ALMACENES DEL POSTOR.

De 95.1% hasta 100% **02 PUNTOS**

De 90% hasta 95% **01 PUNTO**