



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

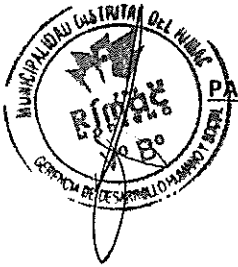
REQUISITOS DE HABILITACION

PARA LOS PRODUCTOS: FRIJOL CANARIO, GARBANZO Y PALLAR

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada del postor en la que declaren que a la fecha cuentan con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos para el presente proceso de selección, declaración que al momento de la realización de la fiscalización posterior conforme los alcances del artículo 24° de la Ley, debe ser fehacientemente acreditada con la presentación de documentación de autorización de las empresas fabricantes en las cuales los representantes legales de las empresas propietarias de la documentación autoricen al postor el uso de sus documentos para el presente proceso de adquisición.



PARA LOS PRODUCTOS: ARROZ SUPERIOR, AZUCAR RUBIA Y ACEITE VEGETAL Y PAPA SECA

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA (*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.

En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada en la que declaren que a la fecha cuentan con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos para el presente proceso de selección, declaración que al momento de la realización de la fiscalización posterior debe ser fehacientemente acreditada con la presentación de documentación de autorización de las empresas fabricantes en las cuales los representantes legales de las

empresas propietarias de la documentación autoricen al proveedor el uso de sus documentos para el presente proceso de adquisición.

PRODUCTO: PAPA SECA Y QUINUA GRADO 1

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Y/O

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA(*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290

PRODUCTO: FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL

- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el D.S. N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del D.S. 040-2010- PE.
- Declaración Jurada de condición del postor (productor/fabricante y/o distribuidor y/o comercializador), en caso de ser distribuidor y/o comercializador, deberá detallar en dicha declaración jurada la razón social del productor/fabricante, del producto ofertado.
- Es de mencionar que la Planta de Procesamiento de Conservas ofertados debe contar con la Constancia de Verificación del Plan HACCP otorgado por el SANIPES y certificado Buenas Prácticas de manufactura y certificado higiénico sanitario de planta acreditado por INACAL.



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

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad convocante.

Deberá presentar una declaración jurada del Fabricante/Productor y/o Distribuidor autorizado, de los productos ofertados, señalando que el postor está autorizado al uso de la documentación que pertenezca al Fabricante/Productor.

Para las entregas el postor ganador de la buena pro deberá presentar Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización realizada a las plantas procesadoras del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, 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 un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.

Asimismo para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el envase cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación deben ser asumidas por el Contratista.

