ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

ADQUISICIÓN DIRECTA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA – PROAC N° 001-2016-MPM/CH – SEGUNDA CONVOCATORIA

Postor: ASOCIACION CAMPESINA HIGUERON SAN LORENZO PAIMAS

CONSULTA N° 01

Nuestra primera consulta, está centrada básicamente, a lo que creemos, se está desvirtuando el contenido de los requisitos. Solicitados en la PROPUESTA TECNICA (En Forma de INDIVIDUAL, AGRUPACION y ASOCIACION DE AGRICULTORES), ya que de acuerdo a lo solicitado en las Bases, ahora se están solicitando EXIGENCIAS, que el único sentido que tienen, es la de DIRECCIONAR el presente Proceso a un MOLINO PRODUCTOR, que se encuentra instalado en el Bajo Piura, por lo que solicitamos a ustedes, de que en aras de esperar una respuesta TRANSPARENTE de parte de ustedes, solicitamos, de que lo solicitado en el punto, correspondiente a: "Copia Simple de la Resolución a nombre del Postor que otorga Validación Técnica del Plan HACCP, Respecto de la Planta Productora o Fabrica, aplicable al ANEXO 01-A", sea OBVIADO, para las Micro y Pequeñas Empresas, que tienen menos de CUATRO (04) AÑOS, de creación, las mismas que están consideradas en la TERCERA DISPOSICION COMPLEMENTARIA (Plazo para que las Micro y Pequeñas Empresas - MYPES obtengan la Certificación de la Validación Técnica Oficial del PLAN HACCP) del DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA (Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA), la cual a la letra dice lo siguiente: "Las Micro y Pequeñas Empresas (MYPES) deberán en el Plazo de CUATRO (04) AÑOS, contados a partir de la entrada en vigencia del Art. 2° del presente Decreto Supremo, obtener la Certificación de la Validación Técnica Oficial del PLAN HACCP" por lo que de acuerdo a lo argumentado legalmente, consultamos. ¿Se OBVIARA la presentación del PLAN HACCP, para las Micro y Pequeñas Empresas?, las mismas que por supuesto, tendrán que presentar su CERTIFICADO de ser Micro o Pequeña Empresa ¿Es correcta nuestra apreciación? PRONUNCIARSE AL RESPECTO.

ABSOLUCION DE LA CONSULTA N° 01

Los Principios Generales para la Higiene de Alimentos establecen una base sólida para asegurar la inocuidad de los alimentos y deben aplicarse de acuerdo a las normas sanitarias y directrices que rigen el Estado Peruano.

Los principios siguen la cadena de alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final, resaltando los controles de higiene básicos que se efectúan en cada etapa con enfoque a la adopción de un sistema de calidad HACCP.

La Higiene y Vigilancia de la Sanidad de los Alimentos compromete al Estado.

En el caso de productos de base agropecuaria, esta responsabilidad es encargada al Ministerio de Agricultura, en caso de los productos industrializados al Ministerio de Salud, según el Decreto Supremo N° 007-98 SA.

La comercialización y el expendio de alimentos, está bajo el ámbito de los municipios respectivos.

La vigilancia en el rotulado y publicidad de alimentos, es de responsabilidad del INDECOPI.

De conformidad con los Art. I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, LEY GENERAL DE SALUD disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, siendo responsabilidad del Estado regular, vigilar y promover la protección de la salud.

Asimismo, debemos citar el Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, entre otros.

El Comité de Adquisiciones en mérito a la normativa vigente de contrataciones estatales y teniendo en cuenta que los beneficiarios son consumidores vulnerables, ha considerado la Ficha Técnica ARROZ PILADO CORRIENTE aprobada mediante MEMORANDO N° 064-2015/DTN emitido por la Dirección Técnica Normativa de fecha 22 de enero del 2015, en la cual se considera en el punto B. Requisitos, que la Entidad Convocante solicite como mínimo:

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA según R.M. 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 R.M. N° 449-2006-MINSA.

Cabe resaltar, lo tipificado en la Primera Disposición Complementaria Final de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, la cual precisa que la citada Ley y su Reglamento prevalecen sobre las normas de derecho público y sobre aquellas de derecho privado que le sean aplicables. Asimismo, son de aplicación supletoria a todas aquellas contrataciones de bienes, servicios u obras que no se sujeten al ámbito de aplicación de la presente Ley, siempre que dicha aplicación no resulte incompatible con las normas específicas que las regulan y sirvan para cubrir un vacío o deficiencia de dichas normas.

Asimismo, las MYPES de acuerdo con los Art. 58 y 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N° 004-2014-SA "MODIFICAN E INCORPORA ALGUNOS ARTÍCULOS DEL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, APROBADO POR D.S. 007-98-SA" deben cumplir obligatoriamente con la CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH) y según la Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA de fecha 15.10.15 que aprueba la NTS N° 118 – MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LA LISTA DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (AAR) en el Punto 5.1 del Numeral V. DISPOSICIONES GENERALES establece lo siguiente:

ALIMENTO ELABORADO INDUSTRIALMENTE (ALIMENTO FABRICADO)

Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

Bajo este orden de ideas, El Comité de Adquisiciones, se pronuncia que la presentación de la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, NO SE PUEDE OBVIAR, debido a que asegura el Control de Peligros que resulta significativo para la inocuidad de los Alimentos en el Segmento de la Cadena Alimentaria considerada de Alto Riesgo.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO CORRIENTE
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 3 - CORRIENTE
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/ Cereales/ Grano de arroz
Ítem	: Arroz pilado corriente
Código	: 5022110800317621

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1 Del bien

El Arroz Pilado Corriente, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fiélén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Corriente puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) la clase de Arroz Pilado Corriente (largo, mediano o corto) requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011; por ejemplo: Arroz Pilado Corriente largo, Arroz Pilado Corriente mediano o Arroz Pilado Corriente corto.

A.2. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. .

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

El Arroz Pilado Corriente deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Corriente, además de cumplir lo establecido en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:

- Nombre comercial (según la tabla 2)
- Tipo de arroz (arroz pilado)

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Corriente (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA según R.M. 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 R.M. N° 449-2006-MINSA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

B.2. Atributos del bien

Deberá cumplir con lo siguiente:

* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según con lo establecido por los artículos 58 y 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N° 004-2014-SA "Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. 007-98-SA".

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y Tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de Arroz Pilado Corriente a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y Tabla 2 para el Arroz Pilado Corriente de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la norma de la referencia.	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA).

C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Corriente, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Corriente, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Según la Ley 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la Resolución Ministerial R.M N° 169-2015-PRODUCE. El Instituto Nacional de Calidad – INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI. La Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

La extracción de muestras y recepción, se hará de conformidad con la "NTP-ISO 2859-1 PROCEDIMIENTO DE MUESTREO PARA INSPECCION POR ATRIBUTOS. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote", según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 205.011.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta ficha técnica, se utilizarán los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011.

D. OTROS

D.1. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Corriente características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

CONSULTA N° 02

Lo solicitado en el Numeral, correspondiente a "Copia Legalizada de la Constancia de Vigilancia y Monitoreo de Registro Sanitario otorgado por DIGESA, aplicable al ANEXO 01-A", esta constancia, es un documento complementario al REGISTRO SANITARIO, siendo este un DOCUMENTO UNICO de Alimentos a "nivel nacional, siendo las DIRECCIONES REGIONALES DE SALUD, las encargadas de realizar la Vigilancia Sanitaria de los Productos sujetos a Registro Sanitario, hasta antes de la emisión del mismo, por lo tanto después de haber sido aprobado y publicado en la Página de la DIGESA, este Registro Sanitario, queda como único Documento para todos sus efectos Legales, por lo tanto, consultamos: ¿La Comisión suprimirá la presentación de este documento? PRONUNCIARSE AL RESPECTO.

ABSOLUCION DE LA CONSULTA N° 02

Con respecto a la "copia legalizada de la Constancia de Vigilancia y Monitoreo de Registro Sanitario otorgado por DIGESA, aplicable al ANEXO 01-A", El Comité de Adquisición, NO SUPRIMIRA la presentación del mismo, ya que es un documento único de alimentos a Nivel Nacional, siendo la DIRESA, la encargada de supervisar y monitorear la vigilancia sanitaria de los productos sujetos a Registro Sanitario.

CONSULTA N° 03

Así mismo, solicitamos a la Comisión de Adquisición, realizar una VISITA INOPINADA, para verificar in situ, los Almacenes de los Postores que han sido seleccionados para el otorgamiento de la Buena PRO, por lo que, consultamos: ¿En qué fechas se realizaran, dichas visitas? así mismo, ¿Esta Comisión, también estará integrada por persona de la OFICINA DE CONTROL INTERNO? Y de esta manera desvirtuar, cualquier error en la verificación de esta supervisión, Ya que de acuerdo a las fechas de la PRESENTACION de PROPUESTAS y el otorgamiento de la Buena PRO, solo se va a realizar en un solo día. ¿Es correcta nuestra apreciación?

ABSOLUCION DE LA CONSULTA N° 03

El Comité de Adquisición, se remite a lo tipificado en el Numeral 16 de las bases administrativas de la ADQUISICIÓN DIRECTA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA – PROAC N° 001-2016-MPM/CH – SEGUNDA CONVOCATORIA, estableciéndose lo siguiente:

- *La comisión podrá verificar la disponibilidad de productos del o los postores que sean beneficiados con la buena pro, de tal manera de asegurar el aprovisionamiento del programa.*

De conformidad con su consulta, referente a VISITAS INOPINADAS a los almacenes de los postores que han sido seleccionados para el otorgamiento de la buena pro. Las bases establecen que éstas verificaciones, se efectuarán al Postor o Postores que hayan sido beneficiados con la Buena Pro, para lo cual se invitará al encargado de la Oficina de Control Interno para desvirtuar cualquier error en la verificación de esta supervisión imprevista.

El Comité de Adquisiciones da por absuelta su consulta.

CONSULTA N° 04

Por último, queremos referirnos a lo solicitado en el Punto, que considera de que para que la Oferta sea válida tiene que estar presente en el acto público el Representante Legal, lo cual entendemos de que es un ABUSO cometido de parte de la COMISION DE ADQUISICIONES, por lo que solicitamos a ustedes, se acepte la presentación de sobres a través de un apoderado, con CARTA DE PRESENTACION firmada y sellada por el Representante Legal, cuando él no pueda hacerlo o estar presente en forma directa y personalmente. ¿Es correcta nuestra apreciación? PRONUNCIARSE AL RESPECTO.

ABSOLUCION DE LA CONSULTA N° 04

El Comité de Adquisiciones, al respecto se pronuncia en atención a su consulta, modificándose lo establecido en el Numeral 15 de las bases, quedando de la siguiente manera:

15. DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS:

Los postores deberán presentarse al Acto Público portando su documento de identidad – DNI y debidamente acreditados:

- i. Cuando el postor oferta en forma individual, se hará presente al Acto Público el Agricultor Titular o un apoderado acreditado con una carta poder suscrita por el Agricultor Titular ante Notario Público y en los lugares donde no exista lo realizará ante el Juez de Paz.*
- ii. Cuando el postor oferta en forma de Agrupación se presenta al Acto Público a través de su representante debidamente acreditado mediante carta poder otorgada por los agricultores ante Notario Público y en los lugares donde no exista, lo realizará ante el Juez de Paz.*
- iii. Cuando el postor oferta en forma de Organización de Base o Empresa de Productores se presenta al Acto Público a través de su Representante Legal o apoderado; si es el Representante Legal éste acreditará tal condición con copia simple del Documento Registral vigente que consigne dicho cargo y, si es un apoderado, será acreditado con una Carta Poder suscrita y sellada por el Representante Legal ante Notario Público y en los lugares donde no exista lo realizará ante el Juez de Paz, documento al que se adjuntará el Documento Registral vigente que acredite la condición de éste.*

Asimismo el Comité de Adquisiciones, opta por EXCLUIR el noveno párrafo del Numeral 16 de las bases, que a la letra dice:

- Para que la oferta sea considerada como válida tiene que estar presente en el Acto Público el postor, el agricultor titular, Representante de la Agrupación o Representante Legal de la Organización de Base o Empresa de Productores.*