

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante :	EJERCITO PERUANO
Nomenclatura :	AS-SM-7-2024-EP/UO 0810-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 7A BRIG INF 16 DIC HASTA AGO 2025 PP:0135

Ruc/código :	10464972949	Fecha de envío :	23/09/2024
Nombre o Razón social :	ORTIZ ZULOETA MAYRA FRANSHECA	Hora de envío :	18:04:17

Observación: Nro. 1
Consulta/Observación:
3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.- CAPACIDAD LEGAL
HABILITACION:
Requisitos
VIVERES FRESCOS

Se requiere Para los sub ítems 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20 ; 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, pero al revisar las cantidades requeridas por la entidad:

ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO: 229.73 KILOS
JAMON DEL PAIS: 204.21 KILOS
MANTEQUILLA CON SAL: 229.73 KILOS
MERMELADA: 229.73 KILOS
QUESO FRESCO DE VACA: 102.09 KILOS

Hemos podido verificar que entidad requiere cantidades que asuminos que pasar por procesamiento de fraccionamiento y almacenamiento, ya que no podrían cumplirse por el tipo de presentación de mencionados productos, por lo cual debieron requerir Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentatius (Almacenamiento , fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) a nombre del postor, Según lo establecido por los artículos I (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA ¿ Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA¿ Cuyo propósito es garantizar el suministro de alimentos y en cumplimiento del Art 5° del Decreto Legislativo N°1062, el cual nos habla sobre los deberes de proveedores.

Los alimentos industrializados para ser almacenados, fraccionados, distribuidos y comercializados deben contar con una autorización del órgano competente y al se productos con Registro Sanitario, la autorización la debe dar DIGESA, ya que mediante la Dirección General de Salud Ambiental, emite una resolución, en la que Certifica que el Establecimiento cumple con estos principios: Espacio de manipulación de alimentos, almacenes, servicios higiénicos, área que se cambian el personal, flujo de producción, ingreso de luz natural, ventilación, pendiente del piso de producción, flujo de ingreso de aire y ventilación, cortinas sanitarias, pisos sanitarios,

Fraccionamiento (Es una fase de la cadena alimentaria que consiste en el envasado en presentaciones de menor volumen o peso, a partir de volúmenes mayores de alimentos en su condición de producto terminado, a granel o envasados. Ej. Fraccionamiento de la Aceituna negra entera sin relleno, vienen en botijas y polsas de distintas presentaciones pero ninguna en el gramaje de cantidad en decimales, por lo cual tendrá que pasar un procesamiento de fraccionamiento, por lo cual debe requerirse Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias, el cual se debe acreditar con el mismo (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) ¿ DIGESA, En el mejor cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad para la entidad, aparado en el Art 29 del Reglamento de Contrataciones, el requerimiento puede ser modificado para mejorar, actualizar o perfeccionar las especificaciones técnicas.

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-7-2024-EP/UO 0810-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 7A BRIG INF
16 DIC HASTA AGO 2025 PP:0135

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: a Página: 50,1

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

art 29 del reglamento de la ley de contrataciones y los principios de la ley de contrataciones

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se acoge la Observacio. Visto el informe N° 204/Cia Int - 7/ BS-7/19.00 donde se realiza un analisis de la observacion amparados en el artículo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones en Numeral 29.6. Adicionalmente, el requerimiento incluye las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Asimismo, puede incluir disposiciones previstas en normas técnicas de carácter voluntario, siempre que: i) sirvan para asegurar el cumplimiento de los requisitos funcionales o técnicos; ii) se verifique que existe en el mercado algún organismo que pueda acreditar el cumplimiento de dicha norma técnica; y, iii) no contravengan las normas de carácter obligatorio mencionadas. Y en el Numeral 29.11. El requerimiento puede ser modificado para mejorar, actualizar o perfeccionar las especificaciones técnicas, los términos de referencia y el expediente técnico de obra, así como los requisitos de calificación, previa justificación que forma parte del expediente de contratación, bajo responsabilidad. Las modificaciones cuentan con la aprobación del área usuaria. Y habiendo revisado el DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, que Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Artículo 1. Con arreglo a lo dispuesto por la Ley General de Salud, N° 26842, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius y Art 5° y Art 4° del Decreto Legislativo N° 1062, el cual nos habla sobre los deberes de proveedores y ámbito de aplicación; creemos pertinente aceptar la observación para el mejor cumplimiento de Especificaciones técnicas, por ello como área usuaria agregados lo siguiente:

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) a nombre del postor, Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, ¿ Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA¿

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

Capitulo IV Requisitos de Habilitacion A. Capacidad Legal Pag N° 46

Entidad convocante :	EJERCITO PERUANO
Nomenclatura :	AS-SM-7-2024-EP/UO 0810-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 7A BRIG INF 16 DIC HASTA AGO 2025 PP:0135

Ruc/código :	20605312633	Fecha de envío :	23/09/2024
Nombre o Razón social :	AGRIMPOR SAMI WINAY S.R.L.	Hora de envío :	21:54:55

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Acreditación y habilitación

VIVERES FRESCOS

Se solicita Para los sub ítems 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20:

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, pero al ver las cantidades de los dintintos productos requeridos, pudimos ver que entidad requiere cantidades con gramos y de acuerdo al Art 29 del Reglamento de Contrataciones, el requerimiento puede ser modificado para mejorar, actualizar o perfeccionar las especificaciones técnicas, por lo cual debería requerirse Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentatius (Almacenamiento , fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) a nombre del postor, Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA ¿ Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA¿ Cuyo propósito es garantizar el suministro de alimentos y en cumplimiento del Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, el cual nos habla sobre los deberes de proveedores.

Los alimentos industrializados para ser almacenados, fraccionados, distribuidos y comercializados deben contar con una autorización del órgano competente y al se productos con Registro Sanitario, la autorización la debe dar DIGESA, ya que mediante la Dirección General de Salud Ambiental, emite una resolución, en la que Certifica que el Establecimiento cumple con estos principios: Espacio de manipulación de alimentos, almacenes, servicios higiénicos, área que se cambian el personal, flujo de producción, ingreso de luz natural, ventilación, pendiente del piso de producción, flujo de ingreso de aire y ventilación, cortinas sanitarias, pisos sanitarios,

Fraccionamiento (Es una fase de la cadena alimentaria que consiste en el envasado en presentaciones de menor volumen o peso, a partir de volúmenes mayores de alimentos en su condición de producto terminado, a granel o envasados. Ej. Fraccionamiento de la Aceituna negra entera sin relleno, vienen en bolsas de polietileno y estas deben presentarse en bolsas polietileno de distintas presentaciones pero ninguna en el gramaje de cantidad en decimales, por lo cual tendrá que pasar un procesamiento, por ende debe requerirse Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias, el cual se debe acreditar con el mismo (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) ¿ DIGESA.

Acápíte de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.2 **Literal:** a **Página:** 50
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Ley de contrataciones y su reglamento. Decreto Legislativo N°1062

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se acoge la Observacio. Visto el informe N° 204/Cia Int - 7/ BS-7/19.00 donde se realiza un analisis de la observacion amparados en el artículo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones en Numeral 29.6. Adicionalmente, el requerimiento incluye las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Asimismo, puede incluir disposiciones previstas en normas técnicas de carácter voluntario, siempre que: i) sirvan para asegurar el cumplimiento de los requisitos funcionales o técnicos; ii) se verifique que existe en el mercado algún organismo que pueda acreditar el cumplimiento de dicha norma técnica; y, iii) no

Entidad convocante :	EJERCITO PERUANO
Nomenclatura :	AS-SM-7-2024-EP/UO 0810-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 7A BRIG INF 16 DIC HASTA AGO 2025 PP:0135

Especifico 3.2 a 50

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

Ley de contrataciones y su reglamento. Decreto Legislativo N°1062

Análisis respecto de la consulta u observación:

contravengan las normas de carácter obligatorio mencionadas. Y en el Numeral 29.11. El requerimiento puede ser modificado para mejorar, actualizar o perfeccionar las especificaciones técnicas, los términos de referencia y el expediente técnico de obra, así como los requisitos de calificación, previa justificación que forma parte del expediente de contratación, bajo responsabilidad. Las modificaciones cuentan con la aprobación del área usuaria. Y habiendo revisado el DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, que Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Artículo 1. Con arreglo a lo dispuesto por la Ley General de Salud, N° 26842, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius y Art 5° y Art 4°del Decreto Legislativo N°1062, el cual nos habla sobre los deberes de proveedores y ámbito de aplicación; creemos pertinente aceptar la observación para el mejor cumplimiento de Especificaciones técnicas, por ello como área usuaria agregados lo siguiente:
La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentatius (Almacenamiento , fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) a nombre del postor, Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA ¿ Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA¿

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

Capitulo IV Requisitos de Habilitacion A. Capacidad Legal Pag N° 46