

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

Ruc/código :	20610687009	Fecha de envío :	20/09/2024
Nombre o Razón social :	CORONADO ALARCON SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.	Hora de envío :	12:08:17

Consulta: Nro. 1

Consulta/Observación:

CONSULTA 01

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION

La Entidad solicita ¿Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria¿ aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, que debe contar con los procesamientos obligatoriamente:

Para los sub ítem 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.15, 1.19.

Consultamos si el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA - SENASA, nos ha otorgado una carta donde podemos realizar el proceso de envasado, etiquetado y desinfectado, pero no se encuentra consignado dentro del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA diciendo que lo podemos hacer.

CONSULTAMOS: La entidad me va aceptar la CARTA OTROGADA POR SENASA

Acápíte de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 3.1 **Literal:** A **Página:** 40,4

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Previa coordinación y aprobación por parte del área usuaria se responde la consulta, Según el Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, en su Artículo 33°, estipula que los establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, el articulo en referencia hace mención cual es el documento que acredita y garantiza la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas Tropa de la 1 era Brigada de Caballería, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de la cadena alimentaria, por lo cual el único documento que puede acreditar el cumplimiento es Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria¿ aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

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

Ninguna

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

null

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

Ruc/código :	20610687009	Fecha de envío :	20/09/2024
Nombre o Razón social :	CORONADO ALARCON SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.	Hora de envío :	12:08:17

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

OBSERVACION 01

La entidad para para una mayor participación, concurrencia de postores debe suprimir en La Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA LOS REQUISITOS DE CALIFICACION ACREDITACION los procesamientos solicitados para los sub ítems: 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.15, 1.19., 1.16, 1.17, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.29, 1.31, 1.33, 1.27, 1.28, 1.30, 1.32, 1.35, y 1.34

ART. 29

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.1 **Literal:** A **Página:** 40,4

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

ART 29.

Análisis respecto de la consulta u observación:

Previa coordinación y aprobación por parte del área usuaria este Se acoge en parte, la presente observación, Al tratarse de alimentos de procedencia primaria (fase de la cadena alimentaria aplicada la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación) destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud del Personal Tropa de la Primera Brigada de Caballería, con un enfoque preventivo, de garantizar una cadena de procedencia, que garantice la mejor inocuidad en los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, es necesario el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, según lo establecido por el órgano encarado, por lo cual la entidad no puedo poner en riesgo a su personal, ya que la finalidad de este proceso es garantizar un alimentación sana y saludable para nuestro personal que debe estar en las mejores condiciones alimentarias, sobre los procesamientos en aras de una mayor pluralidad de participantes se eliminará los procesamientos de seleccionado y limpiado para los sub ítem 1,16, 1.17, 1.27, 1.28, 1.30, 1.32, 1.35; y se eliminará los procesamientos de seleccionado, limpiado y lavado para los sub ítems 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.29, 1.31, 1.33 de la 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suminstras, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta, para los sub ítem 1,7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.15, 1.19; se eliminara los procesamientos de conservación con ventilación natural y seleccionado, la 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con el procesamiento obligatoriamente de envasado, según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, el envasado en estos productos es indispensable, ya que son especerías de fácil contaminación y por el clima en el cual se encuentra nuestra Brigada, es necesario para poder garantizar una correcta conservación y según el área usuaria es necesario en los productos señalado, para una mejor conservación.

En aras de una mayor pluralidad de participantes se eliminará los procesamientos de desinfección, seleccionado y etiquetado, para el sub ítem 1.34 y se requerirá 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos cortado y envasado, al tratarse de medallón de pavo, necesita pasar procesamiento de cortado

Entidad convocante :EJERCITO PERUANO

Nomenclatura :AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria :1

Objeto de contratación :Bien

Descripción del objeto :ADQUSICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

Especifico3.1A40,4

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

ART 29.

Análisis respecto de la consulta u observación:

y el envasado es necesario, ya que facilita proceso que implica la congelación rápida y profunda, ya que nuestra brigada no cuenta con la indumentaria para garantizar un correcto envasado, al ingresar a nuestra cámara frigorífica, por el zona climatológica en la que nos encontramos, es la mejor forma de conservación en nuestra cámara frigorífica.

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

Se hará las modificaciones en las Bases Integradas.

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

null

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

Ruc/código :	20610687009	Fecha de envío :	20/09/2024
Nombre o Razón social :	CORONADO ALARCON SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.	Hora de envío :	12:08:17

Consulta: Nro. 3

Consulta/Observación:

CONSULTA 02

La entidad en Los Requisitos de Calificación. Para los sub ítem: 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.15, 1.19., 1.16, 1.17, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.29, 1.31, 1.33, 1.27, 1.28, 1.30, 1.32, 1.35, y 1.34, es como si estuviera direccionado para un solo postor que cuente con los procesamientos en su Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA.

Artículo 29. Requerimiento. Al definir el requerimiento no se incluyen exigencias desproporcionadas al objeto de la contratación, irrazonable e innecesarias referidas a la calificación de los potenciales postores que limiten o impidan la concurrencia de los mismos u orienten la contratación a dicha referencia.

Así como los Principios de Libertad de Concurrencia y Competencia que se aplican transversalmente a toda contratación. Quedando la facultad como postor de Denunciar al TITULAR DE LA ENTIDAD ante EL ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO (OSCE).

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: A Página: 40

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

Previa coordinación y aprobación por parte del área usuaria se responde la consulta, según el Art 29 del Reglamento de Contrataciones, 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, habiendo explicado el art 29 y en aras de una mayor pluralidad de postores se ha procedido a pedir lo mínimo pero necesario para satisfacer la necesidad de la entidad y garantizar su correcto cumplimiento.

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

Ninguna

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

null

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

Ruc/código :	10740929874	Fecha de envío :	20/09/2024
Nombre o Razón social :	SUXE REGALADO KAREN EYLIN	Hora de envío :	19:23:56

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

Solicitan el 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) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Con Presentación del certificado en la oferta a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.

EN LO SOLICITADO ESTÁN LIMITANDO A LA PARTICIPACIÓN DE LAS MEDIANAS Y PEQUEÑAS EMPRESAS (MYPES) YA QUE NO PODRIAN POSTULAR AL PROCESO EN MENCIÓN PORQUE ESTE CERTIFICADO CODEX (ALMACENAMIENTO, FRACCIONAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO), SOLO SE LE OTORGA A LOS FABRICANTES DE ALIMENTOS BEBIDAS Y LAS GRANDES EMPRESAS YA QUE LOS ARTÍCULOS PASAN POR UNA TRANSFORMACIÓN QUE SE VALIDA CON LA VALIDACIÓN HACCP Y UN REGISTRO SANITARIO DE CADA ARTICULO; RESALTANDO QUE A LAS MEDIANAS Y PEQUEÑAS EMPRESAS (MYPES) SOLO SE LES OTORGA EL CODEX ALIMENTARIUS (PGH) CON LOS PROCESAMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION YA QUE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NO PUEDEN FABRICAR ESTE TIPO DE ALIMENTOS. Y SU COLEGIADO SOLICITA LA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIAS (ALMACENAMIENTO, FRACCIONAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO) CONFORME EL ART 4° DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1062- QUE APRUEBA LA LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DONDE SE ESTABLE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES. CON PRESENTACIÓN DEL CERTIFICADO EN LA OFERTA A NOMBRE DEL POSTOR, EN CASO DE CONSORCIO BASTARA QUE UNO DE LOS CONSORCIADOS CUENTE CON MENCIONADA AUTORIZACIÓN Y EN EL DECRETO LEGISLATIVO N°1062 INDICAN QUE ES PARA LOS PRODUCTOS EXPORTADOS YA QUE ESO ES PARA LAS GRANDES EMPRESAS. POR ELLO SOLICITO QUE RETIRE ESTE REQUISITO DE HABILITACION, Y ASI PUEDA HABER LIBRE CONCURRENCIA DE POSTORES Y EXISTA TRANSPARENCIA EN LOS PROCESOS DE SELECCIÓN, PERMITIENDO CONCURSAR LAS MEDIANAS Y PEQUEÑAS EMPRESAS.

SE ADJUNTA LO INDICADO EN EL ARTICULO 4 DEL DL N° 1062.

Acápite de las bases : Sección: Especifico

Numeral: 1

Literal: 2

Página: 46

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

Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los aliment

Análisis respecto de la consulta u observación:

Prevía coordinación y aprobación por parte del área usuaria No acoge , la presente observación, 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¿ Cuyo propósito es garantizar el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inocuos y facilitar un comercio seguro y en cumplimiento del Art 5° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos, el cual nos habla sobre los deberes de proveedores, este requisito son necesarios por parte del área usuaria para garantizar que la empresa a suministrar los alimentos industrializados cumpla con tener la infraestructura o Planta del que lo solicita, para que la DIGESA,(Dirección General de Salud Ambiental, emita 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), ya que nuestra necesidad es fluctuante, en muchas ocasiones se tiene que garantizar que el proveedor cuenta con las garantías necesarias para el Fraccionamiento (Es una fase de la cadena alimentaria que consiste en el

Entidad convocante :EJERCITO PERUANO

Nomenclatura :AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria :1

Objeto de contratación :Bien

Descripción del objeto :ADQUSICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

	Específico	1	2	46
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):				
Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los aliment				
Análisis respecto de la consulta u observación:				
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 sémola o levadura en presentaciones de 100 gramos para uso de la unidades a partir de sacos, por lo cual debemos garantizar satisfacer nuestra necesidad como área usuaria, amparado en la normativa vigente.				
Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:				
null				

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

Ruc/código :	10740929874	Fecha de envío :	20/09/2024
Nombre o Razón social :	SUXE REGALADO KAREN EYLIN	Hora de envío :	19:23:56

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

Para los sub ítem 1,7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.15, 1.19; 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 DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de conservación con ventilación natural, seleccionado y envasado. En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta.

Para los sub ítem 1,16, 1.17, 1.27, 1.28, 1.30, 1.32, 1.35; 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 DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de seleccionado y limpiado. En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta.

SEGÚN EL DECRETO LEGISLATIVO N° 1062 NO SE ENCUENTRA COMO PROCESO PRIMARIO YA QUE SOLO ES LOS PROCESAMIENTOS PRIMARIOS SON DIVIDIDOS, PARTIDO, SELECCIONADO, REBANADO, DEHUESADO, PICADO, PELADOO DESOLLADO, TRITURADO, CORTADO, LIMPIADO, DESGRASADO, DESCACARILLADO, MOLIDO, PASTEURIZADO, REFRIGERADO, CONGELADO, ULTRACONGELADO O DESCONGELADO. POR ENDE SE SOLICITA QUE SE RETIRE LOS PROCESOS DE: corta, desinfectado, envasado, etiquetado, lavado conservación con ventilación natural y envasado. Y a su vez en pero compras en la lista de alimentos no se encuentra normado los procesamientos ante señalado en Listado de bienes y servicios comunes solo indica para todos los vienes frescos 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 Decreto Supremo N° 004 2011-AG, y sus modificatorias. 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. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Y para productos cárnicos 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Por ende se solicita el retiro de los procesamientos ya que no estarían cumpliendo lo que dice el listado de bienes y servicios de Perú compras

Artículo y norma que se vulnera(en el caso de observaciones)

PERU COMPRAS LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS

DECRETO LEGISLATIVO N°1062

artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG

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

artículo 33 del ¿Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS Nº 004-2011-AG,Y SUS M

Análisis respecto de la consulta u observación:

Prevía coordinación y aprobación por parte del área usuaria este Se acoge en parte, la presente observación, Al tratarse de alimentos de procedencia primaria (fase de la cadena alimentaria aplicada la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación) destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud del Personal Tropa de la Primera Brigada de Caballería, con un enfoque preventivo, de garantizar una cadena de procedencia, que garantice la mejor inocuidad en los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, es necesario el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA, según lo establecido por el órgano encargado, por lo cual la entidad no puede poner en riesgo a su personal, ya que la finalidad de este proceso es garantizar un alimentación sana y saludable para nuestro personal que debe estar en las mejores condiciones alimentarias, sobre los procesamientos en aras de una mayor pluralidad de participantes se eliminará los procesamientos de seleccionado y limpiado para los sub ítem 1,16, 1.17, 1.27, 1.28, 1.30, 1.32, 1.35; y se eliminará los procesamientos de seleccionado, limpiado y lavado para los sub ítems 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.29, 1.31, 1.33 de la 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suminstras, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta, para los sub ítem 1,7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.15, 1.19; se eliminara los procesamientos de conservación con ventilación natural y seleccionado, la 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con el procesamiento obligatoriamente de envasado, según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, el envasado en estos productos es indispensable, ya que son especerías de fácil contaminación y por el clima en el cual se encuentra nuestra Brigada, es necesario para poder garantizar una correcta conservación y según el área usuaria es necesario en los productos señalado, para una mejor conservación.

En aras de una mayor pluralidad de participantes se eliminará los procesamientos de desinfección, seleccionado y etiquetado, para el sub ítem 1.34 y se requerirá 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos cortado y envasado, al tratarse de medallón de pavo, necesita pasar procesamiento de cortado y el envasado es necesario, ya que facilita proceso que implica la congelación rápida y profunda, ya que nuestra brigada no cuenta con la indumentaria para garantizar un correcto envasado, al ingresar a nuestra cámara frigorífica, por el zona climatológica en la que nos encontramos, es la mejor forma de conservación en nuestra cámara frigorífica.

Y se hace de conocimiento que para el presente proceso se hizo un estudio de mercado, donde varias empresas declararon contar con mencionados procesos, pero harás de pluralidad de postores, el área usuaria esta eliminando la mayoría de procesamiento y solo requerirá los más importante a garantizar según la necesidad del área usuaria, para un correcto abastecimiento.

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

Se hará las modificaciones en las Bases Integradas.

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

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUSICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

null

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

Ruc/código :	10740929874	Fecha de envío :	20/09/2024
Nombre o Razón social :	SUXE REGALADO KAREN EYLIN	Hora de envío :	19:23:56

Observación: Nro. 6

Consulta/Observación:

Para los sub ítem 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.29, 1.31, 1.33; 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de seleccionado, limpiado y lavado.

Para el sub ítem 1.34.; 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de seleccionado, corta, desinfectado, envasado y etiquetado.

SEGÚN EL DECRETO LEGISLATIVO Nº 1062 NO SE ENCUENTRA COMO PROCESO PRIMARIO YA QUE SOLO ES LOS PROCESAMIENTOS PRIMARIOS SON DIVIDIDOS, PARTIDO, SELECCIONADO, REBANADO, DEHUESADO, PICADO, PELADOO DESOLLADO, TRITURADO, CORTADO, LIMPIADO, DESGRASADO, DESCACARILLADO, MOLIDO, PASTEURIZADO, REFRIGERADO, CONGELADO, ULTRACONGELADO O DESCONGELADO. POR ENDE SE SOLICITA QUE SE RETIRE LOS PROCESOS DE: corta, desinfectado, envasado, etiquetado, lavado conservación con ventilación natural y envasado. Y a su vez en pero compras en la lista de alimentos no se encuentra normado los procesamientos ante señalado en Listado de bienes y servicios comunes solo indica para todos los vienes frescos 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 Decreto Supremo Nº 004 2011-AG, y sus modificatorias. 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. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Y para productos cárnicos 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 Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Por ende se solicita el retiro de los procesamientos ya que no estarían cumpliendo lo que dice el listado de bienes y servicios de Perú compras

Artículo y norma que se vulnera(en el caso de observaciones)
artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG
PERU COMPRAS
DECRETO SUPRESO Nº1062

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 1,2 Página: 47

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

artículo33del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo 004-2011-AG

Análisis respecto de la consulta u observación:

Prevía coordinación y aprobación por parte del área usuaria este Se acoge en parte, la presente observación, Al tratarse de alimentos de procedencia primaria (fase de la cadena alimentaria aplicada la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación) destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud del Personal Tropa de la Primera Brigada de Caballería, con un enfoque preventivo, de garantizar una cadena de procedencia, que garantice la mejor inocuidad en los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, es necesario el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria ¿ SENASA,

Entidad convocante :	EJERCITO PERUANO
Nomenclatura :	AS-SM-10-2024-EP/ UO 0806-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB AF 2024 AF 2025

Específico	3	1,2	47
------------	---	-----	----

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

artículo33del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo 004-2011-AG

Análisis respecto de la consulta u observación:

por lo cual la entidad no puedo poner en riesgo a su personal, ya que la finalidad de este proceso es garantizar un alimentación sana y saludable para nuestro personal que debe estar en las mejores condiciones alimentarias, sobre los procesamientos en aras de una mayor pluralidad de participantes se eliminará los procesamientos de seleccionado y limpiado para los sub ítem 1,16, 1.17, 1.27, 1.28, 1.30, 1.32, 1.35; y se eliminará los procesamientos de seleccionado, limpiado y lavado para los sub ítems 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.29, 1.31, 1.33 de la 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 DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suminstras, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta, para los sub ítem 1,7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.15, 1.19; se eliminara los procesamientos de conservación con ventilación natural y seleccionado, la 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 DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con el procesamiento obligatoriamente de envasado, según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, el envasado en estos productos es indispensable, ya que son especerías de fácil contaminación y por el clima en el cual se encuentra nuestra Brigada, es necesario para poder garantizar una correcta conservación y según el área usuaria es necesario en los productos señalado, para una mejor conservación.

En aras de una mayor pluralidad de participantes se eliminará los procesamientos de desinfección, seleccionado y etiquetado, para el sub ítem 1.34 y se requerirá 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 DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos cortado y envasado, al tratarse de medallón de pavo, necesita pasar procesamiento de cortado y el envasado es necesario, ya que facilita proceso que implica la congelación rápida y profunda, ya que nuestra brigada no cuenta con la indumentaria para garantizar un correcto envasado, al ingresar a nuestra cámara frigorífica, por el zona climatológica en la que nos encontramos, es la mejor forma de conservación en nuestra cámara frigorífica.

Y se hace de conocimiento que para el presente proceso se hizo un estudio de mercado, donde varias empresas declararon contar con mencionados procesos, pero harás de pluralidad de postores, el área usuaria esta eliminando la mayoría de procesamiento y solo requerirá los más importante a garantizar según la necesidad del área usuaria, para un correcto abastecimiento.

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

Se hará las modificaciones en las Bases Integradas.

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

null