

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-9-2024-EP/UO 0802-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR PROFESIONALES (JERO) DE LA GUARNICIÓN DE PIURA AF 2024-2025

Ruc/código :	10464972949	Fecha de envío :	25/09/2024
Nombre o Razón social :	ORTIZ ZULOETA MAYRA FRANSHECA	Hora de envío :	21:04:57

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

ITEM II.- TUBERCULOS, VERDURAS Y FRUTAS

DEBERIA REQUERIRSE:

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, que modifican e incorporan algunos artículos 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 como el caso sub ítem 2.14 aceituna negra entera sin relleno y sub ítem 2.15 queso fresco de vaca, 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 segun las cantidades requeridas para aceituna negra entera sin relleno es 156.875 kilos, al ser la presentacion botija de 50 kilos debera aver un fraccionamiento por lo cual debe presentarse.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 3.2 **Literal:** a **Página:** 45

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

Decreto Supremos N° 007-98-SA, Decreto Legislativo N°1062

Análisis respecto de la consulta u observación:

El área usuaria luego del análisis realizado a la OBSERVACIÓN presentada por el participante, determina lo siguiente; es preciso indicar en primera instancia que, las observaciones que realizan los diferentes participantes, debe ser en apego a lo establecido en la Ley 30225, siendo así, la reglamentación de dicha normativa precisa en el artículo 72 que, las observaciones son presentadas de manera fundamentada POR SUPUESTAS VULNERACIONES A LA NORMATIVA DE CONTRATACIONES U OTRA NORMATIVA QUE TENGA RELACION CON EL OBJETO DE LA CONTRATACION, en tal sentido, en la observación presentada por el participante se puede evidenciar que no existe vulneración alguna a la norma que rigen las contrataciones y su reglamentación, habiéndose podido evidenciar un interés en particular del participante, en la inclusión de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius como parte de los requisitos de calificación solo

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-9-2024-EP/UO 0802-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR PROFESIONALES (JERO) DE LA GUARNICIÓN DE PIURA AF 2024-2025

Específico 3.2 a 45

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

Decreto Supremos N° 007-98-SA,Decreto Legislativo N°1062

Análisis respecto de la consulta u observación:

para los sub ítem 2.14 y 2.15, entendiéndose que, la solicitud del participante obedece a un interés en particular, de incluir exigencias para beneficio propio y no de un interés en general , siendo preciso indicar que, se encuentra prohibida toda practica que direcciona la contratación a un determinado postor.

Por otro lado, siendo la preocupación del participante, el velar por la inocuidad de los alimentos motivo de la presente contratación, se hace recordar que, para el ítem II, la Entidad está solicitando la presentación del certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por SENASA y la presentación de la copia del Registro Sanitario vigente para los sub ítems 2.14 y 2.15, en tal sentido, a fin de fomentar la mayor concurrencia de posibles postores, en concordancia con los principios que rigen las contrataciones establecidos en el artículo 2 del TUO de la Ley 30225, el área usuaria por las consideraciones anteriormente expuestas determina que, NO ACOGE la observación del participante

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

NO SE ACOGE

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : AS-SM-9-2024-EP/UO 0802-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR PROFESIONALES (JERO) DE LA GUARNICIÓN DE PIURA AF 2024-2025

Ruc/código :	10460774816	Fecha de envío :	25/09/2024
Nombre o Razón social :	VARGAS ALVA MARTHA	Hora de envío :	21:11:50

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

REQUISITOS DE HABILITACION:

ITEM II.- DEBIO SOLICITARSE, REQUERIRSE:

el Art 29 del Reglamento de Contrataciones, el requerimiento puede ser modificado para mejorar, actualizar o perfeccionar las especificaciones técnicas, los términos de referencia.

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 como el caso sub ítem 2.14 aceituna negra entera sin relleno y sub ítem 2.15 queso fresco de vaca, 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 segun las cantidades requeridas para aceituna negra entera sin relleno es 156.875 kilos, al ser la presentacion botija de 50 kilos debera aver un fraccionamiento por lo cual debe presentarse.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: A Página: 45

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

ART 29

Análisis respecto de la consulta u observación:

El área usuaria luego del análisis realizado a la OBSERVACIÓN presentada por el participante, la misma que, textualmente coincide con la del participante ORTIZ ZULOETA MAYRA FRANSHECA, determina lo siguiente; es preciso indicar en primera instancia que, las observaciones que realizan los diferentes participantes, debe ser en apego a lo establecido en la Ley 30225, siendo así, la reglamentación de dicha normativa precisa en el artículo 72 que, las observaciones son presentadas de manera fundamentada POR SUPUESTAS VULNERACIONES A LA NORMATIVA DE CONTRATACIONES U OTRA NORMATIVA QUE TENGA RELACION CON EL OBJETO DE LA CONTRATACION, en tal sentido, en la observación presentada por el participante se puede evidenciar que no existe vulneración alguna a la norma que rigen las contrataciones y su reglamentación, habiéndose podido evidenciar un interés en particular del participante, en la inclusión de la Certificación de Principios

Entidad convocante :	EJERCITO PERUANO
Nomenclatura :	AS-SM-9-2024-EP/UO 0802-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR PROFESIONALES (JERO) DE LA GUARNICIÓN DE PIURA AF 2024-2025

Específico	3.2	A	45
------------	-----	---	----

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

ART 29

Análisis respecto de la consulta u observación:

Generales de Higiene del Codex Alimentarius como parte de los requisitos de calificación solo para los sub ítem 2.14 y 2.15, entendiéndose que, la solicitud del participante obedece a un interés 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 según las cantidades requeridas para aceituna negra entera sin relleno es 156.875 kilos, al ser la presentación botija de 50 kilos deberá aver un fraccionamiento por lo cual debe presentarse.

en particular, de incluir exigencias para beneficio propio y no de un interés en general , siendo preciso indicar que, se encuentra prohibida toda practica que direcciona la contratación a un determinado postor.

Por otro lado, siendo la preocupación del participante, el velar por la inocuidad de los alimentos motivo de la presente contratación, se hace recordar que, para el ítem II, la Entidad está solicitando la presentación del certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por SENASA y la presentación de la copia del Registro Sanitario vigente para los sub ítems 2.14 y 2.15, en tal sentido, a fin de fomentar la mayor concurrencia de posibles postores, en concordancia con los principios que rigen las contrataciones establecidos en el artículo 2 del TUO de la Ley 30225, el área usuaria por las consideraciones anteriormente expuestas determina que, NO ACOGE la observación del participante

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

NO SE ACOGE