

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

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

Ruc/código :	10700490063	Fecha de envío :	02/10/2024
Nombre o Razón social :	FLORES ZAPATA ANGEL CHRISTIAN	Hora de envío :	21:45:44

Observación: Nro. 1
Consulta/Observación:
ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO:1,422.33 KILOS

JAMONADA DE CERDO: 1,422.33 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 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 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 bolsas de disntintas 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.

Acápíte de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.2 **Literal:** a **Página:** 49
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):
ART 2 DE LA LEY DE CONTRATACIONES
Análisis respecto de la consulta u observación:
Se acoge la observación; después de consultar a la unidad usuaria quien mediante el Informe N° 207 /Cia Int-7/BS-7/19.00 manifiesta que amparados en el articulo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones en Numeral 29.6. y en 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 donde especifica que "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

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

Específico	3.2	a	49
------------	-----	---	----

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

ART 2 DE LA LEY DE CONTRATACIONES

Análisis respecto de la consulta u observación:

(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:

Cap III Requerimientos - 3.2 Requisitos de calificacion -Pag 48

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : LP-SM-1-2024-EP/UO 0810-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 7A BRIG INF DEL 16 DIC 2024 HASTA AGO 2025
PP:0135

Ruc/código :	10479333381	Fecha de envío :	02/10/2024
Nombre o Razón social :	PRECIADO MARCHAN KINBERLEY YARITZA	Hora de envío :	22:31:31

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

ITEM 2: VIVERES 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias, los sub ítem 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado, limpiado y etiquetado. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de enfriado, ya que según la temperatura asciende a niveles superiores a lo normal en de la ciudad de Lambayeque y para garantizar, que el producto llegue en buenas condiciones a su unidad de

BIM ZEPITA Nº 7 ¿ Av Capac Yupanqui S/N Baños del Inca - Cajamarca , debería requerirse mencionado procesamiento, ya que es una temperatura de Enfriado para temperaturas mayores a 8 grados, ya que es la mejor temperatura, para la conservación de alimentos de procedencia primaria, ya que ayuda a evitar la proliferación microbiana,

Según lo requerido en las especificaciones técnicas, por cual debería eliminarse los demás procesamientos el procesamiento obligatorio, ya que debe cumplirse con el procesamiento de enfriado que necesario para cumplir una buena calidad en la entrega de los productos en mención.

La responsabilidad de la inocuidad de los alimentos en esta parte de la cadena agroalimentaria. Los procesadores de alimentos deben comunicar a los responsables de los almacenes los procedimientos de control que se requieren durante el almacenamiento para mantener la inocuidad de los alimentos para su adecuada conservación y esta se haría mediante el enfriamiento.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: a Página: 50

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

Guía de Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos

Análisis respecto de la consulta u observación:

No se acoge la observación; Después de consultar a la unidad usuaria que mediante el informe Nº 207 /Cia Int-7/BS-7/19.00 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, 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, ya que como se hace mención nuestra entidad cuenta con unidad en la ciudad de Cajamarca, la cual necesita otro tipo de procesamiento para su correcto estado de calidad, hasta su entrega en la Unidad, en tal sentido 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, los sub ítem 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado, limpiado, etiquetado.

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

Cap III Requerimientos - 3.2 Requisitos de calificación -Pag 48

Entidad convocante : EJERCITO PERUANO

Nomenclatura : LP-SM-1-2024-EP/UO 0810-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 7A BRIG INF DEL 16 DIC 2024 HASTA AGO 2025
PP:0135

Ruc/código :	10700490063	Fecha de envío :	04/10/2024
Nombre o Razón social :	FLORES ZAPATA ANGEL CHRISTIAN	Hora de envío :	17:21:58

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

3.2.- REQUISITOS DE CALIFICACION

A CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION:

item 2:

- 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, los sub ítem 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado, limpiado y etiquetado. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de enfriado, ya que según la temperatura asciende a niveles superiores a lo normal en de la ciudad de Lambayeque y para garantizar, que el producto llegue en buenas condiciones a su unidad de
BIM ZEPITA Nº 7 ¿ Av Capac Yupanqui S/N Baños del Inca - Cajamarca , debería requerirse mencionado procesamiento, ya que es una temperatura de Enfriado para temperaturas mayores a 8 grados, ya que es la mejor temperatura, para la conservación de alimentos de procedencia primaria, ya que ayuda a evitar la proliferación microbiana.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: a Página: 50

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

art 2 la ley de contrataciones, eficacia

Análisis respecto de la consulta u observación:

No se acoge la observación; Después de consultar a la unidad usuaria que mediante el informe Nº 207 /Cia Int-7/BS-7/19.00 amparados en el articulo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones en el Numeral 29.11. El requerimiento puede ser modificado para mejorar, actualizar o perfeccionar las especificaciones técnicas, los términos de referencia así como los requisitos de calificación, en tal sentido 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, los sub ítem 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado, limpiado, etiquetado.

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

Cap III Requerimientos - 3.2 Requisitos de calificación -Pag 48