

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-2-2025-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR DEL ALAR1 Y GRUP7 (PP-00135)

Ruc/código : 20600100557

Nombre o Razón social : TRADING CEAR E.I.R.L

Fecha de envío : 23/04/2025

Hora de envío : 09:32:11

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

OBSERVACION 01 :

De acuerdo a las bases del presente proceso de selección, la entidad No ha considerado solicitar el Informe Técnico Sanitario a nombre del Postor emitidos por DIRESA. Aun cuando este se basa en corroborar el buen estado de las de la ubicación y estructuras físicas de instalaciones del establecimiento. Dado que en ella se realiza actividades de almacenamiento, fraccionamiento distribución y comercialización de alimentos frescos y secos.

El cual cuenta con una base legal sobre el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas según D.S N° 007-98 SA. Así como también la Ley de Inocuidad aprobada por Decreto supremo N° 1062. Este documento debe ser solicitado a la firma de contrato para el postor que haya obtenido la buena pro.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.3 Literal: a Página: 18

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

Esta solicitud se realiza ante la vulneración del el art. 29.6 de Reglamento de Contrataciones del O

Análisis respecto de la consulta u observación:

Este comité de selección de acuerdo a lo analizado y a lo informado por el área usuaria, ante la observación de considerar el Informe Técnico Sanitario a nombre del postor emitido por DIGESA, ACOGE la observación de que referido informe técnico deberá ser incluido para la firma del contrato, debido a el referido informe es requisito de cumplimiento obligatorio de acuerdo a la naturaleza de los productos a atender por el postor y que deberá acreditarlo para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

Se precisara en las bases integradas lo siguiente:

CAPITULO II

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(i)

k) Informe técnico sanitario a nombre del postor emitido por DIGESA

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

CAPITULO II

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(i)

k) Informe técnico sanitario a nombre del postor emitido por DIGESA

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-2-2025-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR DEL ALAR1 Y GRUP7 (PP-00135)

Ruc/código :	20600100557	Fecha de envío :	23/04/2025
Nombre o Razón social :	TRADING CEAR E.I.R.L	Hora de envío :	09:32:11

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

OBSERVACION N° 02

De acuerdo a las bases del presente proceso de selección, la entidad No ha considerado solicitar el Certificado de Higiene y Seguridad y Salud Ocupacional con la finalidad de velar por la inocuidad no solo de los alimentos sino también de los trabajadores que son personas que están en contacto directo con los bienes a proveer., para ello este certificado se ampara en la Ley General de Salud N° 26842, Ley 29783 así como la Ley seguridad en el trabajo. Este documento debe ser solicitado a la firma de contrato para el postor que haya obtenido la buena pro.

Acápíte de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 2.3 **Literal:** a **Página:** 18

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

Esta solicitud se realiza ante la vulneración del el art. 29.6 de Reglamento de Contrataciones del o

Análisis respecto de la consulta u observación:

Este comité de selección de acuerdo a lo analizado y a lo informado por el área usuaria, ante la observación de solicitar el Certificado de Higiene y Seguridad y Salud Ocupacional con la finalidad de velar por la inocuidad no solo de los alimentos sino también de los trabajadores, ACOGE la observación debido a que son requisitos y normas de cumplimiento obligatorio acorde de la naturaleza de los productos a atender por el postor que debe acreditar la seguridad ocupacional del personal y garantizar la inocuidad de los alimentos manipulados para no contravenir con normas de carácter obligatorio, el cual deberá de acreditarse para la firma del contrato.

Se precisara en las bases integradas lo siguiente:

CAPITULO II

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(¿)
l) Copia del Certificado de Higiene y Seguridad y Salud Ocupacional a nombre del postor

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

CAPITULO II

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(¿)
l) Copia del Certificado de Higiene y Seguridad y Salud Ocupacional a nombre del postor

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-2-2025-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR DEL ALAR1 Y GRUP7 (PP-00135)

Ruc/código :	20600100557	Fecha de envío :	23/04/2025
Nombre o Razón social :	TRADING CEAR E.I.R.L	Hora de envío :	09:32:11

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

OBSERVACION N| 03:
la entidad en el presente proceso de selección solicita Champinon x 400 gr. En lata/ frasco de 400 grs. Con presentación de la autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA. Deberá presentarse en Registro Sanitario de acuerdo a los Requerimientos Técnicos mínimos.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.1 **Literal:** a **Página:** 24

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

Esta solicitud se realiza ante la vulneración del art 29.10 del reglamento de Contrataciones del Es

Análisis respecto de la consulta u observación:

Este comité de selección de acuerdo a lo analizado y a lo informado por el área usuaria, ante la observación que para el ítem Champiñón x 400 gr. en lata/frasco 400 grs., se pide de la autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA, debiendo como requerimientos técnicos mínimos la presentación del Registro Sanitario del indicado producto, esta área usuaria ACOGE la observación, indicado producto debe de acreditar requisitos sanitarios y calidad.

Se precisara en las bases integradas lo siguiente:

CAPITULO III
REQUERIMIENTO
3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR
N° 10 CHANPIÑON X 400 G / UNIDAD / CHAMPIÑONES PRESENTACIÓN: champiñones en lata/frasco de 400 grs / REGISTRO SANITARIO

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

CAPITULO III
REQUERIMIENTO
3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR
N° 10 CHANPIÑON X 400 G / UNIDAD / CHAMPIÑONES PRESENTACIÓN: champiñones en lata/frasco de 400 grs / REGISTRO SANITARIO

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-2-2025-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR DEL ALAR1 Y GRUP7 (PP-00135)

Ruc/código :	20600100557	Fecha de envío :	23/04/2025
Nombre o Razón social :	TRADING CEAR E.I.R.L	Hora de envío :	09:32:11

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

OBSERVACION N°04

De acuerdo a las bases del presente proceso de selección la entidad solicita la presentación del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario Solamente. Para el ítem N° 07 Carne molida cuando en los Requerimientos Técnicos Mínimos solicitan que deberá ser para todos los ítems según su naturaleza

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.2 **Literal:** a **Página:** 38

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

Vulnera Art 2 (C) transparencia ene l presente proceso de selección

Análisis respecto de la consulta u observación:

Este comité de selección de acuerdo a lo analizado y a lo informado por el área usuaria, ante la observación presentada, se precisará en las bases integradas lo siguiente:

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

Requisitos (¿)

Registro Sanitario vigente para el sub ítem N° 10 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 mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA, para los sub ítems N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 y 36. (Para el ítem N° 7 se deberá precisar el procesamiento de MOLIDO)

Certificado de Manipulación de Alimentos emitido por cualquier Centro de Salud Público o Privado o Municipalidad, para los sub ítems N° 24 y 25

Carta comercial del Terminal Pesquero a nombre del postor (para efectos de cumplimiento del presente requisito bastara que la carta comercial indique el nombre común del bien correspondiente a contratar) para el sub ítem N° 27 y 28

Acreditación:

Copia del Registro Sanitario vigente para el sub ítem N° 10 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 mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA, para los sub ítems N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 y 36. (Para el ítem N° 7 se deberá precisar el procesamiento de MOLIDO)

Copia del Certificado de Manipulación de Alimentos emitido por cualquier Centro de Salud Público o Privado o Municipalidad, para los sub ítems N° 24 y 25

Copia de la Carta comercial del Terminal Pesquero a nombre del postor (para efectos de cumplimiento del

Entidad convocante :	FUERZA AEREA DEL PERU
Nomenclatura :	AS-SM-2-2025-ALAR1/FAP-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR DEL ALAR1 Y GRUP7 (PP-00135)

Específico	3.2	a	38
------------	-----	---	----

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

Vulnera Art 2 (C) transparencia ene l presente proceso de selección

Análisis respecto de la consulta u observación:

presente requisito bastara que la carta comercial indique el nombre común del bien correspondiente a contratar) para el sub ítem N° 27 y 28

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

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

Requisitos (¿)

Registro Sanitario vigente para el sub ítem N° 10 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 mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA, para los sub ítems N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 y 36. (Para el ítem N° 7 se deberá precisar el procesamiento de MOLIDO)

Certificado de Manipulación de Alimentos emitido por cualquier Centro de Salud Público o Privado o Municipalidad, para los sub ítems N° 24 y 25

Carta comercial del Terminal Pesquero a nombre del postor (para efectos de cumplimiento del presente re

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-2-2025-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR DEL ALAR1 Y GRUP7 (PP-00135)

Ruc/código :	20600100557	Fecha de envío :	23/04/2025
Nombre o Razón social :	TRADING CEAR E.I.R.L	Hora de envío :	09:32:11

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

La entidad solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarios (vigente) a nombre del postor.

El presente Certificado contine disposiciones aplicables a la higiene de los alimentos que contiene aditivos, residuos de plaguicidas, contaminantes, y otros para productos procesados. Dentro de las Bases del presente proceso de selección en el ítem 1.11 Base Legal-no cuenta con la correspondiente Ley que para poder ser incluida. Siendo su solicitud un exceso restringiendo la Libertad de concurrencia, igualdad de trato y transparencia en el presente proceso

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: a Página: 38

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

Vulnera Art 2 (a) (b) ,(c) de la Ley de Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Este comité de selección de acuerdo a lo analizado y a lo informado por el área usuaria, ante la observación que el certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarios (PGH) Esta área usuaria decide ACOGER la observación del postor participante sobre la exclusión del certificado de principios generales de higiene (PGH) de codex alimentarius y se retirará de los requisitos de calificación para una mayor libertad de concurrencia y de transparencia. En tal sentido, se ELIMINARÁ en las bases integradas el certificación de Principios Generales de Higiene Codex Alimentario (PGH), a fin de tener una mayor libertad de concurrencia y de transparencia:

CAPITULO III

REQUERIMIENTO

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS

27 REQUISITOS DE CALIFICACION

¿ Certificación de principios generales de higiene (PGH) del Codex Alimentarius (vigente) a nombre del postor

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

¿ Certificación de principios generales de higiene (PGH) del Codex Alimentarius (vigente) a nombre del postor

Acreditación:

Copia simple del certificado de principios generales de higiene (PGH) del codex alimentarius (vigente)

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

null

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-2-2025-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR DEL ALAR1 Y GRUP7 (PP-00135)

Ruc/código :	20600100557	Fecha de envío :	23/04/2025
Nombre o Razón social :	TRADING CEAR E.I.R.L	Hora de envío :	09:32:11

Observación: Nro. 6

Consulta/Observación:

OBSERVACION N°06

La entidad en el presente proceso de selección no ha considerado solicitar el Certificado de BPM de alimentos dado que la naturaleza de los bienes se presta para su exigencia, debido que solicitan en la pagina 29, 12.3 periodo de garantía donde los bienes deberán ser almacenados en almacenes secos y/o conservados según su naturaleza. Por tanto, se deberá solicitar su certificado al postor que obtenga la buena pro en los requisitos para perfeccionamiento de contrato

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2 Literal: a Página: 18

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

Vulnera art 29.6 Normas metrológicas Y/o sanitarias.

Análisis respecto de la consulta u observación:

Este comité de selección de acuerdo a lo analizado y a lo informado por el área usuaria ACOGE la observación formulada por el participante, en el sentido de considerar el certificado de BPM para alimentos como requisito previo al perfeccionamiento del contrato, a fin de contar con un proveedor idóneo, ya que la idoneidad del proveedor se fundamenta en la evaluación de su capacidad técnica, económica y legal para cumplir con las obligaciones contractuales, según lo establecido en la Ley N° 30225 y su reglamento, motivo por el cual el área usuaria debe verificar que el contratista cuente con las autorizaciones y certificaciones necesarias para la adecuada ejecución del objeto contractual, especialmente en casos que involucren la manipulación, preparación o distribución de alimentos, en resguardo de la salud pública.

Se precisará en las bases integradas lo siguiente:

CAPITULO II

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(¿)

m) Copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de alimentos, emitido a nombre del postor, con una vigencia no mayor de un (1) año a la fecha de presentación. Deberá adjuntarse además la acreditación del laboratorio emisor, otorgada por INACAL.

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

CAPITULO II

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(¿)

m) Copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de alimentos, emitido a nombre del postor, con una vigencia no mayor de un (1) año a la fecha de presentación. Deberá adjuntarse además la acreditación del laboratorio emisor, otorgada por INACAL.

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-2-2025-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR DEL ALAR1 Y GRUP7 (PP-00135)

Ruc/código :	20610556184	Fecha de envío :	23/04/2025
Nombre o Razón social :	SERVICIOS GENERALES AREVALO MARIA E.I.R.L.	Hora de envío :	14:45:26

Observación: Nro. 7

Consulta/Observación:

ITEM PAQUETE N° 01

La Entidad solicita CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DE Codex Alimentarius (vigente) AS-002-2025-ALAR1/FAP VIVERES FRESCOS

Entidad Solicita para la ACREDITACION copia simple del CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DE Codex Alimentarius (vigente) a nombre del postor para los víveres secos y envasados.

No teniendo en cuenta, que, en la actualidad, ya no constituye un requisito obligatorio el contar con el CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DE Codex Alimentarius (vigente nombre del postor) denotando que en las BASESE ESTÁNDAR realizan un requerimiento innecesario que limita la participación de postores. Ante tal requisito de calificación. En ese contexto, y de conformidad con los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato y de eficiencia, regulados en los literales a), b) y f) del artículo 2° del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado, no es necesario que se requiera el CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DE Codex Alimentarius (vigente), Por tales consideraciones, y al amparo de los principios de libertad de concurrencia y de transparencia, regulados en los literales a), y c) del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado, SOLICITO EXCLUIR el CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DE Codex Alimentarius (vigente)

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: a Página: 38

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

VULNERA LITERALES a), b), y f) del Artículo 2° de la TUO de la Ley de Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

Este comité de selección de acuerdo a lo analizado y a lo informado por el área usuaria, ante la observación que el certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarios (PGH), esta área usuaria decide ACOGER la observación del postor participante sobre la exclusión del certificado de principios generales de higiene (PGH) de codex alimentarius y se retirará de los requisitos de calificación para una mayor libertad de concurrencia y de transparencia. En tal sentido, se ELIMINARÁ en las bases integradas el certificación de Principios Generales de Higiene Codex Alimentario (PGH), a fin de tener una mayor libertad de concurrencia y de transparencia.

CAPITULO III

REQUERIMIENTO

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS

27 REQUISITOS DE CALIFICACION

¿ Certificación de principios generales de higiene (PGH) del Codex Alimentarius (vigente) a nombre del postor

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

¿ Certificación de principios generales de higiene (PGH) del Codex Alimentarius (vigente) a nombre del postor

Acreditación:

Copia simple del certificado de principios generales de higiene (PGH) del codex alimentarius (vigente)

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

null