

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 - PP-0135

Ruc/código :	20605252720	Fecha de envío :	12/04/2023
Nombre o Razón social :	CARNICOS DEL NORTE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Hora de envío :	14:17:16

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS

6. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES

6.1 DESCRIPCION Y CANTIDAD LOS BIENES

Pagina 26-47

Adjudicación Simplificada N° 01-2023.- Adquisición de víveres frescos y secos

Para los sub ítems N° 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 30, 31, 33, 36, 38, 39, 40, 45, 46, 47, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 62 y 67, se está requiriendo la presentación de ¿Copia del certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG- a nombre del postor, La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, limpiado, desinfección, lavado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado 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.

Para el sub ítem N° 2, se está requiriendo la presentación de ¿Copia 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, deberá contar con las operaciones obligatorias de conservación con ventilación natural, limpiado, desinfección, lavado, etiquetado, seleccionado, envasado y pelado. En caso que el postor no cuente con mencionada autorización, se deberá presentar una carta notarial, que garantice que el propietario de autorización prestara el servicio de procesamiento.

Para el sub ítem N° 4, 5, 7, 8, 9 y 10, se requiere Copia 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, deberá contar con las operaciones obligatorias de conservación con ventilación natural, clasificado, desinfección, envasado, etiquetado, lavado, limpiado y seleccionado.

Para el sub ítem N° 17, 18, 19, 20, y 23 se requiere Copia 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, deberá contar con las operaciones obligatorias de conservación con ventilación natural, limpiado, etiquetado, seleccionado y envasado; y así sucesivamente para los demás sub ítems direccionando las actividades que debe cumplir el certificado de procesamiento primario. que, para cierto proveedor, con cuya certificación aparentemente se formulan las bases a la medida.

1. Al respecto, si bien es cierto que la formulación de los requerimientos técnicos es una prerrogativa del área usuaria quien debe requerir los requisitos que deben cumplir los bienes solicitados; también es cierto que éstos requerimientos deben estar enmarcados dentro del numeral 29.3 del artículo 29, el cual ha establecido que, al definir el requerimiento no se incluyen exigencias desproporcionadas al objeto de la contratación, irrazonables e innecesarias referidas a la calificación de los potenciales postores que limiten o impidan la concurrencia de los mismos u orienten la contratación hacia uno de ellos.

2. Igualmente, al incluir el término ¿En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los

Entidad convocante :	FUERZA AEREA DEL PERU
Nomenclatura :	AS-SM-1-2023-ALAR1/FAP-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 - PP-0135

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, se está posibilitando que un postor se presenten con el certificado, que debe tener la mismas actividades exigidas; lo cual representa un notorio direccionamiento, ya que los demás potenciales postores cuentan con el certificado de procesamiento primario; sin embargo no cuentan con este mismo tipo de actividades.

Las operaciones obligatorias, se SUPRIMAN en las bases en cuanto al procesamiento primario de los productos, sin especificar las actividades con las que deben contar los bienes, ya que dicha acción sólo deja entrever un direccionamiento hacia cierto postor, situación que no sólo le resta transparencia al acto administrativo si no que conllevará una responsabilidad jurídica por incumplimiento de funciones.

Acápíte de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.1 **Literal:** 6 **Página:** 26

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

VULNERA EL (numeral 29.3 del Art 29)

Análisis respecto de la consulta u observación:

De acuerdo al analisis realizado, el participante refiere a las observaciones realizadas a los items:

ítem N° 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 30, 31, 33, 36, 38, 39, 40, 45, 46, 47, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 62 y 67;

ítem N° 2;

ítem N° 4, 5, 7, 8, 9 y 10;

no guardan relación en su mayoría con lo requerido en las operaciones obligatorias establecidas en las bases del procedimiento de selección AS-0001-2023-ALAR1/FAP ADQUISICION DE VIVERES FRESCOS Y SECOS PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135.

Asimismo, este comité de selección ha determinado NO ACOGER, la presente observación, ya que el area usuaria informa que estos procesamientos (operaciones obligatorias) son para garantizar una mejora en los productos a ser adquiridos, considerando que el Decreto Legislativo N.º 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, precisa en su artículo 1 que la Ley tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de la cadena alimentaria. En razón a lo indicado, el Decreto Supremo N.º 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en el artículo 31 establece que, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA- es la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano de producción nacional o extranjera. A su vez, el Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, establece en su artículo 14 la producción y procesamiento primario, y el artículo 18 el almacenamiento de alimentos agropecuarios Primarios y piensos; debiendo precisar que en el artículo 33, dispone 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. En ese orden de ideas, el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario, reglado en artículo 33 del D.S. 004-2011-AG, dispone contar con dicha autorización.

Las especificaciones técnicas requeridas, han sido realizadas de acuerdo a la necesidad de nuestra entidad, para garantizar una calidad e inocuidad en los productos requeridos, ya que según El Art 29.- Requerimiento, numeral 29.8 establece que: ¿El área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencia técnica que repercutan en el proceso de contratación¿.

Cabe indicar que, los procesamientos requeridos como ventilación natural, desinfección, limpiado, lavado, seleccionado, etiquetado, envasado, refrigerado y empacado; son necesarios para garantizar el cumplimiento correcto, tanto en la operación de la vigilancia de alimentos de producción primaria, implementación de buenas prácticas de producción e higiene y la sensibilización de consumidores sobre la inocuidad de alimentos.

Es preciso indicar que ante un posible fenómeno del niño y a las fuertes precipitaciones de lluvia presentadas en la ciudad de Piura, que están ocasionando inundaciones, colapso de sistemas de desagüe, corte del servicio de agua potable y cierre de algunas vías de comunicación, están ocasionando la presencia de enfermedades por lo cual se requiere la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 - PP-0135

Específico	3.1	6	26
------------	-----	---	----

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

VULNERA EL (numeral 29.3 del Art 29)

Análisis respecto de la consulta u observación:

medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Es de conocimiento que un establecimiento de procesamiento primario de alimentos de origen vegetal es aquel que realiza actividades diversas, entonces por ende cualquier establecimiento que cuente con autorización de SENASA, puede contar con los procesamientos que esta área usuaria requiere para garantizar una mejor inocuidad en los productos requeridos, por lo que al momento de efectuar la integración de bases no se realizará cambios en el requerimiento.

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

null

Entidad convocante : FUERZA AEREA DEL PERU

Nomenclatura : AS-SM-1-2023-ALAR1/FAP-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 - PP-0135

Ruc/código :	20607836222	Fecha de envío :	12/04/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUCION VENTAS Y SERVICIOS GENERALES JALMNI E.I.R.L.	Hora de envío :	15:11:57

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

Observación:02

En la página 21 - 24 de las Bases se solicita:

Copia del certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. Nº 004-2011-AG- a nombre del postor, La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias clasificado, limpiado, cortado, desgrasado, desinfección, molido y envasado, (según el Bien solicitado)

Presentamos la observación contra este requisito respecto de la operación ¿DESINFECCION¿ porque se trata de una exigencia desproporcionada que, además, restringe la participación de postores.

Asimismo, si las operaciones del procesamiento que incluye el desinfección de la carne la cumpliría solo un postor, significaría la vulneración del principio de Libertad de Concurrencia e Igualdad de Trato que prohíben las exigencias desproporcionadas para restringir la competencia. Del mismo modo, se estaría quebrantando la norma legal establecida en el numeral 29.3 del artículo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado que señala: ¿Al definir el requerimiento no se incluyen exigencias desproporcionadas al objeto de la contratación, irrazonables e innecesarias referidas a la calificación de los potenciales postores que limiten o impidan la concurrencia de los mismos u orienten la contratación hacia uno de ellos¿.

Damos a conocer que SENASA cuenta con una página donde se encuentran publicados todos los centros autorizados con sus respectivos procesos otorgados por SENASA, lo pueden encontrar como ESTABLECIMIENTOS DE USO PRIMARIO- DIP WEB. donde podrán verificar todos los establecimientos a nivel nacional que se encuentran autorizado y solo por mencionar en Tumbes, Piura, Trujillo y otros departamentos ningún establecimiento se ha autorizado el proceso de Desinfección, solo un solo postor cuenta con dicha certificación que es en Lambayeque -Chiclayo.

Por las consideraciones antes mencionadas, corresponde que se suprima la operación de ¿desinfección ¿ de la carne de la Autorización Sanitaria otorgada por SENASA, debido a que vulnera varias normas legales.

Asimismo, solicitamos que se publique el nombre de las empresas que acreditaría la pluralidad de postores que han participado en la indagación de mercado que cumplirían con la autorización que incluye la operación ¿desinfección de carne¿.

Al respecto, el OSCE, en el Pronunciamiento Nº 236-2022/OSCE-DGR, ha señalado que si la Entidad no sustenta la pluralidad de postores, el procedimiento de selección es nulo.

Observación:02

En la página 21 - 24 de las Bases se solicita:

Copia del certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. Nº 004-2011-AG- a nombre del postor, La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias clasificado, limpiado, cortado, desgrasado, desinfección, molido y envasado, (según el Bien solicitado)

Presentamos la observación contra este requisito respecto de la operación ¿DESINFECCION¿ porque se trata de una exigencia desproporcionada que, además, restringe la participación de postores.

Asimismo, si las operaciones del procesamiento que incluye el desinfección de la carne la cumpliría solo un postor, significaría la vulneración del principio de Libertad de Concurrencia e Igualdad de Trato que prohíben las exigencias desproporcionadas para restringir la competencia. Del mismo modo, se estaría quebrantando la norma legal establecida en el numeral 29.3 del artículo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado que señala: ¿Al definir el requerimiento no se incluyen exigencias desproporcionadas al objeto de la contratación, irrazonables e innecesarias referidas a la calificación de los potenciales postores que limiten o impidan la concurrencia de los mismos u orienten la contratación hacia uno de ellos¿.

Damos a conocer que SENASA cuenta con una página donde se encuentran publicados todos los centros autorizados con sus respectivos procesos otorgados por SENASA, lo pueden encontrar como ESTABLECIMIENTOS DE USO PRIMARIO- DIP WEB. donde podrán verificar todos los establecimientos a nivel nacional que se encuentran autorizado y solo por mencionar en Tumbes, Piura, Trujillo y otros departamentos ningún establecimiento se ha autorizado el proceso de Desinfección, solo un solo postor cuenta con dicha

Entidad convocante :	FUERZA AEREA DEL PERU
Nomenclatura :	AS-SM-1-2023-ALAR1/FAP-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 - PP-0135

certificación que es en Lambayeque -Chiclayo.

Por las consideraciones antes mencionadas, corresponde que se suprima la operación de ¿desinfección ¿ de la carne de la Autorización Sanitaria otorgada por SENASA, debido a que vulnera varias normas legales.

Asimismo, solicitamos que se publique el nombre de las empresas que acreditaría la pluralidad de postores que han participado en la indagación de mercado que cumplirían con la autorización que incluye la operación ¿desinfección de carne¿.

Al respecto, el OSCE, en el Pronunciamiento N° 236-2022/OSCE-DGR, ha señalado que si la Entidad no sustenta la pluralidad de postores, el procedimiento

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.1 **Literal:** 6.2 **Página:** 22

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

VULNERA EL (numeral 29.3 del Art 29)

Análisis respecto de la consulta u observación:

De acuerdo a lo descrito por el participante referente a las observaciones realizadas a las paginas 21-24 de las bases sobre ¿¿La Copia del certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG- a nombre del postor, La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias clasificado, limpiado, cortado, desgrasado, desinfección, molido y envasado, (según el Bien solicitado)¿..Asimismo, si las operaciones del procesamiento que incluye el desinfección de la carne..¿, es necesario indicar que esta observación no guarda concordancia con el procedimiento de selección AS-0001-2023-ALAR1/FAP ADQUISICION DE VIVERES FRESCOS Y SECOS PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135, siendo motivo por el cual este comite de seleccion, decide NO ACOGER su observacion, ya que el postor se refiere a productos CARNICOS y el presente procedimiento de selección es de VIVERES FRESCOS Y SECOS (abarrotes, verduras, etc.)

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

null