

## **PRONUNCIAMIENTO N° 82-2024/OSCE-DGR**

Entidad : Municipalidad Distrital de Manantay

Referencia : Licitación Pública N° 5-2023-MDM-CS-1, convocada para la “Adquisición de insumos alimenticios para el programa de vaso de leche: leche evaporada entera, y hojuelas precocidas de quinua avena kiwicha maca linaza y ajonjolí con proteína aislada de soya, omega 3, fortificada con vitaminas y minerales – periodo 2024”.

---

### **1. ANTECEDENTES**

Mediante el formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento recibido el 24<sup>1</sup> de enero de 2024 y subsanado con fechas 31<sup>2</sup> de enero, 1<sup>3</sup> y 2<sup>4</sup> de febrero de 2024, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE), las solicitudes de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CAMILA E.I.R.L.** en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, en fecha 7 de febrero de 2024<sup>5</sup>, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

Asimismo, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle.

- **Cuestionamiento N° 1:** Respecto a las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2 y N° 3, referidas a los “**Documentos para la admisión de la oferta – ítem 2**”
- **Cuestionamiento N° 2:** Respecto a las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 9 y N° 10, referidas las “**Raciones**”
- **Cuestionamiento N° 3:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 8, referida a la “**Ley N° 31782**”.

---

<sup>1</sup> Trámite Documentario N° 2024-26198654-PUCALLPA.

<sup>2</sup> Trámite Documentario N° 2024-26208740-PUCALLPA.

<sup>3</sup> Trámite Documentario N° 2024-26210424-PUCALLPA.

<sup>4</sup> Trámite Documentario N° 2024-26221238-PUCALLPA.

<sup>5</sup> Expediente N° 2024-0016570.

## 2. CUESTIONAMIENTOS

### Cuestionamiento N° 1

Respecto a los “Documentos para la admisión de la oferta - ítem 2”.

El participante **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CAMINA E.I.R.L.** cuestionó las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2 y N° 3, señalando lo siguiente:

“OBSERVACIONES NO ABSUELTAS N° 01, 02, 03 / INVERSIONES Y SERVICIOS D’MICELLY”.

### Pronunciamiento

Al respecto, debemos iniciar señalando que en el numeral 2.2.1.1 -Documentos para la admisión de la oferta- del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

(...)

**ÍTEM 02: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA  
MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA,  
OMEGA 3, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

(...)

g) DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS que acredita el cumplimiento de las características del NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

**g.1. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA** a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

**g.2. Copia simple del Certificado oficial Técnico Productivo de planta, otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Debe corresponder a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción**

*o inmerso al producto objeto de la convocatoria.*

*Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, en el caso que el fabricante adquiriera los insumos pre procesados presentaran el Certificado Técnico Productivo de la planta donde se pre procesaron los insumos (oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA).*

***g.3. Declaración Jurada de ser Distribuidor o Fabricante.***

***g.4. Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

***g.5. Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DE ALMACÉN DE ALIMENTOS a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

***g.6. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENVASADO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

***g.7. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

***g.8. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

***g.9. Copia del Certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015, otorgado por el Servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC.***

***g.10. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.***

***g.11. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL ROTULADO, SELLADO E INTEGRIDAD DEL ENVASADO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. (...)*** (El subrayado y resaltado es nuestro).

Es así que, mediante las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2 y N° 3, se solicitó lo siguiente:

- i. **Suprimir** la “Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA” en la medida que el producto a adquirir es industrializado y no tendría competencia SENASA.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado por el participante bajo el argumento de que el referido documento tendría un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria y estaría bajo los alcances del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, artículo 30 “Inocuidad de los alimentos”.

- ii. **Suprimir** los acápites g.6 “Certificado de inspección de la capacidad del envasado” y g.11 “Certificado de inspección de la capacidad de envasado” de los documentos de admisión al formar parte de los tipos de envasados e incluirlos en los factores de evaluación.

Ante lo cual, el comité de selección no aceptó lo peticionado y que los documentos solicitados en el punto g.6 y g.11 no están contemplados como documentos facultativos.

- iii. **Suprimir** el “Certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015”, toda vez que, vulneraría el Principio de Transparencia e Igualdad de trato.

Ante lo cual, el comité de selección indicó que dicha documentación es exigida por el área usuaria con la finalidad de contar con un buen control de calidad del producto ofertado o la línea de producción.

En vista de ello, el participante cuestionó la respuesta de la Entidad, argumentando que no se ha absuelto las consultas.

Es así que, mediante el Informe N° 005-2024-MDM-PVL-NPRY, de fecha 30 de enero de 2024<sup>6</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 1:**

“(…)  
*En la Absolución se hizo mención el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria – D.S. N° 04-2011-AG con lo cual se acredita la inocuidad de los alimentos primarios en grano que son aquellos provenientes de la producción y de procesamiento primario, de origen vegetal utilizados para el consumo humano, esto incluye el seleccionado, limpiado, descascarillado, etc., la inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o se consuman. Se solicita dicho documento bajo el amparo del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de 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 toda la cadena alimentaria. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, artículo 30. Inocuidad de los Alimentos: Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, en ese extremo solicitamos copia de la autorización sanitaria otorgada por SENASA a nombre del fabricante. POR LO EXPUESTO MANTENEMOS LA POSICIÓN DE NO ACOGER LA OBSERVACIÓN” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 2:**

“(…)  
*En la Absolución se indicó que en los factores de evaluación se*

---

<sup>6</sup> Trámite Documentario N° 2024-26208740-PUCALLPA.

otorga puntaje al tipo de envasado, el cual se acredita con el certificado Técnico productivo, y no con otro tipo de certificado, por eso NO SE DEBE ACOGER LA OBSERVACIÓN” (El subrayado y resaltado es nuestro).

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 3:**

“(…)

Requerir el Certificado del Sistema de Gestión de Calidad en lograr garantizar o acreditar que la planta productora cuente con un sistema de calidad y una buena organización durante la producción, el envasado, distribución y comercialización y toda la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, por consiguiente, NO SE DEBE ACOGER LA OBSERVACIÓN” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Asimismo, mediante el Informe N° 006-2024-MDM-PVL-NPRY, de fecha 7 de febrero de 2024<sup>7</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 1:**

“Solicitar la copia de la autorización sanitaria otorgada por SENASA para el procesamiento de alimentos agropecuarios, es por cumplimiento del artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria – D.S.S N° 04-2011-AG con lo cual se acredita la inocuidad de los alimentos primarios en grano que son aquellos provenientes de la producción y de procesamiento primario, de origen vegetal utilizados para el consumo humano, esto incluye el seleccionado, limpiado, descascarillado, etc., la inocuidad es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o se consuman. Se debe solicitar dicho documento bajo el amparo del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de 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 toda la cadena alimentaria. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, artículo 30. Inocuidad de los Alimentos: Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, por esa razón creemos que es importante requerir el documento materia de la observación” (El subrayado y resaltado es nuestro).

---

<sup>7</sup> Expediente N° 2024-0016570.

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 2:**

“(…)

*Al momento de la absolución indicados que en las Bases en **el factor Tipo de envasado se acreditada con el certificado Técnico productivo, por tanto, los documentos solicitados en el punto g.6 y g.11 de las bases administrativas no están contemplados como documentos facultativos, pero en ningún extremo de la observación solicita se suprima dicha documentación.***

*Al solicitar los certificados del literal g6 y g11, es verificar que el postor cumpla con lo estipulado en el Decreto supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas” Art. 116, 117 y 118, entre otros” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 3:**

*“Como es de conocimiento público que las Certificaciones ISO tienen como propósito garantizar, el cumplimiento de los estándares internacionales referidos a la calidad de los productos y servicios de las empresas, a la protección del medio ambiente y a la implementación de un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo; respectivamente, por parte de las empresas.*

*Considerando la Resolución N° 551-2013-TC-S1, a través de la cual el Tribunal de Contrataciones del Estado ha precisado lo siguiente: ¿Las normas ISO no tienen carácter obligatorio dentro de la legislación nacional, sino que sólo constituyen normas de carácter facultativo; por lo que no pueden ser requeridas como documentos de presentación obligatoria; considerando las disposiciones emitidas por la Dirección Técnica Normativa (DTN) y el Tribunal de Contrataciones **corresponde suprimir el requisito establecido en los documentos de admisión de la oferta. Por lo expuesto se debe suprimir de los documentos de admisión y considéralo en los Factores de Evaluación**” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que el comité de selección no brindó los alcances relativos a la pretensión del participante, en razón de ello remitió su informe técnico señalando lo siguiente:

- ✓ La “Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por el SENASA” garantizaría la inocuidad de los alimentos primarios en grano que provienen de la producción y de procesamiento primario que incluye el seleccionado, limpiado, descascarillado, etc.

- ✓ El factor de evaluación se encuentra orientada a evaluar el tipo de envasado, y en los documentos de admisión se ha previsto el “Certificado de inspección de la capacidad de envasado” y “Certificado de inspección higiénico de sanitario de transporte” que tendrían por finalidad que el postor cumpla con el Decreto supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.
- ✓ La Entidad aceptó suprimir el “Certificado del sistema de gestión de calidad” de los documentos de admisión e incluir como factor de evaluación; sin embargo, no precisa el puntaje que le correspondería asignar a dicho factor.

En ese sentido, considerando el colegiado brindó alcances relativos a lo peticionado en las consultas y/u observaciones en cuestión, y mediante Informe Técnico modificó su posición respecto a uno de los documentos que inicialmente no considero suprimir; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se emitirán las disposiciones siguiente:

- Se **suprimirá** el acápite g.9 de los documentos para la admisión de la oferta del Capítulo II y de las especificaciones técnicas del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas.
- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar las directrices** pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el comité de selección cumpla con **absolver de forma clara y precisa** las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo que reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajusta** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

Sin perjuicio de lo expuesto, de la revisión del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

*“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta*

*(...)*

***ÍTEM 02: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA  
MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA,  
OMEGA 3, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES***

*(...)*

*e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).*



**Cabe precisar que lo relevante es que el producto ofertado por los postores cuente con registro sanitario, independientemente de quien sea su titular, por lo que, en el caso de un consorcio, el registro sanitario podría estar inclusive a nombre de un tercero que no es miembro del consorcio. Debe exponer el nombre del producto, nombre del fabricante y/o titular, los materiales de los envases. Debe contar con el código del registro asignado al producto ofertado.**

**Para el caso de registros sanitarios tramitados y obtenidos ante la VUCE incluso si la denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en las Bases, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado en las Bases.**

(...)

**g) DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS** que acredita el cumplimiento de las características del NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

***g.1. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.***

***g.2. Copia simple del Certificado oficial Técnico Productivo de planta, otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Debe corresponder a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción o inmerso al producto objeto de la convocatoria.***

***Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, en el caso que el fabricante adquiera los insumos pre procesados presentaran el Certificado Técnico Productivo de la planta donde se pre procesaron los insumos (oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA).***

***g.3. Declaración Jurada de ser Distribuidor o Fabricante.***

***g.4. Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección***

*acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido **inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

*g.5. Copia del **CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DE ALMACÉN DE ALIMENTOS** a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, **Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

*g.6. Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENVASADO** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. **Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

*g.7. Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, **Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

*g.8. Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN** a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, **Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.***

*(...)*

*g.10. Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.*

*g.11. Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL ROTULADO, SELLADO E INTEGRIDAD DEL ENVASADO** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL”.*

De lo expuesto, se advierte que, la Entidad estaría exigiendo que se presente la “Autorización sanitaria del establecimiento”, “Certificado oficial productivo de planta”, “Certificado oficial de inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos”, “Certificado de inspección de la capacidad de envasado”, “Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento”, “Certificado de inspección del sistema HACCP en la fabricación”, “Certificado de inspección higiénico de sanitario de transporte” y “Certificado de inspección de verificación del rotulado, sellado e

integridad del envasado”, los cuales estarían relacionados al proceso productivo y de transporte; lo cual no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación, en la medida que con dichos documentos no se acreditará una característica de los bienes que se van a contratar.

Asimismo, se advierte que, en el acápite g.3 estaría exigiendo que se presente declaraciones juradas adicionales al Anexo N° 3, lo cual, no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **adecuará** el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección específica de las Bases Integradas, conforme al siguiente detalle:

*“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta*

*(...)*

*ÍTEM 02: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES*

*(...)*

*e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).*

~~*Cabe precisar que lo relevante es que el producto ofertado por los postores cuente con registro sanitario, independientemente de quien sea su titular, por lo que, en el caso de un consorcio, el registro sanitario podría estar inclusive a nombre de un tercero que no es miembro del consorcio. Debe exponer el nombre del producto, nombre del fabricante y/o titular, los materiales de los envases. Debe contar con el código del registro asignado al producto ofertado.*~~

~~*Para el caso de registros sanitarios tramitados y obtenidos ante la VUCE incluso si la denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en las Bases, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado en las Bases.*~~

*(...)*

*g) DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS que acredita el cumplimiento de las características del NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.*

~~*g.1. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a*~~

~~nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.~~

~~g.2. Copia simple del Certificado oficial Técnico Productivo de planta, otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Debe corresponder a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción o inmerso al producto objeto de la convocatoria.~~

~~Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, en el caso que el fabricante adquiera los insumos pre procesados presentaran el Certificado Técnico Productivo de la planta donde se pre procesaron los insumos (oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA).~~

~~g.3. Declaración Jurada de ser Distribuidor o Fabricante.~~

g.4. Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

~~g.5. Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE ALMACEN DE ALIMENTOS a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.~~

~~g.6. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENVASADO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.~~

~~g.7. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su~~

~~emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.~~

~~g.9. Copia del Certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015, otorgado por el Servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC.~~

~~g.10. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.~~

~~g.11. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL ROTULADO, SELLADO E INTEGRIDAD DEL ENVASADO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL”.~~

- **Se incluirá** en las especificaciones técnicas del Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas definitivas, conforme al siguiente detalle:

**“ITEM 02: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

*Al momento de la entrega de los bienes, el proveedor deberá presentar los siguientes documentos:*

- *Copia simple del Certificado oficial Técnico Productivo de planta, otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Debe corresponder a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción o inmerso al producto objeto de la convocatoria.*

*Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, en el caso que el fabricante adquiera los insumos pre procesados presentaran el Certificado Técnico Productivo de la planta donde se pre procesaron los insumos (oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA).*

- *Copia de la Resolución del Certificado del Sistema de Gestión Ambiental del Fabricante; otorgado por la Gerencia de Desarrollo Ambiental de la Municipalidad Provincial donde se encuentra ubicada la Planta; vigente a la fecha del acto público de presentación de propuestas. De conformidad*

*con la Ley N° 28616, Ley General del Ambiente y la Ley 27446, Ley del Sistema Nacional de Evaluación del Impacto Ambiental*

- *Declaración Jurada de ser Distribuidor o Fabricante*
- *Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE ALMACEN DE ALIMENTOS a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.*
- *Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENVASADO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.*
- *Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.*
- *Copia del Certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015, otorgado por el Servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC.*
- *Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.*
- *Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL ROTULADO, SELLADO E INTEGRIDAD DEL ENVASADO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL”.*

Asimismo, **se dejar sin efecto y/o ajusta** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

## Cuestionamiento N° 2

## Respecto a las “Raciones”

El participante **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CAMINA E.I.R.L.** cuestionó las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 9 y N° 10, señalando lo siguiente:

*“OBSERVACIONES NO ABSUELTAS N° 09, 10 / INDUSTRIAS DE ALIMENTOS CAMILA EIRL”.*

### Pronunciamiento

De manera previa al análisis del pronunciamiento, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a la pertinencia de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica de lo cuestionado<sup>8</sup>.

Al respecto, debemos iniciar señalando que en las especificaciones técnicas del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

#### *“CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LA RACIÓN*

##### *a) FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DIARIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE*

*La ración está compuesta de LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, los cuales deben estar contenidos en una ración de 250 cc para los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche. Todos los aditivos alimentarios utilizados en estos productos y los niveles máximos permitidos se sustentarán en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y la Legislación Nacional.*

(...)

**CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**  
(Concordantes con los Requerimientos Nutricionales que exige la RM N° 711-2002-SA/DM)

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	17.00	10.47	41.89	0.68	6.12	2.26	9.04
A	59	Quinoa, hojuelas de	7.00	4.42	17.67	0.52	4.66	0.97	3.89
A	99	Kiwicha, precocida, hojuela de	11.10	7.55	30.21	0.90	8.12	1.49	5.97
G	7	Leche evaporada entera (D.S. Nº 004-2022-MIDAGRI)	41.00	3.77	15.09	2.67	23.99	2.46	9.84
U	47	Maca, harina de	12.35	8.68	34.73	0.51	4.56	1.07	4.30
O	0	Proteína de soya aislado	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.03
D	25	Linaza	0.10			0.04	0.38	0.02	0.08
D	39	Semilla de Ajonjolí	0.10	0.02	0.09	0.05	0.45	0.02	0.07
O	0	Aceite de sachá inchi (omega 3)	0.10			0.10	0.90		
		Fosfato tricalcico	2.12						
		Premix Vitaminico	0.12						

(...)

<sup>8</sup> Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.



**ÍTEM 02: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA  
MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA,  
OMEGA 3, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

(...)

**10. PROCEDENCIA DE LOS INSUMOS**

*La procedencia de origen de insumos debe ser en concordancia con el Art. 2° de la Ley 27712, modificación del numeral 4.1 del Artículo 4° de la Ley N° 27470, **debiendo contener un mínimo de 90 % de insumos de origen nacional.***

*(...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponderá dividir el cuestionamiento en dos (2) extremos, bajo el detalle siguiente:

• **Respecto a la consulta y/u observación N° 9:**

Al respecto, cabe señalar que mediante la consulta y/u observación N° 9, cuestionó que no se está cumpliendo con el 100% de productos de la localidad para los complementos de la ración, dado que en la región Ucayali se no produce los productos quinua, avena, kiwicha, maca, leguminosas (soya) otros, linaza, ajonjolí y omega 3, tal como se requiere en los complementos de la presente ración. Y, además no existiría pluralidad de proveedores y marcas que cumplirían con el ítem 2 en atención a la falta de registro sanitario.

Ante lo cual, la Entidad señaló que el artículo 4 de la Ley 31554 que modificó el numeral 4.1 del artículo 4 de la Ley N° 27470, establece que en todos los casos a fin de alcanzar el valor nutricional mínimo se complementan con alimentos que contenga un mínimo de 90% de insumos nacionales, tales como harina, quinua, kiwicha, haba, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos.

En vista de ello, el participante cuestionó la respuesta de la Entidad, argumentando que no se ha absuelto las consultas.

Es así que, mediante el Informe N° 005-2024-MDM-PVL-NPRY, de fecha 30 de enero de 2024<sup>9</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

*“Para revisar si hay pluralidad de marcas, se revisa el portal de digesa ([http://www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/Consulta\\_Registro\\_Sanitario](http://www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/Consulta_Registro_Sanitario)) para ver si hay empresas con ese registro sanitario, por lo cual se corrobora que si hay empresas que cuentan con ese producto:*

*(...)*

*Como se puede observar, se demuestra que sí, hay pluralidad de marcas”.*

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que la consulta y/u observación contenía dos (2) extremos: i) La ración no contendría

<sup>9</sup> Trámite Documentario N° 2024-26208740-PUCALLPA.



complementos de la ración conforme a los productos producidos en la región Ucayali, y ii) El ítem 2 no cuenta con pluralidad de proveedores y marcas, en atención a la falta de registro sanitario para los productos por parte de los cotizantes.

Siendo que, en caso del extremo i) se aprecia en la absolución de la consulta y/u observación en cuestión el colegiado brindó alcances relativo a la misma, toda vez que indicó que existe una normativa que dispone que el complemento de la ración sea con un mínimo “90%” de insumos “nacionales”, tales como, como harina, quinua, kiwicha, haba, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos; mientras que en el extremo ii) no se realizó pronunciamiento al respecto.

Sin embargo, mediante Informe Técnico la Entidad indicó que existe pluralidad de marcas que cumplen con el registro sanitario respectivo, lo cual se condice con la información obrante en la indagación de mercado, la cual fue remitida con ocasión del procedimiento de “Emisión de Pronunciamiento”.

En ese sentido, considerando el colegiado no brindó todos los alcances relativos a la consulta y/u observación en cuestión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se emitirán la disposición siguiente:

- Se **deberá tener en cuenta**<sup>10</sup> que la Entidad declaró que si existe pluralidad respecto a los registro sanitario de los productos.
- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar las directrices** pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el comité de selección cumpla con absolver de forma clara y precisa las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo que reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Finalmente, cabe precisar que de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, el pliego absolutorio y el **informe técnico**, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

● **Respecto a la consulta y/u observación N° 10:**

Al respecto, cabe señalar que mediante la consulta y/u observación N° 10, solicitó precisar si los insumos “quinua” u “maca” serían crudas o precocidas; ante lo cual, el comité de selección indicó que **el producto es precocido**, y el cálculo de la ración alimenticia del PVL se realiza con la “tabla peruana de composición de alimentos 2017”, el código y el nombre del alimento están consignados en dicha tabla.

---

<sup>10</sup> La presente disposición no requiere implementación en las Bases.

En vista de ello, el participante cuestionó la respuesta de la Entidad, argumentando que no se ha absuelto las consultas.

Es así que, mediante el Informe N° 005-2024-MDM-PVL-NPRY, de fecha 30 de enero de 2024<sup>11</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

*“Para revisar  
El Cálculo de la ración alimenticia del PVL se rige a la TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS 2017, por tanto, el código y el nombre del alimento se toma como referencia los alimentos que encontramos en la hoja de cálculo de Excel emitido por el CENAN, considerando que producto requerido es HOJUELAS PRECOCIDAS” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que el comité de selección en la absolución de la consulta y/u observación brindó los alcances relativos a la pretensión del participante en la medida que la Entidad señaló que los “productos son precocidos”; lo cual fue ratificado por la Entidad en su informe técnico.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto que el recurrente cuestiona que no se habría absuelto la consulta, y dado la Entidad ha señalado que los productos son precocidos, tal como solicitó el participante en la consulta y/u observación en cuestión, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Finalmente, cabe precisar que de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, el pliego absolutorio y el **informe técnico**, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

### **Cuestionamiento N° 3**

### **Respecto a la “Ley N° 31782”**

El participante **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CAMINA E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 8, señalando lo siguiente:

*“SE ACOGE LA OBSERVACIÓN N° 08 PERO NO SE HA APLICADO LA NORMATIVIDAD (APROBACIÓN DEL CONSEJO DE REGIDORES DEL MANUAL Y CONFORMACIÓN DEL COMITÉ)”.*

---

<sup>11</sup> Trámite Documentario N° 2024-26208740-PUCALLPA.

## Pronunciamiento

De manera previa al análisis del pronunciamiento, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a la pertinencia de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica de lo cuestionado<sup>12</sup>.

Al respecto, debemos iniciar señalando que en el numeral 1.10 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

### *“1.10 BASE LEGAL*

- *Ley N° 31638 Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023*
- *Ley N° 31639 de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023*
- *Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.*
- *Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.*
- *Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.*
- *Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.*
- *Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.*
- *Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.*
- *Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.*
- *Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.*
- *Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"*
- *Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva “Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche”.*
- *Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”.*
- *Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.*
- *Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad*

<sup>12</sup> Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

- sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”*
- *Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".*
  - *Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".*

*Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso”.*

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 8, se cuestionó que **no** se aplicará la Ley N° 31782 que modifica la Ley N° 27470 - Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche para el presente procedimiento de selección; ante lo cual, el comité de selección indicó que se acoge la observación, en la Base Legal página 15 se adiciona:

*“Ley 31782 Art. 3ro del 22/05/2023, se modifica la Ley 27470, así como por Ley 31554 del 10/08/2022, Establecen Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche”.*

En vista de ello, el recurrente cuestionó la respuesta de la Entidad reiterando que no se estaría aplicando la normatividad (**aprobación del consejo de regidores del manual y conformación del comité**) para el presente procedimiento de selección.

Siendo que, al revisar las Bases integradas se advierte que si bien la Ley N° 31782 fue implementada en el numeral 1.10 -Base legal- del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases; cierto es que en el literal R -normativa específica- del requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases **no** se consignó la mencionada normativa.

Es así que, mediante el Informe N° 005-2024-MDM-PVL-NPRY, de fecha 30 de enero de 2024<sup>13</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

*“Licitación Pública 005-2023-MDM-CS  
Objeto de la Convocatoria: Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Kiwicha, Maca, Linaza, y Ajonjolí con Proteína aislada de Soya, Omega 3, Fortificada con Vitaminas y Minerales. Al respecto, por Ley 31782 Art. 3ro del 22/05/2023, se modifica la Ley 27470, así como por Ley 31554 del 10/08/2022, Establecen Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, las mismas que No se han aplicado en el presente Proceso de Licitación Pública 005-2023-MDM-CS.*

*SUSTENTO:*

<sup>13</sup> Trámite Documentario N° 2024-26208740-PUCALLPA.

*Se omitió considerar en la Base Legal la Ley N° 31554, lo cual se adiciona en las Bases Integradas, por ello se ACOGIÓ LA OBSERVACIÓN” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad aceptó la omisión de la integración, por lo cual en la etapa de la emisión del pronunciamiento e integración definitiva se incorporará la normativa en cuestión.

Sin embargo, el cuestionamiento del recurrente no solo está evocado a que se incorpore la descripción de la Ley N° 31782, sino también si los aspectos relativos a dicha normativa ha sido implementado en los actos de la contratación.

Asimismo, mediante el Informe N° 006-2024-MDM-PVL-NPRY, de fecha 7 de febrero de 2024<sup>14</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

*“Cumplimos con lo estipulado en el Art. 2 numeral 2.1 de la Ley N° 31782, Ley que modifica la LEY 27470, LEY QUE ESTABLECE NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, PARA PRECISAR EL PROCEDIMIENTO DEL BENEFICIO DE DICHO PROGRAMA. Se adjunta la documentación requerida:*

- *Resolución de alcaldía y acuerdo de consejo que se conforma el Comité de Administración.*
- *Reglamento de Organización y Funciones del Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche.*
- *Informe del último empadronamiento”.*

De esta manera, se desprende que la Entidad ha declarado que cumple con lo dispuesto en la Ley N° 31782, desvirtuando con ello lo afirmado por el recurrente, y además adjunta: i) La Resolución de Alcaldía ya Acuerdo de Consejo que conforma Comité de Administración; ii) El Reglamento de Organización y Funciones del Comité de Administración del PVL; y iii) El Informe de último empadronamiento, a efectos de evidenciar que si se han cumplido los pasos para la aprobación del reglamento y conformación del Comité de Administración del PVL según los lineamientos de la mencionada Ley N° 31782.

En ese sentido, considerando que la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades es la encargada de determinar los aspectos que incorporará al requerimiento en atención a normas que regulan el objeto de la contratación, y que está ha declarado con calidad jurada y sujeta a rendición de cuentas que se ha cumplido con lo dispuesto en la Ley N° 31782, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

---

<sup>14</sup> Expediente N° 2024-0016570.

Finalmente, cabe precisar que de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, el pliego absolutorio y el **informe técnico**, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

### 3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

Si bien el procesamiento de la solicitud de pronunciamiento, por norma, versa sobre los supuestos cuestionamientos derivados de la absolución de consultas y/u observaciones, y no representa la convalidación de ningún extremo de las Bases, este Organismo Técnico Especializado ha visto por conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio, según el siguiente detalle:

#### 3.1. Respecto a la prueba de aceptabilidad

Al respecto, de la revisión del Anexo N° 4 de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

##### ANEXO N° 4

###### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- c) La prueba de aceptabilidad se ejecutará el 22 de Enero del 2024, a horas 03:00 p.m. en las instalaciones de la Municipalidad Distrital de ~~Mariátegui~~ **Mariátegui**, (MALOCA) sito en la Av. Tupac Amaru N° 703-Urb. Nueva Pucallpa.]

###### Importante

La prueba se realiza durante el periodo comprendido desde la integración de las Bases y hasta un día antes de la presentación de ofertas.

- d) Los participantes deberán solicitar mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.
- El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios de la provincia y/o distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.
- h) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- i) Considerando que los ~~degustantes~~ serán en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los ~~degustantes~~. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL, así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios ~~degustantes~~ ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- j) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (representante de la certificadora, representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta invalidará la prueba.
- k) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes al momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, y con el mismo universo de beneficiarios seleccionados conforme al procedimiento descrito anteriormente; de tal modo que no exista ninguna posibilidad de que el referido universo de beneficiarios conozca previamente a qué proveedor corresponde la muestra del producto objeto de evaluación.

De lo señalado, se aprecia que, la Entidad habría señalado que la “prueba de aceptabilidad” se realizaría el 22 de enero de 2024, lo cual, no resultaría coherente considerando la fecha actual del procedimiento; en razón de ello, remitió el INFORME N° 005-2024-MDM-PVL-NPRY, de fecha 30 de enero de 2024<sup>15</sup>, indicando lo siguiente:

*“Con respecto a la Prueba de Aceptabilidad se corregirá y se indicará que se realizará un día antes de la presentación de ofertas”.*

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **precisará** en las especificaciones técnicas del Capítulo III y en el Anexo N° 4 de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme al siguiente detalle:

**15. PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará ~~DOS DÍAS~~ un día antes de presentación de ofertas.

b) Los participantes deberán solicitar mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.

*El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios de la provincia y/o distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.*

c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.

d) Considerando que los degustantes serán en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes.

e) El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento.

~~f) La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la~~

<sup>15</sup> Trámite Documentario N° 2024-26208740-PUCALLPA.

~~organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad. En el acto de la degustación, la veedora designada por la organización participara en la mesa de Veeduría que se instalara en dicho acto.~~

La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.

- a) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (representante de la certificadora, representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta invalidará la prueba. ~~la prueba no será válida, dicha acta será parte del certificado de aceptabilidad.~~
- g) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes al momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, y con el mismo universo de beneficiarios seleccionados conforme al procedimiento descrito anteriormente; de tal modo que no exista ninguna posibilidad de que el referido universo de beneficiarios conozca previamente a qué proveedor corresponde la muestra del producto objeto de evaluación.

~~El orden de degustación, así como la correspondencia de cada grupo de beneficiarios a determinado grupo de proveedores, deberá ser definido mediante sorteo en el mismo acto.~~

~~Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día después de Integradas las bases.~~

~~Finalmente se debe precisar de acuerdo a los pronunciamientos vertidos por el OSCE, los beneficiarios escogidos como máximo podrán degustar los productos de tres postores. En caso de presentarse más de tres empresas postoras se deberá considerar adicionalmente un grupo distinto integrado por una cantidad similar de beneficiarios.~~

(...)

“ANEXO N° 4



### **Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad**

- c) La prueba de aceptabilidad se ejecutará ~~el 22 de Enero del 2024~~ *un día antes de la presentación de ofertas*, a horas 03:00 p.m. en las instalaciones de la Municipalidad Distrital de Manantay, (MALOCA) sito en la Av. Tupac Amaru N° 703-Urb. Nueva Pucallpa.

#### **Importante**

*La prueba se realiza durante el periodo comprendido desde la integración hasta un día antes de la presentación de ofertas.*

- d) Los participantes deberán solicitar mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.

*El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios de la provincia y/o distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.*

- h) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- i) Considerando que los degustantes serán en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- j) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (representante de la certificadora, representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta invalidará la prueba.
- k) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes al momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

*Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, y con el mismo universo de beneficiarios seleccionados conforme al procedimiento descrito anteriormente; de tal modo que no exista ninguna posibilidad de que el referido universo de beneficiarios conozca previamente a qué proveedor corresponde la muestra del producto objeto de evaluación”.*

Asimismo, **se dejar sin efecto y/o ajusta** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### **3.2. Respetto a la forma de pago:**

Al respecto, de la revisión del numeral 2.5 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

#### ***“2.5 FORMA DE PAGO***

*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.*

*Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:*

- *Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.*
- *Informe del funcionario responsable del Gerencia de Desarrollo Social y Económico a través de la Jefatura del Programa del Vaso de Leche emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *Guías de remisión con recepción por parte del responsable del Almacén de la Jefatura del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Manantay.*
- *Copia de Contrato.*

*Dicha documentación se debe presentar en la Subgerencia de Abastecimiento-Almacén de la Municipalidad Distrital de Manantay sito en la Av. Túpac Amaru N° 703- Urb. Nueva Pucallpa (Esquina con Jr. Aguaytía) Ucayali - Coronel Portillo - Manantay, de lunes a viernes en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas”.*

Por otro lado, de la revisión del literal g) de las especificaciones técnicas del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

#### ***“G. FORMA DE PAGO***

*La Municipalidad Distrital de Manantay realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual y prorrateada.*

*La entidad paga las contraprestaciones a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.*

*La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.*

*Para efecto del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, La Municipalidad Distrital de Manantay debe contar con la siguiente documentación:*

- ✓ *Recepción del responsable del almacén Central de la Sub Gerencia de abastecimiento.*
- ✓ *Informe del funcionario responsable del Programa Vaso de Leche emitiendo la conformidad de la prestación pactada.*
- ✓ *Comprobante de pago*
- ✓ *Certificados de calidad del producto: análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos correspondientes a los productos entregados.*
- ✓ *Guías de remisión-*
- ✓ *Orden de compra.*

*Dicha documentación se debe presentar en el área de almacén central, sito en el Av. Túpac Amaru – Distrito de Manantay.*

De lo expuesto, se advierte que, la forma de pago previsto en el Capítulo II difiere las condiciones previstas en los términos de referencia; ante lo cual, la Entidad remitió el INFORME N° 005-2024-MDM-PVL-NPRY, de fecha 30 de enero de 2024<sup>16</sup>, indicando lo siguiente:

*“Luego de revisar las Bases se incluirán un documento más y quedará conforme el numeral 2.5 de las Bases Integradas de la siguiente forma:*

#### **2.5 FORMA DE PAGO**

*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.*

*Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:*

- *Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.*

<sup>16</sup> Trámite Documentario N° 2024-26208740-PUCALLPA.

- *Informe del funcionario responsable del Gerencia de Desarrollo Social y Económico a través de la Jefatura del Programa del Vaso de Leche emitiendo la conformación de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *Certificados de calidad del producto; análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos correspondientes a los productos entregados.*
- *Guías de remisión con recepción por parte del responsable del Almacén de la Jefatura del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Manantay.*
- *Copia de Contrato.*

*Dicha documentación se debe presentar en la Subgerencia de Abastecimiento-Almacén de la Municipalidad Distrital de Manantay sito en la Av. Túpac Amaru N° 703- Urb. Nueva Pucallpa (Esquina con Jr. Aguaytía) Ucayali – Coronel Portillo – Manantay, de lunes a viernes en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas”.*

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **precisará** en los términos de referencia del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme al siguiente detalle:

#### **“2.5 FORMA DE PAGO**

*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.*

*Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:*

- *Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.*
- *Informe del funcionario responsable del Gerencia de Desarrollo Social y Económico a través de la Jefatura del Programa del Vaso de Leche emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *Certificados de calidad del producto: análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos correspondientes a los productos entregados.*
- *Guías de remisión con recepción por parte del responsable del Almacén de la Jefatura del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Manantay.*
- *Copia de Contrato.*

*Dicha documentación se debe presentar en la Subgerencia de Abastecimiento-Almacén de la Municipalidad Distrital de Manantay sito en la Av. Túpac Amaru N° 703- Urb. Nueva Pucallpa (Esquina con Jr. Aguaytía) Ucayali - Coronel Portillo - Manantay, de lunes a viernes en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas.*

(...)

#### **G. FORMA DE PAGO**

*La Municipalidad Distrital de Manantay realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual y prorrateada.*

*La entidad paga las contraprestaciones a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.*

*La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.*

*Para efecto del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, La Municipalidad Distrital de Manantay debe contar con la siguiente documentación:*

- ✓ *Recepción del responsable del **ÁREA DE ALMACÉN** ~~almacén Central de la Sub Gerencia de abastecimiento.~~*
- ✓ *Informe del funcionario responsable del **Gerencia de Desarrollo Social y Económico a través de la Jefatura del Programa Vaso de Leche** emitiendo la conformidad de la prestación **efectuada pactada.***
- ✓ *Comprobante de pago*
- ✓ *Certificados de calidad del producto: análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos correspondientes a los productos entregados.*
- *Guías de remisión con recepción por parte del responsable del Almacén de la Jefatura del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Manantay.*

~~✓ *Orden de compra.*~~

✓ *Copia de Contrato.*

*Dicha documentación se debe presentar en el área de almacén central, sito en el Av. Túpac Amaru – Distrito de Manantay sito en la Av. Túpac Amaru N° 703- Urb. Nueva Pucallpa (Esquina con Jr. Aguaytía) Ucayali - Coronel Portillo - Manantay, de lunes a viernes en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas”.*

Asimismo, **se dejar sin efecto y/o ajusta** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### **3.3. Respecto al documento para la admisión de la oferta del ítem 1:**

De la revisión del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta  
 ÍTEM 01: LECHE EVAPORADA ENTERA  
 (...)
   
 g) *DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS que acredita el cumplimiento de las características del NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.*
  
 g.1. *Declaración Jurada de procedencia de origen de insumos debe ser del fabricante de acuerdo con el Art. 4° de la Ley 31554, modificación del numeral 4.1 del Artículo 4° de la Ley N° 27470, debiendo contener un mínimo de 90 % de insumos de origen nacional.*
  
 g.2. *Declaración Jurada de garantía de reposición de bienes que tengan defectos o vicios ocultos, obligándose a reemplazar los productos en un plazo no mayor de tres días de comunicado el hecho.*
  
 g.3. *Declaración Jurada de resultados de valores físico químico, microbiológico, organoléptico.*
  
 (...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).

De lo expuesto se advierte que, la Entidad estaría exigiendo que se presente declaraciones juradas adicionales al Anexo N° 3, lo cual, no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **adecuará** el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección específica de las Bases Integradas, conforme al siguiente detalle:

“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta  
 ÍTEM 01: LECHE EVAPORADA ENTERA  
 (...)
   
 g) ~~*DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS que acredita el cumplimiento de las características del NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.*~~
  
 g.1. ~~*Declaración Jurada de procedencia de origen de insumos debe ser del fabricante de acuerdo con el Art. 4° de la Ley 31554, modificación del numeral 4.1 del Artículo 4° de la Ley N° 27470, debiendo contener un mínimo de 90 % de insumos de origen nacional.*~~
  
 g.2. ~~*Declaración Jurada de garantía de reposición de bienes que tengan defectos o vicios ocultos, obligándose a reemplazar los productos en un plazo no mayor de tres días de comunicado el hecho.*~~
  
 g.3. ~~*Declaración Jurada de resultados de valores físico químico, microbiológico, organoléptico.*~~
  
 (...)”

- Se **adecuará** las especificaciones técnicas del Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas definitivas, conforme al siguiente detalle:

*“ÍTEM 01: LECHE EVAPORADA ENTERA*

*(...)*

**DOCUMENTOS OBLIGATORIOS**

- ~~1. Declaración Jurada de procedencia de origen de insumos debe ser del fabricante de acuerdo con el Art. 4° de la Ley 31554, modificación del numeral 4.1 del Artículo 4° de la Ley N° 27470, debiendo contener un mínimo de 90 % de insumos de origen nacional.~~
  - ~~2. Declaración Jurada de garantía de reposición de bienes que tengan defectos o vicios ocultos, obligándose a reemplazar los productos en un plazo no mayor de tres días de comunicado el hecho.~~
  - ~~3. Declaración Jurada de resultados de valores físico-químico, microbiológico, organoléptico.~~
  4. Copia simple del Registro Sanitario vigente a la presentación de propuestas, expedido por DIGESA, en la que debe indicarse el nombre del producto, como lo dispone los artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
  5. Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, a la presentación de ofertas, emitido por DIGESA, la cual debe estar referida al producto objeto de la convocatoria.
- (...)”.*

Asimismo, **se dejará sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### **3.4. Respecto a la “Certificación de validación técnica oficial del plan HACCP:**

De la revisión del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

*“2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta*

*(...)*

*ITEM 02: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES*

*(...)*

*f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por*

*Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).*

*(...)*

*g.8. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción”.*

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad estaría exigiendo la presentación del “Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP” emitido por DIGESA y “Certificado de Inspección del Sistema HACCP en la Fabricación” emitido por INACAL, lo cual, no resultaría excesivo en la medida que ambos certificados tendrán por objeto realizar la validación del Sistema y puntos de control HACCP.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **adecuará** el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección específica de las Bases Integradas, conforme al siguiente detalle:

*“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta*

*(...)*

*ÍTEM 02: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES*

*(...)*

*~~g.8. Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.”.~~*

Asimismo, **se dejará sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

#### **4. CONCLUSIONES**

En virtud de lo expuesto, este Organismo Técnico Especializado ha dispuesto:

- 4.1** Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.



- 4.2** Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección.

Adicionalmente, cabe señalar que, las disposiciones vertidas en el pliego absolutorio que generen aclaraciones, modificaciones o precisiones, priman sobre los aspectos relacionados con las Bases integradas, salvo aquellos que fueron materia del presente pronunciamiento.

- 4.3** Una vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases definitivas por el OSCE, corresponderá al comité de selección **modificar** en el cronograma del procedimiento, las fechas del registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, teniendo en cuenta que, entre la integración de Bases y la presentación de propuestas no podrá mediar menos de siete (7) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la publicación de las Bases integradas en el SEACE, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento.
- 4.4** Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 20 de febrero de 2024

Código: 6.1 y 12.5.