PRONUNCIAMIENTO N° 053-2025/OECE-DSAT

Entidad	:	Municipalidad de Provincial de Trujillo
Referencia	:	Licitación Pública N° 1-2025-MPT/CS-1, convocada para la "Contratación de suministro de producto alimenticios para atender a 6500 beneficiarios del programa vaso de leche de la Municipalidad Provincial de Trujillo por el periodo de 12 meses".

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 14[1] de abril de 2025, y subsanado el 27[2] de marzo, 11[3] y 29[4] de abril de 2025, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Técnico Especializado las solicitudes de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por los participantes **ANTICONA PONCE AMADO PAUL, AGROINDUSTRIAS BLANDÓN S.A.C.** y **NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERÍA S.A.**, 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 Nº 344-2018-EF, en adelante el "Reglamento" y conforme a lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Ahora bien, corresponde precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio[5] y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.05.2025 21:00:05 -05:00

- **<u>Cuestionamiento N° 1</u>** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 6 y N° 17, referidas a la **"*Línea de producción del ítem N° 2*"**.

- **<u>Cuestionamiento N° 2</u>** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 4 y N° 5 N° 52, referidas a la **"*Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA*"**.

Firmado digitalmente por APAZA TURPO Peter Yasmani FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.05.2025 19:47:02 -05:00

[1] Mediante el Expediente N° 2025-0036412.
[2] Mediante el Expediente N° 2025-0042680.
[3] Mediante el Expediente N° 2025-0051540.
[4] Mediante el Expediente N° 2025-0004019.
[5] Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

- **<u>Cuestionamiento N° 3</u>** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 11, N° 26, N° 33, N° 41, N° 51, N° 53, N° 54, N° 55, N° 56 y N° 61, referidas a los **"*Documentos para la admisión de la oferta*"**.

- **<u>Cuestionamiento N° 4</u>** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones 19, N° 20, N° 29, N° 30 y N° 57, referida al **"*Factor de evaluación – Mejora a las especificaciones técnicas – Sistema de gestión de la calidad*"**.

- **<u>Cuestionamiento N° 5</u>** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 28, referida al **"*Rótulo del ítem N° 1*"**.

- **<u>Cuestionamiento N° 6</u>** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 18, referida al **"*Factor de evaluación -Preferencia de los consumidores beneficiarios- del ítem N° 2*"**.

- **<u>Cuestionamiento N° 7</u>** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 22 y N° 23.

Por otro lado, es conveniente señalar que de la revisión de las solicitudes de elevación se aprecia lo siguiente:

i) El participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, al cuestionar la absolución de las consultas y/u observaciones N° 7, N° 9, N° 21, N° 24, N° 27, N° 28, N° 30 y N° 59, indicó lo siguiente:

- <u>Respecto a la consulta y/u observación N° 7</u>: "*(...) se solicita se amplíe el espectro de participación de postores y se ejerza una verdadera existencia de pluralidad de postores y marcas.*"

  Al respecto, cabe indicar que, de la revisión del pliego absolutorio, se advierte que la consulta y/u observación N° 7 no versa sobre solicitar que se amplíe el espectro de participación de postores, sino a que se precise cuáles fueron las empresas que dieron sus cotizaciones para la formulación del resumen ejecutivo; además, de los registros sanitarios de las marcas establecidas en el estudio de mercado.

- <u>Respecto a la consulta y/u observación N° 9</u>: respecto a la acreditación de la condición C1 del factor de evaluación "Condiciones del procesamiento", solicitó que "*(...)debe aceptarse que, independientemente de que el postor presente en su oferta certificados agrupados (todo en uno) o por separado, se debe considerar como admitida dicha oferta*".

  Al respecto, cabe indicar que, de la revisión del pliego absolutorio, se advierte que

la consulta y/u observación N° 9 no versa sobre solicitar que independientemente de que el postor presente en su oferta certificados agrupados (todo en uno) o por separado, se debe considerar como admitida dicha oferta, sino a que se aclare si el "Certificado de BPM & Condiciones Higiénico Sanitaria de fábrica y almacenes", "Certificado Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes", "Certificado de Higiénico Sanitario de Planta, Almacenes y Transporte" o "Certificado de Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes por separado" son considerados análogos para acreditar la condición C1 del factor de evaluación "Condiciones del procesamiento".

- Respecto a las consultas y/u observaciones N° 21, N° 27, N° 28 y N° 30: respecto al factor de evaluación "mejoras a las especificaciones técnicas" de los ítems N° 1 y N° 2 "*(...) solicito al OSCE que se suprima dicho factor evaluativo (...).*"

  Al respecto, cabe indicar que, de la revisión del pliego absolutorio, se advierte que las consultas y/u observaciones N° 21, N° 27, N° 28 y N° 30 no versa sobre solicitar que se suprima el factor de evaluación "mejoras a las especificaciones técnicas" de los ítems N° 1 y N° 2, sino a que: i) se acepten otros certificados de igual valor emitidos por certificadoras acreditadas, ii) se asigne al factor de evaluación "mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 1 una puntuación razonable y congruente con el objeto de la convocatoria, iii) se precise que el rotulado de la etiqueta llevará la advertencia "Prohibida su venta" y las iniciales PS (Programa Social) en alto relieve en la lata de forma obligatoria y no opcional, y, iv) se reduzca el puntaje del factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 1.

- Respecto a las consultas y/u observaciones N° 24 y N° 59: respecto a los certificados y constancias para acreditar el factor de evaluación "Protección social y desarrollo humano" del ítem N° 2 solicitó, "*(...) Por lo tanto, es importante señalar que, en el caso de los distribuidores autorizados, estos certificados deben estar emitidos a nombre del fabricante (...).*"

  Al respecto, cabe indicar que, de la revisión del pliego absolutorio, se advierte que las consultas y/u observaciones N° 24 y N° 59 no versan sobre solicitar que los certificados y constancias para acreditar el factor de evaluación "Protección social y desarrollo humano" del ítem N° 2 en el caso de los distribuidores autorizados, deben estar emitidos a nombre del fabricante, sino a que: i) la acreditación del factor de evaluación de "Protección social y desarrollo humano" del ítem N° 2, no podrá realizarse con la presentación de certificados ISO cuyos alcances no se encuentren vinculados con el objeto de materia de contratación, y, ii) se elimine el factor de evaluación "Protección social y desarrollo humano" del ítem N° 2.

ii) El participante **NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERÍA S.A.**, al cuestionar la absolución de la consulta y/u observación N° 27, indicó lo siguiente:

- Respecto a la consulta y/u observación N° 27: respecto a la consignación del ISO 9001:2015 solicitó, "*(...) en las bases integradas apreciamos que el requerimiento sigue figurando como requisito mínimo que debe tener el postor o proveedor (...).*"

Al respecto, cabe indicar que, de la revisión del pliego absolutorio, se advierte que la consulta y/u observación N° 27 no versa sobre observar la consignación del ISO 9001:2015 en el requerimiento, sino a que se asigne al factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" una puntuación razonable y congruente con el objeto de la convocatoria.

En ese sentido, lo indicado por los recurrentes en sus solicitudes de elevación no fueron abordados en la etapa de formulación de consultas y/u observaciones; por lo que, al tratarse de pretensiones adicionales, que debieron ser presentadas en la etapa pertinente, estas devienen en **extemporáneas**; razón por la cual, este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará al respecto.

2. CUESTIONAMIENTOS

De manera previa, cabe señalar que

- Este Organismo Técnico Especializado no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto, considerando que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

- 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 se remitió para las adecuaciones realizadas en el presente documento.

Cuestionamiento N° 1 **Respecto a la "Línea de producción del ítem N° 2".**

El participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 6 y N° 17; señalando que la Entidad intenta mezclar el requerimiento entre insumos "crudos" y "precocidos", por lo que se debe uniformizar el requerimiento y definir si todos los componentes son "crudos" o si se requiere que sean "precocidos"; asimismo, se debe tomar en cuenta que la Entidad ha estado trabajando con productos "crudos" en años anteriores.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se precise que el ítem N° 2 corresponde a una la línea de producción de bienes "crudos".**

Pronunciamiento

De la revisión del literal E.1 del ítem N° 2, del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

> *"Capítulo III*
> *(...)*
> ***PRODUCTO ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES***
> *(...)*
> *E.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES*
> *DESCRIPCIÓN GENERAL:*
> *En **un solo producto crudo** obtenido de granos de quinua, avena y kiwicha previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceados que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional (...)*
>
> ***Esta mezcla cruda para ser consumida requiere de un proceso de cocción completa** (...)*
> *El producto no es totalmente crudo, dado que dentro de su composición tiene alimentos precocidos **por lo cual podremos decir que el producto es PRECOCIDO**.*
> *(...).*

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 6 y N° 17 se solicitó lo siguiente:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 1 y N° 6**, se solicitó: i) especificar que la línea de productos requerida es la línea de producción de productos crudos que requieren cocción, y, ii) precisar si el producto objeto de la convocatoria es crudo o precocido, respectivamente; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado, indicando que se suprimirá de las especificaciones técnicas el término "producto crudo" precisando que en el literal f) del ítem 02 se agregará: Línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 2**, se solicitó tener como válido el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP referido al producto objeto de la convocatoria; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado, indicando que el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe hacer referencia a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción y al producto objeto del proceso mezcla de hojuelas de quinua avena kiwicha fortificada con vitaminas y minerales.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 17**, se solicitó especificar que la línea de producción del producto objeto de la convocatoria corresponde a "productos crudos que requieren cocción"; ante lo cual, la Entidad aceptó en parte lo solicitado, indicando que la composición del producto del ítem 02, tiene el insumo de kiwicha precocida hojuela, por ello en todos los extremos de las Bases se indicará que es la línea de producción de productos "precocidos que requieren cocción"; asimismo, con respecto a la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP el producto objeto de la convocatoria debe estar en la línea de productos precocidos.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el OFICIO N° 728-2025-MPT/GDS/SGPA[6], señaló lo siguiente:

> *"(...)*
> *OBSERVACIÓN 01*
> *(...)*
> *El producto MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, en su composición tienen insumos precocidos; SE ACOGE LA OBSERVACIÓN,* ***se suprime de las especificaciones técnicas el término "producto crudo" y por lo cual en el literal f) del ítem 02 se agregará: Línea de producción de productos precocidos que requiere cocción de conformidad a lo establecido en el artículo 28 la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA****.*
> *(...)*
>
> *OBSERVACIÓN 02*
> *(...)*
> *SE ACOGER LA OBSERVACIÓN, en el literal f) del ítem 02 se agregará:*
> *De haberse inspeccionado l****a línea de producción de productos precocidos que requieren cocción y el producto objeto del proceso*** *MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.*
> *(...)*
> *OBSERVACIÓN 06*
> *(...)*
> *El producto MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, en su composición tienen insumos precocidos;* ***SE ACOGE LA OBSERVACIÓN, se suprime de las especificaciones técnicas el término "producto crudo" y en todos los extremos de las bases para el ítem 02 se agregará: Línea de producción de productos precocidos que requieren cocción****.*
> *(...)*
> *OBSERVACIÓN 02*
> *(...)*
> *Que en cumplimiento del artículo 28 de la R.M. 451-2006/MIINSA, para los insumos avena, quinua y kiwicha, aplica el proceso de precocción: no obstante: no obstante,* ***ninguna de los insumos del producto que oferta son crudos, sino precocidos****. Por lo que (...) la Resolución Directoral de Validación Técnicas Oficial del Plan HACCP el producto objeto de la convocatoria debe estar en la línea de productos precocidos".*

(El subrayado y resaltado es agregado)

De manera previa, cabe señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Al respecto, corresponde señalar que en los procedimientos que correspondan, los participantes pueden formular "consultas", es decir, pedidos de aclaración sobre cualquier extremo de las Bases; y, "observaciones", las cuales conllevan un cuestionamiento por supuestas vulneraciones normativas. Por su parte, el artículo 72 del Reglamento ha previsto que, si como resultado de una consulta u observación corresponde precisar o ajustar el requerimiento, se solicita la autorización del área

[6] Remitido mediante el Expediente N° 2025-0004019, de fecha 29 de abril de 2025.

usuaria, y se pone en conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación.

En ese orden, al efectuarse modificaciones al requerimiento con ocasión de la absolución de consultas y observaciones que podrían afectar la pluralidad de proveedores obtenida con ocasión de la indagación de mercado, el órgano encargado de las contrataciones (OEC), por ser quien efectuó la mencionada indagación, debe validar con las fuentes obtenidas en dicha indagación, a fin de verificar que las modificaciones realizadas no alterarían dicho aspecto; en atención a lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado oficio, respecto al tipo de insumo y línea de producción requerida para el ítem N° 2, decidió rectificar la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 6 y N° 17, señalando que, ninguno de los insumos del ítem N° 2 son crudos, sino precocidos, por lo que se suprimirá de las especificaciones técnicas el término "producto crudo", por lo que la línea de producción de productos del ítem N° 2 es precocidos que requiere cocción.

En relación a ello, cabe indicar que, la precisión de señalar que los insumos y línea de producción requerida para el ítem N° 2, son "precocidos que requiere cocción" modificó el requerimiento, dado que se definió con claridad qué tipo de bienes y línea de producción se requiere. En relación a ello, se aprecia que la Entidad mediante OFICIO N° 2927-2025-MTP/OGAF-OAP[7], remitió los actuados de la revalidación de mercado de al menos dos (2) empresas, con lo cual se garantiza la existencia de pluralidad de proveedores y marcas en la capacidad de cumplir con el requerimiento y las precisiones realizadas a este; lo cual resulta congruente con lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

De lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede apreciar que la Entidad con ocasión de su oficio aclaró que tanto el tipo de insumo y línea de producción requerida para el ítem N° 2, consiste en "precocidos que requiere cocción", para lo cual, decidió rectificar la absolución de las consultas y/u observaciones materia del presente análisis, indicando que ninguno de los insumos del ítem N° 2 son crudos, sino precocidos, por lo que se suprimirá de las especificaciones técnicas el término "producto crudo" estableciendo que la línea de producción del ítem N° 2 es "precocidos que requiere cocción", precisión que cuenta con la respectiva revalidación de mercado, resultando ser congruente con lo indicado en la Opinión N° 004-2023/DTN.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se precise que el ítem N° 2 corresponde a una la línea de producción de bienes "crudos", y en tanto que la Entidad mediante su oficio aclaró que la línea de producción del ítem N° 2 es "precocidos que requiere cocción", la cual además cuenta con pluralidad de

[7] Remitido mediante Expediente N° 2025-0051540 de fecha 11 de abril de 2025.

proveedores y marcas; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento. Sin perjuicio de lo antes mencionado se emitirán las disposiciones siguientes:

- Se **deberá dejar sin efecto**[8] la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 6 y N° 17.

- Se **deberá tener en cuenta**[9] como absolución de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 6 y N° 17, lo señalado por la Entidad en el OFICIO N° 728-2025-MPT/GDS/SGPA, respecto al tipo de insumo y línea de producción correspondientes al ítem N° 2.

- Se **adecuará** el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II, y el numeral 3.1 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle:

> *"Capítulo II*
> *(...)*
> ***ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA 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 Nº 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).*
>
> *De haberse inspeccionado la Línea de producción de productos ~~crudos y~~ precocidos que requieren cocción y el producto objeto del proceso MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.*
> *(...)*
>
> *Capítulo III*
> *(...)*
> ***PRODUCTO ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES***
>
> ***E.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.***
> ***DESCRIPCIÓN GENERAL:***
> *Es un solo producto ~~crudo~~ precocido obtenido de granos de quinua, avena y kiwicha previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte*

[8] Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.
[9] Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.

nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos, a cuya dosificación se agrega finalmente fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM. Esta mezcla cruda para ser consumidas requiere de un proceso de cocción completa.
(...)
El producto ~~no es totalmente crudo, dado que~~ dentro de su composición tiene alimentos precocidos por lo cual podremos decir que el producto es PRECOCIDO.
(...)"

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

- 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, precisa y motivada todas las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Cuestionamiento N° 2 — **Respecto a la "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA".**

El participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 4 y N° 5; señalando que pedir la "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA", es una barrera de admisión porque los fabricantes de productos industrializados no tienen la potestad de estar en alimentos primarios, y esto demostraría un evidente direccionamiento a un determinado postor, restringiendo la libre participación de los proveedores en las contrataciones con el Estado.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se suprima la presentación de la "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA".**

El participante **AGROINDUSTRIAS BLANDÓN S.A.C.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 52, señalando que la Entidad en su respuesta no se pronunció respecto a las condiciones que se deben de tomar en cuenta para presentar el "Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP" o la "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA".

En ese sentido, las pretensiones del recurrente se encuentran orientadas a que: **i) se precise el tipo de empresa que deberá presentar el Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP, o la Autorización Sanitaria de Establecimiento, (ii) se precise que las empresas no están obligadas a anexar los documentos, iii) se precise que sólo aquellas empresas que se dedican al procesamiento primario presentarán la Autorización Sanitaria de Establecimiento y quienes tengan mayores actividades podrán presentar solo Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP**.

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

> *"Capítulo II*
> *(...)*
> *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).*
>
> *h) 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, evidenciandó que se ha cumplido con la inspección el proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo; CLASIFICADO, LIMIPADO Y SELECCIONADO de avena, quinua y Kiwicha en cumplimiento de la buenas Prácticas de Producción e Higiene.*
> *(...)*
>
> *Capítulo III*
> *(...)*
> *E.4 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.*
> *(...)*
> *d. De la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.*
> *(...)*
> *Por tanto, con fines de presentación de ofertas los postores deben presentar: 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 mínimo: CLASIFICADO, LIMPIADO Y SELECCIONADO de avena, quinua y kiwicha en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.*
> *(...)"*

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 4, N° 5 y N° 52, se solicitó lo siguiente:

- **Mediante las consultas y/u observaciones N° 4 y N° 5**, se observó la presentación de la autorización sanitaria emitida por SENASA, solicitando que se suprima dicho requisito; ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado, indicando que con dicho certificado se acredita la inocuidad de los alimentos primarios en grano.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 52**, se solicitó: i) precisar el tipo de empresa que deberá presentar el Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP, o la Autorización Sanitaria de Establecimiento, (ii) precisar que las empresas no están obligadas a anexar los documentos, y, iii) precisar que sólo aquellas empresas que se dedican al procesamiento primario presentarán la Autorización Sanitaria de Establecimiento y quienes tengan mayores actividades podrán presentar solo Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP; ante lo cual, la Entidad no se pronunció sobre los aspectos solicitados, limitándose a señalar el objetivo de la presentación de la "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA" y señalando el alcance de la "Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP".

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01-2025-MPT-LP01/CS-1[10], reiteró lo precisado en la absolución de la consulta y/u observación N° 4, N° 5 y N° 52, sin brindar mayores argumentos.

Al respecto, cabe señalar que en relación a la "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA" contemplada en el Decreto Supremo N° 004-2011-AG, precisa que el procesamiento primario se define como la fase de la cadena alimentaria **aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación**, que incluye entre otros, las actividades de seleccionado, pelado, limpiado, descascarillado[11]; asimismo, están obligados a contar con la citada autorización aquellos establecimientos/plantas que se dedican al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación y la importación; tales como los centros de faenado, plantas de empaque, administradoras de programas sociales, receptoras de donaciones, entre otras, siendo que para su obtención deberán presentar entre otros un plan HACCP[12].

En relación a ello, es conveniente señalar que el Tribunal de Contrataciones del Estado mediante Resolución Nº 2726-2023-TCE-S6, respecto a la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitida por SENASA, precisó lo siguiente:

"(...)

[10] Remitido mediante el Expediente N° 2025-00036412, de fecha 14 de marzo de 2025.
[11] Según "Anexo" del Decreto Legislativo Nº 1062.
[12] Según artículo 33 del Decreto Supremo Nº 004-2011-AG "Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria".

24. Finalmente, este Colegiado no puede soslayar que, a través del Informe N° 0053-2023-MIDAGRI-SENASA-DEAPR-ASA-RNIÑODEGUZMAN, SENASA ha comunicado lo siguiente:

"(...) los productos señalados por la OSCE "mezcla de cereales extruidos de harina de quinua, kiwicha, cebada, cañihua, ajonjolí y maca fortificada con vitaminas y minerales" no están sujetos a la emisión de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, que es competencia del SENASA.

De la revisión de la documentación presentada por la OSCE podemos evidenciar que la "mezcla de cereales extruidos de harina de quinua, kiwicha, cebada, cañihua, ajonjolí y maca fortificada con vitaminas y minerales", Los procesos como extrusión y fortificación ***con vitaminas y minerales no corresponden a actividades de procesamiento primario, por ser un proceso de industrialización****, por lo tanto, está sujeto a la obligatoriedad del Registro Sanitario que es facultad de la DIGESA" (sic).*

25. Conforme se advierte, a partir de lo informado por SENASA, se evidencia que, para efectos de la presente contratación, referida a la adquisición de "mezcla de cereales extruidos de harina de quinua, kiwicha, cebada, cañihua, ajonjolí y maca fortificada con vitaminas y minerales", ***no corresponde que la Entidad haya requerido a los proveedores la presentación de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA, dado que la presente convocatoria está dirigida a la compra de los mencionados productos industrializados****; lo cual, fue comunicado oportunamente por el Impugnante durante la etapa de consultas y observaciones y, además, ha sido reconocido por parte del comité de selección.*

Dicha situación, no hace más que evidenciar las deficiencias detectadas en las bases integradas, la cuales, no solo contienen información con falta de claridad respecto a las reglas establecidas para el presente procedimiento, sino que también, se ha exigido documentación que no resulta pertinente para este tipo de contratación, lo cual, restringe potencialmente la libre participación de los proveedores en materia de contrataciones con el Estado.
(...)"

(El subrayado y resaltado es nuestro).

De otro lado, respecto al "Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente", las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, precisan que dicho certificado debe estar 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 Nº 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).

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria mediante el citado informe técnico, ratificó la absolución de las consultas y/u observaciones materia de análisis, argumentando, entre otros aspectos, que la presentación de la citada autorización

asegura la inocuidad de los alimentos primarios utilizados, asegurando también que estos no causen daño al consumir.

No obstante, considerando el análisis vertido por el Tribunal de Contrataciones del Estado en la Resolución Nº 2726-2023-TCE-S6, y, dado que, el presente procedimiento de selección tiene como objetivo la contratación del bien -ítem N° 2 *"hojuela de avena, quinua, kiwicha, cañihua, ajonjolí y harina de maca precocida fortificada con vitaminas y minerales"* no resultaría razonable y válido que la Entidad requiera a los proveedores la presentación de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA, por ser un producto con proceso de industrialización, máxime si la misma Entidad señaló que, el producto final del ítem en cuestión, es un producto producido y fabricado, el cual, está sujeto a la obligatoriedad del Registro Sanitario, así como a la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP[13], la cual es otorgada "a los establecimientos de alimentos y bebidas que cumplan con todos los requisitos y condiciones sanitarias de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene-Saneamiento y Plan HACCP señalados por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y la Resolución .Ministerial N° 449-2006/MINSA, constituyendo dichas certificaciones parte de los documentos para la admisión de la oferta.

Además, respecto al "Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente", las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, sólo precisan que dicho certificado debe estar a nombre del fabricante sin señalar alguna condición adicional para su presentación.

Por lo que se puede colegir que la exigencia referida a la presentación de la "autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA" no resulta pertinente para este tipo de contratación, pues restringe potencialmente la libre participación de los proveedores en materia de contrataciones con el Estado; asimismo, la presentación del "Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente" se debe realizar conforme a las condiciones establecidas en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, sin necesidad de señalar el tipo de empresa y/o sus actividades u otras consideraciones para su presentación.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que las pretensiones de los recurrentes están orientadas a que: i) se suprima la presentación de la "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA", ii) se precise el tipo de empresa que deberá presentar el Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria de Establecimiento, (iii) se precise que las empresas no están obligadas a anexar los documentos, y, iv) se precise que sólo aquellas empresas que se dedican al procesamiento primario presentarán la Autorización Sanitaria de Establecimiento y quienes tengan mayores actividades podrán presentar solo Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP; y en tanto respecto al punto i) se dispuso suprimir la presentación de la "Autorización

[13] Comunicado DIGESA: http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/comunicado-haccp.asp

Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA"; respecto a los puntos ii) y iv) no corresponde precisar el tipo de empresa o las actividades para presentar el "Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP" pues las Bases estándar no establecen dicha exigencia, y, respecto al punto iii) la presentación del "Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP" en obligatoria para la admisión de la oferta; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **suprimirá** del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, el siguiente texto tachado:

> *"Capítulo II*
> *(...)*
> ~~*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, evidenciandó que se ha cumplido con la inspección el proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo; CLASIFICADO, LIMIPADO Y SELECCIONADO de avena, quinua y Kiwicha en cumplimiento de la buenas Prácticas de Producción e Higiene.*~~
> *(...)*
>
> *Capítulo III*
> *(...)*
> *E.4 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.*
> *(...)*
> ~~*d. De la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.*~~
> ~~*(...)*~~
> ~~*Por tanto, con fines de presentación de ofertas los postores deben presentar: 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 mínimo: CLASIFICADO, LIMPIADO Y SELECCIONADO de avena, quinua y kiwicha en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.*~~
> *(...)"*

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases e informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Cuestionamiento N° 3 **Respecto a los "Documentos para la admisión de la oferta".**

Los participantes **NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERÍA S.A.**, y **ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, cuestionaron de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 11, N° 26, N° 33, N° 53, N° 56 y N° 61, señalando que: i) el "Certificado de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento" está relacionado con el proceso de almacenamiento, lo cual no guarda relación con los requisitos técnicos del proceso productivo de los bienes objeto de la contratación, por lo que tal exigencia no es coherente con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar, ii) solicitar como documento para la admisión de oferta el "certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius (PGH)" no se ajusta a los lineamientos establecidos en las Bases estándar; además, que el referido requisito es solicitado previamente a la aplicación del sistema HACCP, y, iii) solicitar la presentación del "Certificado de inspección de la capacidad de envasado" y "Certificado de inspección del sistema HACCP" para la presentación de ofertas no se ajusta a los lineamientos establecidos en las Bases estándar, respectivamente.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se suprima la presentación del "Certificado de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento", "Certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius (PGH)", "Certificado de inspección de la capacidad de envasado" y "Certificado de inspección del sistema HACCP" como documentos para la admisión de las ofertas.**

Los participantes **ANTICONA PONCE AMADO PAUL AGROINDUSTRIAS BLANDÓN S.A.C.**, cuestionaron la absolución de las consultas y/u observaciones N° 41 y N° 51, señalando que: i) solicitar la presentación del "Certificado de inspección higiénico sanitario de transportes", "Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento" y "Certificado Técnico Productivo de Planta vigente emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL" para la presentación de ofertas no se ajusta a los lineamientos establecidos en las Bases estándar, y, ii) la respuesta de la Entidad no precisa si se aceptará adicionalmente al "Certificado de Inspección Higiénico de Sanitario de Transporte" la presentación del "Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta de almacenes y transporte", respectivamente.

En ese sentido, las pretensiones de los recurrentes se encuentran orientadas a que: i) **se suprima la presentación del "Certificado de inspección higiénico sanitario de transportes" y "Certificado Técnico Productivo de Planta vigente emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL" como documentos para la admisión de las ofertas**, y, **ii) se precise si se aceptará adicionalmente al "Certificado de Inspección Higiénico de Sanitario de Transporte" la presentación del "Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta de almacenes y transporte".**

Los participantes **ANTICONA PONCE AMADO PAUL** y **AGROINDUSTRIAS BLANDÓN S.A.C.**, cuestionaron la absolución de la consulta y/u observación N° 54; señalando que: i) la respuesta de la Entidad es ambigua y poco clara pues no atendió el pedido de aclarar si adicionalmente a las "Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura" se aceptarán certificados de inspección de buenas prácticas de manufactura de fábrica, almacenes y transporte, y, ii) solicitar la presentación del

“Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura” no se ajusta a los lineamientos establecidos en las Bases estándar.

En ese sentido, las pretensiones de los recurrentes se encuentran orientadas a que i) **se suprima la presentación del “Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura”**, y, **ii) se precise que se aceptarán Certificados de Buenas Prácticas emitidos por la fábrica, almacenes y transporte, y, Certificados de Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración del alimento.**

Los participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL** y **AGROINDUSTRIAS BLANDÓN S.A.C.**, cuestionaron la absolución de la consulta y/u observación N° 55; señalando que: i) solicitar la presentación del “Certificado Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos”, para la presentación de ofertas no se ajusta a los lineamientos establecidos en las Bases estándar, y, ii) la respuesta de la Entidad no atiende el pedido referido a suprimir del “Certificado Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos” la frase “de alimentos” o si se aceptará el “certificado de inspecciones higiénicos sanitarios de planta, almacenes y transporte”.

En ese sentido, las pretensiones de los recurrentes se encuentran orientadas a que: i) **se suprima la presentación del “Certificado Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos” como documento para la admisión de las ofertas,** y, **ii) se suprima del “Certificado Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos” la frase “de alimentos” o si se aceptará la presentación del “certificado de inspecciones higiénicos sanitarios de planta, almacenes y transporte”**.

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II y del numeral 3.1. del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

> *“Capítulo II*
> *(…)*
> *2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta*
> *(…)*
> *g)* ***Copia simple del Certificado de INSPECCIÓN HIGIENICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE*** *a nombre del fabricante vigente, emitido por un Laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.*
>
> *h) (…)*
>
> *i)* ***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 Laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de la R.M N° 066-2015/MINSA "NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO".*
> *(…)*

Capítulo III
(…)
DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR
PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA
(…)
E.4 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.

a. Del Transporte del producto terminado
(…)
Su acreditación con fines de presentación de ofertas se llevará a cabo mediante la presentación copia simple y legible del certificado de inspección higiénico sanitario de transportes a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.
(…)
c. De las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de los alimenticios.
(…)
Por tanto, resulta indispensable requerir su acreditación a través de la copia simple del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS MANIPULACIÓN EN EL ALMACENAMIENTO Y EL TRANSPORTE a nombre del postor
(…)
d. Copia del Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

(…)
DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

PRODUCTO ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES
(…)
E.4 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.

a. ***Del Transporte del producto terminado***
(…)
Su acreditación con fines de presentación de ofertas se llevará a cabo mediante la presentación copia simple y legible del certificado de inspección higiénico sanitario de transportes a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.
(…)
c. De la acreditación de las etapas de producción comprendidas entre los artículos del 23 al 30 de la Resolución ministerial N° 451-2006/MINSA
(…)
Copia simple del ***Certificado oficial De Inspección Y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos*** *(Proceso Productivo, Equipo E Infraestructura), 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. № 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.*
(…)
e) De las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración del alimento requerido.
(…)

Por tanto, resulta indispensable requerir su acreditación a través de la Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas;
(...)
f. Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos
(...)
g) Certificado de inspección de la capacidad de envasado
(...)
h. Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento
Copia a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas;
(...)
i. Certificado de inspección del sistema HACCP en la fabricación
(...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 11, N° 26, N° 33, N° 41, N° 51, N° 53, N° 54, N° 55, N° 56 y N° 61, se solicitó lo siguiente:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 11, N° 53 y N° 56,** se solicitó que se suprima la presentación del "Certificado de Condiciones Físicas y capacidad de almacenamiento" como documento para la admisión de ofertas; ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 26, N° 33**, se solicitó suprimir la presentación de la copia del "Certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius (PGH) del almacén del postor"; ante lo cual, la Entidad aceptó en parte lo solicitado, indicando que se presentará copia del certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius (PGH) del postor o fabricante.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 41**, se solicitó suprimir la presentación del "Certificado de inspección higiénico sanitario de transportes", "Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento" y "Certificado Técnico Productivo de Planta vigente emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL" de los documentos para la admisión de ofertas; ante lo cual, la Entidad aceptó en parte lo solicitado, indicando que suprimirá el "Certificado de inspección higiénico sanitario de transportes", manteniendo la presentación del "Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento" y "Certificado Técnico Productivo de Planta vigente emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL".

- **Mediante la consulta y/u observación N° 51**, se solicitó aceptar adicionalmente a la presentación del "Certificado de inspección higiénico sanitario de transportes" la presentación del "Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta de almacenes y transporte"; ante lo cual, la Entidad aceptó en parte lo solicitado, indicando que suprimirá el "Certificado de inspección higiénico sanitario de transportes" y este será solicitado para el perfeccionamiento del contrato.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 54**, se solicitó aceptar adicionalmente a la presentación del "Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura" la presentación de "Certificados de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de fábrica, almacenes y transporte"; ante lo cual, la Entidad precisó que se aceptará la presentación del "Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura" sólo o incluido en otro certificado.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 55**, se solicitó suprimir del "Certificado de inspección higiénica sanitaria de almacén de alimentos" la frase "de alimentos" o se acepte el documento que consigne "inspecciones higiénicas sanitarios de planta, almacenes y transporte"; ante lo cual, la Entidad precisó que se aceptará la presentación del "Certificado de inspección higiénica sanitaria de almacén de alimentos" sólo o incluido en otro certificado.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 61**, se solicitó consignar los documentos para la admisión de la oferta para cada ítem; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado, indicando que adecuará los documentos de admisión para cada ítem.

En atención de la absolución de las citadas consultas y/u observaciones, la Entidad decidió modificar el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Especifica de las Bases integradas, según lo siguiente:

"Capítulo II
(...)
2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

ITEM N° 1: LECHE EVAPORADA ENTERA
(...)
g) CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS] que acredita el cumplimiento de [INDICAR LA CARACTERÍSTICA Y/O EL ACÁPITE DEL NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO].

- ***Copia simple del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL ALMACENAMIENTO Y EL TRANSPORTE** a nombre del postor, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú, bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"*
  Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS NO PERECIBLES / LECHE EVAPORADA ENTERA indicando las unidades de transporte del postor inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.

- ***Copia del Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).***
  Del almacén del Postor, donde este inmerso el producto, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control

Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".
(...)

ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

(...)
g) CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS] que acredita el cumplimiento de [INDICAR LA CARACTERÍSTICA Y/O EL ACÁPITE DEL NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO].

- ***Copia simple del Certificado de INSPECCIÓN HIGIENICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE*** *a nombre del fabricante vigente, emitido por un Laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.*

- *(...)*

- ***Copia simple del Certificado oficial De Inspección Y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos*** *(Proceso Productivo, Equipo E Infraestructura). (...)*

- *Copia del* ***CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA*** *a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; (...)*

- ***Copia del Certificado de Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos****, a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; (...)*

- ***Copia del Certificado de inspección de la capacidad de envasado*** *a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; (...)*

- ***Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento*** *a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; (...)*

- ***Copia del Certificado de inspección del sistema HACCP*** *en la fabricación a nombre del fabricante y con valor oficial (...)*

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01-2025-MPT-LP01/CS-1[14], señaló lo siguiente:

"(...)
En ese sentido, lo manifestado por el postor carece de sustento legal, al manifestar que existe una vulnerando el Principio de Libertad de concurrencia; toda vez que lo solicitado se encuentra dentro de lo establecido en las Bases Estándares emitidas por el Órgano Supervisor de las Contrataciones del Estado - OSCE. Asimismo, ***cabe precisar que los requisitos que se han añadido son requisitos necesarios para para la obtención del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución***

[14] Remitido mediante el Expediente N° 2025-00036412, de fecha 14 de marzo de 2025.

***Directoral**; por lo que a fin de tener una mayor seguridad jurídica es que se solicita copias de los referidos certificados (…)"*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Aunado a ello, mediante el OFICIO N° 3559-2025-MPT/OGAF/OAP[15], señaló lo siguiente:

*"(…) se ha procedido a **suprimir de los requisitos de admisión de oferta la presentación de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).** (…)"*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, es preciso señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe técnico señaló que los documentos tales como: "Copia del certificado higiénico sanitario de transporte", "Copia del certificado técnico productivo de planta Copia del Certificado higiénico sanitario de almacén", "Copia del Certificado de capacidad de envasado", "Copia del certificado de condiciones físicas", "Copia del certificado de aplicación del sistema HACCP" y "Copia del certificado de BPM (leche y cereal)" son requisitos necesarios para para la obtención del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP. En relación con ello, cabe indicar que la Entidad ya está solicitando como documento obligatorio para la presentación de ofertas el "Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente Resolución Directoral que la otorga" por lo que, resulta excesivo requerir la presentación de certificados inmersos en el trámite de obtención del "Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, resultando razonable suprimir la presentación de dichos certificados, tanto de la presentación de oferta así como de la suscripción de contrato.

Asimismo, mediante el citado oficio indicó que suprimirá de los requisitos de admisión de oferta la presentación de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

De lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede colegir que no corresponde requerir la presentación:

- Del "Certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación en el almacenamiento y el transporte" y "Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)", para el ítem N° 1, como documentos obligatorios de la oferta.

[15] Remitido mediante el Expediente N° 2025-00036412, de fecha 14 de marzo de 2025.

- Ni del "Certificado de inspección higiénico de sanitario de transporte", "Certificado oficial de inspección y evaluación técnico productivo de planta industrial de alimentos", "Certificado oficial de inspección de buenas prácticas de manufactura", "Certificado 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", y, "Certificado de inspección del sistema HACCP" del ítem N° 2, como documentos obligatorios de la oferta.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que las pretensiones de los recurrentes se encuentran orientadas a que: i) se suprima la presentación del "Certificado de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento", "Certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius (PGH)", "Certificado de inspección de la capacidad de envasado" y "Certificado de inspección del sistema HACCP" como documentos para la admisión de las ofertas; ii) se suprima la presentación del "Certificado de inspección higiénico sanitario de transportes", "Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento" y "Certificado Técnico Productivo de Planta vigente emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL" como documentos para la admisión de las ofertas, y, se precise si se aceptará adicionalmente al "Certificado de Inspección Higiénico de Sanitario de Transporte" el "Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta de almacenes y transporte"; iii) se suprima la presentación del "Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura", y, se precise que se aceptarán Certificados de Buenas Prácticas emitidos por la fábrica, almacenes y transporte, y, Certificados de Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración del alimento; iv) se suprima la presentación del "Certificado Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos" como documento para la admisión de las ofertas, y, se suprima del "Certificado Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos" la frase "de alimentos" o si se aceptará la presentación del "certificado de inspecciones higiénicos sanitarios de planta, almacenes y transporte".

Y en la medida que corresponde suprimir dichos certificados de la presentación de ofertas, considerando que algunos documentos ya están inmersos dentro del documento obligatorio "Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP" el cual ya es solicitado de forma obligatoria para la presentación de ofertas de ambos ítems y otros fueron suprimidos por la Entidad con ocasión de su oficio, por lo que no corresponde realizar y/o atender alguna adecuación y/o pretensión adicional sobre los mismos; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se emitirán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II y el numeral 3.1 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle:

*"**Capítulo II*** *(…)* ***2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta***

ITEM N° 1: LECHE EVAPORADA ENTERA
(…)
~~g) CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS] que acredita el cumplimiento de [INDICAR LA CARACTERÍSTICA Y/O EL ACÁPITE DEL NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO].~~

- *~~Copia simple del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL ALMACENAMIENTO Y EL TRANSPORTE a nombre del postor, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú, bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"~~*
  ~~Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS NO PERECIBLES / LECHE EVAPORADA ENTERA indicando las unidades de transporte del postor inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.~~

- *~~Copia del Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).~~*
  ~~Del almacén del Postor, donde este inmerso el producto, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA"~~.

(…)

ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

(…)
~~g) CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS] que acredita el cumplimiento de [INDICAR LA CARACTERÍSTICA Y/O EL ACÁPITE DEL NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO].~~

- *~~Copia simple del Certificado de INSPECCIÓN IHGIENICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE a nombre del fabricante vigente, emitido por un Laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.~~*

- *(…)*

- *~~Copia simple del Certificado oficial De Inspección Y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos (Proceso Productivo, Equipo E Infraestructura).~~*
  ~~(…)~~

- *~~Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; (…)~~*

- ~~*Copia del Certificado de Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos, a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; (…)*~~

- ~~*Copia del Certificado de inspección de la capacidad de envasado a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; (…)*~~

- ~~*Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; (…)*~~

- ~~*Copia del Certificado de inspección del sistema HACCP en la fabricación a nombre del fabricante y con valor oficial (…)*~~

(…)

Capítulo III
(…)
DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR
PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA
(…)
E.4 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.

~~*a. Del Transporte del producto terminado*~~
~~*(…)*~~
~~*Su acreditación con fines de presentación de ofertas se llevará a cabo mediante la presentación copia simple y legible del certificado de inspección higiénico sanitario de transportes a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.*~~
~~*(…)*~~
~~*c. De las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de los alimenticios.*~~
~~*(…)*~~
~~*Por tanto, resulta indispensable requerir su acreditación a través de la copia simple del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS MANIPULACIÓN EN EL ALMACENAMIENTO Y EL TRANSPORTE a nombre del postor*~~
~~*(…)*~~
~~*d. Copia del Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).*~~

(…)
DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

PRODUCTO ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES
(…)
E.4 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.

~~*a. Del Transporte del producto terminado*~~
~~*(…)*~~
~~*Su acreditación con fines de presentación de ofertas se llevará a cabo mediante la presentación copia simple y legible del certificado de inspección higiénico sanitario de transportes a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.*~~

(...)
~~e. De la acreditación de las etapas de producción comprendidas entre los artículos del 23 al 30 de la Resolución ministerial N° 451-2006/MINSA~~
~~(...)~~
~~Copia simple del Certificado oficial De Inspección Y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos (Proceso Productivo, Equipo E Infraestructura), 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. № 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.~~
~~(...)~~
~~e) De las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración del alimento requerido.~~
~~(...)~~
~~Por tanto, resulta indispensable requerir su acreditación a través de la Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas;~~
~~(...)~~
~~f. Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos~~
~~(...)~~
~~g) Certificado de inspección de la capacidad de envasado~~
~~(...)~~
~~h. Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento~~
~~Copia a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas;~~
~~(...)~~
~~i. Certificado de inspección del sistema HACCP en la fabricación (...)~~
(...)"

- Se **<u>suprimirá</u>** del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, el siguiente texto:

~~Copia del Certificado de inspección de higiénico sanitario de transporte~~

- Se **<u>dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases e informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Cuestionamiento N° 4 **Respecto al "Factor de evaluación -Mejora a las especificaciones técnicas – Sistema de gestión de la calidad".**

Los participantes **ANTICONA PONCE AMADO PAUL** y **AGROINDUSTRIAS BLANDÓN S.A.C.**, cuestionaron la absolución de las consultas y/u observaciones N° 19, N° 20, N° 29 y N° 57; señalando que: i) el Reglamento contempla que los documentos del procedimiento de selección no deben incluir certificaciones que constituyan barreras de acceso para contratar con el Estado, y, ii) el Comité debió

fundamentar (motivar) en su absolución cuál es la razón de ser, conexidad, congruencia y finalidad de la constancia requerida; sin embargo, la respuesta fue la de no acoger la observación, pero sin ninguna explicación jurídica y/o técnica.

En ese sentido, la pretensión de los recurrentes se encuentra orientada a que **se suprima el Factor de evaluación "Mejora a las especificaciones técnicas" – Sistema de gestión de la calidad de los ítems N° 1 y N° 2.**

El participante **NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERÍA S.A.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 30; señalando que, si bien la Entidad no aceptó reducir el puntaje del "Factor de evaluación "Mejora a las especificaciones técnicas" – Sistema de gestión de la calidad del ítem N° 1, esta no motiva dicha respuesta.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se motive la absolución de la consulta y/u observación N° 30.**

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III y del Capítulo IV ambos de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

"Capítulo III
(...)
DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA
(...)
E.4 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.
(...)
e. ***Copia del certificado del Sistema de Gestión de Calidad a nombre del postor referido a almacenamiento, distribución y comercialización*** *referente a la línea de producción de productos alimenticios no perecibles programas sociales del estado, 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.*
(...)
Capítulo IV
(...)
ITEM N° 01: LECHE EVAPORADA ENTERA
(...)

FACTOR DE EVALUACIÓN	*(...)*
(...)	
F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS *Sistema de Gestión de Calidad* *Evaluación:* *Se evaluará el Sistema de Gestión de Calidad* *Acreditación:*	*(Máximo 10 puntos)* *Acredita un certificado 10 puntos* *No acredita 00 puntos*

*Copia del **<u>certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a almacenamiento, distribución y comercialización</u>** referente a la línea de producción de productos alimenticios no perecibles a programas sociales del estado, 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.*	

(...)
ITEM N° 02: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
(...)

FACTOR DE EVALUACIÓN	*(...)*
(...)	
F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS *Sistema de Gestión de Calidad* *Evaluación:* *Se evaluará el Sistema de Gestión de Calidad* *Acreditación:* *Copia del **<u>certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a almacenamiento, distribución y comercialización</u>** referente a la línea de producción de productos alimenticios no perecibles a programas sociales del estado, 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.*	*(Máximo 10 puntos)* *Acredita un certificado 10 puntos* *No acredita 00 puntos*

(...)".

Al respecto, cabe señalar que en el numeral 51.1 del artículo 51 del Reglamento se dispone que <u>la Entidad evalúa las ofertas conforme a los factores de evaluación previstos en los documentos del procedimiento, a fin de determinar la mejor oferta</u>.

Así, las Bases estándar objeto de la presente convocatoria, establecen que los factores de evaluación <u>elaborados por el comité de selección</u> son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación.

Asimismo, las citadas Bases estándar establecen que la Entidad puede consignar, entre otros, el factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas"; según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad.

En relación a ello, la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, precisó, entre otros aspectos que, constituye una mejora, **<u>todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad</u>**.

Además, es preciso indicar, los factores de evaluación **no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación**.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se procederá a analizar bajos los siguientes extremos:

A. Respecto al factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 1 (consultas y/u observaciones N° 29, N° 30 y N° 57)

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 29, N° 30 y N° 57, se solicitó lo siguiente:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 29**, se observó la consignación del ISO 9001:2015 para el ítem N° 1; ante lo cual, la Entidad indicó que no acoge la observación, señalando que entre las funciones del Comité de Selección se encuentra la potestad de incluir diversos Factores de Evaluación.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 30**, se solicitó reducir la diferencia de puntaje entre los postores que acrediten y no acrediten el ISO 9001:2015; así como, suprimir la frase "productos alimenticios no perecibles a programas sociales del Estado" del ISO 9001:2015; ante lo cual, la Entidad indicó que no acoge lo solicitado.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 57**, se solicitó suprimir de los Factores de evaluación el "Certificado del Sistema de Gestión de Calidad"; ante lo cual, la Entidad indicó que no acoge lo solicitado.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01-2025-MPT-LP01/CS-1[16], señaló lo siguiente:

> *"(...)*
> *Al respecto, se debe precisar que, en el marco de lo establecido en la Versión N° 02 de los Tableros de Requisitos de Calificación y Factores de Evaluación, modificada con Resolucion N°051-2019-OSCE/PRE de fecha 14 de marzo de 2019, se detalla una relación de Factores de Evaluación aplicables a los procesos de selección de Suministro de bienes - Programa vaso de leche, (...).*
> *Por lo que en atención a lo antes mencionado se puede apreciar que el Factor de Evaluación Mejoras a las especificaciones técnicas si está contemplado para el presente procedimiento de selección; motivo por el cual no se estaría vulnerando la normativa de Contrataciones del Estado. Asimismo, se precisa que,* ***la implementación del Sistema de Gestión de Calidad que se está solicitando, lo que pretende es asegurar que los postores cuenten con buena calidad del producto ofertado, que garantice el buen almacenamiento, distribución y comercialización****. Asimismo, se debe precisar que la inocuidad alimentaria es una mejora primordial para la calidad de los alimentos, por lo cual no se acogió la observación formulada."*

[16] Remitido mediante el Expediente N° 2025-00036412, de fecha 14 de marzo de 2025.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, corresponde indicar que, si bien la Entidad mediante su informe técnico ratificó la presentación del certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización referente a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015, para acreditar el factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 1.

No obstante, de la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se advierte que la Entidad requiere como parte del requerimiento mínimo del ítem N° 1, que este cuente con el "Certificado del Sistema de Gestión de Calidad" referido a almacenamiento, distribución y comercialización referente a la línea de producción de productos alimenticios no perecibles a programas sociales del estado, en cumplimiento al ISO 9001:2015, es decir la Entidad pretende otorgar puntaje al cumplimiento de las Especificaciones Técnicas del ítem N° 1, lo cual transgrede lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, por lo que corresponde suprimir el factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 1.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que las pretensiones de los recurrentes se encuentran orientadas a que: i) se suprima el Factor de evaluación "Mejora a las especificaciones técnicas" – Sistema de gestión de la calidad de los ítems N° 1 y N° 2, y, ii) se motive la absolución de la consulta y/u observación N° 30, y en tanto corresponde suprimir el factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 1, pues este otorgaría puntaje al cumplimiento de las Especificaciones Técnicas del ítem N° 1, lo cual transgrede lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, no correspondiendo emitir pronunciamiento sobre el punto ii) al suprimirse el referido factor de evaluación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** los presentes cuestionamientos, por lo que se emitirán las disposiciones siguientes:

- Se **suprimirá** el factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 1 del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas.

- Se **redistribuirá** el puntaje del factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 1 al factor de evaluación "Precio" del ítem N° 1.

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

B. Respecto al factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 2 (consultas y/u observaciones N° 19 y N° 20)

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 19 y N° 20, se solicitó suprimir el factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 2, ya que va en contra de lo establecido por la Ley y el Reglamento; ante lo cual, la Entidad indicó que no acogió la observación, ratificando la consignación del referido factor de evaluación para el ítem N° 2.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01-2025-MPT-LP01/CS-1[17], señaló lo siguiente:

> *"(...)*
> *Que, en atención a las observaciones formuladas (...) se ha precisado en el Pliego Absolutorio de Consultas que* ***la implementación del Sistema de Gestión de Calidad*** *que se está solicitando, lo que pretende* ***es asegurar que los postores cuenten con buena calidad del producto ofertado, que garantice el buen almacenamiento, distribución y comercialización****. Asimismo, se debe precisar que la inocuidad alimentaria es una mejora primordial para la calidad de los alimentos, por lo cual no se acogió las observaciones formuladas; por otro lado referente a la asignación del puntaje al Factor de Evaluación: Mejoras a la Especificaciones Técnicas se ha tenido en consideración lo establecido en la Versión N° 02 de los Tableros de Requisitos de Calificación y Factores de Evaluación, modificada con Resolución N°051-2019- OSCE/PRE de fecha 14 de marzo de 2019, para los procesos de selección de Suministro de bienes - Programa vaso de leche, en el cual se puede asignar al mencionado facto el puntaje máximo de 10 puntos; lo cual no ha contraviene la normativa legal en materia de contrataciones con el Estado.*
> *(...)"*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, corresponde indicar que, la Entidad mediante su informe técnico ratificó la presentación del certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido al almacenamiento, distribución y comercialización referente a la línea de producción de productos alimenticios no perecibles a programas sociales del estado, en cumplimiento al ISO 9001:2015, para acreditar el factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 2.

Sobre el particular, cabe señalar que mediante la Opinión N° 144-2016/DTN se establece como "mejora" lo siguiente:

> *"(...) constituye una mejora a los bienes o servicios objeto de la contratación,* ***todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas*** *o términos de referencia, según corresponda,* ***mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad****. Asimismo, corresponde a cada Entidad identificar las mejoras que los postores podrán ofertar e incluirlas en las bases, en caso se opte por considerar este factor de evaluación (...)"*

Por lo tanto, la "mejora" implica que la Entidad identifique y considere que el incremento de un parámetro de las especificaciones técnicas conlleva un *plus* en la

[17] Remitido mediante el Expediente N° 2025-00036412, de fecha 14 de marzo de 2025.

calidad del producto, condiciones de entrega u otras bondades que beneficie sin mayor costo adicional.

En el presente caso, se está requiriendo en calidad de mejora el contar con el ISO 9001:2015[18]. Sin embargo, el mencionado ISO está referido al sistema de calidad de una organización, permitiendo establecer pautas dirigidas a los diferentes departamentos que participan en la comercialización del producto, lo cual no necesariamente impacta en el incremento de las condiciones o características del producto, las condiciones de entrega u otros similares, sino más están dirigidas al proceso de la organización.

Efectuadas las precisiones anteriores, corresponde señalar que la naturaleza de la mejora conlleva un impacto en el incremento de las bondades del producto -en caso de adquisición de bienes- en beneficio de la Entidad y sin que ello implique un costo adicional, por ende, el requerir el mencionado ISO no podría tener la calidad mejora en la presente contratación.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a suprimir el factor de evaluación "Mejora a las especificaciones técnicas" – Sistema de gestión de la calidad del ítem N° 2, y en tanto se ha establecido que el requerimiento del mencionado ISO no puede tener la calidad mejora en la presente contratación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento; por lo que se emitirán las siguientes disposiciones:

- Se **suprimirá** el factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 2 del Capítulo IV de la Sección Específica de las bases integradas definitivas.

- Se **redistribuirá** el puntaje del factor de evaluación "Mejoras a las especificaciones técnicas" del ítem N° 2 al factor de evaluación "Precio" del ítem N° 2.

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

Cuestionamiento N° 5 **Respecto al "Rótulo del ítem N° 1"**

El participante **NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERÍA S.A.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 28; señalando que la Entidad en su absolución no consideró las consecuencias de que el rótulo del ítem N° 1 sea opcional, pues ello conlleva a que el referido producto pueda ser comercializado en otros lugares y no llegar a los beneficiarios para su consumo.

[18] El ISO 9001:2015, está formado por un conjunto de políticas, procesos y procedimientos documentados. Este conjunto define la forma en que la empresa elaborará y entregará el producto o servicio a sus clientes, con el fin de asegurar su satisfacción. La ISO ofrece así un conjunto de directrices que ayuda a aplicar el sistema de gestión de calidad con resultados óptimos, para organizaciones de diferentes tipos y tamaños.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **el rótulo del ítem N° 1 consigne obligatoriamente el texto "Programa vaso de leche Ley N° 27470" "Prohibida su Venta" y "Programa Social".**

Pronunciamiento

De la revisión del literal E.1 del ítem N° 2, del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

> *"Capítulo III*
> *(...)*
> ***PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA***
> *(...)*
> *E.3 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO*
> *(...)*
> *ROTULADO*
> *(...)*
> *Asimismo, podrá llevar impreso de **forma opcional** el siguiente texto: "**PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) - DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA**"*
> *(...)"*

Así, mediante la consulta y/u observación N° 28 se observó que el Comité de Selección esté considerando como OPCIONAL el requisito del rotulado de la etiqueta del ítem N° 1; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01-2025-MPT-LP01/CS-1[19], señaló lo siguiente:

> *"(...)*
> *Asimismo, se precisa que (...) la información que debe **contener obligatoriamente** el ROTULADO del producto alimenticio el cual debe consignar **la denominación "PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE - LEY 24059"** al ser estos productos destinado para el Programa Social del Vaso de Leche.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

De manera previa, cabe señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Al respecto, corresponde señalar que en los procedimientos que correspondan, los participantes pueden formular "consultas", es decir, pedidos de aclaración sobre cualquier extremo de las Bases; y, "observaciones" las cuales conllevan un cuestionamiento por supuestas vulneraciones normativas. Por su parte, el artículo 72 del Reglamento ha previsto que, si como resultado de una consulta u observación

[19] Remitido mediante el Expediente N° 2025-00036412, de fecha 14 de marzo de 2025.

corresponde precisar o ajustar el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria, y se pone en conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación.

En ese orden, al efectuarse modificaciones al requerimiento con ocasión de la absolución de consultas y observaciones que podrían afectar la pluralidad de proveedores obtenida con ocasión de la indagación de mercado, el órgano encargado de las contrataciones (OEC), por ser quien efectuó la mencionada indagación, debe validar con las fuentes obtenidas en dicha indagación, a fin de verificar que las modificaciones realizadas no alterarían dicho aspecto; en atención a lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado oficio respecto al rótulo del ítem N° 1, decidió rectificar la absolución de la consulta y/u observación N° 28, señalando que, como parte del rótulo del ítem N° 1, este debe contener obligatoriamente la denominación "*PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE - LEY 24059*".

De lo expuesto, cabe indicar que la precisión referida a señalar que el rótulo del ítem N° 1, debe contener obligatoriamente la denominación "*PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE - LEY 24059*", modifica el requerimiento, pues se está considerando una condición opcional como obligatoria. En relación a ello, se aprecia que la Entidad mediante OFICIO N° 2927-2025-MTP/OGAF-OAP[20], remitió los actuados de la revalidación de mercado de al menos dos (2) empresas, con lo cual se garantiza la existencia de pluralidad de proveedores y marcas en la capacidad de cumplir con el requerimiento y las precisiones realizadas a este; lo cual resulta congruente con lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

De lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede apreciar que la Entidad con ocasión de su oficio aclaró que el rótulo del ítem N° 1, debe contener obligatoriamente la denominación "*PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE - LEY 24059*", para lo cual, decidió rectificar la absolución de la consulta y/u observación materia del presente análisis, precisión que cuenta con la respectiva revalidación de mercado, por lo que resulta ser congruente con lo indicado en la Opinión N° 004-2023/DTN.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que el rótulo del ítem N° 1 consigne obligatoriamente el texto "Programa vaso de leche Ley N° 27470" "Prohibida su Venta" y "Programa Social"; y en tanto la Entidad mediante su oficio aclaró que el rótulo del ítem N° 1, debe contener obligatoriamente la denominación "*PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE - LEY 24059*", condición que cuenta con pluralidad de proveedores y marcas;

[20] Remitido mediante Expediente N° 2025-0051540 de fecha 11 de abril de 2025.

este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que, se emitirán las disposiciones siguientes:

- Se **deberá dejar sin efecto**[21] la absolución de la consulta y/u observación N° 28 y se considera en su lugar lo precisado por la Entidad en el INFORME TÉCNICO N° 01-2025-MPT-LP01/CS-1.

- Se **adecuará** el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle:

> *"“Capítulo III*
> *(...)*
> ***PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA***
> *(...)*
> *E.3 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO*
> *(...)*
> *ROTULADO*
> *(...)*
> ~~*Asimismo, podrá llevar impreso de forma opcional el siguiente texto: “PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) - DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA”*~~
> *Asimismo, se precisa que la información que debe contener obligatoriamente el ROTULADO del producto alimenticio el cual debe consignar la denominación “PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE - LEY 24059” al ser estos productos destinado para el Programa Social del Vaso de Leche.*
> *(...)”*

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

- 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, precisa y motivada todas las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Cuestionamiento N° 6 — **Respecto al “Factor de evaluación -Preferencia de los consumidores beneficiarios- del ítem N° 2”**

El participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 18; señalando que, el otorgar más puntaje al factor de evaluación “Preferencia de los consumidores beneficiarios” favorecería a un postor

[21] Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.

específico que cumpla con ese criterio evaluativo, lo que podría discriminar a otras empresas que no puedan cumplir con dicho factor.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se reduzca el puntaje del factor de evaluación "Preferencia de los beneficiarios" a 10 puntos y el resto otorgárselo a la oferta económica del ítem N° 2.**

Pronunciamiento

De la revisión del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

"Capítulo IV
(...)
ITEM N° 02: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

FACTORES DE EVALUACIÓN	
(…)	
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
Evaluación: *Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.* *Acreditación:* *(...)"*	***(Máximo 12 puntos)*** ***Porcentaje de aceptabilidad*** ***De 97.01 a 100.00% 12 puntos*** ***De 95.01 a 97% 03 puntos***

(...)"

Así, mediante la consulta y/u observación N° 18, se observó la asignación de 12 puntos al factor de evaluación "Preferencia de los beneficiarios" del ítem N° 2, solicitando que a este sólo se le otorgué 10 punto y los 2 puntos adicionales sean transferidos a la propuesta económica; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01-2025-MPT-LP01/CS-1[22], señaló lo siguiente:

"(...)
Al respecto, se debe precisar que, en el marco de lo establecido en la Versión N° 02 de los Tableros de Requisitos de Calificación y Factores de Evaluación, modificada con Resolución N°051-2019-OSCE/PRE de fecha 14 de marzo de 2019, ***para los procesos de selección de Suministro de bienes - Programa vaso de leche, se consigna que el factor de evaluación denominado "Preferencia de los consumidores Beneficiarios" es obligatorio y el puntaje es a elección del Comité de selección*** *(...)*

En atención a lo antes mencionado, se puede apreciar que ***no hay una exigencia de un puntaje máximo con respecto a preferencia de los consumidores Beneficiarios****; siendo*

[22] Remitido mediante el Expediente N° 2025-00036412, de fecha 14 de marzo de 2025.

así, lo manifestado por el participante no tiene sustento legal, al afirmar que el puntaje máximo para la prueba de aceptabilidad es de 10 puntos.
(...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que en el numeral 51.1 del artículo 51 del Reglamento se dispone que la Entidad evalúa las ofertas conforme a los factores de evaluación previstos en los documentos del procedimiento, a fin de determinar la mejor oferta.

Así, las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, establecen que los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación.

Asimismo, las citadas Bases estándar establecen que adicionalmente al factor "Precio", la Entidad debe consignar los factores de evaluación previstos en el artículo 4 de la ley N° 27470, siendo uno de estos: "Preferencia de los consumidores beneficiarios"; asimismo, se establece que la evaluación de dicho factor se realiza en función al porcentaje de aceptabilidad, para lo cual la Entidad deberá precisar el puntaje máximo a otorgarse al referido factor de evaluación.

En virtud de lo anterior, debe señalarse que en el objeto de la presente contratación el no cumplimiento de los factores de evaluación diferentes al "precio" no implicará, a diferencia de los requisitos de calificación, la descalificación del postor, pues, la única consecuencia es la no obtención del puntaje.

Dicho lo anterior, se aprecia que la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades, mediante el citado informe técnico brindó los alcances necesarios por los cuales ratificaría el puntaje asignado al factor de evaluación "Preferencia de los beneficiarios" del ítem N° 2, argumentando que tal decisión se estriba en la potestad que tiene la Entidad de precisar el puntaje que asignará al mencionado factor.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se reduzca el puntaje del factor de evaluación "Preferencia de los beneficiarios" a 10 puntos y el resto otorgárselo a la oferta económica del ítem N° 2; y en tanto que la Entidad mediante su informe técnico brindó los argumentos por los cuales no aceptará dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 7 — **Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 22 y N° 23.**

El participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 22 y N° 23; señalando que, en ambas consultas y/u observaciones se solicitó suprimir el factor de evaluación de "ISO Gestión Ambiental" y redistribuir su puntaje a la oferta económica; no obstante, si bien la

Entidad suprimió el referido factor de evaluación, esta asignó los puntos adicionales a la preferencia de los beneficiarios sin justificación alguna.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **el puntaje del factor de evaluación "Sostenibilidad ambiental y social" suprimido sea asignado al factor de evaluación "Precio" del ítem N° 2**.

Pronunciamiento

De la revisión del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

"Capítulo IV
(...)
ITEM N° 02: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

FACTORES DE EVALUACIÓN	
(...)	
G. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL	
Evaluación: *Se evaluará el Sistema de Gestión Ambiental* *Acreditación:* *(...)"*	***(3 puntos)*** ***Acredita el certificado 3.00 puntos*** ***No acredita 0.00 puntos***

(...)"

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 22 y N° 23, se solicitó suprimir el factor de evaluación "Sostenibilidad ambiental y social" del ítem N° 2 y que su puntaje sea redistribuido a la propuesta económica; ante lo cual, la Entidad acogió lo solicitado, señalando que suprimirá el factor de evaluación "Sostenibilidad ambiental y social" del ítem N° 2 y el puntaje se adicionará al factor "Preferencia de los consumidores".

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01-2025-MPT-LP01/CS-1[23], señaló que con ocasión del pedido formulado en las consultas y/u observaciones N° 22 y N° 23, en las Bases integradas se procedió a suprimir el literal G referente al factor de evaluación Sostenibilidad Ambiental y Social, y el puntaje fue redistribuido conforme a lo estipulado en la Ley, para lo cual se consideró Versión N° 02 de los Tableros de Requisitos de Calificación y Factores de Evaluación para los procesos de selección de Suministro de bienes - Programa vaso de leche, en el cual se consigna cuáles son los Factores de Evaluación y el puntaje que se asigna a cada factor.

[23] Remitido mediante el Expediente N° 2025-00036412, de fecha 14 de marzo de 2025.

Al respecto, cabe señalar que en el numeral 51.1 del artículo 51 del Reglamento se dispone que la Entidad evalúa las ofertas conforme a los factores de evaluación previstos en los documentos del procedimiento, a fin de determinar la mejor oferta.

Así, las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, establecen que los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación, para lo cual, corresponde que la Entidad asigne puntaje a cada factor de evaluación requerido.

En virtud de lo anterior, debe señalarse que en el objeto de la presente contratación el no cumplimiento de los factores de evaluación diferentes al "precio" no implicará, a diferencia de los requisitos de calificación, la descalificación del postor, pues, la única consecuencia es la no obtención del puntaje.

Dicho lo anterior, se aprecia que la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades mediante el citado informe técnico, indicó que si bien aceptó suprimir el factor de evaluación "Sostenibilidad ambiental y social" del ítem N° 2, decidió redistribuir su puntaje al factor "Preferencia de los consumidores", decisión que se estriba en la potestad de la Entidad de establecer el puntaje para cada factor de evaluación requerido.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que el puntaje del factor de evaluación "Sostenibilidad ambiental y social" suprimido sea asignado al factor de evaluación "Precio" del ítem N° 2; y en tanto que la Entidad mediante su informe técnico brindó los argumentos por los cuales no aceptará dicha pretensión; además, considerando que el recurrente no brindó mayores argumentos de orden técnico y normativo que respalden su pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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 formulación de la ración

De la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

CÁLCULO TEÓRICO DE LA RACIÓN DIARIA CONCORDANTE CON LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES QUE EXIGE LA R.M. N° 711-2002-SA/DM.

PERÚ | Ministerio de Salud | Instituto Nacional de Salud | Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	4.00	2.46	9.86	0.16	1.44	0.53	2.13
A	59	Quinua, hojuela de	13.00	8.20	32.81	0.96	8.66	1.81	7.23
A	99	Kiwicha, preocida, hojuela de	48.00	32.65	130.62	3.89	34.99	6.43	25.73
		Leche evaporada entera (a) (DS N° 004-2022- MIDAGRI)	63.00	5.67	22.68	4.10	36.86	3.78	15.12
		Premix de Microntrientes	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
TOTAL	130.24	48.99	195.97	9.11	81.95	12.55	50.20
Energía total (kcal)	328.11	195.97		81.95		50.20	
Distribución energética		60%		25%		15%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

IMPORTANTE:Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud.
(a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS N°004-2022-MIDAGRI

De otro lado, cabe indicar que las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, precisan lo siguiente:

> *"(...)*
> *a) Formulación de la ración alimenticia diaria del Programa del Vaso de Leche (ejemplo de estructura tomada de la "GUÍA: FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE" que puede ser consultada en el siguiente enlace: https://www.ins.gob.pe/insvirtual/images/otrpubs/pdf/IMPRESION%20%20vaso%20ok.pdf*
> *(...)"*

Al respecto, cabe precisar que las características de la ración deben cumplir con lo establecido en el numeral 4.1 del artículo 4 de la Ley Nº 27470 - Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.

Ahora bien, este Organismo Técnico Especializado, efectuó una simulación de la formulación de la ración, a fin de verificar los valores que se muestran en la tabla "RACIÓN TEÓRICA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE", para lo cual se consideraron los pesos de cada uno de los insumos que conforman la ración alimenticia diaria, según lo señalado en las especificaciones técnicas, obteniéndose lo siguiente:

RACIÓN	Cantidad	Carbohidratos		Grasa		Proteínas		Energía total
	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(kcal)
Leche Evaporada Entera	63.00	6.22	24.90	4.10	36.86	3.78	15.12	76.87
	67.24	43.31	173.23	5.01	45.09	8.76	35.04	253.35
A7 Avena, hojuela cruda	4.000	2.46	9.86	0.16	1.44	0.52	2.08	13.38
A59 Quinua, hojuelas de	13.000	8.20	32.81	0.96	8.66	1.81	7.23	48.70
A99 Kiwicha, precocida, hojuela de	48.000	32.64	130.56	3.89	34.99	6.43	25.73	191.28
- Micronutrientes:	2.24	<=== Casi la Constante es 2.24 (a veces lo requieren desglosado en: Fosfato tricálcico 2.12 g, más Mix de minerales y vitaminas: 0.12), PARA FORTIFICAR EL PRODUCTO EN POLVO (EN ESTE CASO, HOJUELAS) según GUÍA: FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (CENAN, 2010).						
* Fosfato tricálcico	2.12							
* Mix de vitaminas y minerales	0.12							
Totales Ración	130.24	49.53	198.13	9.11	81.95	12.54	50.16	330.23
Distribución energética Ración			59.99%		24.81%		15.19%	
Requisitos RM 711-2002			60-68%		20-25%		12-15%	207
Conclusión respecto RM 711-2002			NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	CUMPLE

De forma previa cabe indicar que, del análisis y cálculo efectuado por esta Dirección, se obtuvo un valor de 330.23 kilocalorías, valor dentro del límite permitido en la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM, pero que diferiría de los valores de Kcal señalados por la Entidad, dado que, se obtuvo un valor de **59.99% de kilocalorías** correspondiente a las carbohidratos, y **15.19% de kilocalorías** correspondiente a las proteínas, valores que no estarían dentro del rango permitido, con lo cual, se estaría vulnerando lo señalado en la referida Resolución.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el OFICIO N° 650-2025-MPT/GDS/SGPA[24], indicó lo siguiente:

> *"(...)*
> *Respecto A LA FORMULACION DE LA RACION*
> *(...)*
>
> *Que, con Oficio N° 001234-2025-GRLL-GGR-GRS emitido Gerencia Regional de Salud, con respecto a la formulación de la ración, indico que se ha revisada y reformulado el cálculo según el siguiente detalle:*

[24] Remitido mediante Expediente N° 2025-0051540 de fecha 11 de abril de 2025.

PERÚ Ministerio de Salud | Instituto Nacional de Salud | Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	4.00	2.46	9.86	0.16	1.44	0.53	2.13
A	59	Quinua, hojuela de	13.00	8.20	32.81	0.96	8.66	1.81	7.23
A	99	Kiwicha, precocida, hojuela de	55.00	37.40	149.60	4.46	40.10	7.37	29.48
	*	Leche evaporada entera (a)	55.00	5.06	20.24	3.58	32.18	3.30	13.20
		Premix de Micronutrientes	0.12						
		Fosfato Tricalcico	2.12						
RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN			Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL			129.24	53.13	212.51	9.15	82.37	13.01	52.04
Energía total (kcal)			346.91	212.508		82.368		52.036	
Distribución energética				61.26%		23.74%		15.00%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM				60-66%		20-25%		12-15%	

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituo Nacional de Salud.

(a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS N° 004-2022- MIDAGRI

Que, del documento citado en el párrafo anterior se desprende el sustento técnico utilizado para la formulación de la ración el cual indica: "(...)los valores se ajustan a lo estipulado en la RM N° 711 y demás documentos normativos del Programa Vaso de Leche, en lo referente al aporte de energía y la adecuación porcentual según macronutrientes. Cabe precisar que en el cálculo que realiza la OSCE, no está utilizando los valores de 9.2 gr. para los carbohidratos estipulado por la FDA.
(...)"

Aunado a ello, mediante OFICIO N° 3559 -2025-MPT/OGAF/OAP[25], indicó lo siguiente:

"(...)
Respecto a la Formulación de la Ración: ***Se remite las Bases Integradas en versión WORD, dentro de la cual se ha procedido a realizar la modificación de los Valores Nutricionales para Ítem N°01: LECHE EVAPORA ENTERA y N° 02: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES****.*
(...)"

De esta manera, se aprecia que la Entidad, luego de verificar los resultados matemáticos en la formulación de la Ración Alimentaria, decidió reformular el cálculo de la ración en atención a la información brindada por la Gerencia Regional de Salud, ratificando que los valores se ajustan lo descrito en la RM N° 711-2002 -SA/DM; aunado a ello, señaló que procedió a modificar los valores nutricionales para los ítems N° 01: LECHE EVAPORADA ENTERA y N° 02: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

[25] Remitido mediante Expediente N° 2025-0004019 de fecha 29 de abril de 2025.

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

- Se **adecuarán** los Capítulos II, III y IV de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, considerando lo precisado por la Entidad en el OFICIO N° 650-2025-MPT/GDS/SGPA y OFICIO N° 3559 -2025-MPT/OGAF/OAP, así como el archivo denominado "Bases Integrada LP N 01-2025 - PVL modificada", según lo siguiente:

"Capítulo II
(...)
1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la Contratación del Suministro de Productos Alimenticios para la atención de 6500 beneficiarios del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Trujillo por un periodo de 12 meses.

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES			
ITEMS	***DESCRIPCIÓN***	***UNIDAD***	***CANTIDAD***
N° 1	*LECHE EVAPORADA ENTERA*	*Unidad por 410 g.*	*~~364,555.00~~* *318,263.00*
N° 2	*MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES*	*Bolsa por 1.00 Kg*	*~~159,527.00~~* *176,613.40*

(...)
1.8 PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

~~*CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES*~~ ~~***ITEM N° 1: LECHE EVAPORADA ENTERA x 410g.***~~			
~~***N° de Entrega***~~	~~***Plazo de la entrega***~~	~~***Cantidad***~~	~~***Unidad de medida***~~
~~*Primera*~~	~~*Se realizará en un plazo máximo de siete (07) días calendarios, a partir del día siguiente de suscrito el contrato.*~~	~~*58,928*~~	~~*Und.*~~

~~Segunda~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 1era. entrega~~	~~60,926~~	~~Und.~~
~~Tercera~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 2da. entrega~~	~~60,926~~	~~Und.~~
~~Cuarta~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 3era. entrega~~	~~61,924~~	~~Und.~~
~~Quinta~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 4ta. entrega~~	~~60,925~~	~~Und.~~
~~Sexta~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 5ta. entrega~~	~~60,926~~	~~Und.~~
~~**TOTAL**~~		~~364,555.00 Und.~~	

~~CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES~~

~~**ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**~~

~~**N° de Entrega**~~	~~**Plazo de la entrega**~~	~~**Cantidad**~~	~~**Unidad de medida**~~
~~Primera~~	~~Se realizará en un plazo máximo de siete (07) días calendarios, a partir del día siguiente de suscrito el contrato.~~	~~25,800~~	~~Kg~~
~~Segunda~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 1era. entrega~~	~~26,660~~	~~Kg~~
~~Tercera~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 2da. entrega~~	~~26,660~~	~~Kg~~
~~Cuarta~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 3era. entrega~~	~~27,100~~	~~Kg~~
~~Quinta~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 4ta. entrega~~	~~26,660~~	~~Kg~~
~~Sexta~~	~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 5ta. entrega~~	~~26,647~~	~~Kg~~
~~**TOTAL**~~		~~159,527.00 Kg.~~	

CANTIDAD

N° de Entrega	Periodo de atención (días)	Leche Evaporada Entera (Unidades por 410 g)	Mezcla de Hojuelas de quinua, avena y kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales (Kg)
Primera	31 días	27030.00 Und.	14960.00 Kg.
Segunda	28 días	24415.00 Und.	13513.00 Kg.
Tercera	31 días	27030.00 Und.	14959.00 Kg.
Cuarta	30 días	26160.00 Und.	14477.00 Kg.
Quinta	31 días	27030.00 Und.	14959.00 Kg.
Sexta	30 días	26160.00 Und.	14477.00 Kg.
Sétima	31 días	27030.00 Und.	14959.00 Kg.
Octava	31 días	27030.00 Und.	14959.00 Kg.
Novena	30 días	26159.00 Und.	14477.00 Kg.
Decima	31 días	27030.00 Und.	14959.00 Kg.
Decima primera	30 días	26159.00 Und.	14477.00 Kg.
Decima segunda	31 días	27030.00 Und	14959.00 Kg.
TOTAL		318,263.00 Und.	176,135.00 Kg.

(...)

Capítulo III
(...)
ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DEL BIEN ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA
(...)
E. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR
DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem	Cantidad	Descripción	Presentación
Único	318,263.00 ~~364,555.00~~ Und.	Leche Evaporada Entera	Unidad por 410 g

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
La Municipalidad Provincial de Trujillo a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en ~~63.00~~ 55.00 g de leche evaporada entera complementada con ~~67.24~~ 74.24g de Mezcla de hojuelas de quinua, avena y kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales.

CÁLCULO TEÓRICO DE LA RACIÓN DIARIA CONCORDANTE CON LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES QUE EXIGE LA R.M. N° 711-2002-SA/DM.
(...)

PERÚ | Ministerio de Salud | Instituto Nacional de Salud | Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable

~~CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE~~

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
~~A~~	~~7~~	~~Avena, hojuela cruda~~	~~4.00~~	~~2.46~~	~~9.86~~	~~0.16~~	~~1.44~~	~~0.53~~	~~2.13~~
~~A~~	~~59~~	~~Quinua, hojuela de~~	~~13.00~~	~~8.20~~	~~32.81~~	~~0.96~~	~~8.66~~	~~1.81~~	~~7.23~~
~~A~~	~~99~~	~~Kiwicha, precocida, hojuela de~~	~~48.00~~	~~32.65~~	~~130.63~~	~~3.80~~	~~34.00~~	~~6.43~~	~~25.73~~
	*	~~Leche evaporada entera (a) (DS N° 004-2022- MIDAGRI)~~	~~63.00~~	~~5.67~~	~~22.68~~	~~4.10~~	~~36.90~~	~~3.78~~	~~15.12~~
		~~Premix de Micronutrientes~~	~~0.12~~						
		~~Fosfato Tricálcico~~	~~2.12~~						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
~~TOTAL~~	~~190.24~~	~~40.99~~	~~195.97~~	~~9.11~~	~~81.95~~	~~12.55~~	~~50.20~~
~~Energía total (kcal)~~	~~928.11~~	~~195.97~~		~~81.95~~		~~50.20~~	
~~Distribución energética~~		~~60%~~		~~35%~~		~~15%~~	
~~Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM~~		~~60-68%~~		~~20-25%~~		~~12-15%~~	

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituo Nacional de Salud.
(a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS N°004-2022- MIDAGRI

(…)

PERÚ | Ministerio de Salud | Instituto Nacional de Salud | Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	4.00	2.46	9.86	0.16	1.44	0.53	2.13
A	59	Quinua, hojuela de	13.00	8.20	32.81	0.96	8.66	1.81	7.23
A	99	Kiwicha, precocida, hojuela de	55.00	37.40	149.60	4.46	40.10	7.37	29.48
	*	Leche evaporada entera **(a)**	55.00	5.06	20.24	3.58	32.18	3.30	13.20
		Premix de Micronutrientes	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
TOTAL	129.24	53.13	212.51	9.15	82.37	13.01	52.04
Energía total (kcal)	**346.91**	212.508		82.368		52.036	
Distribución energética		**61.26%**		**23.74%**		**15.00%**	
Requisitos Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM		**60-68%**		**20-25%**		**12-15%**	

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituo Nacional de Salud.
(a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS Nº 004-2022- MIDAGRI

(…)

Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.

Vitaminas	***Ración/día a entregar***		***Base legal referente: R.M. Nº 711-2002-SA/DM***
	~~63.00~~ 55.00 g de Leche Evaporada Entera	***~~67.24~~ 74.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales.***	
Vitamina A - µg de retinol	*0*	*Min. 425.00*	*Min. 425*
Vitamina C – mg	*0*	*Min. 41.50*	*Min. 41.5*
Tiamina B_1 - mg	*0*	*Min. 0.45*	*Min. 0.45*
Riboflavina – mg	*0*	*Min. 0.49*	*Min. 0.49*

Vitamina B_6 – mg	*0*	*Min. 0.60*	*Min. 0.60*
Vitamina B_{12} - µg	*0*	*Min. 0.46*	*Min. 0.46*
Niacina – mg	*0*	*Min. 5.85*	*Min. 5.85*
Ácido Fólico - µg	*0*	*Min. 41.25*	*Min. 41.25*

Minerales	***Ración/día a entregar***		***Base legal referente: R.M. Nº 711-2002-SA/DM***
	~~63.00~~ 55.00 g de Leche Evaporada Entera	***~~67.24~~ 74.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales.***	
Hierro – mg	*0*	*Min. 10.00*	*Min. 10.00*
Yodo – ug	*0*	*Min. 42.00*	*Min. 42.00*
Calcio - mg	*0*	*Min. 465.0*	*Min. 465.0*
Fósforo – mg	*0*	*Min. 390.00*	*Min. 390.00*
Zinc – mg	*0*	*Min. 6.00*	*Min. 6.00*
Hierro – mg	*0*	*Min. 10.00*	*Min. 10.00*

(…)

I. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

(…)

~~CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA DE ADQUISICION DE BIEN ALIMENTICIO: "LECHE EVAPORADA ENTERA" PARA ATENDER 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO~~			
~~Nº de Entrega~~	***~~Plazo de la entrega~~***	***~~Cantidad~~***	***~~Unidad de medida~~***
~~PRIMERA ENTREGA~~	***~~Se realizará en un plazo máximo de 07 días calendarios a partir del día siguiente de suscrito el contrato.~~***	***~~58,928~~***	***~~Und.~~***
~~SEGUNDA ENTREGA~~	***~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 1era entrega.~~***	***~~60,926~~***	***~~Und.~~***
~~TERCERA ENTREGA~~	***~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 2da entrega.~~***	***~~60,926~~***	***~~Und.~~***
~~CUARTA ENTREGA~~	***~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 3era entrega.~~***	***~~61,924~~***	***~~Und.~~***
~~QUINTA ENTREGA~~	***~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 4ta entrega.~~***	***~~60,925~~***	***~~Und.~~***
~~SEXTA ENTREGA~~	***~~Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 5ta entrega.~~***	***~~60,926~~***	***~~Und.~~***
~~TOTAL~~		***~~364,555.00 Und.~~***	

Nº de entrega	***Periodo de atención***	***Cantidad***
		Leche Evaporada Entera

	(días)	(Unidades por 410 g)
Primera	31	27030.00 unidades
Segunda	28	24415.00 unidades
Tercera	31	27030.00 unidades
Cuarta	30	26160.00 unidades
Quinta	31	27030.00 unidades
Sexta	30	26160.00 unidades
Sétima	31	27030.00 unidades
Octava	31	27030.00 unidades
Novena	30	26159.00 unidades
Décima	31	27030.00 unidades
Décimo primera	30	26159.00 unidades
Décimo segunda	31	27030.00 unidades
TOTAL	**365**	**318,263.00 unidades**

(...)
ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DEL BIEN ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES
(...)

E. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR
DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem	Cantidad	Descripción	Presentación
Único	176,134.40 ~~159,527.00~~ Kg	Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Bolsa por 1.00 Kg

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
La Municipalidad Provincial de Trujillo a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en ~~63.00~~ 55.00 g de leche evaporada entera complementada con ~~67.24~~ 74.24g de Mezcla de hojuelas de quinua, avena y kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales.

CÁLCULO TEÓRICO DE LA RACIÓN DIARIA CONCORDANTE CON LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES QUE EXIGE LA R.M. N° 711-2002-SA/DM.
(...)

PERÚ | Ministerio de Salud | Instituto Nacional de Salud | Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	4.00	2.46	9.86	0.16	1.44	0.53	2.13
A	59	Quinua, hojuela de	13.00	8.20	32.81	0.96	8.66	1.81	7.23
A	99	Kiwicha, precocida, hojuela de	48.00	33.65	130.63	3.80	34.00	6.43	25.73
		Leche evaporada entera (a) (DS N° 004-2022- MIDAGRI)	63.00	3.07	22.00	4.10	36.88	3.70	13.12
		Premix de Micronutrientes	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
TOTAL	130.24	48.99	195.97	9.11	81.95	12.55	50.20
Energía total (kcal)	326.11	195.97		81.95		50.20	
Distribución energética		60%		25%		15%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		55-65%		20-25%		12-15%	

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituo Nacional de Salud.
(a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS N°004-2022- MIDAGRI

(…)

Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.

PERÚ | Ministerio de Salud | Instituto Nacional de Salud | Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	4.00	2.46	9.86	0.16	1.44	0.53	2.13
A	59	Quinua, hojuela de	13.00	8.20	32.81	0.96	8.66	1.81	7.23
A	99	Kiwicha, precocida, hojuela de	55.00	37.40	149.60	4.46	40.10	7.37	29.48
	*	Leche evaporada entera (a)	55.00	5.06	20.24	3.58	32.18	3.30	13.20
		Premix de Micronutrientes	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Carbohidratos kcal	Grasa Gramos	Grasa kcal	Proteínas Gramos	Proteínas kcal
TOTAL	129.24	53.13	212.51	9.15	82.37	13.01	52.04
Energía total (kcal)	**346.91**	212.508		82.368		52.036	
Distribución energética		**61.26%**		**23.74%**		**15.00%**	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		**60-68%**		**20-25%**		**12-15%**	

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituo Nacional de Salud.
(a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS N° 004-2022- MIDAGRI

(…)

Vitaminas	***Ración/día a entregar***		***Base legal referente: R.M. Nº 711-2002-SA/DM***
	~~63.00~~ 55.00 g de Leche Evaporada Entera	***~~67.24~~ 74.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales.***	
Vitamina A - µg de retinol	*0*	*Min. 425.00*	*Min. 425*
Vitamina C – mg	*0*	*Min. 41.50*	*Min. 41.5*
Tiamina B_1 - mg	*0*	*Min. 0.45*	*Min. 0.45*
Riboflavina – mg	*0*	*Min. 0.49*	*Min. 0.49*
Vitamina B_6 – mg	*0*	*Min. 0.60*	*Min. 0.60*

Vitamina B_{12} - µg	*0*	*Min. 0.46*	*Min. 0.46*
Niacina – mg	*0*	*Min. 5.85*	*Min. 5.85*
Ácido Fólico - µg	*0*	*Min. 41.25*	*Min. 41.25*

Minerales	***Ración/día a entregar***		***Base legal referente: R.M. Nº 711-2002-SA/DM***
	~~63.00~~ 55.00 g de Leche Evaporada Entera	***~~67.24~~ 74.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales.***	
Hierro – mg	*0*	*Min. 10.00*	*Min. 10.00*
Yodo – ug	*0*	*Min. 42.00*	*Min. 42.00*
Calcio - mg	*0*	*Min. 465.0*	*Min. 465.0*
Fósforo – mg	*0*	*Min. 390.00*	*Min. 390.00*
Zinc – mg	*0*	*Min. 6.00*	*Min. 6.00*
Hierro – mg	*0*	*Min. 10.00*	*Min. 10.00*

(...)

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

PRODUCTO ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

(...)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

*La **mezcla de hojuelas de quinua, avena y kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales** será un alimento elaborado bajo la siguiente composición:*

ALIMENTO/INSUMO	***CANTIDAD***	
	En ración de ~~67.24~~ 74.24 g	***En 100%***
Kiwicha en hojuelas	***~~48.00~~ 55.00***	*~~71.39~~ 74.08*
Quinua en hojuelas	*13.00*	*~~19.33~~ 17.51*
Avena en hojuelas	*4.00*	*~~5.95~~ 5.39*
Fosfato Tricálcico	*2.12*	*~~3.15~~ 2.86*
Premix de micronutrientes	*0.12*	*~~0.18~~ 0.16*
TOTAL	***~~67.24~~ 74.24***	***100.00***

(...)

b. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

REQUISITOS	***REQUERIDO***
Proteínas (g / 100 de producto)	*Mínimo ~~13.04~~ 13.08*
Grasa (g / 100 de producto)	*Mínimo ~~7.45~~ 7.52*
Carbohidratos (g / 100 de producto)	*Por diferencia de nutrientes*
Energía total (Kcal / 100 de producto)	***Mínimo ~~376.93~~ 378.90Kcal***
Humedad (g/100 g de producto)	*Máximo 12.50*
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	*Máximo 0,20*
Saponina	*Ausente*

(...)

d. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las Hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada entera se consideran como un adicional.

Vitaminas	***En ~~67.24~~ 74.24 g***	***~~En 100 g~~***	***En 100 g***
Hierro – mg	*Mín. 10.00*	*~~Mín. 14.87~~*	*Mín. 13.47*
Yodo – ug	*Mín. 42.00*	*~~Mín. 62.46~~*	*Mín. 56.57*
Calcio - mg	*Mín. 465.00*	*~~Mín. 691.55~~*	*Mín. 626.35*
Fósforo – mg	*Mín. 390.00*	*~~Mín. 580.01~~*	*Mín. 525.32*
Zinc – mg	*Mín. 6.00*	*~~Mín. 8.92~~*	*Mín. 8.08*
Vitaminas	***En ~~67.24~~ 74.24 g***	***~~En 100 g~~***	***En 100 g***
Vitamina A - µg de retinol	*Mín. 425.00*	*~~Mín. 632.06~~*	*Mín. 572.47*
Vitamina C – mg	*Mín. 41.50*	*~~Mín. 61.72~~*	*Mín. 55.90*
Tiamina (Vitamina. $B_{1)}$ - mg	*Mín. 0.45*	*~~Mín. 0.67~~*	*Mín. 0.61*
Riboflavina – mg	*Mín. 0.49*	*~~Mín. 0.73~~*	*Mín. 0.66*
Vitamina B_6 – mg	*Mín. 0.60*	*~~Mín. 0.89~~*	*Mín. 0.81*
Vitamina B_{12} - µg	*Mín. 0.46*	*~~Mín. 0.68~~*	*Mín. 0.62*
Niacina – mg	*Mín. 5.85*	*~~Mín. 8.70~~*	*Mín. 7.88*
Ácido Fólico - µg	*Mín.41.25*	*~~Mín. 61.35~~*	*Mín. 55.56*

(...)

I. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

(...)

~~*CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA DE ADQUISICION DE BIEN ALIMENTICIO: "MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA ATENDER 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO*~~			
~~*Nº de Entrega*~~	~~*Plazo de la entrega*~~	~~*Cantidad*~~	~~*Unidad de medida*~~
~~*PRIMERA ENTREGA*~~	~~*Se realizará en un plazo máximo de 07 días calendarios a partir del día siguiente de suscrito el contrato.*~~	~~*25,800*~~	~~*Kg*~~
~~*SEGUNDA ENTREGA*~~	~~*Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 1era entrega.*~~	~~*26,660*~~	~~*Kg*~~
~~*TERCERA ENTREGA*~~	~~*Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 2da entrega.*~~	~~*26,660*~~	~~*Kg*~~
~~*CUARTA ENTREGA*~~	~~*Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 3era entrega.*~~	~~*27,100*~~	~~*Kg*~~
~~*QUINTA ENTREGA*~~	~~*Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 4ta entrega.*~~	~~*26,660*~~	~~*Kg*~~
~~*SEXTA ENTREGA*~~	~~*Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 5ta entrega.*~~	~~*26,647*~~	~~*Kg*~~

~~TOTAL~~	~~159,527.00 Kg.~~

Nº de entrega	Periodo de atención (días)	Cantidad Mezcla de hojuelas de quinua, avena y kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales (Kilogramos)
Primera	31	14960.00 Kg
Segunda	28	13513.00 Kg
Tercera	31	14959.00 Kg
Cuarta	30	14477.00 Kg
Quinta	31	14959.00 Kg
Sexta	30	14477.00 Kg
Sétima	31	14959.00 Kg
Octava	31	14959.00 Kg
Novena	30	14477.00 Kg
Décima	31	14959.00 Kg
Décimo primera	30	14477.00 Kg
Décimo segunda	31	14959.00 Kg
TOTAL	**365**	**176,135.00 Kg**

(...)

CAPÍTULO IV

(...)

ITEM N° 01: LECHE EVAPORADA ENTERA

(...)

FACTORES DE EVALUACIÓN	***[Hasta 50] puntos***
B. VALORES NUTRICIONALES	
Evaluación: *Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.* *Acreditación:* *Se acreditará mediante Declaración Jurada.*	***(Máximo 08 puntos)*** ***Proteínas:*** ● *De 6.11 % a mas* ***08 puntos*** ● *De 6.05 % a 6.10%* ***05 puntos*** ● *De 6.01 a 6.04%* ***03 puntos***

(...)

ITEM N° 02: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

FACTORES DE EVALUACIÓN	***[Hasta 50] puntos***
B. VALORES NUTRICIONALES	

<u>Evaluación</u>: *Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.* *<u>Acreditación</u>:* *Se acreditará mediante Declaración Jurada.*	***(Máximo 06 puntos)*** *Proteínas:* ● *De 13.21 g a más …….. **03 puntos*** ● *De 13.11 a 13.20 g ..... **02 puntos*** ● *De ~~13.05~~ 13.09 a 13.10 g …….. **01 punto*** *Energía:* ● *De 391.00 Kcal a más ..... **03 puntos*** ● *De 380.01 a 390.99 Kcal .. **02 puntos*** *De ~~376.94~~ 378.91 a 380.00 Kcal …**01 punto***

(…)"

- Se **<u>dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.2. Documentos para la admisión de la oferta

De la revisión del numeral 2.2.1.1 del del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

"(…)
ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
(…)
Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de distribuidor debe adjuntar carta de autorización.
(…)"

Al respecto, cabe señalar que las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación indican que "No corresponde requerir declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de Especificaciones Técnicas (Anexo Nº 3) y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento".

En relación a ello, se advierte que, para el ítem N° 2 se está exigiendo que se presente una "Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de distribuidor debe adjuntar carta de autorización" de manera adicional al Anexo N° 3, lo cual, no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, siendo razonable que sea requerido para el perfeccionamiento de contrato.

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

- Se **suprimirá** del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, el siguiente texto tachado:

> *"Capítulo II*
> *(…)*
>
> *2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta*
> *(…)*
>
> ***ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES***
> *(…)*
> ~~*Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de distribuidor debe adjuntar carta de autorización.*~~
> *(…)"*

- Se **adecuará** el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:
-

> ***ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES***
> *(…)*
> *Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de distribuidor debe adjuntar carta de autorización, se presentará para el perfeccionamiento de contrato*
> *(…)"*

Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.05.2025 21:00:18 -05:00

- Se **incluirá** en el numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, el siguiente texto:

> *- Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de distribuidor debe adjuntar carta de autorización.*

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

4. CONCLUSIONES

Firmado digitalmente por APAZA TURPO Peter Yasmani FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.05.2025 19:47:16 -05:00

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

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 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 aquellas que fueron materia del presente pronunciamiento.

4.3 Una vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases definitivas, 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, 19 de mayo de 2025

Código: 6.1,12.6, 22.1

Firmado digitalmente por FLORES BAZAN Miguel Angel FAU 20419026809 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19.05.2025 21:16:22 -05:00