

PRONUNCIAMIENTO N° 71-2024/OSCE-DGR

Entidad : Municipalidad Provincial de Hualgayoc - Bambamarca

Referencia : Licitación Pública N.º 6-2023-MPH-BCA/CS-1, convocada para la “Contratación de suministro de bien alimenticio: hojuelas precocidas de avena, quinua, maca, cebada con ajonjolí deshidratado en polvo enriquecido con vitaminas y minerales, para los meses de enero a diciembre del 2024”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento remitido el 8¹ y subsanado el 17² y 30³ de enero de 2024, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia, remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE), la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas u observaciones e integración de Bases presentada por el participante **GRUPO CEREGRAL - CP E.I.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N.º 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N.º 344-2018-EF, en adelante el Reglamento; y sus modificatorias.

Cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información complementaria 6⁴ y 13⁵ de febrero de 2024 remitida por la Entidad mediante Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

Asimismo, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el Comité de Selección en el pliego absolutorio; y, el tema materia de los cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

Cuestionamiento Único: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N.º 6, referida al “**certificado de saneamiento ambiental**”.

¹ Mediante el Trámite Documentario N.º 2024-26157265-CAJAMARCA.

² Mediante el Trámite Documentario N.º 2024-26182622-CAJAMARCA.

³ Mediante el Trámite Documentario N.º 2024-26202955-CAJAMARCA.

⁴ Mediante el Trámite Documentario N.º 2024-26401

⁵ Mediante el Proveídos N.º D000483-2024-OSCE-SIRC y N.º D000484-2024-OSCE-SIRC.

2. CUESTIONAMIENTO

Cuestionamiento Único:

Respecto al certificado de saneamiento ambiental

El participante **GRUPO CEREGRAL - CP E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N.º 6, señalando lo siguiente:

“(…)

Cuestionamos que, ante la solicitud de participante D VITA QALI EIRL, sobre INCLUIR un nuevo requisito OBLIGATORIO en los documentos requeridos en las bases administrativas, como es la copia del certificado de saneamiento ambiental (actividades desinfección, desinsectación, desratización: limpieza y desinfección de reservorio de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S 022-2001-SA; vemos que, la entidad ACOGE dicha observación planteada por el participante y señala que en las bases integradas SE INCLUIRÁ tal exigencia como un documento obligatorio.

Al respecto, manifestamos nuestro total desacuerdo y cuestionamos la respuesta otorgada por la entidad, puesto que está adecuando las bases a la conveniencia particular del participante señalado líneas arriba ello va en contra del principio de libre competencia, igualdad de trato y competencia, establecidos en el artículo 2 de la Ley de Contrataciones del Estado.

Cabe señalar que, el incluir dicha exigencia en las bases estaría poniendo en desventaja a los potenciales postores que deseamos presentar oferta en este procedimiento de selección y que no contamos con dicho certificado de saneamiento, el mismo que no fue contemplado en un principio en las bases administrativas y que por el hecho de ser solicitado por un participante no se deberla incluir; dado que, de esta manera se estarían cambiando las reglas del juego y se beneficiaría únicamente el participante que ha solicitado la inclusión de dicho certificado de saneamiento.

Por otra parte, advertimos que dicha nueva exigencia no habría sido tomada en cuenta en el estudio de mercado, puesto que ahora al incluirlo acarrearía más gastos y dicho gasto influye en el precio del producto que se ha cotizado; en ese sentido, el no haberse incluido desde el inicio tal exigencia, desnaturaliza el cálculo del valor estimado obtenido por la entidad para este procedimiento de selección en ocasión de los actos preparatorios.

Ahora bien, respecto de este caso en particular, corresponde traer a colación uno de los tantos pronunciamientos emitidos por el OSCE, como es el PRONUNCIAMIENTO N° 019-2022/OSCE-DGR (...).

Como se puede evidenciar, del pronunciamiento señalado, el OSCE ha manifestado que el solicitar el “Certificado de Servicio de Saneamiento

Ambiental”, resultaría excesivo, en tal sentido ordena que se suprima tal exigencia, como documento de presentación obligatoria.

En ese sentido, se evidencia que el comité de selección al acoger la observación del participante D VITA QALI EIRL, sobre INCLUIR un nuevo requisito OBLIGATORIO, en los documentos requeridos en las bases, como es la copia del certificado de saneamiento ambiental (actividades desinfección, desinsectación, desratización: limpieza y desinfección de reservorio de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, no sólo ha adecuado las bases a la conveniencia particular, sino que dicha exigencia no debía considerarse como un documento de presentación obligatoria, al no tener la certeza los postores de ser favorecidos con el otorgamiento de la buena pro, además que ello serían exigencias y formalidades costosas e innecesarias.

Finalmente, solicitamos el PRONUNCIAMIENTO respectivo al ORGANISMO SUPERVISOR DE CONTRATACIONES DEL ESTADO, conforme lo que establece las normas de contrataciones públicas vigentes. (...)” (El resaltado y subrayado es agregado)

Pronunciamiento

De manera previa al análisis del tema en cuestión, corresponde señalar que el pronunciamiento resulta aplicable para el procedimiento de selección en el cual se emite; es decir, el contenido del pronunciamiento obedece a las condiciones particulares de cada caso en concreto y, por ende, no se puede extrapolar el análisis de un determinado pronunciamiento a un procedimiento de selección ajeno a su emisión.

Ahora bien, debemos señalar que mediante la consulta y/u observación N.º 6 se solicitó **incorporar** la copia del certificado de saneamiento ambiental (actividades desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) dentro de los requisitos obligatorios; ante lo cual, el comité de selección aceptó incorporar el mencionado documento en las Bases integradas, bajo el siguiente texto:

“Copia del certificado de saneamiento ambiental VIGENTE (desinsectación, desinfección y desratización de planta(s) donde se elabora el producto de planta(s). VIGENTE y copia del Certificado de Desinfección de Cisterna y Tanque elevado de Planta(s) Vigente, asimismo deberá presentar Copia de la Resolución Directoral y Constancia de Operatividad que autoriza a la Empresa de Saneamiento para Realizar las Actividades de Desinsectación, desinfección y Desratización”.

Es así que, el recurrente cuestionó la absolución indicando que se ha agregado un nuevo requisito no contemplado en la indagación de mercado y, por ende, acarrearía mayores gastos y generaría una desventaja a los potenciales postores.

En virtud a ello, la Entidad mediante el Informe N.º 16-2024-MPH/GDS/SGPS-PVL, la Entidad precisó lo siguiente:

“(…)

SUSTENTO TÉCNICO:

Al respecto debo manifestar que como área usuaria se ha acogido dicha observación, creyéndose por conveniente requerir como documentos de presentación obligatoria a los siguientes documentos: copia del Certificado de Saneamiento Ambiental Vigente (desinsectación, desinfección y desratización de planta(s) donde se elabora el producto de planta(s), copia del Certificado de Desinfección de Cisterna y Tanque elevado de Planta(s) Vigente, asimismo la presentación de la copia de la Resolución Directoral y la Constancia de Operatividad que autoriza a la Empresa de Saneamiento para realizar las actividades de Desinsectación, Desinfección y Desratización, toda vez que, para la entidad es importante la calidad del producto, en ese sentido el proveedor que cuente con dicha documentación ofrecerá garantías respecto de las condiciones de salubridad de la forma y espacio donde se fabrican o almacenan los productos requeridos; aspecto de mayor relevancia, ya que se trata de alimentos dirigidos a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche. En tal medida, resulta razonable y garantizar adecuadas condiciones de salubridad, teniendo en consideración lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA” (El resaltado y subrayado es resaltado)

Adicionalmente, mediante el Informe N.º 026-2024-MPH-BCA/GDS/SGPS/PVL, la Entidad añadió lo siguiente:

“(…)

A efectos de salvaguardar la inocuidad del producto, es necesario que los proveedores tengan sus instalaciones libres de todo medio de contaminación, lo que contribuirá a brindar productos de calidad en pro de la población beneficiaria del programa y por ende disminuir los riesgos de enfermedades, más aún cuando nuestros usuarios son una población altamente vulnerable (niños, madres gestantes, ancianos) y que por su misma condición son altamente susceptibles a cualquier tipo de enfermedades.

El criterio técnico para solicitar el saneamiento ambiental, no restringe la concurrencia de proveedores, toda vez que las actividades que en esta se realizan, van en beneficio de los establecimientos, que todo propietario o proveedor de alimentos debe considerar y realizar, lo que garantizaría aún más los productos o alimentos que provee a los usuarios de los

programas sociales y población en general.

*No sería posible acoger la solicitud del recurrente, puesto que **desde un punto de vista salubre, se debería garantizar las condiciones y medidas necesarias, para que una vez consumido los alimentos no representen un riesgo para la salud de nuestros usuarios**” (El resaltado y subrayado es agregado).*

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades ha ratificado la incorporación del “certificado de saneamiento ambiental” en los requisitos de calificación, bajo el argumento de que garantiza las condiciones y medidas de salubridad de la fabricación y almacenamiento de los alimentos materia de la presente contratación.

Siendo así, resulta importante señalar que en el literal E -Reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias- del requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia que se está requiriendo que el proveedor cumpla con la “norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas”, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; es decir, la presente contratación contempla una condición para determinar el control de la salubridad de los alimentos que serán contratados.

Es así que, en los “documentos de admisión de la oferta” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, se aprecia que se está requiriendo “copia simple del certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP”.

Aunado a ello, es conveniente señalar que uno de los requisitos previos para la aplicación del Sistema HACCP son los “principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius”, los cuales contienen entre otros aspectos el mantenimiento y saneamiento dentro de la cadena alimentaria; según lo dispuesto en los artículos 7 y 8 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA.

En esa línea, cabe indicar que el mantenimiento y saneamiento comprende los programas de limpieza, tratamiento de residuos y control de plagas, conforme al artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA.

De esta manera, se desprende que el “control de saneamiento ambiental” es un requisito obligatorio para la implementación de los puntos críticos de control HACCP, y por consiguiente para emitir la Validación Técnico Oficial al Plan HACCP, por entes como Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)⁶; es decir, dar cumplimiento a las exigencias previstas en la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA.

⁶ Ver considerando 47 de la Resolución N.° 3778-2022-TCE-S4.

Efectuadas las precisiones anteriores, corresponde señalar que el “certificado de saneamiento ambiental” en cuestión formaba parte intrínseca del requerimiento desde la convocatoria y su incorporación en el pliego absolutorio responde a qué documentalmente se evidencie su cumplimiento dentro del procedimiento de selección. No obstante, no resultaría razonable requerir que se acredite -documentalmente- de forma simultánea el certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP y el certificado de saneamiento ambiental, toda vez que este último es un requisito previo para la emisión de la mencionada validación.

Además, cabe señalar que el “certificado de saneamiento ambiental” fue incorporado dentro de los requisitos de calificación, pese a que este no es un requisito que *directamente* autorice la comercialización de los alimentos materia de la contratación, y por ende no se condice con el concepto de “habilitación del postor” previsto en la Opinión N° 186-2016/DTN⁷.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se suprima el certificado de saneamiento ambiental y en tanto no resulta razonable requerir el mencionado documento por los argumentos esgrimidos anteriormente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento. Por tanto, se implementará con ocasión de la integración de Bases lo siguiente:

- Se **suprimirá** del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

~~● Deberá presentar copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (desinsectación, desinfección y desratización de planta(s) donde se elabora el producto de planta(s) vigente y copia de certificado de desinfección de cisterna y tanque elevado de planta(s) vigente, así mismo deberá presentar copia de la resolución directoral y constancia de operatividad que autoriza a la empresa de saneamiento para realizar las actividades de desinsectación, desinfección y desratización.~~

- Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de

⁷ La habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

elaborar el requerimiento, indagación de mercado, **el pliego absolutorio y el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

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

3.1 Respetto a la ración alimenticia:

Al respecto, las Bases Estándar aplicables a la presente convocatoria indican que la ración alimenticia, según la Ley N.º 27470, en el extremo relacionado con la ración, indicando que “la ración debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser prioritariamente leche de vaca, en aquellas localidades donde sea posible su distribución en condiciones óptimas, o leche en cualquiera de sus formas u otras mezclas enriquecidas de cereales con productos lácteos”.

Adicionalmente, se indica que la ración alimenticia diaria que establezca el área usuaria debe cumplir con los parámetros de los valores nutricionales mínimos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA-DM.

Como es de notar, la norma establece que la ración está compuesta por dos productos, uno de ellos tendría que ser prioritariamente leche de vaca o leche en cualquiera de sus formas u otras mezclas de cereales; sin embargo, de la revisión de las Bases del presente procedimiento de selección, se aprecia que solo se ha consignado la conformación de un producto.

Sobre ello, teniendo en cuenta que la ración debe cumplir con los parámetros de los valores nutricionales establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA-DM, resulta importante que la Entidad señale los valores que conforman el segundo producto en la tabla de ración para su verificación; por lo que, en respuesta a la notificación electrónica⁸, mediante Informe N.º 001-2023/OJSS-NUT⁹, se desarrolla la siguiente composición de las raciones:

⁸ Emitida con fecha 24 de enero de 2024.

⁹ Remitido mediante Trámite Documentario N.º 2024-26202955-CAJAMARCA.

DETERMINACIÓN DE LAS RACIONES								
Cálculo de la Ración del Programa del vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Hualgayoc - Bambamarca								
(Resolución Ministerial 711-2002-SA/DM)								
Leche Fresca Cruda De Vaca =146 CC./gr (x conversión 150.38 ml) y Hojuelas Precocidas de Avena, Quinua, Maca, Cebada con Ajonjolí Deshidratado en Polvo Enriquecido con Vitaminas y Minerales =35 gr								
Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena Hojuelas Cruda	3.00 gr	1.85	7.40	0.12	1.08	0.40	1.60
A 59	Quinua Hojuelas	1.00 gr	0.63	2.52	0.07	0.63	0.14	0.56
A 16	Cebada	26.16 gr	20.85	83.40	0.21	1.89	2.01	8.04
U 47	Maca Harina	2.50 gr	1.76	7.04	0.10	0.90	0.22	0.88
D 39	Ajonjolí	0.10 gr	0.01	0.04	0.05	0.45	0.18	0.72
G 11	Leche Fresca Cruda De Vaca	146.00 cc/gr	7.15	28.60	5.11	45.99	4.53	18.12
	Premix Vitamínico	0.12						
	Fosfato Tricálcico	2.12						
RESULTADOS DE LA FORMULACION			Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL			181.00	32.25	129.00	5.66	50.94	29.92
Energía Total (Kcal)			129.00		50.94		29.92	
Porcentaje de distribución energética			61.47 %		24.27%		14.26 %	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM			60 - 68%		20 - 25%		12 - 15%	

Al respecto, corresponde indicar que la mencionada Resolución Ministerial, establece los valores nutricionales mínimos (proteínas, grasas y carbohidratos) que debe tener la ración diaria, la cual puede estar conformada por leche u otro producto, siendo que, en el presente caso, la ración está conformada por leche fresca cruda de vaca y hojuelas.

Ahora bien, a efectos de verificar que la ración se encuentra dentro de los valores nutricionales mínimos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM, este Despacho efectuó una simulación de la formulación de la ración¹⁰, a fin de verificar los valores que se muestran en la tabla “Cálculo de la ración del Programa de vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Hualgayoc - Bambamarca”, 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 que el valor nutricional establecido por la Entidad no se encontraría dentro de los rangos establecidos en la referida normativa, además de la distribución de energía total de la ración; por lo que, mediante notificación electrónica¹¹ se solicitó a la Entidad aclarar dicho aspecto.

Por otro lado, teniendo en cuenta que la Resolución Ministerial N.º 451-2006/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación” establece especificaciones técnicas de acuerdo

¹⁰ Utilizando como fuentes las “Tablas Peruanas de Composición Alimentos” versión 2017.

¹¹ Emitida con fecha 2 de febrero de 2024.

al tipo de alimento (hojuelas, harinas, etc.), si estos no requieren o requieren cocción, y a los insumos que presentan, por ejemplo: gramíneas (trigo, cebada, avena, otros), leguminosas (soya, tarwi, frijoles, otros) y quenopodiáceas (quinua, kiwicha, cañihua, otros) u otros (frutas, raíces, tubérculos, y otros).

En el presente caso, se trata de una Hojuela que requiere cocción y que contiene gramíneas (cebada, avena), quenopodiáceas (quinua) y otros (maca y ajonjolí); por lo tanto, corresponde que la Entidad considere como especificación los valores máximos que se señalan en la Resolución Ministerial N.º 451-2006/MINSA, según sus componentes.

En esa línea, considerando la tabla siguiente, al tener la ración tanto gramíneas: cebada y avena como una quenopodiácea: quinua, la norma establece que los valores máximos de porcentaje de humedad son de 13.5% y como valor máximo de porcentaje de acidez es el 6.0% expresada en ácidos grasos libres.

Criterios físico químicos de implicancia sanitaria de:		
	Máximo % de Humedad	Máximo % de Acidez (*)
Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción	5	0.15
Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción	12 – 12.5	0.2 (cebada) 6.0 (avena) (**)
Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción	13.5	0.2
Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción	15	0.15

(*) Expresada en ácido sulfúrico
(**) Expresada en ácidos grasos libres

Sin embargo, de la información que incluyó la Entidad en las Bases, la cual también forma parte del Informe N.º 001-2023/OJSS-NUT¹², si bien para el caso de la humedad sí consideró como especificación “Máximo 13.50%”, para el caso de la “Acidez” incluyó una especificación distinta: “Máximo 0.40% expresada en ácido sulfúrico”; por lo que, mediante notificación electrónica¹³ se solicitó a la Entidad aclarar dicho aspecto.

Al respecto, se remitió el Informe N.º 033-2024-MPH-BCA/GDS/SGPS/PVL¹⁴, de fecha 5 de febrero de 2024, a través del cual se indicó que se realizaron las correcciones tanto a la formulación de la ración, así como la el porcentaje de acidez, procedimiento a remitir el Informe N.º 002-2,024/OJSS-NUT, a través del cual si bien la Entidad dio respuesta a los aspectos señalados mediante la notificación electrónica previa, indicando que para el caso del insumo “Cebada”, los cálculos deben tomar en cuenta los valores del código “A19” de la Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, es menester observar que en el cuadro “Cálculo de la ración” que remite la Entidad, para el caso del insumo “D39 Ajonjolí”, esta señala un peso de “0.18” gramos

¹² Remitido mediante Trámite Documentario N.º 2024-26202955-CAJAMARCA.

¹³ Emitida con fecha 2 de febrero de 2024.

¹⁴ Remitido mediante Trámite Documentario N.º 2024-26401723-CAJAMARCA

de proteína; sin embargo, al tomar para la simulación el valor de 17.7 gramos que establece las mencionadas Tablas Peruana para el código “D39 Semilla de ajonjolí” y el peso del insumo en la ración (0.10 gramos), esta nos arroja como resultado el valor de “0.018 gramos”.

Partiendo de ello, al calcular el gramaje de proteínas en 100 gramos de Hojuelas se obtiene un valor de 7.96 gramos. Sobre ello, de la revisión de la información remitida por la Entidad, se aprecia que se ha definido en el cuadro de “Determinaciones físico-químicas expresado en 100%”, como especificación para el caso de “Proteínas”, un valor distinto, “Mínimo 8.43 gr/100”. Debido a ello, mediante notificación electrónica¹⁵ se solicitó a la Entidad que precise: i) Si en el caso del insumo “D39 Ajonjolí”, el valor de las proteínas en 0.10 gramos corresponde a 0.018 gramos y ii) Como consecuencia de la consulta previa, si para el caso de “Determinaciones físico-químicas expresado en 100%”, el valor a considerar como especificación para proteínas en 100 gramos de Hojuela corresponde a “Mínimo 7.96 gr/100”.

En respuesta a ello, mediante Informe N.º 003-2,024/OJSS-NUT, se indicó lo siguiente:

“(…)

Asimismo, adjunto hago llegar cuadros adjuntos de la aclaración y corrección del aporte proteínas del alimento D.39 ajonjolí que se detalló como 0.18 gr debiendo ser 0.018 gr de acuerdo al cálculo, asimismo con la variabilidad del aporte total de Proteínas del Cereal=7.96 gr/% de Proteínas considerado en las especificaciones técnicas, valor que debe ser considerado como valor mínimo por la entidad y tener en cuenta si es que en las bases administrativas del proceso se está otorgando puntaje al criterio del valor nutricional referente a proteínas.

(…)

¹⁵ Emitida con fecha 8 de febrero de 2024.

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A	7	Avena Hojuelas Cruda	3.00 gr	1.85	7.39	0.12	1.08	0.40	1.60
A	39	Quinoa Hojuelas	1.00 gr	0.63	2.52	0.07	0.67	0.14	0.56
A	19	Cebada	26.16 gr	20.85	83.40	0.21	1.88	2.01	8.06
U	47	Maca Harina	2.50 gr	1.76	7.03	0.10	0.92	0.22	0.87
D	39	Ajonjolí	0.10 gr	0.01	0.05	0.05	0.45	0.018	0.07
G	11	Leche Fresca Cruda De Vaca	146.00 cc/gr	7.15	28.62	5.11	45.99	4.53	18.12
		Premix Vitamínico	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						


RESULTADOS DE LA FORMULACION	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL	181.00	32.25	129.01	5.66	50.99	7.31	29.26
Energía Total (Kcal)	209.26	129.01		50.99		29.26	
Porcentaje de distribución energética		61.65 %		24.37 %		13.98 %	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60 - 68%		20 - 25%		12 - 15%	

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10ª Edición Lima 2017

(...)

2.- Determinaciones Físico - Químicas expresado en 100%

- Acidez	: Máximo a 6.00% expresado en ácidos grasos libres
- Humedad (%)	: Máximo 13.50%
- Proteínas (gr.)	: Mínimo 7.96 gr/100
- Carbohidratos (gr.)	: Mínimo 71.72 gr./%
- Grasa (gr.)	: Mínimo 1.58 gr/100
- Calorías Totales	: Mínimo 332.97 calorías/100
- Calcio (mg)	: Mínimo 1071.55 mg./100
- Hierro (mg)	: Mínimo 23.26 mg./100
- Vitamina C	: Mínimo 121.35 mg/100
- Vitamina A	: Mínimo 1093.63 ug/100
- Yodo (ug)	: Mínimo 123.29 mg/100
- Fósforo (mg)	: Mínimo 898.72 mg/100
- Zinc (mg)	: Mínimo 16.63 mg/100
- Tiamina (mg)	: Mínimo 1.06 mg/100
- Riboflavina (mg)	: Mínimo 1.12 mg/100
- Vitamina B 6 (mg)	: Mínimo 1.81 mg/100
- Vitamina B 12 (mg)	: Mínimo 1.38 mg/100
- Niacina (mg)	: Mínimo 16.32 mg/100
- Ácido Fólico (mg)	: Mínimo 122.43 mg/100
- Saponina	: Ausencia de Saponina


 Lic. Oscar A. Santamaría Santamaría
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1389

(...)"

En ese sentido, considerando lo señalado por la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el numeral 5.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- **Se adecuará** el Factor de Evaluación - Valores nutricionales contenido en el Capítulo IV de las Bases Integradas Definitivas:

FACTORES DE EVALUACIÓN	50 puntos
B. VALORES NUTRICIONALES	
<u>Evaluación:</u>	(Máximo 20 puntos)
Se evaluará en función a la	Cantidad de proteínas en gramos%:

<p>mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>Parámetro N° 1 proteínas mas De 13.01 gr.% = 10 puntos.</p> <p>Parámetro N° 2 proteínas De 12.51 – 13.00 gr.% = 05 puntos.</p> <p>Parámetro N° 3 proteínas De 7.39 11.19 – 12.50 gr.% = 03 puntos.</p> <p>Cantidad de calorías totales en K-cal%</p> <p>Parámetro N° 1: Calorías mas de 381.01 – k-cal.% = 10 puntos.</p> <p>Parámetro N° 2: Calorías de 375.01 – 380.00 k-cal.% = 5 puntos.</p> <p>Parámetro N° 3: Calorías de 372.68 – 375.00 k-cal.% = 3 puntos.</p>
---	--

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.2 Respecto al plazo de ejecución de la prestación:

En el presente caso, se advierte que el numeral 1.1 del literal b del Capítulo III de las Bases establecen un cronograma donde se indican las fechas de entrega determinando las mismas con meses a partir de enero a diciembre.

Al respecto, considerando que no se tiene certeza del mes en el cual se iniciará la ejecución de la prestación, se solicitó a la Entidad la adecuación de dicho cronograma; siendo que, mediante Informe N.º 39-2024-MPH-BCA/GDS/SGPS/PVL, la Entidad procedió a adecuar el cronograma

Teniendo en cuenta que la respuesta de la Entidad resulta ser incongruente con la información vertida en las Bases del procedimiento de selección, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el numeral 1.8 del Capítulo II y el numeral 1.1 del literal b del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme lo siguiente:

ENTREGAS	FECHAS DE ENTREGA	CANTIDAD EN KILOS X MES	TIPO DE BOLSA EN KG.
----------	-------------------	-------------------------	----------------------

<i>Primera</i>	<i>3 días después de la firma del contrato</i>	<i>6,930.98</i>	<i>1.085</i>
<i>Segunda</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la primera entrega</i>	<i>6,495.17</i>	<i>1.016</i>
<i>Tercera</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la segunda entrega</i>	<i>6,930.98</i>	<i>1.085</i>
<i>Cuarta</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la tercera entrega</i>	<i>6,707.40</i>	<i>1.050</i>
<i>Quinta</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la cuarta entrega</i>	<i>6,930.98</i>	<i>1.085</i>
<i>Sexta</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la quinta entrega</i>	<i>6,707.40</i>	<i>1.050</i>
<i>Séptima</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la sexta entrega</i>	<i>6,930.98</i>	<i>1.085</i>
<i>Octava</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la séptima entrega</i>	<i>6,930.98</i>	<i>1.085</i>
<i>Novena</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la octava entrega</i>	<i>6,707.40</i>	<i>1.050</i>
<i>Décima</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la novena entrega</i>	<i>6,930.98</i>	<i>1.085</i>
<i>Décima primera</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la décima entrega</i>	<i>6,707.40</i>	<i>1.050</i>
<i>Décima segunda</i>	<i>a los 20 días después de haber realizado la décima primera entrega</i>	<i>6,930.98</i>	<i>1.085</i>
<i>TOTAL</i>		<i>81,841.63</i>	

Cabe precisar que **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.3 Respetto a la responsabilidad por vicios ocultos:

De la revisión de las Bases se aprecia que se estableció que el plazo máximo de responsabilidad del contratista es de “no menor de un (1) año”, lo cual resulta ser ambiguo; por lo que, mediante notificación electrónica, se solicitó información al respecto.

En respuesta a ello, mediante el Informe N.º 026-2024-MPH-BCA/GDS/SGPS/PVL, la Entidad procedió a indicar que la responsabilidad del contratista por defectos o vicios ocultos tendrá un plazo máximo de año y medio.

Por lo tanto, considerando lo expuesto precedentemente, se emitirá la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el plazo máximo de responsabilidad del contratista por defectos o vicios ocultos, conforme a lo señalado por la Entidad mediante el Informe N.º 026-2024-MPH-BCA/GDS/SGPS/PVL.

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.4 Respetto al Anexo N.º 4 - Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad:

De la revisión del referido Anexo se advierte que el mismo tiene el 3 de enero de 2024 como fecha de ejecución; por lo que, mediante notificación electrónica se le solicitó a la Entidad actualizar dicho aspecto.

En respuesta a ello, mediante Informe N.º 026-2024-MPH-BCA/GDS/SGPS/PVL, la Entidad procedió a indicar que la prueba de aceptabilidad se ejecutará un (1) día hábil antes de la fecha de presentación de ofertas.

Por lo tanto, considerando lo expuesto precedentemente, se emitirá la siguiente disposición:

- Se **adecuará** el Anexo N.º 4 - Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad de las Bases Integradas Definitivas.

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.5 Respetto a la definición de bienes similares:

Al respecto, se advierte en las Bases incongruencias en la definición de bienes similares que fueron observadas mediante notificación electrónica:

<i>Numeral 12 del Capítulo III</i>	<i>Requisito de Calificación - Experiencia del Postor en la Especialidad</i>
<i>Se consideran bienes similares a los siguientes: bienes alimenticios elaborados a base de granos y otros, fortificado o no, azucarados o no, lácteos o no, en hojuelas, en harinas o sus mezclas, crudos, deshidratados o requiere cocción.</i>	<i>Se consideran bienes similares a los siguientes: a todos los productos elaborados a base de granos y otros, cuya presentación final fue en hojuelas, harinas o sus mezclas: que pertenecen a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</i>

En relación a ello, mediante Informe N.º 026-2024-MPH-BCA/GDS/SGPS/PVL, la Entidad indicó que la definición de bienes similares será la siguiente: “*a todos los productos elaborados a base de granos y otros, cuya presentación final fue en hojuelas, harinas o sus mezclas: que pertenecen a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción*”.

Sin perjuicio de ello, en aras de no restringir la pluralidad de postores, con ocasión de la integración de bases definitivas se emitirá la siguiente disposición:

- Se **adecuará** la definición de bienes similares en el numeral 12 del Capítulo II y el Requisito de Calificación - Experiencia del postor en la especialidad señalado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme lo siguiente: *todos los productos elaborados a base de granos y otros, fortificado o no, azucarados o no, lácteos o no, cuya presentación final fue en hojuelas, harinas o sus mezclas: que pertenecen a la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.*

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absoluto y las Bases que se opongan a la presente disposición.

4. CONCLUSIONES

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

- 4.1 Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.
- 4.2 Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección.

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

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

Jesús María, 15 de febrero de 2024.

Códigos: 6.1, 12.6 y 12.7