

## **PRONUNCIAMIENTO N° 167-2025/OSCE-DGR**

Entidad : Municipalidad Provincial de Santa - Chimbote

Referencia : Licitación Pública N° 8-2024-MPS-CS-1, convocada para la contratación de suministro de bienes: “Adquisición de suministro de bien alimenticio hojuelas de quinua, cebada, kiwicha, avena, harina de ajonjolí, harina integral de soya precocido fortificada con vitaminas y minerales para atender el programa vaso de leche de la Municipalidad Provincial del Santa”.

---

### **1. ANTECEDENTES**

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 11<sup>1</sup> y 20<sup>2</sup> de febrero de 2025, 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 y observaciones presentada por el participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

Asimismo, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información complementaria remitida por la Entidad<sup>3</sup> mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, lo cual tiene carácter de declaración jurada.

Ahora bien, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio<sup>4</sup> y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3, referida al **“Factor de evaluación – condiciones de procesamiento”**.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 14, referida al **“Factor de evaluación - Mejora a las especificaciones técnicas”**.

---

<sup>1</sup> Mediante el Expediente N° 2025-0020499.

<sup>2</sup> Mediante el Expediente N° 2025-0025185.

<sup>3</sup> Mediante el Expediente N° 2025-0028414 y Expediente N° 2025-0033006.

<sup>4</sup> Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 19, referida al “**Resumen Ejecutivo**”.

## 2. CUESTIONAMIENTO

De manera previa, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento (especificaciones técnicas, términos de referencia y expediente técnico de obra, según corresponda); sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto<sup>5</sup>, 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.

### Cuestionamiento N° 1

### Respecto al “Factor de evaluación – Condiciones de procesamiento”

El participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, indicó que mediante la consulta y/u observación N° 3 se solicitó suprimir del factor de evaluación “Condiciones de procesamiento” la exigencia de requerir el certificado para capacidad de envasado indique el producto ofertado y este sólo indique la línea de producción; ante lo cual, la Entidad decidió no aceptar lo solicitado, ratificando su requerimiento. En relación con ello, el recurrente cuestionó dicha absolución, señalando que se vulnera el Principio de Libre Concurrencia, dado que la exigencia de dicho factor implica fabricar un lote del producto requerido para obtener el certificado de envasado lo que representa una pérdida económica para el postor dado que no se tiene certeza de obtener la buena pro. Por lo que, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **modificar la forma de acreditación del factor de evaluación “condiciones de procesamiento” y se acepte el certificado de envasado en función de la línea de producción de productos precocidos o el producto ofertado.**

### Pronunciamiento

De la revisión del literal c) del Capítulo IV, de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<b>CAPÍTULO IV</b> <b>FACTORES DE EVALUACIÓN</b> (...)	
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<b><u>Evaluación:</u></b> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de	(Máximo 10 puntos)  <b>Envasado automático</b> De 3.0 TM/hora a más [10] puntos

<sup>5</sup> Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

<p>planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Se evaluará la capacidad de envasado automático, con la que cuenta la planta donde se el producto objeto del proceso, utilizando la innovación tecnológica.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple y legible del certificado de inspección de capacidad de envasado a nombre del fabricante; emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionada la: <b><u>línea de producción productos precocidos que requieren cocción y el producto objeto de la convocatoria.</u></b></p>	<p>De 2.01 a 2.99 TM/hora [05] puntos</p> <p>De 1.00 a 2.00 TM/hora [02] puntos</p>
---	---

(...).

(El subrayado y resaltado es agregado).

Mediante la consulta y/u observación N° 3, solicitó suprimir del factor de evaluación “Condiciones de procesamiento” la exigencia de requerir el certificado para capacidad de envasado indique el producto ofertado y este sólo indique la línea de producción, toda vez que es una exigencia desfavorable para las empresas ya que no se tienen certeza de ser ganadoras de la buena pro.

Ante lo cual, el comité de selección en coordinación con el área usuaria, decidió no acoger lo solicitado, ratificando su requerimiento y precisando que los factores de evaluación requeridos tales como las condiciones de procesamiento se busca evaluar la capacidad de envasado automático, siendo que el documento debe estar referido a la línea de producción y al producto objeto de la convocatoria, asimismo, precisa que, el no cumplimiento de dicho factor no descalifica al postor sino que únicamente no se otorgará el puntaje respectivo.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME N° 039-2025-ODPVL-GM-MPS<sup>6</sup>, indicó lo siguiente:

<p>“(…)</p> <p>Es claro que, de acuerdo con lo indicado por el Reglamento y los pronunciamientos del OSCE, los factores de evaluación son criterios que la Entidad convocante aplicará para la evaluación de ofertas. Los factores de evaluación tienen por objeto permitir la selección de la mejor oferta por medio de la asignación de puntajes.</p> <p>En correlación a ello, tenemos que <b><u>este Comité aplicando el principio de legalidad, se ha ceñido a lo estipulado en el tercer párrafo del numeral 4.1 del art. 4 de la Ley N° 27470 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, señalando específicamente que: "Para tal efecto, en los procesos de selección de proveedores, el Comité Especial deberá tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación como mínimo: valores nutricionales, condiciones de procesamiento, porcentajes de componentes nacionales, experiencia y preferencias de los consumidores beneficiarios del presente Programa".</u></b></p>
--

<sup>6</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0025185 de fecha 20 de febrero de 2025.

*En tal sentido, este Comité ratifica que el Factor de Evaluación consignado en las bases, en específico el certificado de capacidad de envasado correspondiente a la línea de producción de productos precocidos y al producto ofertado resulta necesario para la EVALUACIÓN del factor CONDICIONES DE PROCESAMIENTO, considerando que no limita la libre participación del ofertante, toda vez que será facultad del postor ofrecer o no los factores de evaluación para la obtención de un mayor puntaje; ESTO A SU VEZ GARANTIZA UNA LIBRE COMPETENCIA PARA LA OBTENCIÓN DEL MEJOR PRODUCTO.*

*Consecuentemente; corresponde afirmar que el cuestionamiento al factor de evaluación señalado tilda en lo incongruente toda vez que, el mejor postor será el que busca ofertar el mejor producto cumpliendo con las mejores condiciones lo que asegura a la Entidad, efectivamente, obtener objetivamente el mejor bien (suministro) del Programa de Vaso de Leche.*

*Con lo expuesto cumplimos con absolver el primer punto, ratificando nuestra posición ceñida al respeto del principio de legalidad, por las normas señaladas.*

*(El subrayado y resaltado es agregado)*

Al respecto, 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. Adicionalmente, de conformidad con el literal a) del numeral 50.1 previsto en el artículo 50 del Reglamento, los factores de evaluación consignados en los documentos del procedimiento deben guardar vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación.

De lo anterior, se desprende que el principal objetivo de los factores de evaluación es comparar y discriminar ofertas, de aquí que no puede exigirse al comité de selección elaborar factores de evaluación cuyo puntaje máximo pueda ser obtenido por la totalidad de los postores, ya que ello desnaturalizaría su función principal.

Por otro lado, las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria, establecen que, la Entidad en atención a lo establecido en el artículo 4 de la Ley N° 27470, debe consignar, entre otros, el factor de evaluación “Condiciones de Procesamiento”, para lo cual adicionalmente debe establecer la forma de acreditar la(s) condición(es) de procesamiento(s) respectiva(s).

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, ratificó la exigencia de requerir que el factores de evaluación “Condiciones de procesamiento” sea acreditado mediante la presentación del certificado de capacidad de envasado correspondiente a la línea de producción de productos precocidos y al producto ofertado, argumentando que con ello se evaluaría de forma adecuada las condiciones de procesamiento requeridas; además que dicha exigencia no limita la participación de postores, pues es facultad del postor ofrecer o no los factores de evaluación.

De lo expuesto en los párrafos anteriores se puede colegir que la Entidad ratificó su posición en lo referido a que el factores de evaluación “Condiciones de

procesamiento” sea acreditado mediante la presentación del certificado de capacidad de envasado correspondiente a la línea de producción de productos precocidos y al producto ofertado, siendo que, dicha decisión se estriba en la potestad que ésta tiene para establecer la forma de acreditación de la(s) condición(es) de procesamiento(s) exigidas en el citado factor de evaluación.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a modificar la forma de acreditación del factor de evaluación “condiciones de procesamiento” y se acepte el certificado de envasado en función de la línea de producción de productos precocidos o el producto ofertado; y en la medida que la Entidad ratificó la forma de acreditación del factor de evaluación “Condiciones de procesamiento” establecida en las Bases; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

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

## **Cuestionamiento N° 2**

### **Respecto a la “Factor de evaluación - Mejora a las especificaciones técnicas”**

El participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, indicó que mediante la consulta y/u observación N° 14 se observó que dentro de los factores de evaluación no se consideraron aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social según lo precisado en el numeral 7.2 del Capítulo III, solicitando que aquello que se consideró como mejora sea considerado un factor de evaluación; ante lo cual, la Entidad decidió aceptar lo solicitado incluyendo como nuevo factor de evaluación la acreditación de productos orgánicos. En relación con ello, el recurrente cuestionó dicha absolución señalando, entre otros aspectos, que ésta vulnera los Principios de Transparencia, Equidad y Competencias, al incluir un nuevo factor de evaluación, toda vez que se modifica las especificaciones técnicas, siendo que dicho extremo no fue parte de los actos preparatorios, lo que implicaría un posible direccionamiento del proceso, asimismo, refiere que un producto para ser catalogado como orgánico debe cumplir los requisitos de porcentaje de ingredientes orgánicos, certificación del proceso de producción y etiquetado del contenido del producto, el cual en caso tengo algunos ingredientes orgánicos no podría etiquetarse como “orgánico”. Por lo que, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se deje sin efecto la absolución de la consulta y/u observación N° 14.**

## **Pronunciamiento**

De la revisión del acápite 7.2 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:

<p>“Capítulo III (...) 7.2 ATRIBUTOS DEL BIEN (...) a. Composición esencial del bien (...) - Se podrá considerar <b>mejoras a las especificaciones técnicas o también aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible; <u>productos orgánicos.</u></b> - (...) (...) Capítulo IV (...)</p>	
<p><b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b></p>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la condición de la mejora a las especificaciones técnicas en el proceso productivo de elaboración del producto tales como: Utilización de la tecnología que mejore la calidad del alimento:  <u>Acreditación:</u> (...)</p>	<p>(Máximo 10 puntos)  <b><u>Doble precocción (tostado vapor Húmedo): 10 puntos</u></b></p>

(El resaltado y subrayado es nuestro).

Así, mediante la consulta y/u observación N° 14 se observó, dentro de los factores de evaluación no se considerando aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social precisados en el numeral 7.2 del Capítulo III, solicitando que aquello que se consideró como mejora sea considerado un factor de evaluación.

Ante lo cual, el comité de selección decidió aceptar lo solicitado por el recurrente, indicando que, se incluirá en las mejoras a las especificaciones técnicas el factor de evaluación relacionado a los productos orgánicos.

Es así que, en atención a la absolución de la consulta y/u observación N° 14, la Entidad decidió modificar el factor de evaluación “Mejoras a las especificaciones técnicas” del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas, según el siguiente detalle:

<p>Capítulo IV (...)</p>	
<p><b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b></p>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la condición de la mejora a las especificaciones técnicas en el proceso productivo de elaboración del producto</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p>

tales como: Utilización de la tecnología que mejore la calidad del alimento:	Doble precocción (tostado vapor Húmedo): 5 puntos
Acreditación: (...)	
Evaluación: De acuerdo a lo señalado en el artículo 09 de la Ley N° 29196 y en concordancia con el artículo 17 de su reglamento, se evaluará <u>como mejoras a las Especificaciones Técnicas a los fabricantes que acrediten insumos orgánicos de los que forman parte de la composición del producto objeto del proceso.</u>	
Acreditación: Se acreditará con la copia del documento de <u>certificación orgánica emitido por un organismo de certificación autorizado por el SENASA</u> en el cual se evidencia la certificación de la materia prima (granos) y el producto final (hojuelas y/o harinas) emitido a nombre del fabricante o de su proveedor:	<u>Productos orgánicos</u> (Acredita de dos a más): 05 puntos
(...)	

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolucióñ señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME N° 039-2025-ODPVL-GM-MPS<sup>7</sup>, indicó lo siguiente:

<sup>7</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0025185 de fecha 20 de febrero de 2025.

Aunado a ello, mediante el INFORME N° 040-2025-ODPVL-GM-MPS<sup>8</sup>, indicó lo siguiente:

(...)

*La entidad, manifiesta que del análisis realizado el área usuaria considera que la mejora que guarda congruencia con la Opinión No 144-2016-OSCE/DTN y las Bases Estándar objeto de la presente contratación, y que se configura como una mejora a las especificaciones técnicas, es el uso de materias primas o insumos de productos orgánicos, considerando que en su producción no se emplea plaguicidas ni fertilizantes de síntesis químicas. Estando libres de hormonas, antibióticos, residuos de metales pesados, sin uso de colorantes y saborizantes artificiales, así como de Organismos genéticamente Modificados (OGM).*

*Favorecen el proceso digestivo y el metabolismo, gracias a que sus componentes son asimilados más fácilmente, debido a que no contiene trazas sintéticas. Así mismo, incluir productos orgánicos en nuestra alimentación diaria, ayuda a fortalecer el sistema inmunológico, promover un peso saludable, mejorar la calidad del sueño, dar vitalidad y minimizar el riesgo de contraer patologías infecciosas.*

*Se puede agregar además que el principal beneficio de los productos orgánicos es la reducción de residuos químicos, que a largo plazo hacen tanto daño a la salud. Igualmente, con respecto a los micronutrientes de los vegetales, se puede señalar que son enriquecidos con los fertilizantes naturales, aprovechados por el consumidor sin generar ningún daño para la salud.*

*Es por ello, y considerando que el alimento que se pretende adquirir va dirigido a niños y niñas de 0 a 6 años madres gestantes y lactantes del programa vaso de leche, resulta beneficioso incluir, en la composición del producto como una mejora a la calidad del producto algunos insumos orgánicos, modelo de producción que no incluye ningún químico sintético como herbicidas o pesticidas. Cuidando la salud de las personas que las consumen.*

*Cabe precisar que el Ministerio de Agricultura (MINAG), el Ministerio de la Producción (PRODUCE), el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) y las gobiernos regionales y locales promueven la producción, transformación, comercialización y consumo de los productos orgánicos o ecológicos”.*

(El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, 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.**

Adicionalmente, de conformidad con el literal a) del numeral 50.1 previsto en el artículo 50 del Reglamento, los factores de evaluación consignados en los documentos del procedimiento deben guardar vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación.

De lo anterior, se desprende que **el principal objetivo de los factores de evaluación es comparar y discriminar ofertas, de aquí que no puede exigirse al comité de**

---

<sup>8</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0025185 de fecha 20 de febrero de 2025.



**selección elaborar factores de evaluación cuyo puntaje máximo pueda ser obtenido por la totalidad de los postores, ya que ello desnaturalizaría su función principal.**

Por otro lado, las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria, establecen que, la Entidad puede consignar, entre otros, el factor de evaluación “mejoras a los términos de referencia”; 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, 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.

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 los citados informes ratificó que como parte del factor de evaluación “Mejoras a las especificaciones técnicas” se otorgue puntaje a la acreditación de insumos orgánicos de los que forman parte de la composición del producto objeto del proceso, argumentando que la citada mejora no incluyó condiciones que no fueron contempladas en la fase de actos preparatorios, pues en el requerimiento se consideró como mejora a las especificaciones técnicas el uso de materias primas de productos orgánicos; además, precisó los beneficios que conllevaría contar con insumos orgánicos, tales como, favorecer el proceso digestivo y metabolismo, ayudar a fortalecer el sistema inmunológico y reducir los residuos químicos, que a largo plazo hacen tanto daño a la salud, entre otros.

De lo expuesto, se puede colegir que la Entidad con ocasión de sus informes brindó mayores alcances que sustentan que como parte del factor de evaluación “Mejoras a las especificaciones técnicas” se otorgue puntaje a que la composición del producto cuente con insumos orgánicos, siendo que, dicha decisión se estriba en la potestad que tiene la Entidad de consignar como otro factor de evaluación a las “Mejoras a las especificaciones técnicas”; además, que las condiciones establecidas en éste guardan congruencia a lo establecido en las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria y la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a que se deje sin efecto la absolución de la consulta y/u observación N° 14, y en la medida que la mejora “productos orgánicos”, se encuentra establecida en las especificaciones técnicas del requerimiento y su consignación como factor de evaluación “Mejoras a las especificaciones técnicas” es congruente con lo establecido en las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria y la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN; este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

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

### **Cuestionamiento N° 3**

### **Respecto al “Resumen Ejecutivo”**

El participante **ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, indicó que mediante la consulta y/u observación N° 19, solicitó precisar las empresas que participaron en el estudio de mercado, así como sus respectivos registros sanitarios; ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado y precisó que dicha información se encuentra en el resumen ejecutivo. En relación con ello, el recurrente cuestionó dicha absolución señalando que los Principios de Transparencia, Competencia y Equidad exigen que los procedimientos de contratación sean accesibles y claros, lo cual incluye brindar información sobre las empresas y marcas cotizantes, a fin de permitir una evaluación más objetiva y equitativa. Por lo que, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se **indique las marcas y las empresas que participaron en el Estudio de mercado y en la determinación del cumplimiento de la pluralidad de marcas y postores.**

### **Pronunciamiento**

Al respecto, cabe indicar que, a través de la consulta y/u observación N° 19 se solicitó precisar las empresas que participaron en el estudio de mercado, así como sus respectivos registros sanitarios, en atención a los Principios de Transparencia, Competencia y Equidad; ante lo cual, el comité de selección precisó que no obligatorio publicar la información solicitada, la cual corresponde al resumen ejecutivo.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME N° 039-2025-ODPVL-GM-MPS<sup>9</sup>, indicó lo siguiente:

(...)

*En atención a la consulta realizada ES IMPORTANTE tener como base la lectura de la siguiente opinión, emitida por la Dirección Técnico Normativa de OSCE: Opinión N° 005-2008/DOP.-*

*"En relación con la aplicación de la normativa, debe indicarse que la actuación de la Administración Pública se encuentra regida por el principio de legalidad. Por lo tanto, todo acto de la Administración debe fundarse en la normativa vigente; es decir, existe una vinculación positiva de la Administración a la ley, de modo que toda actuación administrativa deba referirse a un precepto jurídico. En el caso de la contratación pública, la Ley y el Reglamento consagran las normas básicas y los procedimientos que deben observar las Entidades del sector público para adquirir o contratar bienes, servicios u obras. Ello por cuanto el artículo 76° de la Constitución Política del Perú reconoce a la*

<sup>9</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0025185 de fecha 20 de febrero de 2025.

normativa de contrataciones y adquisiciones del Estado como de orden público, y, por ende, de cumplimiento obligatorio. En esa medida, los actos y decisiones que adopten las Entidades o, específicamente, los Comités Especiales durante la tramitación de un proceso de selección, deben sujetarse de manera estricta a lo dispuesto por la Ley, el Reglamento y toda norma sobre contrataciones y adquisiciones del Estado que resulte aplicable, sin que pueda adicionarse supuestos no contemplados expresamente por la normativa o que no deriven de dichas disposiciones".

Es el caso, que se ha expuesto que **no es obligatorio publicar la información solicitada que corresponde al resumen ejecutivo, amparamos nuestra posición en la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD; que precisa la entidad no está obligada, a consignar información de las empresas cotizantes, así como de las marcas ofertadas.**

Asimismo, podemos señalar que el participante al querer acceder al estudio de mercado, el principio de igualdad, buscando obtener un beneficio, por cuanto podría tener acceso al valor referencial el cual la Entidad ha estimado no revelar a fin de garantizar el mejor precio ofertado. Así se visualiza en el siguiente cuadro del procedimiento publicado en el SEACE.

Información general del procedimiento					
Objeto de Contratación:	Bien				
Descripción del Objeto:	ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN ALIMENTIC ...				
Valor Estimado / Valor Referencial	...				
Monto del Derecho de Participación:	GRATUITO				
Monto del costo de Reproducción de las Bases:	10.00				
Lugar y cuenta de pago del costo de Reproducción de las Bases	<table><thead><tr><th>Banco</th><th>Cuenta</th></tr></thead><tbody><tr><td>Caja de la Entidad</td><td></td></tr></tbody></table>	Banco	Cuenta	Caja de la Entidad	
Banco	Cuenta				
Caja de la Entidad					
Fecha y Hora Publicación:	27/12/2024 22:15				

Conforme al desarrollo de los actos preparatorios conforme lo indica la normativa realizados por el área correspondiente **se han ceñido específicamente a la obtención de la mejor oferta y por ende el mejor producto**, garantizando el principio de igualdad, libre participación y otros fines establecidos en el art. 2 del TUO de la LCE.  
(...).

(El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, cabe precisar que la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD "Disposiciones sobre el contenido del resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias", en el literal c) del numeral 7.1 establece que el Resumen Ejecutivo debe contener, en el caso de bienes, entre otros aspectos, la información relevante sobre las indagaciones en el mercado referida a la existencia de la pluralidad de proveedores y marcas que cumplen a cabalidad con el requerimiento.

Por otro lado, es pertinente señalar que, en el formato de Resumen Ejecutivo de Actuaciones preparatorias de bienes, adjunto a la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD (v.03), se señala lo siguiente:

3 INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO				
3.1	FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO		FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO	
3.2	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI		NO
<i>De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.</i>				
3.3	PLURALIDAD DE MARCAS QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI		NO
<i>En caso de no existir pluralidad de marcas que cumplen a cabalidad con el requerimiento, indicar aquí la evaluación de la Entidad al respecto.</i>				

Aunado a ello, respecto a las INSTRUCCIONES PARA EL LLENADO DEL FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (BIENES), se precisa lo siguiente:

3.2	Marcar con un "X", según corresponda, si existe pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento. De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores.
3.3	Marcar con un "X", según corresponda, si existe la pluralidad de marcas que cumplen a cabalidad con el requerimiento. De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de marcas.

En atención a ello, se colige que la información de las empresas cotizantes, así como de las marcas ofertadas no es un requisito obligatorio que publicar en el contenido del correspondiente Resumen Ejecutivo.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria mediante el citado informe, ratificó su decisión de no publicar los actuados que sustenta la información consignada en el formato de Resumen Ejecutivo, siendo que lo indicado en el citado formato tiene carácter de declaración jurada y corresponde a una síntesis de las actuaciones preparatorias contenidas del expediente de contratación del presente procedimiento de selección.

De lo expuesto, se desprende que la Entidad como mejor conocedora de su necesidad, decidió ratificar su absolución en lo referido a no publicar los documentos que sustentan la información consignada en el Resumen Ejecutivo, lo cual guarda congruencia con lo establecido en la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD “Disposiciones sobre el contenido del resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias”, y lo señalado en el apartado denominado “Instrucciones para el llenado del formato resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias (bienes)”, en lo referido a que no es obligatorio consignar como parte del Resumen Ejecutivo la información referida a las empresas cotizantes, así como de las marcas ofertadas.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se indique las marcas y las empresas que participaron en el Estudio de mercado y en la determinación del cumplimiento de la pluralidad de marcas y postores, y en tanto que la Entidad ratificó su decisión de no publicar los documentos que sustentan la información consignada en el Resumen Ejecutivo, lo cual se condice con lo señalado en la Directiva N°

004-2019-OSCE/CD; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

### 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 acápite VI del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<b><u>RACIÓN NUTRICIONAL TEÓRICA PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE AÑO 2025.</u></b>									
<b>CÓDIGO</b>		<b>NOMBRE DEL ALIMENTO</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Carbohidratos</b>		<b>Grasas</b>		<b>Proteínas</b>	
			<b>(g)</b>	<b>Gramos</b>	<b>Kcal</b>	<b>Gramos</b>	<b>Kcal</b>	<b>Gramos</b>	<b>Kcal</b>
A	7	Avena, hojuela cruda	5.26	3.2	13.0	0.2	1.9	0.7	2.8
A	19	Cebada tostada y molida (Chaquepa)	16.00	12.8	51.0	0.1	1.2	1.2	4.9
A	59	Quinua, hojuelas de	8.00	5.0	20.2	0.6	5.3	1.1	4.4
A	80	Kiwicha, precocida, hojuelas de	10.00	6.8	27.2	0.8	7.3	1.3	5.4
G	7	Leche Evaporada Entera	44.00	4.4	17.4	3.4	30.5	2.8	11.1
T	65	Frijol Soya, harina integral	1.50	0.1	0.6	0.3	3.1	0.6	2.2
D *	39	Semilla de Ajonjolí	0.20	0.05	0.2	0.10	0.9	0.04	0.16
		Mix de vitaminas y minerales	2.24						
		<b>TOTAL</b>	<b>87.2</b>	<b>32.35</b>	<b>129.6</b>	<b>5.50</b>	<b>50.2</b>	<b>7.74</b>	<b>30.96</b>

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEÍNAS	
	(g)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
<b>TOTAL</b>	<b>87.2</b>	<b>32.35</b>	<b>129.6</b>	<b>5.50</b>	<b>50.2</b>	<b>7.74</b>	<b>30.96</b>
<b>ENERGÍA TOTAL (Kcal)</b>	<b>210.76</b>	<b>129.6</b>		<b>50.2</b>		<b>30.96</b>	
<b>DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA</b>		<b>61.49%</b>		<b>23.82%</b>		<b>14.69%</b>	
<b>REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM</b>		<b>60-68%</b>		<b>20-25%</b>		<b>12-15%</b>	
(...)							

Por su parte, cabe precisar que las Bases Estándar objeto de la presente contratación, precisan lo siguiente:

(...)
a) <i>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: <a href="https://www.ins.gob.pe/insvirtual/images/otrpubs/pdf/IMPRESION%20%20vaso%20ok.pdf">https://www.ins.gob.pe/insvirtual/images/otrpubs/pdf/IMPRESION%20%20vaso%20ok.pdf</a></i>

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 N° 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	44,00	4,35	17,39	2,86	25,74	2,64	10,56	53,69
Hojuelas	43,20	26,76	107,04	1,89	17,02	4,94	19,75	143,81
A7 Avena, hojuela cruda	5,260	3,24	12,96	0,21	1,89	0,70	2,80	17,65
A19 Cebada tostada y molida	16,000	12,75	51,01	0,13	1,15	1,23	4,93	57,09
A59 Quinoa, hojuelas de	8,000	5,05	20,19	0,59	5,33	1,11	4,45	29,97
A80 Kiwicha, precocida, hojuelas de	10,000	4,82	19,28	0,83	7,47	1,52	6,08	32,83
T65 Frijol soya, harina integral	1,500	0,88	3,50	0,03	0,28	0,34	1,36	5,14
D39 semilla de ajonjolí	0,200	0,02	0,09	0,10	0,89	0,04	0,14	1,13
- 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							
<b>Totales Ración</b>	<b>87,20</b>	<b>31,11</b>	<b>124,43</b>	<b>4,75</b>	<b>42,76</b>	<b>7,58</b>	<b>30,31</b>	<b>197,50</b>
<b>Distribución energética Ración</b>			<b>63,00%</b>		<b>21,65%</b>		<b>15,35%</b>	
<b>Requisitos RM 711-2002</b>			<b>60-68%</b>		<b>20-25%</b>		<b>12-15%</b>	<b>207</b>
<b>Conclusión respecto RM 711-2002</b>			<b>CUMPLE</b>		<b>CUMPLE</b>		<b>NO CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>

De lo expuesto, se advirtió que, del análisis efectuado se obtuvo un valor de **15.35% kilocalorías de distribución energética de proteínas**, valor superior al límite

permitido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM y **un valor energético total de 197.50 kilocalorías el cual es un valor inferior a las 207 kilocalorías establecido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.**

Por su parte, al efectuar la revisión de la tabla “RACIÓN NUTRICIONAL TEÓRICA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE AÑO 2025” consignada en la Bases integradas, se apreció que la ración está compuesta, entre otros, de los insumos “**T65 Frijol soya, harina integral**” y “**A80 Kiwicha, precocida, hojuelas de**”, siendo que del documento denominado “TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS 2017” se aprecia lo siguiente:

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	Energía <ENER>	Energía <ENER>	Agua <WATER>	Proteínas <PROCNT>	Grasa total <FAT>	Carbohidratos totales <CHOCTD>	Carbohidratos disponibles <CHOAVL>	Fibra dietaria <FIBTG>
		kcal	kJ	g	g	g	g	g	g
A 80	Cañihua, harina de	327	1367	10,2	15,2	8,3	63,0	48,2	14,9
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	400	1675	8,4	13,4	8,1	68,0	*	*

  

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	Energía <ENER>	Energía <ENER>	Agua <WATER>	Proteínas <PROCNT>	Grasa total <FAT>	Carbohidratos totales <CHOCTD>	Carbohidratos disponibles <CHOAVL>	Fibra dietaria <FIBTG>
		kcal	kJ	g	g	g	g	g	g
T 65	Frejol chichayo marron	334	1396	13,5	22,6	2,1	58,4	*	*
T 74	Frejol soya, harina integral	359	1503	8,0	37,4	23,0	26,4	9,2	17,2

De lo expuesto se aprecia que, si bien la Entidad como parte de sus insumos consigna el código “**A80 Kiwicha, precocida, hojuelas de**” y “**T65 Frijol soya, harina integral**” de las “TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS 2017” se aprecia que el insumo “**Kiwicha, precocida, hojuelas de**” corresponde al código A99 y el insumo “**Frijol soya, harina integral**” corresponde al código “T74”, los cuales presentan otros valores para las proteínas, grasas, carbohidratos totales y carbohidratos disponibles.

En atención a ello, la Entidad mediante el INFORME N° 040-2025-ODPVL-GM-MPS<sup>10</sup>, precisó lo siguiente:

“(…)

*La entidad, del análisis realizado (...) respecto del cuadro de formulación de la ración en el presente informe procede a modificar el cuadro de formulación adecuando la ración en cumplimiento de la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM, empleando los valores establecidos en la tabla de composición de alimentos año 2017 en los siguientes extremos:*

*a) En la ración nuevamente presentada, se corrigió el valor de la proteína, en esta nueva formulación se obtuvo un valor de 14.87% kilocalorías de distribución energética de proteínas, valor que se encuentra dentro del rango permitido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM, asimismo un valor de 208.6 kilocalorías, valor superior a las 207 kilocalorías establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM considerando el cumpliendo establecido en la Ley N° 27470, y el Decreto Supremo N.º*

<sup>10</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0025185 de fecha 20 de febrero de 2025.



007-2017-MINAGRI-Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

Asimismo, se corrigió lo que por error material se consignó con códigos y valores nutricionales incorrectos, a los insumos Kiwicha, precocida, hojuelas de" y "Frijol soya, harina integral".

Se consideró los valores establecidos en la "TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS 2017" donde efectivamente se aprecia que el insumo Kiwicha, precocida, hojuelas de corresponde al código A99 y el insumo Frijol soya, harina integral corresponde al código 174, de los cuales se utilizó los valores nutricionales correspondientes de proteínas, grasas, carbohidratos totales y carbohidratos disponibles.

RACION NUTRICIONAL TEORICA PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE  
AÑO 2025

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	6.24	3.84	15.38	0.25	2.25	0.83	3.32
A 19	Cebada tostada y molida (chaquepa)	16.00	12.8	51.0	0.1	1.2	1.2	4.9
A 59	Quinua, hojuelas de	8.00	5.05	20.19	0.59	5.33	1.11	4.45
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	10.00	6.80	27.21	0.81	7.31	1.34	5.38
G 7	Leche evaporada entera	44.00	4.35	17.39	2.86	25.74	2.64	10.56
T 74	Frejol soya, harina integral	1.50	0.1	0.6	0.3	3.1	0.6	2.2
D 39	Semillas de ajonjolí	0.20	0.0	0.1	0.1	0.9	0.0	0.1
	Mix de Vit y Min	2.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	88.18	32.95	131.82	5.09	45.77	7.75	31.02
Energía total (kcal)	208.6		131.82		45.77		31.02
Distribución energética			63.19%		21.94%		14.87%
Requisitos Resolución Ministerial N.º 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.º 711-2002-SA/DM Decreto Supremo N.º 007-2017-MINAGRI- Reglamento de la Leche y Productos Lácteos

(...)

d) Composición del producto final

COMPOSICIÓN	CANTIDAD (gr)	PORCENTAJE (%)
Hojuela pre cocida de quinua	8.00	18.11
Hojuela precocida de avena	6.24	14.13
Hojuela precocida de kiwicha	10.00	22.63
Cebada tostada molida precocida	16.00	36.22
Harina precocida de ajonjolí	0.20	0.45
Harina integral de soya precocida	1.50	3.40
Fosfato tricálcico	2.12	4.79
Mix de vitaminas	0.12	0.27
Total	44.18	100.00

e) Se procede ADECUAR en el CAPÍTULO IV factor de Evaluación "VALORES NUTRICIONALES": Debido a la modificación del cuadro de formulación de la ración, empleando nuevos valores, corresponde modificar los parámetros de evaluación correspondiente al factor PROTEÍNA Y ENERGÍA



## 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 10 puntos)

Producto: HOJUELA DE QUINUA CEBADA, KIWICHA, AVENA HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.

Parámetro N° 1 [Proteínas]

De 12.01g a más [05] puntos

De 11.58 hasta 12.00g [02] puntos

Parámetro N° 2 [Energía]

De 360.01 Kcal a más [05] puntos

De 350.63 hasta 360.00 Kcal [02] puntos

f) Así mismo la entidad a través del área usuaria, precisa, a la DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE RIESGOS, que, al haberse rectificado el cuadro de formulación de la ración, y variado el gramaje correspondiente al producto sólido a 44.18 gr con la finalidad de cumplir con los valores nutricionales establecidos en la R.M 711-2002-S. A-DM compuesto por:

Hojuelas de: Quinoa (8.00 g), Cebada (16.00 g), Kiwicha (10.00), Avena (6.24), Harina de ajonjolí (0.20), Soya harina integral precocido (1.50 g) fortificado con vitaminas y minerales (2.24 g) = 44.18 g se adecua la cantidad adquirir de HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, CEBADA, HARINA DE JONJOLI Y HARINA DE SOYA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES a 155,726.00 KG.

- Así mismo se modifica el cronograma de entregas, para su correcta adecuación en las bases integradas definitivas.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, CEBADA, HARINA DE JONJOLI Y HARINA DE SOYA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Días Atender	CANTIDAD
PRIMERA	En un plazo no mayor de (15) Quince días calendario, contados desde el día siguiente de la firma del contrato	31 días	13,226 Kg
SEUNDA	A 26 días de la Primera entrega	28 días	11,946.00 kg
TERCERA	A 23 días de la segunda entrega	31 días	13,226.00 kg
CUARTA	A 23 días de la tercera entrega	30 días	12,799.00 kg
QUINTA	A 24 días de la cuarta entrega	31 días	13,226.00 kg
SEXTA	A los 25 días de la quinta entrega	30 días	12,799.00 kg
SEPTIMA	A los 26 días de sexta	31 días	13,226.00 kg

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, CEBADA, HARINA DE JONJOL Y HARINA DE SOYA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Días Atender	CANTIDAD
	entrega		
OCTAVA	A los 26 días de la séptima entrega	31 días	13,226.00 kg
NOVENA	A los 28 días de la octava entrega	30 días	12,800.00 kg
DECIMA	A los 28 días de la Novena entrega	31 días	13,226.00 kg
DECIMOPRIMERA	A los 28 días de la décima entrega	30 días	12,800.00 kg
DECIMOSEGUNDA	A los 29 días de la décimo primera entrega	31 días	13,226.00 kg
TOTAL		365 DIAS	155,726.00 KG

(...)

Aunado a ello, la Entidad remitió el INFORME N° 003-2025-CS-LP N° 008-2024-MPS-CS-1<sup>11</sup>, mediante el cual precisa lo siguiente:

(...)

**7.2.1. RECTIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS FÍSICO QUÍMICO EN 100 GR.**

Requisito	Especificación
Energía (kcal/100 g de producto)	Mínimo 350.62 Kcal
Proteína (g/100 g de producto)	Mínimo 11.57 %
Grasa (g/100 g de producto)	Mínimo 5.05 %
Carbohidratos (g/100 g de producto)	Por diferencia
Acidez (expresado en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Máximo 0.2%
Saponina	Ausente.
Humedad	Máximo 12%

(...)

**7.2.3 RECTIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE MICRONUTRIENTES**

(...)

Vitaminas	Contenido mínimo en ración de 44.18 g	Requerido en 100 g
Vitamina A - µg de retinol	425.00	Superior a 961.98
Vitamina C – mg	41.5	Superior a 93.94
Tiamina (Vitamina. B1) – mg	0.45	Superior a 1.02
Riboflavina – mg	0.49	Superior a 1.11
Vitamina B6 – mg	0.60	Superior a 1.36
Vitamina B12 - µg	0.46	Superior a 1.05
Niacina – mg	5.85	Superior a 13.25

<sup>11</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0033006 de fecha 10 de marzo de 2025.

Ácido Fólico - µg	41.25	Superior a 93.37
<b>Minerales</b>	<b>Contenido mínimo en ración de 44.18 g</b>	<b>Requerido en 100 g</b>
Hierro – mg	10.00	Superior a 22.64
<b>Yodo-ug</b>	<b>42.00</b>	<b>Superior a 95.07</b>
Calcio – mg	465.00	Superior a 1052.52
Fósforo – mg	390.00	Superior a 882.76
Zinc – mg	6.00	Superior a 13.59
(...)		

De lo expuesto se aprecias que la Entidad con ocasión de sus informes modificó el cuadro de formulación de raciones, adecuando así la composición del producto final, los Micronutrientes en 100 g, así como, los valores consignados en el factor de Evaluación “VALORES NUTRICIONALES” y la cantidad a adquirirse del bien “Hojuelas de quinua, avena, kiwicha, cebada, harina de ajonjolí y harina de soya precocida fortificada con vitaminas y minerales” para lo cual adecuó el “Cronograma de entrega”.

Asimismo, cabe indicar que la Entidad mediante OFICIO N° 005-2025-SGLyP-GAyF-MPS<sup>12</sup> remitió la respectiva revalidación de mercado en atención a las adecuaciones y/o modificaciones de la ración y otros extremos del requerimiento, acreditando la existencia de pluralidad de proveedores y marcas en la capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento.

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

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

RACIÓN NUTRICIONAL TEÓRICA PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE AÑO 2025.									
CÓDIGO	NOMBRES DEL ALIMENTO	Cantidad	Carbohidratos		Grasas		Proteínas		
		g	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	
A	7	<del>Avena, —hojuela</del> <del>cruda</del>	5.26	3.2	13.0	0.2	1.9	0.7	2.8
A	19	<del>Cebada tostada y</del> <del>molida</del> <del>(Chaquepa)</del>	16.00	12.8	51.0	0.1	1.2	1.2	4.9
A	59	<del>Quinua, —hojuelas</del> <del>de</del>	8.00	5.0	20.2	0.6	5.3	1.1	4.4
A	80	<del>Kiwicha,</del> <del>precocida,</del> <del>hojuelas de</del>	10.00	6.8	27.2	0.8	7.3	1.3	5.4

<sup>12</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0028414 de fecha 27 de febrero de 2025.

G	7	<del>Leche Evaporada Entera</del>	<del>44.00</del>	<del>4.4</del>	<del>17.4</del>	<del>3.4</del>	<del>30.5</del>	<del>2.8</del>	<del>11.1</del>
T	65	Frijol Soya, harina integral	1.50	0.1	0.6	0.3	3.1	0.6	2.2
D*	39	Semilla de Ajonjolí	0.20	0.05	0.2	0.10	0.9	0.04	0.16
-	-	Mix de vitaminas y minerales	2.24	-	-	-	-	-	-
		<b>TOTAL</b>	<b>87.2</b>	<b>32.35</b>	<b>129.6</b>	<b>5.50</b>	<b>50.2</b>	<b>7.74</b>	<b>30.96</b>

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASAS		PROTEÍNAS	
	(g)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
<b>TOTAL</b>	<b>87.2</b>	<b>32.35</b>	<b>129.6</b>	<b>5.50</b>	<b>50.2</b>	<b>7.74</b>	<b>30.96</b>
<b>ENERGÍA TOTAL (Kcal)</b>	<b>210.76</b>	<b>129.6</b>		<b>50.2</b>		<b>30.96</b>	
<b>DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA</b>		<b>61.40%</b>		<b>23.82%</b>		<b>14.69%</b>	
<b>REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM</b>		<b>60-68%</b>		<b>20-25%</b>		<b>12-15%</b>	

(...)

CÓDIGO		NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad	Carbohidratos		Grasas		Proteínas	
			(g)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	6.24	3.84	15.38	0.25	2.25	0.83	3.32
A	19	Cebada tostada y molida (Chaquepa)	16.00	12.8	51.0	0.1	1.2	1.2	4.9
A	59	Quinua, hojuelas de	8.00	5.05	20.19	0.59	5.33	1.11	4.45
A	99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	10.00	6.80	27.21	0.81	7.31	1.34	5.38
G	7	Leche Evaporada Entera	44.00	4.35	17.39	2.86	25.74	2.64	10.56
T	74	Frijol Soya, harina integral	1.50	0.1	0.6	0.3	3.1	0.6	2.2
D*	39	Semilla de Ajonjolí	0.20	0.0	0.1	0.1	0.9	0.0	0.1
		Mix de vitaminas y minerales	2.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN			CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEÍNAS	
			(g)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL			88.18	32.95	131.82	5.09	45.77	7.75	31.02
ENERGÍA TOTAL (Kcal)			208.6	131.82		45.77		31.02	
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA				63.19%		21.94%		14.87%	
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM				60-68%		20-25%		12-15%	

(...)

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

**VII. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL BIEN**

(...)

**a. Composiciones del producto final**

**HOJUELA DE QUINUA AVENA KIWICHA CEBADA, HARINA DE AJONJOLÍ Y HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (44.18 gr ~~43.20~~)**

COMPOSICIÓN	CANTIDAD (gr)	PORCENTAJE (%)
Hojuela Precocida de Quinoa	8.00	18.11 <del>52</del>
Hojuela Precocida de Avena	6.24 <del>5.26</del>	14.13 <del>12.18</del>
Hojuela Precocida de Kiwicha	10.00	22.63 <del>23.15</del>
Cebada tostada molida precocida	16.00	36.22 <del>37.04</del>
Harina Precocida de Ajonjolí	0.20	0.45 <del>6</del>
Harina integral de soya Precocida	1.50	3.40 <del>7</del>
fosfato tricálcico	2.12	4.79 <del>91</del>
mix de vitamínico	0.12	0.27
TOTAL	44.18gr <del>43.20gr</del>	100.00%

(...)

**REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS EN (100G DE PRODUCTO)**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

**7.2.1. ADECUACIÓN ~~REQUISITOS~~ — FÍSICO - QUÍMICOS NUTRICIONALES EN 100 GR.**

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteína (g/100g de producto)	Mínimo 11.57 <del>11.44</del> %
Grasa (g/100g de producto)	Mínimo 5.05 <del>4.86</del> %
Carbohidratos (g/100 g de producto)	Por diferencia <del>de nutrientes</del>
Energía (kcal/100 g de producto) <del>total</del>	Mínimo 350.62 <del>351.30</del> Kcal
Humedad	Máximo 12 <del>12.50</del> %
Acidez (exp. en ácido $H_2SO_4$ <del>sulfúrico</del> )	Máximo 0,2% <del>0.20</del>
Saponina	Ausente

(...)

**7.2.3. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES**

<b>Vitaminas</b>	<b>Contenido mínimo en ración de 44.18g</b> <del>En 43.20 gr.</del>	<b>Requerido en 100g</b>
Vitamina A - µg de retinol	Mín. 425.00	Superior a 961.98
Vitamina C – mg	Mín. 41.5	Superior a 93.94
Tiamina (Vitamina. B <sub>1</sub> ) – mg	Mín. 0.45	Superior a 1.02
Riboflavina – mg	Mín. 0.49	Superior a 1.11
Vitamina B <sub>6</sub> – mg	Mín. 0.60	Superior a 1.36
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	Mín. 0.46	Superior a 1.05
Niacina – mg	Mín. 5.85	Superior a 13.25
Ácido Fólico - µg	Mín. 41.25	Superior a 93.37

  

<b>Minerales</b>	<b>Contenido mínimo en ración de 44.18g</b> <del>43.20 gr.</del>	<b>Requeridos en 100g</b>
Hierro – mg	Mín. 10.00	Superior a 22.64
Yodo – ug	Mín. 42.00	Superior a 95.07
Calcio – mg	Mín. 465.0	Superior a 1052.52
Fósforo – mg	Mín. 390.0	Superior a 882.76
Zinc – mg	Mín. 6.00	Superior a 13.59

(...)

- **Se adecuará** el numeral 1.8 del Capítulo I y el numeral 5.9 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

“Capítulo I (...) CRONOGRAMA DE ENTREGA			
<b>CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, CEBADA, HARINA DE AJONJOLI Y HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>			
<b>Nº de Entrega</b>	<b>Plazo de la entrega</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>
PRIMERA	(...)	13,226 Kg <del>+2,933.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
SEGUNDA	(...)	11,946.00kg <del>+1,681.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
TERCERA	(...)	13,226.00 kg <del>+2,933.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
CUARTA	(...)	12,799.00kg <del>+2,515.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
QUINTA	(...)	13,266.00kg <del>+2,933.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
SEXTA	(...)	12,799.00 kg <del>+2,515.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
SÉPTIMA	(...)	13,226.00kg <del>+2,933.00 kg</del>	KILOGRAMOS.

OCTAVA	(...)	13,226.00kg <del>+2,933.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
NOVENA	(...)	12,800.00 kg <del>+2,515.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
DÉCIMA	(...)	13,226.00kg <del>+2,933.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
UNDÉCIMA	(...)	12,800.00 kg <del>+2,515.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
DUODÉCIMA	(...)	13,226.00kg <del>+2,933.00 kg</del>	KILOGRAMOS.
<b>TOTAL</b>		<b>365 DIAS</b> <del>152,272.00 KG</del>	<b>155,726.00KG</b>

(...)

Capítulo III

(...)

### 5.9 LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

El bien materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE <b>HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, CEBADA, HARINA DE AJONJOLI Y HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>			
Nº de Entrega	Plazo de la entrega	Días Atender	hojuelas de quinua, avena, kiwicha, cebada, harina de ajonjolí y harina integral de soya precocida fortificada con vitaminas y minerales
<b>PRIMERA</b> <del>ENERO</del>	En un plazo no mayor de (15) quince días calendarios contados después de la firma del contrato.	31 días	13,226Kg  <del>12,933.00 kg</del>
<b>SEGUNDA</b> <del>FEBRERO</del>	A 26 días de la primera entrega	28 días	11,946.00kg <del>+1,681.00 kg</del>
<b>TERCERA</b> <del>MARZO</del>	A 23 días de la segunda entrega	31 días	13,226.00 kg <del>+2,933.00 kg</del>
<b>CUARTA</b> <del>ABRIL</del>	A 23 días de la tercera entrega	30 días	12,799.00kg <del>+2,515.00 kg</del>
<b>QUINTA</b> <del>MAYO</del>	A 24 días de la cuarta entrega	31 días	13,266.00kg <del>+2,933.00 kg</del>
<b>SEXTA</b> <del>JUNIO</del>	A los 25 días de la quinta entrega	30 días	12,799.00 kg <del>+2,515.00 kg</del>
<b>SÉPTIMA</b> <del>JULIO</del>	A los 26 días de la sexta entrega	31 días	13,226.00kg <del>+2,933.00 kg</del>
<b>OCTAVA</b> <del>AGOSTO</del>	A los 26 días de la séptima entrega	31 días	13,226.00kg <del>+2,933.00 kg</del>



<b>NOVENA</b> <del>SEPTIEMBRE</del>	A los 28 días de la octava entrega	30 días	12,800.00 kg <del>+2,515.00 kg</del>
<b>DECIMA</b> <del>OCTUBRE</del>	A los 28 días de la novena entrega	31 días	13,226.00kg <del>+2,933.00 kg</del>
<b>DECIMO PRIMERA</b> <del>NOVIEMBRE</del>	A los 28 días de decima entrega	30 días	12,800.00 kg <del>+2,515.00 kg</del>
<b>DECIMO SEGUNDA</b> <del>DICIEMBRE</del>	A los 29 días de la decimo primera entrega	31 días	13,226.00kg <del>+2,933.00 kg</del>
<b>TOTAL</b>		<b>365 DIAS</b>	<b>155,726.00KG</b> <del>+52,272.00 KG</del>

Se proyecta atender 9,657 Beneficiarios por 365 días ininterrumpidos  
(...)

- **Se adecuará** el literal B del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“(...)	
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.	(Máximo 10 puntos) Producto: HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA DE SOYA, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
<u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.	<b>Parámetro N° 1 (Proteínas)</b>  De 12.01 g a más [05] puntos De 11.58 <del>11.45</del> hasta 12.00 g [02] puntos
	<b>Parámetro N° 2 (Energía)</b>  De 360.01 Kcal a más [05] puntos De 350.63 <del>351.31</del> hasta 360.00 Kcal [02] puntos
“(...)”	

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

#### 4. CONCLUSIONES



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

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

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

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

Jesús María, 10 de marzo de 2025

*Código: 6.1, 12.6 y 22.1*