

## **PRONUNCIAMIENTO N° 273-2024/OSCE-DGR**

Entidad : Municipalidad Provincial de Huamanga

Referencia : Licitación Pública N° 1-2024-MPH/CS-1, convocada para la “adquisición de hojuelas de avena y quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales para el programa de vaso de leche año fiscal 2024”.

---

### **1. ANTECEDENTES**

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 10 de mayo<sup>1</sup> de 2024 y subsanado con fecha 24<sup>2</sup> de mayo 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 y observaciones e integración de bases presentada por el participante **TRANSEPTO S.A.C.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante la Ley N° 30225, 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>3,4</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>5</sup> y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 3, referidas a la **“Documentación de presentación facultativa”**.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 24, referidas al **“Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP”**.

---

<sup>1</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2024-27145644-AYACUCHO.

<sup>2</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2024-27178600-AYACUCHO.

<sup>3</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2024-27193195-AYACUCHO.

<sup>4</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2024-27377741-AYACUCHO.

<sup>5</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° 28, referidas a la **“Deficiente absolución”**.

Por otro lado, cabe señalar que de la revisión de la solicitud de elevación del participante **TRANSEPTO S.A.C.**, se aprecia que al cuestionar la absolución de las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 24, en un extremo de su solicitud, requiere lo siguiente:

*“(…) no hay la obligatoriedad de que dicha resolución debe estar vigente (…) computados desde la fecha de presentación de las propuestas (…)”*

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se advierte que las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 24, no versan sobre la vigencia de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial de Plan HACCP computados desde la fecha de presentación de las propuestas, sino a solicitar que se suprima que dicho certificado debe estar vigente (hasta la última entrega).

En ese sentido, lo indicado por el recurrente en su solicitud de elevación no fue abordado en la etapa de formulación de consultas y/u observaciones; por lo que, al tratarse de una pretensión adicional que debió ser presentada en la etapa pertinente, estas devienen en extemporáneas; razón por la cual, **este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará al respecto.**

## **2. CUESTIONAMIENTOS**

### **Cuestionamiento N° 1**

**Respecto a la “Documentación de presentación facultativa”.**

El participante **TRANSEPTO S.A.C.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 2, indicando que la Entidad sin motivación alguna al acoger la citada consulta y/u observación suprimió del Certificado Higiénico Sanitario de la planta productora y almacenes la normativa consignada para dicho documento relacionada con el cumplimiento de la inocuidad de los alimentos. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad **precise que el Certificado Higiénico Sanitario de la planta productora y almacenes deba considerar el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables en la evaluación sanitaria del establecimiento que elabora el producto.**

Asimismo, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3, indicando que la Entidad sin motivación alguna al acoger la citada consulta y/u observación suprimió del Certificado de inspección técnico productivo que este debe estar sujeto a la Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad **precise que el Certificado de Inspección Técnico Productivo debe considerar la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA y sus modificatorias.**

## Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión de los literales a) y b) del numeral 2.2.2 del Capítulo II de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

a) **Certificado Higiénico Sanitario de la planta productora y almacenes, de VALOR OFICIAL**, en el que deberá estar inmerso el producto ofertado. VIGENTE, a nombre del fabricante, **bajo los siguientes considerandos:** Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA y sus modificatorias; Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA; Decreto Supremo N°007-98-SA y su modificatoria Decreto Supremo N°004-2014-SA y Decreto Supremo N°038-2014-SA; **R.M N°066-2015/MINSA. NTS N° 114 – MINSA / DIGESA V. 01** Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano.

b) **Certificado de Inspección Técnico Productivo de VALOR OFICIAL**, en el que deberá estar inmerso el producto ofertado. VIGENTE hasta la última entrega, a nombre del fabricante. **Documento que permita verificar el cumplimiento** del flujograma de producción de procesos operacionales, artículos 20° al 35° de la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA, excepto los artículos 32° y 33°, **Resolución Ministerial N° 860-2007/ MINSA**. Decreto Supremo 007-98-SA, su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA.” Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobada por D.S. N° 007-98-SA. Artículo 1 (artículo 58 del D.S N° 007-98-SA modificado) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A). Se deberá evidenciar en el certificado el área de control de calidad y adjuntar el flujograma de su Plan HACCP, en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero el Certificado Técnico Productivo de Valor Oficial.

En caso de que una (01) o más de las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° del procedimiento correspondiente dispuesto por la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA, no sean realizadas por el postor, se deberá presentar el correspondiente Certificado de Inspección Técnico Productivo de VALOR OFICIAL de la planta del tercero.

c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.”

Mediante las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 3, se solicitó lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 2:** se solicitó suprimir las normas R.M. N° 066-2015/MINSA y NTS N° 114-MINSA/DIGESAV.01 como parte del Certificado Higiénico Sanitario de Planta y Almacenes.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 3:** se solicitó suprimir la normativa R.M. N° 860-2007/MINSA como parte del Certificado de Inspección Técnico Productivo.

Ante ello, el comité de selección entre otros aspectos decidió acoger lo solicitado, además de precisar que suprimirá el citado Certificado Higiénico Sanitario de Planta y Almacenes, consignado en el literal a) y el Certificado de Inspección Técnico Productivo, consignado en el literal b), por no coincidir con el formato estándar de las Bases.

Al respecto, cabe señalar que las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, dispone la exigencia de documentación de presentación facultativa para la oferta, debiendo el comité de selección incorporar la documentación que está determinada en las mismas Bases estándar, siendo estos los referidos a los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Asimismo, el comité de selección debe incorporar documentación como la siguiente: i) la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7), esto, en caso durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, y ii) la Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N° 10), esto, en caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad como parte de los documentos de presentación facultativa consignados en las Bases de la convocatoria solicitó la presentación del i) Certificado Higiénico Sanitario de la planta productora y almacenes, de VALOR OFICIAL y ii) Certificado de Inspección Técnico Productivo de VALOR OFICIAL, no obstante, como parte de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 3, la Entidad decidió suprimir dichos documentos, dado que, los mismos no guardaban congruencia con lo establecido en las Bases estándar.

Siendo que dicha decisión guarda congruencia con lo establecido en la normativa de contrataciones del Estado, dado que las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, precisan una lista taxativa de documentos que pueden ser requeridos como documentación facultativa, dentro de los cuales no se encuentran los documentos consignados inicialmente por la Entidad.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que, el Certificado Higiénico Sanitario de la planta productora y almacenes considere el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables en la evaluación sanitaria del establecimiento que elabora el producto y el Certificado de Inspección Técnico Productivo considere la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA y sus modificatorias y en la medida que dichos documentos fueron suprimidos por la Entidad de las Bases; 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° 2**

## **Respecto al “Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP”.**

El participante **TRANSEPTO S.A.C.**, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 24, indicando que el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP no está conforme a las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria al incluirse que la Resolución Directoral de la validación técnica oficial de Plan HACCP tenga consignado una vigencia desde la presentación de ofertas hasta la culminación del contrato, siendo que dicho requisito restringe la pluralidad de proveedores porque no hay obligatoriedad de su cumplimiento, ya que los postores deben renovar dicho documento cuando este pueda vencer incluso antes de terminar el contrato, dado que, es responsabilidad del contratista mantener vigente dicho documento hasta la etapa contractual, más aún si DIGESA emite la vigencia del citado certificado por dos (2) años. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad **suprima la obligatoriedad de que la Resolución Directoral tenga consignado una vigencia hasta la culminación del contrato.**

## **Pronunciamiento**

Al respecto, de la revisión del literal f) del numeral 2.2.1.1 “documentación para la admisión de la oferta” del Capítulo II de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

*“f) Copia simple **de la Resolución Directoral vigente (hasta la última entrega)** que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el Artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificada por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme a la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. LA RESOLUCIÓN DEBERA HACER REFERENCIA; a) **LINEA DE PRODUCCION QUE REQUIERAN COCCIÓN** Y b) **EL PRODUCTO OFERTADO**” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Mediante las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 24, se solicitó lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 13:** se solicitó suprimir la indicación de que la Resolución Directoral del Plan HACCP esté vigente hasta la última entrega, y que, dicho requisito esté de acuerdo a lo señalado a las Bases estándar;

dado que no resulta razonable y es restrictivo dicha vigencia, al ser DIGESA quien emite la vigencia de la citada resolución para dos (2) años, esta se actualiza una vez que se vence el documento y las empresas fabricantes tienen la obligación de tramitar oportunamente la renovación del documento antes de su vencimiento

**Respecto a la consulta y/u observación N° 24:** se solicitó, entre otros, modificar las Bases, argumentando que la exigencia de la Resolución Directoral vigente (hasta la última entrega) que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, puede ser desconocimiento o un intento de direccionar este procedimiento, ya que, en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA, ni en la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, se menciona que el documento solicitado debe estar vigente hasta la última entrega.

Ante las citadas consultas y/u observaciones, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado, argumentando que, el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremos N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA, establece que la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, tiene una vigencia de dos (02) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento, siendo responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción. Y, además, la vigencia de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada está condicionada a la vigilancia que ejerce la autoridad sanitaria, la misma que puede realizarse de oficio o a petición de parte, siendo que, de comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, se procederá a cancelar la misma.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante Informe Técnico N° 00023-2024-MPH/36.39<sup>6</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

*“(…) La Entidad a través del Programa Vaso de leche lo que busca es no ser interrumpido el proceso de distribución, a fin de ofrecer una ración de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra, por no contar con la certificación Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente hasta la última entrega. “Si en el hipotético el caso no se les otorga el certificado en mención, tardaría la entrega del producto alimenticio y se perjudica la población beneficiaria”*

Al respecto, cabe señalar que las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, dispone que, para el caso de alimentos elaborados industrialmente, el postor debe presentar en la oferta, la copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga,

---

<sup>6</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27178600-AYACUCHO, de fecha 24 de mayo de 2024.

emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

Por su parte, en el artículo 58-A del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, dispone que la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento, siendo responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción, y siendo que, de comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, se procederá a cancelar la misma.

Aunado a ello, el artículo 33 de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, establece que el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento; una vez vencido el plazo se solicitará un nuevo Certificado.

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad, mediante el citado informe técnico, ratificó su posición en solicitar que la certificación Validación Técnica Oficial del Plan HACCP esté vigente hasta la última entrega

No obstante, según lo establecido en las Bases estándar aplicable al objeto de contratación y lo señalado en la normativa sanitaria aplicable al caso en concreto, resulta limitativo que se exija a los postores que la Resolución Directoral que otorga el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se encuentre vigente hasta la última entrega, dado que las citadas Bases estándar sólo exigen que dicho Certificado se encuentre vigente para la presentación de ofertas, además el artículo 58-A del Decreto Supremo N° 007-98-SA y artículo 33 de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, señalan que el citado Certificado una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento, siendo responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma, así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción y una vez vencido el plazo se solicitará un nuevo Certificado.

De lo expuesto en los párrafos precedentes se puede colegir que si bien la Entidad mediante su informe técnico ratificó su requerimiento de solicitar que la certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP esté vigente hasta la última entrega, dicho requerimiento no guarda congruencia con lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación así como la normativa sanitaria aplicable al caso en concreto, pues esta última indica que una vez vencido el plazo de vigencia de la citada certificación, se podrá solicitar un nuevo Certificado, es decir que si bien la

certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, pueda no presentar una vigencia hasta la culminación de contrato tal como lo solicita la Entidad y presente un vencimiento antes de la culminación del contrato, el establecimiento de fabricación de los alimentos podrá tramitar una nueva certificación a fin de continuar con la producción del alimento objeto de contratación.

En atención a ello, corresponde adecuar el requisito del literal f) de los documentos de admisión según lo previsto en las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, esto es que, el postor debe presentar en la oferta la copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP **vigente** o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a suprimir la obligatoriedad de que la Resolución Directoral este vigente hasta la culminación del contrato; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **dejará sin efecto** las absoluciones a las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 24 del pliego absolutorio.
- Se **adecuará** el literal f) del numeral 2.2.1.1 “documentación para la admisión de la oferta” del Capítulo II de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

*“f) Copia simple ~~de la Resolución Directoral vigente (hasta la última entrega)~~ que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, a nombre del fabricante (...).”*

- Se **deberá tener en cuenta**<sup>7</sup> lo precisado en el artículo 58-A del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el artículo 33 de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, respecto a la vigencia de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y su vencimiento.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases e informe técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

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

<sup>7</sup> Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.



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

Sin perjuicio de lo expuesto, cabe señalar que en la consulta y/u observación N° 24, se indicó que en el literal f) de los documentos de admisión hacen referencia a la línea de producción mencionando la “*línea de producción que requiere cocción*”; por lo que, observó que esa línea no existe, y, al requerir un producto hojuelas precocidas, solicitó modificar las Bases, con la línea de producción correcta “*precocidos que requieren cocción*”. Ante ello, el comité de selección no se pronunció.

Sobre el particular, cabe señalar que el Anexo de la Norma Sanitaria aprobada con la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, en su Artículo 5 señala que es de cumplimiento obligatorio para tres grupos de alimentos a base de granos y otros, que están destinados a Programas Sociales de Alimentación (PSA): productos **cocidos o que requieren cocción** (extruídos, expandidos, tostados, en polvo, hojuelas, otros) y productos **de reconstitución instantánea que no requieren cocción** (enriquecidos y sustitutos lácteos, mezclas fortificadas y papillas) que no requieren cocción. De allí que, en su Artículo 9°, define a estos como:

- Productos cocidos de reconstitución instantánea: como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, papilla (destinada a niños entre 6 y 36 meses), otros similares.
- Productos **que requieren cocción**: crudos, deshidratados y precocidos, como harinas, hojuelas, otros similares.
- Productos **cocidos de consumo directo**: como extruídos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares.

Es decir, que los productos que requieren cocción a los que aplica la norma sanitaria son: los crudos, los deshidratados y los precocidos; tales como harinas, hojuelas, etc.

Ahora bien, de la revisión del objeto de contratación establecido por la Entidad y el bien requerido, se aprecia que solicita “Hojuela de avena con quinua **precocidas** fortificada con vitaminas y minerales”.

En ese sentido, considerando que el bien solicitado es un producto precocido, corresponde que la denominación de la línea aplicable al objeto de la presente contratación sea la “línea de producción de productos precocidos que requiere cocción”, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **adecuará** el literal f) del numeral 2.2.1.1 “documentación para la admisión de la oferta” del Capítulo II de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

“f) (...). LA RESOLUCIÓN DEBERÁ HACER REFERENCIA; a) LINEA DE PRODUCCION DE PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIERAN COCCIÓN Y b) EL PRODUCTO OFERTADO. (...).”

- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar las directrices** pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con absolver de forma clara y precisa las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases e informe técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

### Cuestionamiento N° 3

### Respecto a la “Deficiente absolución”.

El participante **TRANSEPTO S.A.C.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 28, indicando que, con la frase “*se acoge la observación*” se está aceptando suprimir en todo su extremo la denominación “*saco de polietileno coextruido de primer uso, color blanco*”, y además, se está aceptando la sugerencia de que el saco sea de “*polipropileno*”, el cual sería de alta resistencia al golpe y al agua a diferencia de un saco de “*polietileno*”; sin embargo, no ha realizado la modificación respectiva, existiendo contradicción en su absolución. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que **se aclare la contradicción de la absolución a la consulta y/u observación N° 28 y se acepte el saco de material “polipropileno”.**

### Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del acápite 5 del numeral 3.1 de las Bases de la convocatoria, la Entidad consignó como **envase secundario** lo siguiente:

“(…)  
**Envase secundario: Saco de polietileno coextruido de primer uso, color blanco, conteniendo 50.00 kg de producto.**”

Mediante la consulta y/u observación N° 28, se solicitó suprimir en todo extremo la característica y/o requisito de “*saco de polietileno coextruido de primer uso, color blanco*”, y además, sugirió que estos sean reemplazados por “*sacos de polipropileno (PP)*” que generalmente se le conoce en “saco tejido con el material polipropileno”.

Ante ello, el comité de selección señaló que “*se acoge la observación*”, precisando, además, que se modificara las Bases integradas, quedando estas de la manera siguiente: “*Envase Secundario: Saco de polietileno coextruido conteniendo 50.00 kg de producto*”.

En razón a la citada absolución, el comité de selección adecuó el acápite 5 del numeral 3.1 de las Bases, integrando conforme a lo siguiente:

“(…)

***Envase secundario: Saco de polietileno coextruido, conteniendo 50.00 kg de producto.”***

De lo expuesto, se advierte que **existe una incongruencia** entre la pretensión formulada en la consulta y/u observación materia de análisis, el análisis efectuado en la absolución de la citada consulta y/u observación y la precisión dispuesta a integrar en las bases realizada por la Entidad; ya que, si bien el recurrente solicitó que se reemplace la característica “saco de polietileno coextruido de primer uso, color blanco” por “sacos de polipropileno”, en un extremo de la absolución el comité de selección “acogió la observación”, es decir, suprimiría el extremo de “saco de polietileno coextruido de primer uso, color blanco”, y además, se incluiría que los sacos sean de polipropileno (PP) o saco tejido con el material polipropileno.

No obstante, en otro extremo del mismo análisis y disposición de integración a las bases, se dispuso modificar las Bases integradas con lo siguiente: “*Envase Secundario: Saco de polietileno coextruido conteniendo 50.00 kg de producto*”, es decir, solo se suprimió el término “*de primer uso*” y “*color blanco*”, y se mantuvo los términos “*Saco de polietileno coextruido*” sin reemplazarlo por “*saco de polipropileno*”.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante Informe Técnico N° 000027-2024-MPH/36.3 [2433950.001]<sup>8</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

**“Se *Aclara y precisa que la información a considerarse en la Absolución de la Observación N° 28 es la siguiente:***

*Análisis respecto de la consulta u observación:*

*“SE ACOGE PARCIALMENTE la observación, en la integración de bases se considerará lo siguiente: **el Envase Secundario: Saco de material polietileno**” conteniendo 50 kg de **producto**”. Es necesario que el material contenga dichas características porque el material polietileno es muy resistente al impacto, lo que lo hace ideal para aplicaciones en las que se requiere una gran resistencia a golpes y caídas. La decisión es adoptada, con la finalidad de tener mayor pluralidad de postores e incrementar la concurrencia de postores y optar por mejores ofertas.*

*No. se aceptará el envase secundario el polipropileno por ser un material poco resistente, por que el producto contenido en él debe ser con alta resistencia.*

*(…)”.*

De forma previa, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento; sin

<sup>8</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27377741-AYACUCHO, de fecha 6 de junio de 2024.

embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto.<sup>9</sup>

Sobre el particular, cabe señalar que los participantes pueden formular “consultas” para solicitar aclaraciones u otros pedidos, y “observaciones”, de manera fundamentada, por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones u otra normativa que tenga relación con el objeto de contratación.

Así, en el numeral 7.4 de la Directiva N° 023-2016-OSCE/CD - Disposiciones sobre la formulación y absolución de consultas y observaciones, se establece que el comité de selección o el órgano encargado de las contrataciones según corresponda, debe evitar incluir disposiciones que excedan o no guarden congruencia con las aclaraciones planetas y/o transgresiones alegadas por el participante, salvo que sea para promover la competencia en el procedimiento convocado, lo que deberá ser debidamente sustentado y siempre que esté vinculada con la respectiva consulta u observación.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se aprecia que el área usuaria de la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, aclaró que la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis será “se acoge parcialmente” precisando que como envase secundario se considerará el saco de material “*polietileno*” conteniendo 50 kg de producto, a fin de tener mayor pluralidad de postores e incrementar la concurrencia de postores, además de precisar las razones por las cuales no acepta que el envase secundario sea de material “polipropileno”.

De lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede colegir que, la Entidad recién mediante su informe técnico, aclaró la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis, siendo que en atención a dicha absolución realizó precisiones a las características técnicas que presenta el envase secundario del bien requerido, siendo que para el caso en particular, determinó que dicho envase debe quedar de la siguiente manera “*saco de material polietileno conteniendo 50 kg de producto*”, es decir, suprimió los términos siguientes: “*coextruido de primer uso*” y “*color blanco*”, lo cual tiene carácter de declaración jurada y está sujeto a rendiciones de cuentas.

Además, cabe señalar que, de la revisión de los numerales 3.2 y 3.3 del “Formato de Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (bienes)”;

así como de la Carta N° 000105-2024-MPH/22.25 [2431235.001]<sup>10</sup> mediante la cual, la Entidad remitió la revalidación de mercado; en ambos casos, la Entidad ha declarado la existencia de pluralidad de proveedores y marcas con capacidad de cumplir con la totalidad del requerimiento, ello incluye el envase secundario de saco de material “*polietileno*” conteniendo 50 kg de producto.

---

<sup>9</sup> Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

<sup>10</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27178600-AYACUCHO, de fecha 24 de mayo de 2024.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se aclare la contradicción de la absolución a la consulta y/u observación N° 23 y se acepte el saco de material “polipropileno”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **deberá tener en cuenta**<sup>11</sup> como absolución de la consulta y/u observación N° 28, lo remitido por la Entidad mediante Informe Técnico N° 000027-2024-MPH/36.3 [2433950.001], siendo esto lo siguiente:

*“SE ACOGE PARCIALMENTE la observación, en la integración de bases se considerará lo siguiente: el Envase Secundario: Saco de material polietileno” conteniendo 50 kg de producto”. Es necesario que el material contenga dichas características porque el material polietileno es muy resistente al impacto, lo que lo hace ideal para aplicaciones en las que se requiere una gran resistencia a golpes y caídas. La decisión es adoptada, con la finalidad de tener mayor pluralidad de postores e incrementar la concurrencia de postores y optar por mejores ofertas.*

*No, se aceptará el envase secundario el polipropileno por ser un material poco resistente, por que el producto contenido en él debe ser con alta resistencia.”.*

- Se **adecuará** el acápite 5 “envase, embalaje y rotulación” del numeral 3.1 “especificaciones técnicas” del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

*“(…) Envase secundario: Saco de material polietileno ~~coextruido~~, conteniendo 50.00 kg de producto.”*

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases e informe técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

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.

---

<sup>11</sup> Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.

### 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. Acreditación de especificaciones técnicas

Sobre el particular, de la revisión del literal g) del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

*“g) Documentación para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas*

- *Ficha técnica o similar, donde debe estar los valores de **fisicoquímico, micronutrientes, microbiológico y organoléptico**, la misma que deberá estar dentro de las características nutricionales requeridas en el capítulo III. Además, **deberá indicar la vida útil del producto** (...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

En relación a ello, se advierte, no queda claro el numeral, literal y/o acápite de las especificaciones técnicas en el que se detallan los valores de fisicoquímico, micronutrientes, microbiológico y organoléptico, y vida útil del producto, que la Entidad pretende que se acrediten con la Ficha técnica o similar.

Con relación a ello, mediante Informe Técnico N° 00025-2024-MPH/36.39<sup>12</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

*“se precisa que lo solicitado es respecto a lo estipulado en las especificaciones técnicas, según el detalle:*

- a) Referente a los valores **fisicoquímicos**, se encuentra detallado en el numeral 3 de la página 31 de las Bases Integradas.

#### REQUISITOS FISICOQUÍMICOS EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO:

Proteína	:	Mín. 12.65 %	
Grasas	:	Mín. 5.05 %	
Carbohidratos	:	La diferencia	
Energía Total	:	Mín. 358.29 kcal/100g	
Humedad	:	Max 12.50%	
Saponina	:	Ausente	
Acidez (expresada en Ácido sulfúrico).	:		Máx. 0.20 %
Cenizas	:	Min. 1854%	
Fibra cruda g/100g	:		Máx. 4.00

- b) Referente a los valores **organolépticos**, se encuentra detallado en el numeral 3 de la página 31 de las Bases Integradas.

<sup>12</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27193195-AYACUCHO, de fecha 30 de mayo de 2024.

### 3. REQUISITOS

Color: Característico a cereales precocidos

Olor: Característico a cereales precocidos

Sabor: Característico libre de sabores indeseables (agrio, amargo, rancio).

Aspecto: Característico (hojuelas de cereales precocidos)

- c) Referente a los valores de requisitos microbiológico, se encuentra detallado en el numeral 3 de la página 32 de las Bases Integradas.

#### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS Límite por g/ml

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella/25g	10	2	5	0	0	-----

Fuente: Resolución Ministerial 451-2006/MINSA " Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación"

(...)

- d) Referente a los valores de requisitos de micronutrientes, se encuentra detallado en el numeral 3 de la página 32 de las Bases Integradas.

#### REQUISITOS DE LOS MICRONUTRIENTES: EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO:

MICRONUTRIENTE	CANTIDAD MINIMA
<b>Vitaminas</b>	
Vitamina A - ug de Retinol	875.48
Vitamina C - mg	89.75
Tiamina - mg	0.95
Riboflavina - mg	0.63
Vitamina B6 - mg	1.3
Vitamina B12 - ug	0.99
Niacina - mg	12.44
Ácido Fólico - ug	89.21
<b>Minerales</b>	
Hierro - mg	21.63
Yodo - ug	90.83
Calcio - mg	850.52
Fósforo - mg	707.14
Zinc - mg	12.46

- e) Referente a los valores de requisitos de vida útil, se encuentra detallado en el numeral 7 de la página 34 de las Bases Integradas.



#### 7. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil del producto debe ser como mínimo (06) meses, pero para la recepción en almacén no será menor a seis (06) meses, lo que será contado a partir de su fecha de entrega del producto en los almacenes de la entidad que garantice el consumo dentro del periodo de vida útil que indica las normas técnicas. Una vez que es abierto el envase deberá conservar en un frasco bien cerrado a medio ambiente. El medio de verificación será el Registro Sanitario y /o Declaración Jurada de vida Útil del producto.

(...)”

Al respecto, cabe indicar que, de la revisión del informe técnico remitido, la Entidad precisó el numeral, literal y/o acápite de las especificaciones técnicas en el que se detallan los valores de fisicoquímico, micronutrientes, microbiológico y organoléptico, y vida útil del producto, que la Entidad pretende que se acrediten con la Ficha técnica o similar.

No obstante, en cuanto a la acreditación de la especificación técnica de “vida útil” consignada en el acápite 7 del numeral 3.1, se aprecia que la forma de acreditación de dicha especificación técnica será con el Registro Sanitario y/o declaración jurada de vida útil del producto, lo cual, no se condice con la forma de acreditación de “ficha técnica o similar”, puesto que, una declaración jurada no es un documento similar a una ficha técnica.

Por lo tanto, para la admisión de ofertas, el postor debe acreditar con la Ficha técnica o similar, los valores de fisicoquímico, micronutrientes, microbiológico y organoléptico del producto.

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

- Se **adecuará** el literal g) del numeral 2.2.1.1 “documentos para la admisión de la oferta” del Capítulo II de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

“• *Ficha técnica o similar; donde debe estar los valores de fisicoquímico, micronutrientes, microbiológico y organoléptico, la misma que deberá estar dentro de las características nutricionales requeridas en el capítulo III, siendo estas las siguientes: ~~Además, deberá indicar la vida útil del producto.~~*

#### REQUISITOS FISICOQUÍMICOS EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO:

Proteína	:	Mín. 12.65 %	
Grasas	:	Mín. 5.05 %	
Carbohidratos:		La diferencia	
Energía Total	:	Mín. 358.29 kcal/100g	
Humedad	:	Max 12.50%	
Saponina	:	Ausente	
Acidez (expresada en Ácido sulfúrico).	:		Máx. 0.20 %
Cenizas	:	Min. 1854%	
Fibra cruda g/100g	:		Máx. 4.00



**REQUISITOS DE LOS MICRONUTRIENTES:  
EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO:**

MICRONUTRIENTE	CANTIDAD MINIMA
<b>Vitaminas</b>	
Vitamina A - ug de Retinol	875.48
Vitamina C - mg	89.75
Tiamina - mg	0.95
Riboflavina - mg	0.63
Vitamina B6 - mg	1.3
Vitamina B12 - ug	0.99
Niacina - mg	12.44
Ácido Fólico - ug	89.21
<b>Minerales</b>	
Hierro - mg	21.63
Yodo - ug	90.83
Calcio - mg	850.52
Fósforo - mg	707.14
Zinc - mg	12.46

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS Límite por g/mL**

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella/25g	10	2	5	0	0	.....

Fuente: Resolución Ministerial 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación"

**3. REQUISITOS**

Color: Característico a cereales precocidos

Olor: Característico a cereales precocidos

Sabor: Característico libre de sabores indeseables (agrio, amargo, rancio).

Aspecto: Característico (hojuelas de cereales precocidos)

”

- 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.

**3.2. Vida útil del producto**

Al respecto, de la revisión del acápite 7, consignando en el numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

*“7. VIDA UTIL DEL PRODUCTO*

*La vida útil del producto debe ser como mínimo (06) meses, pero para la recepción en*

*almacén no será menor a seis (06) meses, lo que será contado a partir de su fecha de entrega del producto en los almacenes de la entidad que garantice el consumo dentro del periodo de vida útil que indica las normas técnicas. Una vez que es abierto el envase deberá conservar en un frasco bien cerrado a medio ambiente. **El medio de verificación será el Registro Sanitario y/o Declaración Jurada de vida Útil del producto***”.

De lo expuesto, se advierte que la Entidad está requiriendo adjuntar Registro Sanitario y/o Declaración Jurada para acreditar la Vida Útil del producto; sin embargo, no se precisa la oportunidad de su acreditación. Por lo tanto, considerando que en la oferta no se puede solicitar declaraciones juradas que están comprendidas en la declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3) como en el presente caso, corresponde suprimir la exigencia de la “Declaración Jurada de vida Útil del producto”.

No obstante, considerando que para la Entidad resulta relevante que el contratista garantice la vida útil del producto, dicho requisito se acreditará al momento de la entrega de los bienes objeto del contrato con la entrega del “Registro Sanitario”.

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

- Se **adecuará** el acápite 7 “vida útil del producto”, consignando en el numeral 3.1 “especificaciones técnicas” del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

**“7. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

*La vida útil del producto debe ser como mínimo (06) meses, pero para la recepción en almacén no será menor a seis (06) meses, lo que será contado a partir de su fecha de entrega del producto en los almacenes de la entidad que garantice el consumo dentro del periodo de vida útil que indica las normas técnicas. Una vez que es abierto el envase deberá conservar en un frasco bien cerrado a medio ambiente. El medio de verificación será el Registro Sanitario **a la entrega de los bienes, y para la oferta se acreditará con la declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3) y/o ~~Declaración Jurada de vida Útil del producto~~**”.*

- 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.

### 3.3. Forma de pago

De la comparación de la forma de pago consignada en el Capítulo II y el Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

Capítulo II	Capítulo III
2.6. FORMA DE PAGO	II. FORMA DE PAGO
La Entidad realizará el pago de la	

<p><i>contraprestación pactada a favor del contratista en <b>Pagos periódicos de acuerdo con las entregas parciales.</b></i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- El informe de Recepción del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del almacén del Programa Vaso de Leche.</i></li> <li><i>- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios y Nutrición (SGPAN), emitiendo la conformidad de los bienes.</i></li> <li><i>- Certificados de calidad, microbiológico fisicoquímico y organoléptico, del producto (original o copia legalizada o copia fedatada), los certificados originales se quedaran en custodia de la SGPAN y una copia fedatada se adjuntará al expediente de pago.</i></li> <li><i>- Comprobante de pago.</i></li> <li><i>- Guía de Remisión original con el recibí conforme de la Unidad de Almacén de la Municipalidad.</i></li> </ul> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en <b>Dirección de la Oficina de Administración y Finanzas</b>, sito en Portal Municipal N° 44 (Parque Sucre), Ayacucho-Huamanga-Ayacucho, en <b>el horario de lunes a viernes.</b></i></p>	<p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en cuatro (04) pagos, de acuerdo con las entregas parciales; la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• El informe de Recepción del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del Almacén del Programa Vaso de Leche.</i></li> <li><i>• El informe de verificación de entrega del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del Programa Vaso de Leche.</i></li> <li><i>• Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios y Nutrición (SGPAN), emitiendo la conformidad de bienes.</i></li> <li><i>• Certificados de Calidad, Microbiológico Fisicoquímico, organoléptico y Certificado de Micronutrientes o nutricional, (donde figure la composición de micronutrientes) del producto (original o copia legalizada o copia fedatada); los certificados originales se quedarán en custodia de la SGPAN y una copia fedatada se adjuntará al expediente de pago.</i></li> <li><i>• Comprobante de pago</i></li> <li><i>• Guía de remisión original con el recibí conforme de la unidad de Almacén de la Municipalidad.</i></li> </ul>
---	--

De lo expuesto, se advierte una incongruencia en la documentación con la que se debe contar para el pago, así como en la dirección para la presentación de dicha documentación para el pago.

Con relación a ello, mediante Informe Técnico N° 00025-2024-MPH/36.39<sup>13</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

<p><i>“(…)</i></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en cuatro (04) pagos, de acuerdo con las entregas parciales; la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• El informe de Recepción del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del Almacén del Programa Vaso de Leche.</i></li> <li><i>• <u>El informe de verificación de entrega del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del Programa Vaso de Leche.</u></i></li> </ul>
--

<sup>13</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27193195-AYACUCHO, de fecha 30 de mayo de 2024.

- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios y Nutrición (SGPAN), emitiendo la conformidad de bienes.
- Certificados de Calidad, Microbiológico Fisicoquímico, organoléptico y Certificado de Micronutrientes o nutricional, (donde figure la composición de micronutrientes) del producto (original o copia legalizada o copia fedatada); los certificados originales se quedarán en custodia de la SGPAN y una copia fedateada se adjuntará al expediente de pago.
- Comprobante de pago
- Guía de remisión original con el recibí conforme de la unidad de Almacén de la Municipalidad.

**Se uniformizó la documentación que debe contener el contratista para el pago y se añadió la dirección y horario para la presentación de los documentos.**

*Dicha documentación se debe presentar en Dirección de la Oficina de Administración y Finanzas, sito en Portal Municipal N° 44 (Plaza de armas Sucre), Ayacucho-Huamanga-Ayacucho, en el horario de lunes a viernes **de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5:00 pm.***

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad uniformizó los requisitos para la forma de pago, tanto en el Capítulo II y III, además de señalar el horario para la presentación presencial de dicha documentación.

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

- Se **adecuará** la forma de pago consignada en el Capítulo II y el Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

<i>Capítulo II</i>	<i>Capítulo III</i>
<p><b>2.6. FORMA DE PAGO</b></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en Pagos periódicos de acuerdo con las entregas parciales (4 pagos).</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>El informe de Recepción del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del almacén del Programa Vaso de Leche.</i></li> <li>- <i>El informe de verificación de entrega del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del Programa Vaso de Leche.</i></li> <li>- <i>Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios y Nutrición (SGPAN),</i></li> </ul>	<p><b>II. FORMA DE PAGO</b></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en cuatro (04) pagos, de acuerdo con las entregas parciales; la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>El informe de Recepción del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del Almacén del Programa Vaso de Leche.</i></li> <li>• <i>El informe de verificación de entrega del producto según el cronograma de entrega, de parte del responsable del Programa Vaso de Leche.</i></li> <li>• <i>Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios y</i></li> </ul>

<p>emitiendo la conformidad de los bienes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>Certificados de calidad, microbiológico físicoquímico y organoléptico, del producto (original o copia legalizada o copia fedatada); los certificados originales se quedarán en custodia de la SGPAN y una copia fedatada se adjuntará al expediente de pago.</del></li> <li>- Certificados de Calidad, Microbiológico Físicoquímico, organoléptico y Certificado de Micronutrientes o nutricional, (donde figure la composición de micronutrientes) del producto (original o copia legalizada o copia fedatada); los certificados originales se quedarán en custodia de la SGPAN y una copia fedateada se adjuntará al expediente de pago.</li> <li>- Comprobante de pago.</li> <li>- Guía de Remisión original con el recibí conforme de la Unidad de Almacén de la Municipalidad.</li> </ul> <p>Dicha documentación se debe presentar en Dirección de la Oficina de Administración y Finanzas, sito en Portal Municipal N° 44 (<del>Parque</del> Plaza de armas Sucre), Ayacucho-Huamanga-Ayacucho, en el horario de lunes a viernes de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5:00 pm.</p>	<p>Nutrición (SGPAN), emitiendo la conformidad de bienes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Certificados de Calidad, Microbiológico Físicoquímico, organoléptico y Certificado de Micronutrientes o nutricional, (donde figure la composición de micronutrientes) del producto (original o copia legalizada o copia fedatada); los certificados originales se quedarán en custodia de la SGPAN y una copia fedateada se adjuntará al expediente de pago.</li> <li>● Comprobante de pago</li> <li>● Guía de remisión original con el recibí conforme de la unidad de Almacén de la Municipalidad.</li> </ul> <p>Dicha documentación se debe presentar en Dirección de la Oficina de Administración y Finanzas, sito en Portal Municipal N° 44 (Plaza de armas Sucre), Ayacucho-Huamanga-Ayacucho, en el horario de lunes a viernes de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5:00 pm.</p>
--	---

- 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.

### 3.4. Valores nutricionales

De la revisión del acápite 3 del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO:			
Proteína	:	Mín. 12.65 %	
Grasas	:	Mín. 5.05 %	
Carbohidratos:		La diferencia	
Energía Total	:	Mín. 358.29 kcal/100g	
Humedad	:	Max 12.50%	
Saponina	:	Ausente	
Acidez (expresada en Ácido sulfúrico).	:	Máx. 0.20 %	
Cenizas	:	Min. 1854%	
Fibra cruda g/100g	:	Máx. 4.00	

De otro lado, de la revisión del factor de evaluación “Valores Nutricionales” del Capítulo IV de las Bases Integradas, se establece lo siguiente:

B. VALORES NUTRICIONALES	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante Declaración Jurada.	<b>(10 puntos)</b>  Parámetro N° 1: PROTEINA. Mas de [12.65%]: <b>[05] puntos</b> <u>De [12.00% ] hasta [12.64%]:</u> <b>[01] puntos</b>  Parámetro N° 2: ENERGIA TOTAL Mas de 380 Kcal: <b>[05] puntos</b> <u>De 360.58 Kcal hasta 380 Kcal:</u> <b>[01] puntos</b>

De lo expuesto, se advierte lo siguiente:

- **Respecto a la Proteína:** la Entidad está otorgando puntaje adicional al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
- **Respecto a la Energía:** la Entidad está otorgando puntaje desde 360.58 kcal; sin embargo, la especificación técnica mínima es de 358.29 kcal, es decir, existe un vacío de puntaje desde 358.30 kcal hasta 360.57 kcal, lo cual, no resulta lógico.

Con relación a ello, mediante Informe Técnico N° 00025-2024-MPH/36.39<sup>14</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

“(…) De los FACTORES DE EVALUACIÓN SUGERIDOS de VALORES NUTRICIONALES de las bases se adecuo la energía total en Kcal/100g; Citar que la adecuada distribución energética y el fortificado con vitaminas y minerales se da en conformidad a la RM N°711- 2002/SA/DM, quedando de la siguiente forma.	
B. VALORES NUTRICIONALES	
<u>Evaluación:</u>	<b>(10 puntos)</b>

<sup>14</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27193195-AYACUCHO, de fecha 30 de mayo de 2024.



<p><i>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</i></p>	<p>Parámetro N° 1: PROTEINA.</p> <p>Mas de [12.68%]: <b>[05] puntos</b> De [12.66%] hasta [12.68%]: <b>[01] puntos</b></p> <p>Parámetro N° 2: ENERGIA TOTAL</p> <p>Mas de 380 Kcal: <b>[05] puntos</b> De 358.30 Kcal hasta 380 Kcal: <b>[01] puntos</b></p>
---	--

(...)"

De esta manera, se aprecia que la Entidad adecuó los rangos de evaluación del factor de evaluación “valores nutricionales”, para que estos sean efectivamente una mejora a los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.

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

- Se **adecuará** el factor de evaluación “valores nutricionales” del Capítulo IV de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p><i>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</i></p>	<p><b>(10 puntos)</b></p> <p>Parámetro N° 1: PROTEINA.</p> <p><del>Mas de [12.65%]: [05] puntos</del> <del>De [12.00%] hasta [12.64%]: [01] puntos</del></p> <p>Mas de [12.68%]: <b>[05] puntos</b> De [12.66%] hasta [12.68%]: <b>[01] puntos</b></p> <p>Parámetro N° 2: ENERGÍA TOTAL</p> <p><del>Mas de 380 Kcal: [05] puntos</del> <del>De 360.58 Kcal hasta 380 Kcal: [01] puntos</del></p> <p>Mas de 380 Kcal: <b>[05] puntos</b> De 358.30 Kcal hasta 380 Kcal: <b>[01] puntos</b></p>

- 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.

### 3.5. Porcentaje de componentes nacionales

De la revisión del acápite 13 del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

**“13. INSUMOS DE ORIGEN NACIONAL**

*La procedencia del insumo de origen nacional deberá ser concordante con el artículo 4° de la Ley N° 31554 Modificación del numeral 4.1 del Artículo de la Ley 27470 debiendo de contener un **mínimo de 90% de insumos de origen nacional***”

De otro lado, de la revisión del factor de evaluación “porcentaje de componentes nacionales” del Capítulo IV de las Bases Integradas, se establece lo siguiente:

<i>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</i>	
<p><u><i>Evaluación:</i></u>  <i>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</i></p> <p><i>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</i></p> <p><u><i>Acreditación:</i></u>  <i>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</i></p>	<p><b>(05 puntos)</b></p> <p><i>De (94%) hasta (100%)</i>  <b>05 puntos</b></p> <p><b><u>De (90%)</u></b> hasta (93.99%)  <b>01 punto</b></p>

De lo expuesto, se advierte que la Entidad está asignando puntaje al cumplimiento de las especificaciones técnicas, esto es, al asignar un (1) punto al cumplimiento del 90% de componentes nacionales.

Con relación a ello, mediante Informe Técnico N° 00025-2024-MPH/36.39<sup>15</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

<i>“(…) se está adecuando lo siguiente:</i>	
<i>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</i>	
<p><u><i>Evaluación:</i></u>  <i>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</i></p> <p><i>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</i></p> <p><u><i>Acreditación:</i></u>  <i>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</i></p>	<p><b>(05 puntos)</b></p> <p><i>De (94%) hasta (100%)</i>  <b>05 puntos</b></p> <p><b><u>De (91%)</u></b> hasta (93.99%)  <b>01 punto</b></p>
<i>”</i>	

<sup>15</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27193195-AYACUCHO, de fecha 30 de mayo de 2024.



De esta manera, se aprecia que la Entidad adecuó los rangos de evaluación del factor de evaluación “porcentaje de componentes nacionales”, para que este otorgue un puntaje a aquel porcentaje que se encuentre encima del mínimo legal, esto es, 90% de componentes nacionales.

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

- Se **adecuará** el factor de evaluación “porcentaje de componentes nacionales” del Capítulo IV de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

<i>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</i>	
<p><u>Evaluación:</u>  <i>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</i></p> <p><i>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</i></p> <p><u>Acreditación:</u>  <i>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</i></p>	<p><b>(05 puntos)</b></p> <p>De (94%) hasta (100%)  <b>05 puntos</b></p> <p>De (<del>90</del> 91%) hasta (93.99%)  <b>01 punto</b></p>

- 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.

### 3.6. Respecto a la formulación de la ración

De la revisión del acápite 8 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

**b. CÁLCULO DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**

**Composición de la RACIÓN elegida:**

Código	Materia prima / Insumo	Cantidad	Proteína		Grasa		Carbohidratos	
		(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
A5	Avena envasada	29.009	3.974	15.897	1.363	12.271	20.683	82.734
A51	Quinua blanca, (Junín)	14.900	1.863	7.450	0.969	8.717	9.834	39.336
	PreMix	0.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Fosfato Tricálcico	2.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Leche evaporada entera	29.500	1.859	7.434	2.272	20.444	3.216	12.862

RESULTADO DE LA FORMULACIÓN	Cantidad	proteína		Grasa		Carbohidratos	
	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
<b>Total</b>	<b>75.649</b>	<b>7.695</b>	<b>30.781</b>	<b>4.603</b>	<b>41.431</b>	<b>33.733</b>	<b>134.932</b>
Energía total (kcal)	207.143	30.781		41.431		134.932	
Porcentaje de distribución energética		<b>14.8597%</b>		<b>20.0010%</b>		<b>65.1393%</b>	
Requisitos: RM 711-2002-SA/DM		12-15%		20-25%		60-68%	

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

“(…)

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

Al respecto, cabe precisar que, las características de la ración deben cumplir con lo establecido en el numeral 4.1 del artículo 4 de la Ley 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	29.50	2.91	11.66	1.92	17.26	1.77	7.08	36.00
Hojuelas	46.15	29.03	116.11	2.33	20.99	5.84	23.35	160.44
A5 Avena envasada	29.009	20.68	82.73	1.36	12.27	3.97	15.90	110.90
A51 Quinoa blanca, (Junín)	14.900	8.34	33.38	0.97	8.72	1.86	7.45	49.54
- 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), según GUÍA: FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (CENAN, 2010). LA ENTIDAD NO DEBERÍA COLOCAR UN VALOR DIFERENTE.						
* Fosfato tricálcico	2.12							
* Mix de vitaminas y minerales	0.12							
Totales Ración	75.65	31.94	127.77	4.25	38.24	7.61	30.43	196.44
Distribución energética Ración			65.04%		19.47%		15.49%	
Requisitos RM 711-2002			60-68%		20-25%		12-15%	207
Conclusión respecto RM 711-2002			CUMPLE		NO CUMPLE		NO CUMPLE	NO CUMPLE

De forma previa cabe indicar que, de la información consignada por la Entidad en sus bases, esta precisa que, la ración formulada de 75.649 gramos del total de alimentos por ración, es decir compuesta por: leche evaporada entera + hojuela de avena + hojuela de quinoa, cubre **207.143 Kcal** por beneficiario por día, no obstante, de los cuadros de cálculo de la ración, se indica un total de **196.44 Kcal**.

Asimismo, del análisis y cálculo efectuado por este Organismo Técnico Especializado, se obtuvo un valor de **196.44** kilocalorías, valor por debajo del límite permitido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, lo cual difiere de los valores de Kcal señalados por la Entidad, además se obtuvo un valor de **19.47% de kilocalorías** correspondiente a las grasas y **15.49% de kilocalorías** correspondiente a las proteínas, los cuales no está dentro del rango permitido, con lo cual, se está vulnerando lo señalado en la referida Resolución.

Con relación a ello, mediante Informe Técnico N° 00025-2024-MPH/36.39<sup>16</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

*“(…) Por ende, se ratifica que los datos utilizados para la Formulación de la Ración del Programa Vaso de Leche, se hizo considerando como fuente de información a los datos contenidos en las "Tablas Peruanas de Composición de Alimentos" emitidas por el CENAN.*

*Luego de **Verificar** los resultados matemáticos en la Formulación de la Ración Alimentaria en las BASES INTEGRADAS (página 27), se presentan omisión de materia de digitación.*

<sup>16</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27193195-AYACUCHO, de fecha 30 de mayo de 2024.

Datos establecidos en la tabla, según para 100 g de cada alimento:

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PROTEÍNAS	GRASA TOTAL	CARBOHIDRATOS TOTALES
A 5	Avena envasada	13.7	4.7	71.3
A 51	Quinoa blanca, (Junín)	12.5	6.5	66.0
G 7	Leche evaporada entera	6.3	7.7	10.9

Fuente: Tabla de composición de alimentos, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN)-Instituto Nacional de Salud, 10ma Edición, 2017

Se considera el cálculo matemático correcto para la Ración modifica a:

Código	Materia prima / Insumo	Cantidad (g)	Proteína (g) (kcal)	Grasa (g) (kcal)	Carbohidratos (g) (kcal)
A5	Avena envasada	29.009	3.974 15.896	1.364 12.276	20.684 82.736
A51	Quinoa blanca, (Junín)	14.900	1.862 7.448	0.968 8.712	9.834 39.336
	PreMix	0.120	0.000 0.000	0.000 0.000	0.000 0.000
	Fosfato Tricálcico	2.120	0.000 0.000	0.000 0.000	0.000 0.000
G7	Leche evaporada entera	29.500	1.859 7.436	2.272 20.448	3.216 12.864

RESULTADO DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	proteína (g) (kcal)	Grasa (g) (kcal)	Carbohidratos (g) (kcal)
<b>Total</b>	<b>75.649</b>	<b>7.695 30.780</b>	<b>4.604 41.436</b>	<b>33.734 134.936</b>
Energía total (kcal)	207.152	30.780	41.436	134.936
Porcentaje de distribución energética		<b>14.86%</b>	<b>20.0027%</b>	<b>65.14%</b>
Requisitos: RM 711-2002-SA/DM		12-15%	20-25%	60-68%

Cálculo teórico que cumple con lo establecido en la RM N° 711-2002-SA/DM.

NUTRIENTES	LECHE EVAPORADA ENTERA	HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON QUINUA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES	Total Ración	Requisito Mínimo Por Ración /Día R.M. N° 711-2002-SA/DM	CONCLUSIÓN
CANTIDAD (g)	29.500	46.149	75.649		
ENERGÍA (Kcal)	40.748	166.404	207.152	207	CUMPLE
<b>MACRONUTRIENTES</b>					
Proteína (g)	1.859	5.836	7.695	6.21 – 7.76	CUMPLE
Grasa (g)	2.272	2.332	4.604	4.60 – 5.75	CUMPLE
Carbohidratos (g)	3.216	30.518	33.734	35.19 – 31.05	CUMPLE

- Por ello la Ración Alimentaria es de 75.649 gramos que compone 46.149 gramos de Hojuelas de avena y quinoa fortificada con vitaminas y minerales y 29.5 gramos de Leche evaporada entera. Los cuales **cumplen** con lo descrito en la RM N° 711-2002 -SA/DM.
- Se **ratifica**, que los datos teóricos utilizados para la LECHE EVAPORADA ENTERA son de la Tabla de composición de alimentos, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN)-Instituto Nacional de Salud, 10ma Edición, 2017. Y conforme a la Recomendación emitida por el DICTAMEN N° D000158-2024-OSCE-SPRI, se respaldó la decisión de Formular la Ración con los datos de la Tabla.
- Se **modifica**, los valores de los resultados matemáticos en la Ración Alimentaria, se corrige el cálculo que generaba confusión en los Resultados”



De esta manera, se aprecia que la Entidad ha señalado que, luego de verificar los resultados matemáticos en la formulación de la Ración Alimentaria, esta presenta omisión de digitación, modificando los valores de los resultados matemáticos en la Ración Alimentaria para evitar confusión en los resultados. Asimismo, ha ratificado los datos utilizados para la Formulación de la Ración del Programa Vaso de Leche, indicando que estos cumplen con lo descrito en la RM N° 711-2002 -SA/DM, lo cual, tiene carácter de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

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

- Se **adecuará** el acápite 8 del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, con el cálculo de la ración remitida por la Entidad mediante Informe Técnico N° 00025-2024-MPH/36.39, quedando lo siguiente:

<b>"b. CÁLCULO DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA"</b>								
<i>Composición de la RACIÓN elegida:</i>								
<b>Código</b>	<b>Materia prima / Insumo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Proteína</b>		<b>Grasa</b>		<b>Carbohidratos</b>	
		(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
<b>A5</b>	<b>Avena envasada</b>	29.009	3.974	15.897	1.363	12.271	20.683	82.734
<b>A51</b>	<b>Quinua blanca, (Junín)</b>	14.900	1.863	7.450	0.969	8.717	9.834	39.336
	<b>PreMix</b>	0.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	<b>Fosfato Tricálcico</b>	2.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	<b>Leche evaporada entera</b>	29.500	1.859	7.434	2.272	20.444	3.216	12.862
<b>RESULTADO DE LA FORMULACIÓN</b>		<b>Cantidad</b>	<b>proteína</b>		<b>Grasa</b>		<b>Carbohidratos</b>	
		(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
<b>Total</b>		75.649	7.695	30.781	4.603	41.431	33.733	134.932
<b>Energía total (kcal)</b>		207.143	30.781		41.431		134.932	
<b>Porcentaje de distribución energética</b>		-	14.8597%		20.0010%		65.1393%	
<b>Requisitos: RM 711-2002 SA/DM</b>		-	12-15%		20-25%		60-68%	
<b>Código</b>	<b>Materia prima / Insumo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Proteína</b>		<b>Grasa</b>		<b>Carbohidratos</b>	
		(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
<b>A5</b>	<b>Avena envasada</b>	29.009	3.974	15.896	1.364	12.276	20.684	82.736
<b>A51</b>	<b>Quinua blanca, (Junín)</b>	14.900	1.862	7.448	0.968	8.712	9.834	39.336
	<b>PreMix</b>	0.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	<b>Fosfato Tricálcico</b>	2.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	<b>Leche evaporada entera</b>	29.500	1.859	7.436	2.272	20.448	3.216	12.864
<b>RESULTADO DE LA FORMULACIÓN</b>		<b>Cantidad</b>	<b>proteína</b>		<b>Grasa</b>		<b>Carbohidratos</b>	
		(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
<b>Total</b>		75.649	7.695	30.780	4.604	41.436	33.734	134.936
<b>Energía total (kcal)</b>		207.152	30.780		41.436		134.936	

Porcentaje de distribución energética		14.86%	20.0027%	65.14%
Requisitos: RM 711-2002-SA/DM		12-15%	20-25%	60-68%

- 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.

### 3.7. De la composición de la ración

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

“

Materia Prima/insumo	Cantidad de Ración (g)	Porcentaje (%)
Avena, hojuela	25.000	54.07 %
Quinua, hojuela	19.000	41.09 %
Fosfato Tricálcico	2.12	4.58 %
Premix (Vitaminas y minerales)	0.12	0.26 %
<b>TOTAL</b>	<b>46.24</b>	<b>100.00 %</b>

(...)

**b. CÁLCULO DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**

Composición de la RACIÓN elegida:

Código	Materia prima / Insumo	Cantidad (g)	Proteína		Grasa		Carbohidratos	
			(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
A5	Avena envasada	29.009	3.974	15.897	1.363	12.271	20.683	82.734
A51	Quinua blanca, (Junín)	14.900	1.863	7.450	0.969	8.717	9.834	39.336
	PreMix	0.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Fosfato Tricálcico	2.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Leche evaporada entera	29.500	1.859	7.434	2.272	20.444	3.216	12.862

  

RESULTADO DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	proteína (g)	(kcal)	Grasa (g)	(kcal)	Carbohidratos (g)	(kcal)
<b>Total</b>	<b>75.649</b>	<b>7.695</b>	<b>30.781</b>	<b>4.603</b>	<b>41.431</b>	<b>33.733</b>	<b>134.932</b>
Energía total (kcal)	207.143	30.781		41.431		134.932	
Porcentaje de distribución energética		14.8597%		20.0010%		65.1393%	
Requisitos: RM 711-2002-SA/DM		12-15%		20-25%		60-68%	

”

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad por un lado precisa que la ración está compuesta por **25.00 gr de hojuela de avena** y la **19.00 gr de hojuela de quinua**; no obstante, de otro lado, se precisa que la ración estaría calculada con **29.009 gr de hojuela de avena** y la **14.90 gr de hojuela de quinua**, lo cual representa una incongruencia en la cantidad de hojuela de avena y quinua requerida para el cálculo de la presente ración.

Con relación a ello, mediante Informe Técnico N° 00025-2024-MPH/36.39<sup>17</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

**“De la revisión se identificó que por error de tipeo no se realizó el cambio en la digitación.**

Código	Materia prima / Insumo	Cantidad	Proteína		Grasa		Carbohidratos	
		(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
A5	Avena envasada	29.009	3.974	15.896	1.364	12.276	20.684	82.736
A51	Quinua blanca, (Junín)	14.900	1.862	7.448	0.968	8.712	9.834	39.336
	PreMix	0.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Fosfato Tricálcico	2.120	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
G7	Leche evaporada entera	29.500	1.859	7.436	2.272	20.448	3.216	12.864
RESULTADO DE LA FORMULACIÓN		Cantidad	proteína		Grasa		Carbohidratos	
		(g)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)	(g)	(kcal)
Total		75.649	7.695	30.780	4.604	41.436	33.734	134.936
Energía total (kcal)		207.152	30.780		41.436		134.936	
Porcentaje de distribución energética			14.86%		20.0027%		65.14%	
Requisitos: RM 711-2002-SA/DM			12-15%		20-25%		60-68%	

**Se precisa que la Composición Porcentual del objeto de la convocatoria de "Adquisición de hojuelas de avena y quinua precocidas fortificada con vitaminas y minerales para el programa de vaso de leche año fiscal 2024" se da de la siguiente manera:**

Materia Prima/insumo	Cantidad de Ración (g)	Porcentaje (%)
Avena, hojuela	29.009	62.86 %
Quinua, hojuela	14.900	32.29 %
Fosfato Tricálcico	2.12	4.59 %
Premix (Vitaminas y minerales)	0.12	0.26 %
TOTAL	46.149	100.00 %

De esta manera, se aprecia que la Entidad adecuó la cantidad correspondiente a la a los bienes “Avena envasa” y “Quinua blanca (Junín)”, así como los valores contenidos en el punto “Composición porcentual”.

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

<sup>17</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27193195-AYACUCHO, de fecha 30 de mayo de 2024.

- Se **adecuará** el acápite 2 del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, con la composición porcentual remitida por la Entidad mediante Informe Técnico N° 00025-2024-MPH/36.39, quedando lo siguiente:

**“2. COMPOSICIÓN PORCENTUAL.**

<i>Materia Prima/insumo</i>	<i>Cantidad de Ración (g)</i>	<i>Porcentaje (%)</i>
<i>Avena, hojuela</i>	<i>25.000</i>	<i>54.07 %</i>
<i>Quinua, hojuela</i>	<i>19.000</i>	<i>41.09 %</i>
<i>Fosfato Tricálcico</i>	<i>—2.12</i>	<i>4.58 %</i>
<i>Premix (Vitaminas y minerales)</i>	<i>—0.12</i>	<i>0.26 %</i>
<b><i>TOTAL</i></b>	<b><i>—46.24</i></b>	<b><i>100.00 %</i></b>

<i>Materia Prima/insumo</i>	<i>Cantidad de Ración (g)</i>	<i>Porcentaje (%)</i>
<i>Avena, hojuela</i>	<i>29.009</i>	<i>62.86 %</i>
<i>Quinua, hojuela</i>	<i>14.900</i>	<i>32.29 %</i>
<i>Fosfato Tricálcico</i>	<i>2.12</i>	<i>4.59 %</i>
<i>Premix (Vitaminas y minerales)</i>	<i>0.12</i>	<i>0.26 %</i>
<b><i>TOTAL</i></b>	<b><i>46.149</i></b>	<b><i>100.00 %</i></b>

”

- 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.

### 3.8. Plazo de entrega

Al respecto, de la revisión del numeral 1.8 del Capítulo II de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

**“1.8. PLAZO DE ENTREGA**

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

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

<i>Entrega</i>	<i>Fecha de Entrega</i>	<i>Hojuelas de avena y quinua precocidas fortificada con vitaminas y minerales</i>	
		<i>Kilos</i>	<i>Bolsas de 500 g</i>
<i>Primera entrega</i>	<i>Hasta 10 días calendarios después de la firma del contrato</i>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>
<i>Segunda entrega</i>	<b><i>24 junio del 2024</i></b>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>
<i>Tercera entrega</i>	<b><i>23 setiembre del 2024</i></b>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>



<i>Cuarta entrega</i>	<b><u>02 diciembre del 2024</u></b>	<i>14,140</i>	<i>28,280</i>
	<b><i>TOTAL</i></b>	<b><i>56,557</i></b>	<b><i>113,114</i></b>

(...)

Por su parte, de la revisión del acápite 9 “cronograma de entrega” del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas, se establece lo siguiente:

<b>“9. CRONOGRAMA DE ENTREGA</b>			
<b><i>Entrega</i></b>	<b><i>Fecha de Entrega</i></b>	<b><i>Hojuelas de avena y quinua precocidas fortificada con vitaminas y minerales</i></b>	
		<b><i>Kilos</i></b>	<b><i>Bolsas de 500 g</i></b>
<i>Primera entrega</i>	<i>Hasta 10 días calendarios después de la firma del contrato</i>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>
<i>Segunda entrega</i>	<b><u>24 junio del 2024</u></b>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>
<i>Tercera entrega</i>	<b><u>23 setiembre del 2024</u></b>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>
<i>Cuarta entrega</i>	<b><u>02 diciembre del 2024</u></b>	<i>14,140</i>	<i>28,280</i>
	<b><i>TOTAL</i></b>	<b><i>56,557</i></b>	<b><i>113,114</i></b>

*La entrega de los productos se realizará según el siguiente cronograma:*  
(...)

Sobre el particular, cabe señalar que, los plazos previstos por la Entidad para la segunda, tercera y cuarta entrega no resultan razonables, en la medida que no se tiene certeza del momento a partir del cual efectuará la entrega de los productos, dado que se encuentran pendientes algunas etapas del procedimiento de selección, como es el plazo previsto por la normativa de contrataciones del Estado para la presentación de ofertas; plazo para apelaciones, de corresponder; y, plazo para la suscripción del contrato.

Con relación a ello, mediante Informe Técnico N° 000027-2024-MPH/36.3 [2433950.001]<sup>18</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

<i>“Es necesario aclarar que se encuentran pendientes las etapas de procedimiento de selección, <b><u>se precisa</u></b> el cronograma de entrega según plazos razonables y de prioridad que a continuación se detalla:</i>			
<b><i>Entrega</i></b>	<b><i>Fecha de Entrega</i></b>	<b><i>Hojuelas de avena y quinua precocidas fortificada con vitaminas y minerales</i></b>	
		<b><i>Kilos</i></b>	<b><i>Bolsas de 500 g</i></b>

<sup>18</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27377741-AYACUCHO, de fecha 6 de junio de 2024.

Primera entrega	Hasta 10 días calendarios después de la firma del contrato	14,139	28,278
Segunda entrega	Hasta 05 días calendarios después de la primera entrega	14,139	28,278
Tercera entrega	Hasta 60 días calendarios después de la segunda entrega	14,139	28,278
Cuarta entrega	Hasta 60 días calendarios después de la tercera entrega	14,140	28,280
<b>TOTAL</b>		<b>56,557</b>	<b>113,114</b>

(...)"

De esta manera, se aprecia que la Entidad adecuó el plazo en que se efectuará la segunda, tercera y cuarta entrega de los bienes, precisando plazos en días calendario y no en fechas fijas; motivo por el cual, se consignará dichas modificaciones en el plazo.

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

- Se **adecuará** el numeral 1.8 del Capítulo II de las Bases Integradas Definitivas, quedando lo siguiente:

<p><b>"1.8. PLAZO DE ENTREGA</b></p> <p><i>Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.</i></p> <p><b>CRONOGRAMA DE ENTREGA</b></p>			
<b>Entrega</b>	<b>Fecha de Entrega</b>	<b>Hojuelas de avena y quinua precocidas fortificada con vitaminas y minerales</b>	
		<b>Kilos</b>	<b>Bolsas de 500 g</b>
Primera entrega	Hasta 10 días calendarios después de la firma del contrato	14,139	28,278
Segunda entrega	<del>24 junio del 2024</del> Hasta 05 días calendarios después de la primera entrega	14,139	28,278
Tercera entrega	<del>23 septiembre del 2024</del> Hasta 60 días calendarios después de la segunda entrega	14,139	28,278
Cuarta entrega	<del>02 diciembre del 2024</del>	14,140	28,280

	<i>Hasta 60 días calendarios después de la tercera entrega</i>		
	<b>TOTAL</b>	<b>56,557</b>	<b>113,114</b>

”.

- Se **adecuará** el acápite 9 “cronograma de entrega” del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, quedando lo siguiente:

<p>“9. <b>CRONOGRAMA DE ENTREGA</b></p> <p><i>La entrega de los productos se realizará según el siguiente cronograma:</i></p>			
<b>Entrega</b>	<b>Fecha de Entrega</b>	<b>Hojuelas de avena y quinua precocidas fortificada con vitaminas y minerales</b>	
		<b>Kilos</b>	<b>Bolsas de 500 g</b>
<i>Primera entrega</i>	<i>Hasta 10 días calendarios después de la firma del contrato</i>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>
<i>Segunda entrega</i>	<del>24 junio del 2024</del> <i>Hasta 05 días calendarios después de la primera entrega</i>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>
<i>Tercera entrega</i>	<del>23 setiembre del 2024</del> <i>Hasta 60 días calendarios después de la segunda entrega</i>	<i>14,139</i>	<i>28,278</i>
<i>Cuarta entrega</i>	<del>02 diciembre del 2024</del> <i>Hasta 60 días calendarios después de la tercera entrega</i>	<i>14,140</i>	<i>28,280</i>
	<b>TOTAL</b>	<b>56,557</b>	<b>113,114</b>

(...)”

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases e informe técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

### 3.9. Condiciones de Procesamiento

Al respecto, el literal C del Capítulo V “factores de evaluación” de las Bases integradas, se ha consignado lo siguiente:

<p><b>C</b> <b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b></p>	
<p><u>Evaluación:</u> 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 planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><b>1. Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción</b> "Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción, a nombre del fabricante, bajo las siguientes consideraciones: Resolución Ministerial 451-2006/MINSA; modificatoria resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA; Decreto Supremo N° 007-98-SA; Decreto Supremo N°038-2014-SA; “Principios Generales de Higiene de los Alimentos” CXC 1-1969, Rev. 2020; Título 21 Alimentos y Drogas, Capítulo 1. EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO EN MENCIÓN.</p> <p><b>2. Certificado Técnico Productivo de planta de Valor oficial</b> Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL vigente a la fecha de presentación de ofertas. <u>Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción</u>, el certificado debe cumplir las siguientes normas Ministerial 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otro, destinado a programas sociales de alimentación, deben cumplir las operaciones unitarias del 21 al 35, excepto los artículos 32° y 33°; Decreto Supremo 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA, artículo 1 (artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A); <u>Se deberá adjuntar el flujograma de su Plan HACCP, en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero</u>. Certificado Técnico productivo de Valor Oficial. [EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO].</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><b>1. Copia simple del Certificado de valor oficial de inspección de</b></p>	<p><b>(15 puntos)</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento de la <b>inspección de Buenas Prácticas de Manufactura(BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción:</b> De [98% ] hasta [100%] : <b>[07] puntos</b> De [96%] hasta [97.99%]: <b>[02] puntos</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento de la <b>Inspección Técnico Productivo</b> De [98% ] hasta [100%] : <b>[08] puntos</b> De [96%] hasta [97.99%]: <b>[02] puntos</b></p>

<p><i>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción.</i></p> <p>2. <u><i>Copia Simple del Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción.</i></u></p> <p>3. <u><i>Copia simple del certificado técnico productivo de planta de valor oficial.</i></u></p>	
--	--

De las condiciones de procesamiento, se advierte lo siguiente:

**a) Respecto al Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción:**

Se advierte que la Entidad consignó en dos (2) oportunidades la acreditación del citado requisito, lo cual puede ocasionar confusión entre los potenciales postores, razón por la cual se suprimirá uno de ellos.

**b) Respecto al Certificado Técnico Productivo de planta de Valor Oficial:**

Sobre el particular, se advierte que la Entidad está requiriendo como parte de las condiciones de procesamiento el Certificado Técnico Productivo de planta de Valor Oficial; no obstante, se establece para el mismo requisito dos (2) formas de acreditación; siendo que por un lado se requiere: “*adjuntar el flujograma de su Plan HACCP, en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero*” y por otro lado, se requiere “*Copia simple del certificado técnico productivo de planta de valor oficial*”.

Con relación a ello, mediante Informe Técnico N° 000027-2024-MPH/36.3 [2433950.001]<sup>19</sup>, la Entidad indicó lo siguiente:

“(…) *se aclara y precisa* que la acreditación de la Condición de Procesamiento del “Certificado Técnico Productivo de Planta de Valor Oficial” es:

- *Copia simple del certificado técnico Productivo de planta de valor oficial, donde deberá adjunta el flujograma de producción. En caso que no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por certificado técnico productivo planta de valor oficial del Tercero*”

De esta manera, se aprecia que la Entidad ha adecuado la forma de acreditación de la condición de procesamiento del Certificado Técnico Productivo de planta de Valor Oficial; razón por la cual, se adecuará a lo señalado por la Entidad.

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

<sup>19</sup> Registrado mediante Trámite Documentario N° 2024-27377741-AYACUCHO, de fecha 6 de junio de 2024.

- Se **adecuará** el literal C del Capítulo V “factores de evaluación” de las Bases Integradas Definitivas, quedando lo siguiente:

<b>C</b> <b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> 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 planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><b>3. Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción</b> "Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción, a nombre del fabricante, bajo las siguientes consideraciones: Resolución Ministerial 451-2006/MINSA; modificatoria resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA; Decreto Supremo N° 007-98-SA; Decreto Supremo N°038-2014-SA; "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CXC 1-1969, Rev. 2020; Título 21 Alimentos y Drogas, Capítulo 1. EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO EN MENCIÓN.</p> <p><b>4. Certificado Técnico Productivo de planta de Valor oficial</b> Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL vigente a la fecha de presentación de ofertas. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción, el certificado debe cumplir las siguientes normas Ministerial 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otro, destinado a programas sociales de alimentación, deben cumplir las operaciones unitarias del 21 al 35, excepto los artículos 32° y 33°; Decreto Supremo 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA, artículo 1 (artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A); <del>Se deberá adjuntar el flujograma de su Plan HACCP, en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero, Certificado Técnico productivo de Valor Oficial.</del> [EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO].</p>	<p><b>(15 puntos)</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento de la inspección de Buenas Prácticas de Manufactura(BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción: De [98% ] hasta [100%] : <b>[07] puntos</b> De [96%] hasta [97.99%]: <b>[02] puntos</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento de la Inspección Técnico Productivo De [98% ] hasta [100%] : <b>[08] puntos</b> De [96%] hasta [97.99%]: <b>[02] puntos</b></p>

<p><u>Acreditación:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Copia simple del Certificado de valor oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción.</li> <li><del>2. Copia Simple del Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción.</del></li> <li>3. Copia simple del certificado técnico productivo de planta de valor oficial, <i>donde deberá adjunta el flujograma de producción. En caso que no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por certificado técnico productivo planta de valor oficial del Tercero.</i></li> </ol>	
--	--

- 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.

### 3.10. Declaración Jurada por gastos que demande un perjuicio en la salud

Al respecto, de la revisión del acápite 3 del numeral 3.1 de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“(…)

*El ganador del proceso de selección se hará responsable por cualquier vicio oculto en la composición del producto y de cualquier perjuicio que provoque al beneficiario como consecuencia de la mala calidad del producto, en este caso **deberá presentar una Declaración Jurada en la que se compromete a correr con los gastos que demande un perjuicio en la salud del beneficiario**”*

De lo expuesto, se advierte que la Entidad está requiriendo presentar una Declaración Jurada en la que se compromete a correr con los gastos que demande un perjuicio en la salud del beneficiario; sin embargo, ello excede lo previsto en las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, pues, ello se encuentra inmerso en la declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3); por lo que, dicho requisito se adecuará.

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

- Se **adecuará** el acápite 3 del numeral 3.1 “especificaciones técnicas” de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“(…)

*El ganador del proceso de selección se hará responsable por cualquier vicio oculto*

*en la composición del producto y de cualquier perjuicio que provoque al beneficiario como consecuencia de la mala calidad del producto, en este caso ~~deberá presentar una Declaración Jurada en la que se compromete a correr con los gastos que demande un perjuicio en la salud del beneficiario~~ se acreditará en la oferta con declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3).”*

- 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.

### **3.11. Documentos de presentación obligatoria**

Al respecto, del acápite 14.1 del numeral 3.1 de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicita lo siguiente:

*14.1 Documentos de presentación obligatoria*

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

*b. Resolución Directoral vigente (hasta la última entrega) que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el Artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificada por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme a la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. LA RESOLUCIÓN DEBERA HACER REFERENCIA; a) LINEA DE PRODUCCION QUE REQUIERAN COCCIÓN Y b) EL PRODUCTO OFERTADO.*

Sobre el particular, se advierte que los requisitos de Registro Sanitario vigente del producto ofertado, así como la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del acápite 14; son solicitados en el numeral 2.2.1.1 de los documentos a presentar para la admisión, junto con otros requisitos que solicita el mismo numeral; por lo que, a fin de evitar confusión entre los potenciales postores, el citado acápite 14.1 deberá suprimirse.

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

- Se **suprimirá** el acápite 14 del numeral 3.1 “especificaciones técnicas” de las Bases Integradas Definitivas.



- 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.

### **3.12. Anexo N° 6 “precio de la oferta”**

Al respecto, de la revisión del Anexo N° 6 “precio de la oferta” de la Sección “Anexos” de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad consigna el Anexo para “precios unitarios”; sin embargo, la presente contratación es a “suma alzada”, por lo que, el Anexo N° 6 “precio de la oferta” a emplear solo es la de “suma alzada”.

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

- Se **suprimirá** el Anexo N° 6 “precio de la oferta” para “precios unitarios”, consignado en la Sección “Anexos” de las Bases Integradas Definitivas.
- 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.

### **3.13. Anexo N° 9 “declaración jurada (numeral 49.4 del artículo 49 del reglamento)”**

Al respecto, de la revisión de la Sección “Anexos” de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad no ha incluido el Anexo N° 9 mediante el cual el postor acredite experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, lo cual ha sido previsto en las Bases estándar aplicable a la presente contratación, a pesar de que su presentación está referido en el literal A “experiencia del postor en la especialidad” de los requisitos de calificación de las Bases integradas.

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

- Se **incluirá** el Anexo N° 9 “declaración jurada (numeral 49.4 del artículo 49 del reglamento)” en la Sección “Anexos”, conforme a lo previsto en las Bases estándar aplicable a la presente contratación.
- 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, 11 de junio de 2024

Código: 6.1, 12.5, 12.6, 12.8, 13.5 y 14.1