

PRONUNCIAMIENTO N° 009-2025/OSCE-DGR

Entidad : Municipalidad Distrital de la Esperanza - Trujillo

Referencia : Licitación Pública N° 2-2024-MDE-1, convocada para la contratación del suministro del bien hojuela de quinua avena con azúcar fortificada con vitaminas y minerales para atender a la primera prioridad del programa vaso de leche de la Municipalidad Distrital de la Esperanza para el año 2025.

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamento, recibido el 20¹ de noviembre de 2024, subsanado el 3² y 11³ de diciembre de 2024 y complementado 27⁴ de diciembre 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 presentadas por el participante “**ANTICONA PONCE AMADO PAUL**”; en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

Adicionalmente, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio; y los temas materia de cuestionamiento del mencionado participante, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1:** Respecto a las absoluciones de las consultas y/u observaciones N°1 y N° 2 referidas a la “**línea de producción del producto ofertado**”.
- **Cuestionamiento N° 2:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3 referida al “**certificado de inspección higiénico sanitario de almacenamiento**”.
- **Cuestionamiento N° 3:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 4 referida al “**certificado de inspección de buenas prácticas de transporte**”.
- **Cuestionamiento N° 4:** Respecto a las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 6 y N° 7 referidas a la “**autorización sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA**”.

¹ Expediente N° 2024-0160205.

² Expediente N° 2024-0167410.

³ Expediente N° 2024-0170919.

⁴ Expediente N° 2024-0177790.

- **Cuestionamiento N° 5:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 9 referida a la “**pluralidad de marcas y postores contenida en el resumen ejecutivo**”.
- **Cuestionamiento N° 6:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 12 referida a la “**solicitud de denominación de los certificados INACAL**”.
- **Cuestionamiento N° 7:** Respecto a las absoluciones de las consultas y/u observaciones N°17, N°18 y N°19 referidas a la “**presentación de muestras**”.

2. CUESTIONAMIENTOS

De manera previa cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto⁵, considerando que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Cuestionamiento N° 1

Respecto a la línea de producción del producto ofertado

El participante “**ANTICONA PONCE AMADO PAUL**” cuestionó las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 1 y N° 2, toda vez que el proceso de producción exigido no resulta congruente con el producto a contratar, en la medida que el producto se denomina “hojuelas crudas”; es decir, debe producirse exclusivamente en “la línea de producción de productos crudos que requieren cocción”; mientras que en la modificación de las bases se indica que “el producto debe formar parte de la línea integral de productos crudos y precocidos que requieren cocción”.

Por lo tanto, se solicitó modificar el apartado de: “línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción” y se establezca a: “línea de productos crudos que requieren cocción”, independientemente de que en ella se encuentren otras líneas de producción.

Pronunciamiento

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

“ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

(...)

f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del

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

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”.

(...)

Importante

- *El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.*

Precisión

- *La línea de producción del producto objeto de contratación o la línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto es la línea integral de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción.*
- *La Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe hacer notar que el establecimiento de fabricación cumple con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.*

(El subrayado y resaltado es agregado).

Es así que mediante el pliego absolutorio se aprecia lo siguiente:

- A través de la consulta u observación N° 1, se solicitó **corregir** la línea de producción a “crudos que requieren cocción”, debido a que el producto requerido es un “producto crudo”; ante lo cual, el Comité de Selección no acogió lo solicitado, señalando que la exigencia respecto a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requiere cocción, obedece al cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.
- Mediante la consulta u observación N° 2 se solicitó **corregir** de igual manera todos los certificados de planta en los documentos de admisión y factores de evaluación a “crudos que requieren cocción”, independientemente de que en ella se encuentren otras líneas de producción; ante lo cual, el Comité de Selección no acogió lo solicitado, ratificando que la línea de producción es “productos crudos y precocidos que requieren cocción”.

No obstante, el recurrente cuestionó las absoluciones mencionadas, toda vez que el proceso de producción exigido no resulta congruente con el producto a contratar, en la medida que el producto se denomina “hojuelas crudas”; es decir, debe producirse exclusivamente en “la línea de producción de productos crudos que requieren cocción”; mientras que en la modificación de las bases se indica que “el producto debe formar parte de la línea integral de productos crudos y precocidos que requieren cocción”. Por lo tanto, se solicitó modificar el apartado de: “línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción” y se establezca a: “línea de productos crudos que requieren cocción”, independientemente de que en ella se encuentren otras líneas de producción.

Por ello, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, la Entidad emitió el Informe Técnico N° 314-2024-MDE/PROVALE, de fecha 26 de diciembre de 2024, señalando lo siguiente:

La exigencia respecto a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requiere cocción obedece al cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que resulta ser el único cuerpo normativo aplicable en la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación, y que tanto en su artículo 9 como literal d) del artículo 10 (criterios microbiológicos), clasifican las línea de producción como:

- Productos cocidos de reconstitución instantánea
- Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.
- Productos cocidos de consumos directo.



Como es de verse, no individualiza línea de productos crudos y línea de productos precocidos sino que coexisten y determina una sola línea INDISOCIABLE dado a que en la elaboración del bien participan actividades diferenciadas para crudos y para precocidos cuyo resultado final es el producto requerido, pues no se puede pretender que el insumo azúcar o los fortificantes que aunque su participación es minúscula sean manipulados en equipos para alimentos crudos, éstos insumos definitivamente no son crudos y demandan de que su tratamiento o acondicionamiento previo sea con utensilios, equipos, transporte para insumos de naturaleza precocida, así mismo su almacenamiento como materia prima será en almacenes para materias primas precocidas o cocidas y no en el mismo almacén de materias primas crudas.

Ahora, que DIGESA emita Resoluciones de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP sólo para alimentos crudos o sólo para alimentos precocidos, o sólo para un producto alimenticio, pues depende que como lo haya solicitado el fabricante en función de su propia necesidad como lo establece el artículo 30° de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, pero para el alimento que nos ocupa la línea de producción que involucra todas las actividades propias en su manufactura es la de productos crudos y precocidos que requieren cocción, y no debe salirse del marco normativo aseverando que DIGESA si emite sólo para la línea de crudos sin hacer mención algún dispositivo legal porque daría pie que como entidad también sustentemos algunos pedidos sin base legal referente.

Entonces, aunque el producto final sea crudo, en éste caso resulta indispensable que se goce de la línea indisociable de productos crudos y precocidos que requieren cocción, máxime cuando según la Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA), mediante Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que la acreditación del proceso de precocción o cocción (artículo 28° de la R.M. N° 451-2006/MINSA) es de obligatorio cumplimiento, sean éstos fabricantes o distribuidores.

Por todo lo antes expuesto, NOS RATIFICAMOS en lo absuelto en el pliego absolutorio primigenio, cuya línea de producción también es aplicable a los certificados de planta exigidos como documentos de admisión de ofertas y factores de evaluación.

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad respalda la posición expresada en las absoluciones en cuestión, señalando que la exigencia de una línea de producción para productos crudos y precocidos - de manera simultánea- que requiere cocción cumple lo dispuesto por la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, norma aplicable en la fabricación de alimentos para programas sociales. Asimismo, menciona que DIGESA emite resoluciones de validación del Plan HACCP según lo solicitado por el fabricante, conforme al artículo 30 de la Resolución N° 449-2006/MINSA, sin que ello implique la exclusión de una línea combinada de crudos y precocidos que requiere cocción.

No obstante, según lo absuelto en la consulta y/u observación N° 8, la descripción del producto es “crudo”. Por lo tanto, **resulta una exigencia excesiva**⁶ que se requiera las certificaciones que comprendan una línea de producción de productos crudos y precocidos que requieran cocción, en la medida que los lineamientos de las Bases Estándar objeto de la presente contratación establece que el Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de la contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, conforme al artículo 4 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Tal como se aprecia a continuación:

Importante

El plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

En ese sentido, considerando lo expuesto en los párrafos anteriores, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que deberá cumplirse con la siguiente disposición:

- Se **adecuará** el numeral 2.2.1.1 - documentos para la admisión de la oferta - del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, conforme el siguiente detalle:

⁶ A modo de ejemplo se puede dar lectura de los considerandos 29 al 31 de la Resolución N° 1247-2024-TCE-S3.

“(…)

La línea de producción del producto objeto de contratación o la línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto es la línea integral de productos crudos ~~y precocidos~~ que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción (...)”.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

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

El participante “**ANTICONA PONCE AMADO PAUL**” cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3, señalando que el requerimiento del “Certificado Oficial de Inspección Higiénico-Sanitaria de Almacenamiento” no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar, toda vez que dicho documento no acreditará ninguna característica específica de los bienes que se van a contratar. Por lo tanto, solicitó suprimir el requisito de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenamiento.

Pronunciamiento

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

“ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

(…)

j) Copia simple y legible del certificado de inspección higiénico sanitario de almacenamiento de alimentos terminados a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, R.M. N° 066- 2015/MINSA QUE APRUEBA LA NTS 114-MINSA/DIGESA – V.01 “NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO”.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción). (...)" (El subrayado y resaltado es nuestro).

Es así que mediante consulta u observación N° 3 se solicitó **suprimir** el “Certificado Oficial de Inspección de Higiénico sanitario de almacenamiento”, debido a que no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar; ante lo cual, el Comité de Selección no acogió lo requerido, alegando que si bien no acredita una característica del bien, está relacionado con el cumplimiento de la Norma Sanitaria de DIGESA para garantizar la inocuidad del producto alimenticio durante su almacenamiento.

Por ello, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, la Entidad emitió el Informe Técnico N° 314-2024-MDE/PROVALE, de fecha 26 de diciembre de 2024, señalando lo siguiente

Respecto a la Observación N° 3

El cuestionado certificado (certificado de inspección higiénico sanitario de almacenamiento de alimentos terminados a nombre del fabricante) resulta ser una documentación vinculada al cumplimiento de las características requeridas respecto a mantener la inocuidad higiénico sanitaria del producto alimenticio a través del almacenamiento como producto terminado cumpliendo la Norma Sanitaria 114-MINSA/DIGESA – V.01 “NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO”.

El almacenamiento adecuado de los alimentos es importante porque:

- Previene la contaminación y reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Preserva la calidad de los alimentos.
- El almacenamiento adecuado puede ayudar a evitar el desperdicio de alimentos.

Para que el almacenamiento de los productos alimenticios terminados sea adecuado, se deben tener en cuenta las siguientes condiciones:

- **Temperatura, humedad y luz:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas en cuanto a temperatura, humedad y ausencia de luz solar.
- **Ubicación:** La zona de almacenamiento debe estar separada de la zona de producción y del almacenamiento de las materias primas.
- **Estado general:** La zona de almacenamiento debe estar en buen estado general (paredes, techos, pisos).
- **Ventilación e iluminación:** La zona de almacenamiento debe estar ventilada e iluminada adecuadamente.
- **Limpieza:** Es importante cuidar especialmente la limpieza de las instalaciones.
- **Envases:** El tipo de envase debe ser tal que evite la contaminación cruzada.

Ahora la obtención del certificado de inspección higiénico sanitario de almacenamiento de alimentos terminados valida el cumplimiento de lo antes descrito y por personal externo a la empresa que en éste caso es un organismo de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL.

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad ratificó la posición expresada en el pliego absolutorio, indicando que el certificado en cuestión es un documento que respalda el cumplimiento de las normas sanitarias relativas a la inocuidad del producto durante su almacenamiento, conforme a la Norma Sanitaria N°114-MINSA/DIGESA, con lo cual, resalta la importancia de su exigencia.

No obstante, en los documentos de admisión de ofertas previsto para el Programa del Vaso de Leche (PVL) se ha considerado de forma obligatoria el requerimiento de la presentación de la copia del “Certificado de Validación Técnico Oficial del Plan HACCP”, siendo que para la emisión de la validación del sistema HACCP tiene que cumplirse los requisitos previstos que están detallados en el artículo 7 de la norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, conforme se aprecia a continuación:

CAPITULO II DE LOS REQUISITOS PREVIOS A LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

Artículo 7°.- Requisitos previos

El profesional responsable del control de calidad sanitaria de la empresa, previamente a la aplicación del Sistema HACCP, debe verificar que se cumplan los siguientes requisitos previos:

- Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.
- Los Códigos de Prácticas para cada producto (del nivel nacional o en su defecto del Codex).
- Las disposiciones legales en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas.

Asimismo, en el considerando 30 de la Resolución N° 1247-2024-TCE-S3, se indicó lo siguiente:

“De igual modo, se ha exigido, para la presentación de ofertas, el certificado oficial de inspección de buenas prácticas de manufactura, el certificado oficial de inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos y el certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento para la presentación de ofertas, pese a que para la aprobación del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, que también ha sido requerida, la autoridad sanitaria ya contempla la presentación de dichos documentos. En ese sentido, en este punto, se aprecia una vulneración al numeral 29.3 del artículo 29 del Reglamento y el principio de libertad de concurrencia” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Es decir, el “Certificado oficial de inspección higiénico sanitario de almacén” constituye una condición para el cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad de los alimentos materia de la contratación, y por ende debió ser requerido para la aprobación del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, por lo cual la exigencia simultánea de dichos documentos no resulta razonable.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a que se suprima el requisito de “Certificado de inspección higiénico sanitario de almacenamiento” de los documentos para la admisión de la oferta, y en tanto dicha exigencia comprendería un requisito previo para la emisión del “Certificado de Validación Técnico Oficial del Plan HACCP”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **suprimirá** el literal j) del numeral 2.2.1.1 -Documentos para la admisión de la oferta- del Capítulo II de las Bases Integradas definitivas.

“ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

(...)

~~j) Copia simple y legible del **certificado de inspección higiénico sanitario de almacenamiento de alimentos terminados a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, R.M. N° 066-2015/MINSA QUE APRUEBA LA NTS H4-MINSA/DIGESA — V.01 “NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO”.**~~

~~Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción).~~

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

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

Cuestionamiento N° 3:

Respecto al “certificado de inspección de buenas prácticas de transporte”

El participante “ANTICONA PONCE AMADO PAUL” cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 4, sosteniendo que la exigencia del “Certificado de inspección de buenas prácticas de transporte” no se encuentra en concordancia con la normativa de contratación pública, pues no habilita a las empresas para comercializar los bienes solicitados y no acredita ninguna especificación técnica que justifique su requerimiento en la etapa de admisión de ofertas. Por lo tanto, solicita suprimir el requisito de certificado de inspección de buenas prácticas de transporte.

Pronunciamento

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

“ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta
(...)
k) Copia simple y legible del certificado de inspección de buenas prácticas de transporte a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, RESOLUCION MINISTERIAL N° 451- 2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.
(...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Es así que, mediante consulta u observación N° 4, se solicitó **suprimir** la presentación del “Certificado oficial de inspección de Buenas Prácticas de Transporte”; ante lo cual, el Comité de Selección no acogió lo requerido, señalando que en las notas importantes de las Bases Estándar establece que se puede requerir documentación adicional vinculada al cumplimiento de las características requeridas.

Por ello, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que a través del Informe Técnico S/N, la Entidad señaló lo siguiente:

“Respecto al certificado de inspección de Buenas Prácticas de Transporte, resulta aplicable exigirlo como documento para admisión de las ofertas dado a que acredita el acápite E.5., del numeral 3.1., de las Especificaciones Técnicas

donde el área usuaria consignó:

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA), como el artículo 36° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, Aprobada el 17 de mayo de 2006

Los vehículos de transporte deberán tener su respectivo seguro contra accidentes.

Entonces el certificado de inspección de Buenas Prácticas de Transporte de valor oficial permite acreditar el cumplimiento de los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA), como el artículo 36 de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN”
(El subrayado y resaltado es nuestro).

No obstante, en los documentos de admisión de ofertas previsto para el Programa del Vaso de Leche (PVL) se ha considerado de forma obligatoria el requerimiento de la presentación de la copia del “Certificado de Validación Técnico Oficial del Plan HACCP”, siendo que para la emisión de la validación del sistema HACCP tiene que cumplirse con los requisitos previstos en el artículo 7 de la norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, conforme se aprecia a continuación:

CAPITULO II
DE LOS REQUISITOS PREVIOS A LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

Artículo 7°.- Requisitos previos
El profesional responsable del control de calidad sanitaria de la empresa, previamente a la aplicación del Sistema HACCP, debe verificar que se cumplan los siguientes requisitos previos:

- Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.
- Los Códigos de Prácticas para cada producto (del nivel nacional o en su defecto del Codex).
- Las disposiciones legales en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas.

Asimismo, en los considerandos 25 al 27 de la Resolución N° 1247-2024-TCE-S3, se indicó lo siguiente:

“(…) es importante mencionar que, de acuerdo a lo establecido en el artículo 58 del Decreto Supremo N.º 004-2014-SA, que modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y

Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N.º 007-98-SA, son requisitos para la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, la presentación de, entre otros, manuales de programa de buenas prácticas de manipulación o buenas prácticas de manufactura (BPM) y programa de higiene y saneamiento (PHS) (...)

Precisamente, en el Pronunciamiento N.º 072-2021/OSCE-DGR y la Resolución N.º 1498-2019-TCE-S3, se determinó que, requerir para la presentación de ofertas, documentos para acreditar las buenas prácticas cuando también se ha exigido la presentación del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o resolución directoral que la otorga, sería excesivo, dicha exigencia comprendería un requisito previo para cumplir con esta validación, en tanto esta tiene vigencia de dos años” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Es decir, el “Certificado oficial de inspección de Buenas Prácticas de Transporte” constituye una condición para el cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad en el transporte de los alimentos materia de la contratación, y por ende debió ser requerido para la aprobación del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, por lo cual la exigencia simultánea de dichos documentos no resulta razonable.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a que se suprima el requisito de “Certificado oficial de inspección de Buenas Prácticas de Transporte” de los documentos para la admisión de la oferta, y en tanto dicha exigencia comprendería un requisito previo para la emisión el “Certificado de Validación Técnico Oficial del Plan HACCP”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **suprimirá** del acápite 2.2.1.1 “Documentos para la admisión de la oferta” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

“ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

(...)

~~*k) Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de transporte** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.*~~

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de 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° 4:

Respecto a la “Autorización sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA”

El participante “**ANTICONA PONCE AMADO PAUL**” cuestionó las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 6 y N° 7, señalando que la exigencia de la autorización sanitaria de SENASA no corresponde a los productos solicitados, ya que estos son industrializados y no están sujetos a la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios; en su lugar, dichos productos deben contar con un Registro Sanitario emitido por DIGESA, de acuerdo con los alcances del informe N°0053-2023-MIDAGRI-SENASA-DEAPR-ASA-RNIÑODEGUZMAN.

Además, destacó que los procesos de producción de los productos solicitados, como extrusión y fortificación, corresponden a industrialización, más no a procesamiento primario, por lo que la autorización sanitaria es innecesaria. Aunado a ello, exigir que la documentación esté a nombre del fabricante limita la participación de postores, ya que los fabricantes de productos industrializados no tienen potestad en alimentos primarios.

Por lo tanto, solicita suprimir la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA.

Pronunciamiento

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

“ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

(...)

*h) Copia de la **Autorización Sanitaria de Establecimiento** dedicado al **Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el***

procesamiento primario de mínimo: limpiado y seleccionado de avena; pelado y laminado de avena; en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
(...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Es así que de la revisión del pliego absolutorio se aprecia lo siguiente:

- A través de la consulta y/u observación N° 6, se solicitó **suprimir** la presentación de la Autorización Sanitaria emitido por el SENASA , ya que los productos solicitados (mezcla de cereales de harina de quinua, kiwicha, cebada, cañihua, ajonjolí y maca fortificada con vitaminas y minerales) no están sujetos a la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, ya que estos productos son industrializados y deben contar con un Registro Sanitario emitido por DIGESA. Ante lo cual, el Comité de Selección decidió no acoger lo solicitado, señalando que la autorización sanitaria de SENASA se requiere para los insumos como quinua y avena, más no para el producto final; estos insumos requieren procesamiento primario (limpiado, seleccionado, pelado, laminado, cortado) antes de ser usados como materia prima. Es así que, dicho requerimiento se basa en el cumplimiento del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que exige dicha autorización para quienes participen en fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios, para acreditar procesos primarios como el limpiado de quinua y pelado de avena, excluyendo la producción doméstica.
- Mediante de la consulta u observación N° 7, se solicitó **suprimir** la presentación de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA, ya que se está solicitando que se reporte las operaciones unitarias de limpiado y seleccionado, pelado y laminado de avena, lo cual es incongruente ya que dichas operaciones se fundamentan en los artículos 23 y 29 de la RM N° 451- 2006/MINSA; además, exigir que el documento esté a nombre del fabricante es una barrera de acceso. Ante lo cual, el Comité de Selección decidió acoger parcialmente lo solicitado, señalando que i) los procesos de selección y laminado se acreditarán con el certificado de inspección técnico productivo de planta, mientras que la autorización sanitaria de SENASA verificará el limpiado de quinua y pelado de avena, corrigiendo el error sobre las operaciones unitarias de avena, y respecto a la ii) titularidad del documento, consideró congruente exigir al fabricante, por lo que no se acogió dicho extremo de la observación.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que, a través del Informe Técnico S/N de fecha 4 de diciembre de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

“Cuestionamiento de la consulta/observación N° 6

Respecto a la Autorización Sanitaria otorgada por SENASA.

Mediante su requerimiento se busca acreditar la inocuidad de los alimentos primarios (avena, quinua) en grano, ya que los alimentos primarios son aquellos provenientes de la producción y de procesamiento primario, de origen vegetal y animal utilizados para el consumo humano, esto incluye el

seleccionado, limpiado, descascarillado, etc., la inocuidad es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o se consuman. Se solicita dichos documentos bajo el amparo del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, artículo 30. Inocuidad de los Alimentos: Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado (...). Concordante con lo señalado por el OSCE PRONUNCIAMIENTO No 402-2017/OSCE-DGR - MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE EL TAMBO". PRONUNCIAMIENTO N° 336-2019/OSCE-DGR

"La cuestionada autorización sanitaria es de exigencia obligatoria para toda persona natural o jurídica que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios, no en todas las fases, suficiente que participe en alguna de la etapas de tratamiento primario, como puede ser la actividad primaria de seleccionados, solo se excluye de tal obligatoriedad a la producción de alimentos agropecuaria primarios provenientes de la producción doméstica, que no es caso, por lo que se decide no acoger dicha observación, ya que, no se debe excluir tal exigencia por el hecho que se está solicitando el certificado oficial de inspección técnico productivo de planta, que tiene como objetivo acreditar las etapas productivas consignadas entre los artículos del 23 al 30 de la R.M. N° 451-2006/MINSA dado a que en primer lugar tienen objetivos y base legal diferentes, en segundo lugar acreditan etapas de producción diferente, y en tercer lugar son documentos que se complementan acreditando etapas de producción que contribuyen a obtener productos finales inocuos a partir de materias primas tratadas bajo Buenas Prácticas de Manufactura en atención a la normativa referente".

Adicionalmente, el artículo 29 del Reglamento establece que el requerimiento debe incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio, siendo el área usuaria la responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

Cuestionamiento de la consulta/observación N° 7

Tal como se dejó consignado con motivo de absolución de consultas y observaciones, a través de la autorización sanitaria de SENASA se verificará el limpiado de quinua y pelado de avena, que por error se consignó inicialmente todas las operaciones unitarias sobre la materia prima avena, cuando el limpiado será aplicable a la materia prima quinua.

Respecto a la titularidad del documento, véase que resultaría una barrera si la exigencia sería al postor pero en éste caso la exigencia es al fabricante que resulta congruente".

Así, la Entidad, mediante un informe técnico posterior, ratificó la exigencia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento para el Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, emitida por el SENASA. **Este requisito se fundamenta en que dicho documento acredita la inocuidad de alimentos primarios, como la avena y la quinua en grano**, en cumplimiento del Decreto Legislativo N.º 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas.

Además, **se precisó que esta exigencia es obligatoria para toda persona natural o jurídica que participe directa o indirectamente en alguna fase de la cadena de alimentos agropecuarios primarios**, incluyendo actividades como la selección, excluyendo únicamente la producción doméstica, lo cual no aplica al caso en cuestión, y que a través de dicha autorización se verificará **el lavado de quinua y pelado de avena, los cuales forman parte de las etapas del procesamiento primario**.

En atención a lo señalado por la Entidad, resulta pertinente citar los considerandos 24 y 25 de la Resolución N° 2726-2023-TCE-S6, en los cuales se estableció lo siguiente:

“(…)

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

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

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

25. Conforme se advierte, a partir de lo informado por SENASA, se evidencia que, para efectos de la presente contratación, referida a la adquisición de “mezcla de cereales extruidos de harina de quinua, kiwicha, cebada, cañihua, ajonjolí y maca fortificada con vitaminas y minerales”, no corresponde que la Entidad haya requerido a los proveedores la presentación de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA, dado que la presente convocatoria está dirigida a la compra de los mencionados productos industrializados; lo cual, fue comunicado oportunamente por el Impugnante durante la etapa de consultas y observaciones y, además, ha sido reconocido por parte del comité de selección. Dicha situación, no hace más que evidenciar las deficiencias detectadas en las bases integradas, la cuales, no solo contienen información con falta de claridad respecto a las reglas establecidas para el presente procedimiento, sino que también, **se ha exigido documentación que**

no resulta pertinente para este tipo de contratación, lo cual, restringe potencialmente la libre participación de los proveedores en materia de contrataciones con el Estado.
(...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).

De este modo, se concluye que no corresponde que la Entidad exija la autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA para la contratación de productos industrializados, en la mediante que en absolución de la consulta y/u observación N° 6 Entidad indicó que dicho producto es “industrializado”. Así, en el presente caso, el bien objeto del presente procedimiento, hojuela de quinua y avena con azúcar fortificada con vitaminas y minerales, no se encuentra sujeto a dicho requisitos debido a su naturaleza de producto industrializado. La inclusión de este documento resulta innecesaria, lo cual no solo contraviene el principio de transparencia, sino que también restringe la participación de potenciales postores.

En ese sentido , considerando que la pretensión del recurrente está orientada a que se suprima la exigencia relativa a la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por SENASA, y en tanto dicha exigencia no es aplicable para el presente procedimiento de selección por la naturaleza de los productos requeridos; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **suprimirá** del numeral 2.2.1.1 -Documentos para la admisión de la oferta- del Capítulo II de las Bases Integradas definitivas, lo siguiente:

**“ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta
(...)”**

~~h) Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo: lavado y seleccionado de avena; pelado y laminado de avena; en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene”.~~

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de 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° 5:

Respecto a la “pluralidad de proveedores y marcas determinada en el Resumen Ejecutivo”

El participante “ANTICONA PONCE AMADO PAUL” cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 9, señalando entre otros aspectos, que mediante búsqueda en la página web de DIGESA, se encontró que el fabricante “FACOIMPEC E.I.R.L.” oferta productos bajo las marcas “FACLAC” y “PRODUCTOS SHADAI”, en ese sentido infiere que solo existe una empresa fabricante operando con dos marcas distintas, lo que contraviene el Principio de Pluralidad de marcas entre los postores; Asimismo, señala que el Resumen Ejecutivo debe contener información relevante sobre la indagación de mercado, siendo que dicho contenido tiene carácter de declaración jurada en observación al principio de veracidad y Transparencia.

Por lo tanto, se colige que el participante cuestiona la validez de la pluralidad de marcas y proveedores.

Pronunciamento

Al respecto, debemos iniciar señalando en el numeral 4.1 y 4.2. del resumen ejecutivo se aprecia lo siguiente:

4. INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO					
4.1	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO		SI	X	NO
	CORPORACIÓN DE LOS ANDES E.I.R.L., ESIGA DORADA S.R.L. y INVESTMENTS SHADAI S.A.C.				
4.2	PLURALIDAD DE PRODUCTOS (MARCAS) QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO		SI	X	NO
	- PRODUCTOS SHADAI.				
	- ESPERANCITA.				
	- LOS ANDES.				

Es así que mediante consulta u observación N° 9 se solicitó **detallar** los registros sanitarios de las marcas ofertadas por las empresas que participaron en la indagación de mercado, lo que permitió determinar la pluralidad de marcas y postores en el Resumen Ejecutivo; ante lo cual, el Comité de Selección precisó la marca “PRODUCTOS SHADAI” con Registro Sanitario E5551223N LAFCEI y “LA ESPERANCITA” con Registro Sanitario E5750124N LAEPDR; además de otras marcas en el mercado, como “FACLAC” con Registro Sanitario E5750919N LAFCEI.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que, a través del Informe Técnico S/N, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

Respecto a la determinación de pluralidad de marcas y proveedores, véase que **FORMATO N° 1 RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (BIENES)** no exige que se detalle los proveedores que cotizaron tampoco las marcas, sino sólo que se señale marcando SI o NO, incluso sólo contempla que de no existir la pluralidad tanto de proveedores como de marcas entonces se indique la evaluación de la entidad al respecto.

Entonces se entiende que de existir pluralidad tanto de marcas como de proveedores, **SOLO SE MARCA** la opción SI.

Al margen de ello, en nuestro caso en particular, las empresas que cotizaron fueron:

- **ESPIGA DORADA SRL** indicando que su marca es "LA ESPERANCITA" y su registro sanitario según revisión del portal de DIGESA tiene código: E5750124N LAEPDR (que adjuntamos al presente documento)
- **INVESTMENTS SHADDAI S.A.C.** con marca: " PRODUCTOS SHADDAI" y Código de Registro Sanitario: E5551223N LAFCEI (Que adjuntamos al presente documento)
- **CORPORACIÓN DEANDES E.I.R.L.**, con marca "LOS ANDES", cuyo código de registro sanitario es: E5550416N LAFCEI (Que adjuntamos al presente documento)

Ahora, de conformidad con literal g) del artículo 104 del **DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA que Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas** sólo resulta exigible verificar que el registro sanitario respecto al envase tenga el mismo TIPO Y MATERIAL exigido en las Especificaciones Técnicas, es decir:

Envase inmediato

Tipo: bolsa

Material: polietileno

Envase mediato:

Tipo: saco

Material: polipropileno revestido/laminado con polietileno

El resto de exigencias respecto a los envases se acreditará con la presentación del **Anexo N° 3** y la presentación de una muestra conforme lo establece el acápite E.3 MECANISMOS O PRUEBAS A LOS QUE SERÁ SOMETIDA UNA MUESTRA PARA DETERMINAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS EXIGENCIAS DE ENVASE INMEDIATO DIFERENTES AL TIPO Y MATERIAL, detallado en el CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.

Al margen de lo antes expuesto, existen proveedores y marcas tanto regionales como nacionales que cumplen con las exigencias respecto al registro sanitario entre ellas:

La empresa **FACOIMPEC EIRL** con marca "FACLAC" y con código de registro sanitario: E5750919N LAFCEI;

La empresa **MOLINERA LOS ANGELES S.A.**, con marcas: "VITACEREAL", "DON LUCHO", y código de Registro Sanitario: E5550324N NAMLLS

(...)"

Sobre el particular, corresponde señalar que el artículo 32 del Reglamento establece que en el caso de bienes y servicios distintos a consultorías de obra, sobre la base del requerimiento, el órgano encargado de las contrataciones tiene la obligación de realizar

indagaciones en el mercado para determinar el valor estimado de la contratación, la pluralidad de marcas y postores; así como, de la posibilidad de distribuir la buena pro, precisando, además, que en caso solo exista una marca en el mercado, dicho análisis incluye pluralidad de postores.

Por otro lado, la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD, establece que el Resumen Ejecutivo debe contener información referida a los siguientes aspectos, conforme a lo requerido en los formatos detallados en el numeral VIII de la Directiva: a) Datos generales de la contratación; b) Información del requerimiento y sus modificaciones y c) Información relevante sobre las indagaciones en el mercado referida a la existencia de la pluralidad de proveedores y marcas que cumplen a cabalidad con el requerimiento; la posibilidad de distribuir la buena pro; así como información que pueda utilizarse para los factores de evaluación u otros aspectos que tengan incidencia en la eficiencia de la contratación.

No obstante, si bien la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD, establece consignar información respecto de la pluralidad de proveedores y marcas, dicho aspecto se encuentra relacionado a declarar la existencia de la pluralidad más no de sustentar y/o detallar aspectos específicos, como el registro sanitario de las marcas ofertadas por las empresas que participaron en la indagación de mercado; siendo que, dicha información tiene carácter de declaración jurada en observancia al Principio de Veracidad que se encuentra imbuido en el Principio de Transparencia que regula toda contratación estatal.

Sin perjuicio de lo anterior, conjuntamente con la solicitud de emisión de pronunciamiento, la Entidad remitió un formato de cuadro comparativo y documentación relativa a la indagación de mercado⁷, mediante el cual determinó la existencia de pluralidad de proveedores y marcas, conforme a lo declarado en el formato de resumen ejecutivo

Así, de la referida documentación, se aprecia que la condición cuestionada se habría determinado a través de tres (3) cotizaciones, siendo estas: i) Investments Shaddai S.A.C., con la marca “Productos Shaddai” y Registro Sanitario N°E5551223N LAFCEI; ii) Espiga Dorada S.R.L., con la marca “La Esperancita” y con Registro Sanitario N°E5750124N LAEPDR y iii) Corporación de los Andes E.I.R.L., con la marca “Los Andes” y con Registro Sanitario N° E5550416N LAFCEI; información que ha sido ratificada a través del Informe Técnico posterior citado en los párrafos anteriores, lo que resulta congruente con la información⁸ declarada en el Resumen Ejecutivo.

En ese sentido, considerando lo señalado anteriormente y que la pretensión del recurrente estaría orientada a cuestionar la validez de la indagación de mercado y, en la medida que, la Entidad mediante su informe posterior ratificó la indagación de mercado y con ello, la pluralidad de proveedores y marcas determinada en el Resumen Ejecutivo, 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

⁷ Mediante Expediente N°2024-0160205 y Expediente N°2024-0167410

⁸ Cabe precisar que dicha información tiene calidad de declaración jurada y se encuentra sujeta a rendición de cuentas.

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° 6:

Respecto a las “denominaciones de los certificados INACAL”

El participante “**ANTICONA PONCE AMADO PAUL**” cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 12, señalando que: i) se está solicitando el mismo certificado bajo diferentes denominaciones, según lo señalado por INACAL en su OFICIO MÚLTIPLE N° 001-2023-INACAL/DA, el cual menciona lo siguiente:

- *Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario en planta.*
- *Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes de Alimentos y Bebidas.*
- *Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de las Condiciones Higiénico- Sanitarias.*
- *Inspección de BPM e Higiénico Sanitario de Planta.*
- *Inspección de BPM e Higiénico Sanitario de planta, almacenes y transporte.*
- *Inspección de Higiénico-Sanitaria.*
- *Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario.*
- *Inspección de BPM e Higiénico Sanitario de fábrica, almacenes y transporte.*
- *Inspección de BPM e Higiénico-Sanitario de fábrica, almacenes y transporte.*

Aunado a ello, señala que: ii) respecto a los incisos “i”, “k” y el factor de evaluación del inciso “c.I” se evidencia la repetición de documentos relacionados con la planta.

Por lo tanto, solicita que se acepte la denominación “*Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico-sanitarias*” para todas las descripciones y que obre en un solo documento para evitar redundancias, debido a que hacen referencia a la misma actividad de inspección.

Pronunciamiento

Al respecto, debemos iniciar señalando en el numeral 2.2.1.1 - documentos para la admisión de la oferta - del Capítulo II y el literal e) y g) - requisitos del proveedor - del capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

- “ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta**
(...)
i) *Copia simple y legible del certificado de inspección de buenas*

prácticas de manufactura (incluye fábrica, almacenes y transporte) a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007- 98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119., Resolución Ministerial N° 451- 2006/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación". Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el art. 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción.

(...)

k) Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de transporte** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.

(...)"

Asimismo, debemos señalar en el numeral C. - condiciones de procesamiento - del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

HOJUELA DE QUINUA AVENA CON AZÚCAR FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

FACTORES DE EVALUACIÓN

[25] puntos

(...)	
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	
(...)	
<p>C.1 <i>Copia simple y legible del <u>certificado de inspección de condiciones higiénico sanitarias de fábrica y almacenes</u> a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”. D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119. RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”. Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el artículo 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.</i></p> <p><i>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción.</i></p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p><i>Igual a 100</i> [05] puntos</p> <p><i>De 96.00 a menos de 100</i> [03] puntos</p> <p><i>De 90.00 a menos de 96.00</i> [01] puntos</p>
(...).”	

Es así que mediante consulta u observación N° 12 se solicitó que se acepte un solo documento de planta para los acápite i, k y c.1, ya que todos estos documentos demuestran una misma actividad conforme al Oficio Múltiple N° 002-2023-INACAL/DA; ante lo cual, el Comité de Selección no acogió lo solicitado, señalando i) que el certificado consignado en el literal “i” de documentación para la admisión de las ofertas, será suprimido; ii) el certificado del literal “k” hace referencia al transporte de producto terminado y no al transporte de materias primas en proceso de transformación, u otro tipo de transporte, por tanto no tiene el mismo fin que los demás certificados, especialmente al tratar de relacionarlo con el certificado de inspección de condiciones higiénico sanitarias de fábrica y almacenes consignado en el literal C.1., de factores de evaluación; en ese sentido no se podría unificar dichos certificados.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que, a través del Informe Técnico N°002-2024-LP5-SGS-GSCYV/MDVMT, de fecha 29 de octubre de 2024, la Entidad indicó que el certificado de inspección de buenas prácticas de transporte y el certificado de inspección de condiciones higiénico-sanitarias de fábrica y almacenes persiguen fines distintos y por ende no podría ser unificados en un único

documento para su acreditación, y además con ello se descarta la posibilidad de uniformizar con una única denominación dichos certificados para requerir en los extremos de las bases. Máxime si con ocasión de los cuestionamientos N° 2 y N° 3 se suprimió el “certificado de inspección higiénico sanitario de almacenamiento” y el “certificado de inspección de buenas prácticas de transporte” por considerarse condiciones previas para la validación del Plan HACCP. En tal sentido; 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° 7:

Respecto a la “presentación de muestras”

El participante “**ANTICONA PONCE AMADO PAUL**” cuestionó la absolución de la consultas y/u observaciones N° 17, N° 18 y N° 19, señalando que se contemplan la evaluación de muestras, las cuales deben cumplir con ciertos factores, como la metodología y los mecanismos de prueba; sin embargo, los mecanismos propuestos, especialmente para la prueba de reventazón, carecen de sustento legal, ya que la metodología citada proviene de un blog y se refiere a bolsas esterilizables tipo pouch, no aplicables a los envases de polietileno requeridos en las especificaciones técnicas; además, no existe una metodología acreditada en el país para estas pruebas.

Por lo tanto, solicita que se suprima la presentación de muestras de los documentos para la admisión de la oferta.

Pronunciamiento

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

“ 2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

(...)

l) Muestra.

De acuerdo a la naturaleza del bien, los postores deberán presentar una muestra conteniendo el producto ofertado (que será presentada en un sobre lacrado a través de mesa de partes de la UNIDAD DEL PROGRAMA VASO DE LECHE (PROVALE) - MDE, sito en Jr. Baquijano y Carrillo N° 1198 del Distrito de la Esperanza – Trujillo, desde las 8:00 hasta las 16:00 horas) para ser evaluada por un Laboratorio que se encuentra en el listado de acreditado ante INACAL en coordinación con la Jefatura del Programa Vaso de Leche.

Los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que se verificarán o las pruebas a las que serán sometidas las muestras está consignado en el literal E.3., del CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.

- Se medirá el espesor de lámina a lo largo y ancho de la bolsa (espesor mínimo de 2.5 milésimas de pulgada)
- Se medirá el ancho y largo de la bolsa, dimensiones que garantizan un envasado adecuado para un (1) Kilogramo de producto terminado:
- Se medirá el soporte de carga considerando que se apilan en rumas de hasta 10 rumas verticales, de no soportar la prueba de comprensión el producto se derramará dentro de los sacos at
- Se medirá el sellado hermético inyectando aire dentro de la bolsa, con la finalidad de verificar la habilidad de la bolsa para soportar condiciones de manipulación y transporte.
- **Las citadas pruebas lo ejecutará un Laboratorio que se encuentra en el listado de acreditados ante INACAL.**

PROTOCOLO PARA LA EVALUACIÓN DE MUESTRAS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO OFERTADO

A LA BOLSA

La bolsa deberá contener el producto alimenticio ofertado

La revisión de las bolsas consiste en una serie de actividades que proporcionaran tanto información cuantitativa como cualitativa:

1. Inspección visual de las bolsas y medidas de las dimensiones externas en atención al peso para proporcionar una evaluación inicial de la integridad del producto alimenticio (esto incluye espesor de lámina, anchura y longitud);
2. Prueba de reventazón para evaluar la resistencia del sello.

Revisión Visual

Una detallada evaluación visual externa de los envases, sus sellos y dimensiones es la primera forma de detectar los defectos del envase. Esto comprende:

Examinar cuidadosamente los bordes de cada sello buscando evidencias de producto en el área. No debería estar visible trazas del producto;

Medir el espesor de lámina a lo largo y ancho de la bolsa utilizando un Micrómetro para film de plástico u otro instrumento como el medidor micrométrico de precisión con dos superficies circulares superpuestas, paralelas entre sí, para determinar que tiene un espesor mínimo de 2.5 milésimas de pulgada. Método de ensayo: NTP 311.199:1980 (Revisada el 2013). Plásticos. Determinación del espesor en películas, láminas y laminados lisos. NTP 311.219:2008 (revisada el 2015). ENVASES

PLÁSTICOS. Determinación de las dimensiones y espesor.

Medir el ancho y largo de la bolsa utilizando Regla metálica milimetrada de tamaño adecuado al cuerpo a medir. Método de ensayo: NTP 311.219:2008 (revisada el 2015). ENVASES PLÁSTICOS. Determinación de las dimensiones y espesor.

Las dimensiones que garantizan un envasado adecuado según el peso son:

- *Anchura de bolsa. Entre 7.5 y 9.00 pulg*
- *Longitud de bolsa. Entre 11 y 12.50 pulg*

Prueba de reventazón con carga estática – Prueba de compresión

Dos planchas presionan la bolsa llenada y sellada. La bolsa debe soportar una fuerza de 7.5 kg por cada 15 mm de longitud de sello interno aplicada por 15 segundos. Método de ensayo: Inspección mecánica y lectura directa

Prueba de reventazón interna

Prueba para probar un sello hermético, condiciones de sellado y la habilidad del empaque para soportar las condiciones de manipulación y transporte.

Usando una aguja para inyectar aire dentro de la bolsa. La presión es 10 KPa/seg.

La prueba es dinámica cuando se inyecta aire hasta que la bolsa revienta.

La prueba es estática cuando se para a una presión determinada por 30 segundos. La prueba es pasa o falla.

La prueba es indexada cuando se para a determinada presión por 30 segundos, luego se aumenta la presión por 30 segundos más, y así sucesivamente hasta que la bolsa revienta”.

(...)

Es así que, de la revisión del pliego absolutorio se aprecia lo siguiente:

- Mediante la consulta y/u observación N°17 se solicitó suprimir la presentación de muestras debido a que no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar; ante lo cual, el Comité de Selección no acogió lo requerido, señalando que dicha exigencia cumple con las pautas establecidas en las Bases Estándar. Además, justificó que la presentación de muestras permite evaluar la calidad de la bolsa, verificando que supere la prueba de reventazón y, con ello, garantizar que no se produzcan pérdidas por rupturas.
- A través de la consulta y/u observación N°18 se advirtió que el uso de las inspecciones visuales para la evaluación de muestras podría resultar subjetivo, de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución N° 2572-2019-TCE-S; ante lo cual, el Comité de Selección acogió lo solicitado, indicando que se suprimirá cualquier requerimiento relacionado con la inspección visual de las bolsas.

- Mediante la consulta y/u observación N°19 se solicitó que, en lugar de la presentación de muestras, se requiera un certificado de calidad del envase que cumpla con las características del requerimiento emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL; ante lo cual, el Comité de Selección decidió no acoger lo solicitado, señalando que se ha establecido objetivamente todas las exigencias de acuerdo a las Bases Estándar.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que, a través del Informe Técnico S/N, la Entidad señaló lo siguiente:

“Cuestionamiento de la consulta/observación N° 17

Las pruebas básicas de calidad para bolsas son:

- *Inspección visual de las bolsas y medida de los sellos externos para proporcionar una evaluación inicial de la integridad del sello.*
- *Prueba de reventazón para evaluar la resistencia del sello.*
- *Pruebas de tensión para verificar la soldadura del sello (la soldadura laminar debería fallar antes que falle la soldadura del sello).*

En este caso en particular, no se puede prescindir de dicha evaluación dado a que perdería objetividad la evaluación de la muestra y con ello la posibilidad de que durante el reparto a los diferentes Comités de Vaso de Leche se presente derrames por mal sellado.

El numeral 29.6 del artículo 29 del Reglamento deja consignado:

29.6 Adicionalmente, el requerimiento incluye las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Asimismo, puede incluir disposiciones previstas en normas técnicas de carácter voluntario, siempre que:

i) Sirvan para asegurar el cumplimiento de los requisitos funcionales o técnicos; ii) se verifique que existe en el mercado algún organismo que pueda acreditar el cumplimiento de dicha norma técnica; y, iii) no contravengan las normas de carácter obligatorio mencionadas.

Como es de verse, no sólo puede pedirse que se ejecuten evaluaciones bajo Normas Técnicas.

Cuestionamiento de la consulta/observación N° 18

Ya oportunamente se había absuelto que:

En éste caso en particular, para evitar subjetividades se suprime lo concerniente a la Inspección visual de las bolsas, que sólo expresaba que se examinaría cuidadosamente los bordes de cada sello buscando evidencias de producto en el área y que no debería estar visible trazas de producto, mas no incide en los resultados cuantificables de las pruebas a las que serán sometidas las muestras; sin embargo el resto del protocolo

de evaluación es objetivo y cuantificable.

Por consiguiente se ratifica el ACOGIMIENTO de la presente observación respecto a suprimir la evaluación usando inspecciones visuales evitando la subjetividad.

- Cuestionamiento de la consulta/observación N° 19

Sobre el particular, se RATIFICA la absolución que en su oportunidad se consignó que:

La entidad ha establecido objetivamente todas las exigencias consignadas en las Bases Estándar vigentes respecto a requerir una muestra.

Se ha cumplida a cabalidad con describir

(1) los aspectos de las características que serán verificados mediante la presentación de la muestra; (ii) la metodología que se utilizará; (iii) los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características que la Entidad ha considerado pertinente verificar; (iv) el número de muestras solicitadas por cada producto; (v) el órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; y (vi) dirección, lugar exacto y horario para la presentación de muestras.

Por consiguiente, NO SE ACOGE la presente Observación.

Sobre el particular, cabe indicar que las Bases Estándar aplicables a la presente contratación establecen la potestad de la Entidad de disponer la posibilidad de realizar una evaluación de muestras del producto ofertado por los postores, siempre que se cumpla con las características siguientes:

Asimismo, cuando excepcionalmente la Entidad requiera la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente: (i) los aspectos de las características que serán verificados mediante la presentación de la muestra; (ii) la metodología que se utilizará; (iii) los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características que la Entidad ha considerado pertinente verificar; (iv) el número de muestras solicitadas por cada producto; (v) el órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; y (vi) dirección, lugar exacto y horario⁵ para la presentación de muestras.

Asimismo, el Tribunal de Contrataciones del Estado en diversas ocasiones ha indicado que no corresponde considerar presentaciones de muestras que contengan metodologías y/o mecanismo de prueba de carácter organoléptico; es decir, aquellos basados únicamente en olor, sabor, color, aroma, aspecto y demás propiedades que pueden verificarse con la utilización de los sentidos, tal como se aprecia -a modo de ejemplo- en el considerando 19 de la Resolución N° 3497-2022-TCE-S4, según detalle:

Al respecto, en virtud del principio de transparencia, debe tenerse presente que el método organoléptico no resultará válido –en este caso- por resultar subjetivo, en la medida que no está referido al cumplimiento de estándares que puedan ser calculados de manera homogénea, sino que estarán referidos a la opinión de los evaluadores, la cual no puede ser calculada o medida de manera exacta u objetiva, dado que dicho método utiliza los sentidos (gusto, olfato, vista, tacto) como medio de verificación.

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad ha ratificado la presentación de muestras, la cual conforme se aprecia en su descripción comprendía la “medición de la bolsa”, “reventón del envase” y la “revisión visual de los sellos y otros”. Sin embargo, como ya se ha indicado en diversas ocasiones por el Tribunal de Contrataciones del Estado, las presentaciones de muestras que contengan metodología y/o mecanismo de prueba de carácter organoléptico no resulta válido, en este caso inicialmente la Entidad consideró dentro de la mencionada presentación la “revisión visual” de los sellos, envases y otros, lo cual resultaba subjetivo.

En atención a ello, y con ocasión del pliego absolutorio la Entidad suprimió dicho aspecto de la evaluación de muestras. Por lo cual, la metodología y/o mecanismo de prueba de la presentación de muestras se estriba en las “mediciones” y “reventón del envase”, lo cual comprende un procedimiento visual pero apoyado de herramientas, tales como el micrómetro u otros. Y, además, respecto al “reventón del envase” existe una descripción del procedimiento, nivel presión y condiciones al que será sometido; máxime si las pruebas se realizarán en un laboratorio acreditado por INACAL.

Asimismo, respecto a la “medición de la bolsa” y “reventón del envase”, la Entidad como mejor conocedora de su necesidad y en atención la potestad otorgada por los lineamientos de las Bases Estándar declaró mediante el Informe Técnico posterior que la evaluación resulta objetiva y cuantificable, en la medida que ello podría evitar la posibilidad de derrames al momento del reparto del producto; lo cual tiene calidad de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando lo expuesto en los párrafos precedentes; este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

Si bien el procesamiento de la solicitud de pronunciamiento, por norma, versa sobre los

supuestos cuestionamientos derivados de la absolución de consultas y/u observaciones, y no representa la convalidación de ningún extremo de las bases, este Organismo Técnico Especializado ha visto por conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio, según el siguiente detalle:

3.1. Del costo de reproducción y entrega de bases

De la revisión del numeral 1.9. - costo de reproducción y entrega de bases- del Capítulo I de la sección específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco Soles con 00/100) en la Unidad de Caja de la Entidad y recabar las bases en la Sub Gerencia de abastecimiento y control patrimonial.

Al respecto, se advierte que la Entidad no ha precisado el Lugar (dirección exacta) para realizar el pago y recabar las bases, conforme a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar.

En virtud de ello, mediante Informe Técnico S/N, la Entidad señaló lo siguiente:

2.1. Del costo de reproducción y entrega de Bases

Si bien es cierto en el numeral 1.9.- costo de reproducción de las bases no se había especificado la dirección exacta la misma se aclara que con motivo de poder integrar las bases se citara la dirección de la Municipalidad Distrital de Esperanza, la misma que se encuentra en Jr. Carlos María de Alvear N°999 – La Esperanza, tal como se describe en el numeral 1.1.- Entidad Convocante, dejando constancia que al referirse a la Unidad de Caja de la Entidad y la Sub Gerencia de abastecimiento y control patrimonial, ambas se encuentran ubicadas en la dirección antes mencionada.

En ese sentido, considerando lo señalado por la Entidad y los lineamientos contemplados en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emite la siguiente disposición:

- Se **adecuará** el numeral 1.9. - costo de reproducción y entrega de bases- del Capítulo I de la sección específica de las Bases integradas definitivas conforme al siguiente detalle:

“1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco Soles con 00/100) en la Unidad de Caja de la Entidad y recabar las bases en la Sub Gerencia de abastecimiento y control patrimonial *en Jr. Carlos María de Alvear N°999 - La Esperanza*”.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

3.2. Del plazo de entrega

De la revisión del numeral 1.8. del Capítulo I y literal I. del Capítulo III, ambos de la sección específica de las Bases integradas se aprecia lo siguiente:

“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.

- *Para la primera entrega, al tercer día siguiente de la firma de contrato.*
- *Para la segunda y demás entregas, según el cronograma de entrega.*

CRONOGRAMA DE ENTREGA

†)

MESES	CANTIDAD	DIAS A ATENDER	Nº DE BENEFICIARIOS	PLAZO DE ENTREGA
	HOJUELAS DE QUINUA AVENA CON AZUCAR FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (Kg)			
Ene-25	6182.00	31	3872	Al tercer día calendario luego de suscrito el contrato
Feb-25	5584.00	28	3872	23/01/2025
Mar-25	6182.00	31	3872	21/02/2025
Abr-25	5983.00	30	3872	21/03/2025
May-25	6182.00	31	3872	23/04/2025
Jun-25	5983.00	30	3872	23/05/2025
Jul-25	6182.00	31	3872	23/06/2025
Ago-25	6182.00	31	3872	22/07/2025
Set-25	5983.00	30	3872	22/08/2025
Oct-25	6182.00	31	3872	23/09/2025
Nov-25	5983.00	30	3872	23/10/2025
Dic-25	6182.00	31	3872	21/11/2025
TOTAL	72,790.00	365		

(...)”.

Al respecto, dado que no se cuenta con certeza respecto al mes en el que se iniciará la ejecución de la prestación, no sería adecuado establecer fechas exactas para las entregas.

En virtud de ello, mediante Informe Técnico S/N, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

- i) *Suprime las fechas exactas previstas para las entregas de los productos,*
- ii) *Para la primera entrega, la entrega será máximo al tercer día de suscrito el contrato.*
- iii) *Para la segunda y demás entregas, con motivo de la firma de contrato se elaborará un cronograma de entregas, a efectos de evitar inconvenientes durante la ejecución contractual.*

Nº DE ENTREGA	CANTIDAD	DÍAS A ATENDER	Nº DE BENEFICIARIOS
	HOJUELAS DE QUINUA AVENA CON AZÚCAR FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (Kg)		
PRIMERA	6182.00	31	3872
SEGUNDA	5584.00	28	3872

TERCERA	6182.00	31	3872
CUARTA	5983.00	30	3872
QUINTA	6182.00	31	3872
SEXTA	5983.00	30	3872
SÉTIMA	6182.00	31	3872
OCTAVA	6182.00	31	3872
NOVENA	5983.00	30	3872
DÉCIMA	6182.00	31	3872
DECIMO PRIMERA	5983.00	30	3872
DÉCIMO SEGUNDA	6182.00	31	3872
TOTAL	72,790.00	365	

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

- Se **adecuará** el numeral 1.8. del Capítulo I y literal I. del Capítulo III, ambos de la sección específica de las Bases integradas definitivas conforme al siguiente detalle:

“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.

- *Para la primera entrega, al tercer día siguiente de la firma de contrato.*
- *Para la segunda y demás entregas, con motivo de la firma de contrato se elaborará un cronograma de entregas.*

CRONOGRAMA DE ENTREGA

MESES	CANTIDAD	DÍAS A ATENDER	Nº DE BENEFICIARIOS	PLAZO DE ENTREGA
	HOJUELAS DE QUINUA AVENA CON AZÚCAR FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (Kg)			
<i>Ene-25</i>	6182.00	31	3872	<i>Al tercer día calendario luego de suscrito el contrato</i>
<i>Feb-25</i>	5584.00	28	3872	<i>23/01/2025</i>
<i>Mar-25</i>	6182.00	31	3872	<i>21/02/2025</i>
<i>Abr-25</i>	5983.00	30	3872	<i>21/03/2025</i>
<i>May-25</i>	6182.00	31	3872	<i>23/04/2025</i>
<i>Jun-25</i>	5983.00	30	3872	<i>23/05/2025</i>
<i>Jul-25</i>	6182.00	31	3872	<i>23/06/2025</i>
<i>Ago-25</i>	6182.00	31	3872	<i>22/07/2025</i>
<i>Set-25</i>	5983.00	30	3872	<i>22/08/2025</i>
<i>Oct-25</i>	6182.00	31	3872	<i>23/09/2025</i>

Nov-25	5983.00	30	3872	23/10/2025
Dic-25	6182.00	31	3872	21/11/2025
TOTAL	72,790.00	365		

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

3.3. De los documentos para la admisión de la oferta

De la revisión del numeral 2.2.1.1. - Documentos para la admisión de la oferta- del Capítulo II de la Sección específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“2.1.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

(...)

g) *Copia simple y legible del certificado de inspección técnico productiva de planta a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en los artículos: Artículo 23°.- Selección, clasificación, Artículo 24°.- Proceso de despedrado, Artículo 25°.-Proceso de escarificado, Artículo 26°.-Proceso de eliminación de saponinas, Artículo 27°.-Proceso de secado, Artículo 28° - Proceso de precocción o cocción, Artículo 29°.- Proceso de laminado, y Artículo 30°.- Proceso de molienda de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.*

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes, en éste caso el uso de tal certificado debe contar con la autorización del titular indicando el número de procedimiento de selección que nos ocupa”.

Al respecto, la Entidad está exigiendo que se presente como parte de los documentos para la admisión de la oferta el certificado de inspección técnico productiva de planta a nombre del fabricante , lo cual estaría relacionado al proceso productivo, lo cual no

se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitivas de las Bases, se emite la siguiente disposición:

- Se **suprimirá** del acápite 2.2.1.1 “Documentos para la admisión de la oferta” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

~~“(…)
g) Copia simple y legible del certificado de inspección técnico productiva de planta a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros; Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en los artículos: Artículo 23°.- Selección, clasificación, Artículo 24°.- Proceso de despedrado, Artículo 25°.- Proceso de escarificado, Artículo 26°.- Proceso de eliminación de saponinas, Artículo 27°.- Proceso de secado, Artículo 28°.- Proceso de preección o ección, Artículo 29°.- Proceso de laminado, y Artículo 30°.- Proceso de molienda de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes, en éste caso el uso de tal certificado debe contar con la autorización del titular indicando el número de procedimiento de selección que nos ocupa.
(…)”.~~

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

4. CONCLUSIONES

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

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

Adicionalmente, cabe señalar que, las disposiciones vertidas en el pliego absoluto 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, 6 de enero de 2025

Código: 6,1

Supervisado por: José Ricardo Canales Flores