

PRONUNCIAMIENTO N° 207-2024/OSCE-DGR

Entidad : Municipalidad Distrital Veintiséis de Octubre

Referencia : Licitación Pública N° 1-2024-MDVO-CS-1, convocada para la “contratación de suministro de productos alimenticios para el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital Veintiséis de Octubre, para el año fiscal 2024, ítem I: leche evaporada entera x 410 gr y ítem II: hojuela de avena, quinua, kiwicha, cañihua, ajonjolí y harina de maca precocida fortificada con vitaminas y minerales”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 1 de abril¹ de 2024 y subsanado con fecha 9² de abril 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 **BIENES Y SERVICIOS SANTA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, 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^{3,4}, 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 absolutorio⁵ y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 5, N° 6 y N° 7, referidas a la “**indagación de mercado**”.

¹ Mediante el expediente N° 2024-0042252.

² Mediante el expediente N° 2024-0046445.

³ Mediante el expediente N° 2024-0050838.

⁴ Mediante los expedientes N° 2024-0053698 y N° 2024-0053993.

⁵ Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 11, N° 14 y N° 28, referidas al “**certificado de calidad del agua**”.
- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 17, referida a la “**autorización sanitaria**”.
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 24 y N° 25, referidas a la “**línea de producción**”.
- **Cuestionamiento N° 5** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 26, referida al “**certificado de fumigación y/o certificado de saneamiento ambiental**”.
- **Cuestionamiento N° 6** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 29, referida al “**certificado de inspección técnico productivo**”.
- **Cuestionamiento N° 7** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 32, referida a las “**condiciones de procesamiento**”.

2. CUESTIONAMIENTOS

Cuestionamiento N° 1

Respecto a “**indagación de mercado**”.

El participante **BIENES Y SERVICIOS SANTA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 5, N° 6 y N° 7, indicando que, el estudio de mercado no se realizó en cumplimiento del formato establecido en la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD, dado que, no se indica el nombre de los agentes del mercado que participaron del citado estudio de mercado. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad realice su estudio de mercado según lo establecido en la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD.

Pronunciamiento

Mediante las consultas y/u observaciones N° 5, N° 6 y N° 7, se solicitó lo siguiente:

- **Respecto a las consultas y/u observaciones N° 5 y 6**: se solicitó declarar la nulidad del presente procedimiento de selección, bajo el argumento de que existe una deficiencia en el estudio de mercado publicado en el Resumen Ejecutivo, dado que, los bienes del ítem N° 1 y N° 2, no contarían con la pluralidad de proveedores y marcas.

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 7:** se observó que, en el Resumen Ejecutivo se indica que existe pluralidad de proveedores, pero no se ha detallado las marcas ofertadas por los proveedores, solicitando que, se indique el por qué empresas que no tienen registros sanitarios de los productos requeridos forman parte del Resumen Ejecutivo.

Ante ello, el comité de selección no acogió lo solicitado, señalando que, el Resumen Ejecutivo se encuentra de acuerdo al formato establecido en la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD; y se ha elaborado como resultado de la indagación de mercado, donde se ha consignado que si se cuenta con la pluralidad de postores y las marcas respectivas señaladas en cada una de las cotizaciones alcanzadas. Asimismo, señaló que, el formato de Resumen Ejecutivo no solicita plasmar el nombre de las empresas, ni nombre de marcas.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el Informe Técnico N° 01-2024-MDVO-CS/LP N° 001⁶, la Entidad indicó siguiente:

*“Este Comité de Selección se **ratifica en las respuestas brindadas a las observaciones 05, 06 y 07,** planteadas por la empresa AGROINDUSTRIAS YON YANG SRLTDA, respecto a los posibles vicios que acarrearían la nulidad del presente procedimiento de selección, este comité de selección manifiesta que, **el Resumen Ejecutivo se encuentra de acuerdo al formato establecido en la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD; y se ha elaborado como resultado de la indagación de mercado,** realizado para los productos que adquirirá la Municipalidad Distrital Veintiséis de Octubre para el Programa Vaso de Leche, **donde se ha consignado que si se cuenta con la pluralidad de postores y las marcas respectivas señaladas en cada una de las cotizaciones alcanzadas,** generando con ello la participación y pluralidad de postores que deseen participar en el presente procedimiento de selección para el cual se efectuó la indagación de mercado sin restricciones; ya que las cotizaciones para la Indagación de mercado fueron emitidas por los Fabricantes o Distribuidores.*

*Asimismo, se debe indicar que **el formato de Resumen Ejecutivo no solicita plasmar el nombre de las empresas, ni nombre de marcas.** Por otra parte, se aclara que en ninguna parte de la directiva en mención, ni en el formato de Resumen Ejecutivo se establece que **el comité deberá requerir a los agentes del mercado, validen el cumplimiento de todos los extremos del requerimiento,** esto solo se realiza dentro de la indagación del mercado y se consigna en el cuadro comparativo, el mismo que no es obligatorio publicar en el SEACE, pero si obra dentro del expediente de contratación. Por tanto, el comité de selección, no acoge la observación.
(...)*

Por las razones expuestas, este Comité de Selección se ratifica en las respuestas brindadas a las observaciones 05, 06 y 07, es decir NO acoge sus observaciones” (El subrayado y resaltado es agregado).

⁶ Recibido mediante el expediente N° 2024-0042252, en fecha 1 de abril de 2024.

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

Asimismo, en el Formato de Resumen Ejecutivo de Actuaciones preparatorias (Bienes), adjunto a la Directiva, señala lo siguiente:

3.2	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI		NO	
	De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.				

3.3	PLURALIDAD DE MARCAS QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI		NO	
	En caso de no existir pluralidad de marcas que cumplen a cabalidad con el requerimiento, indicar aquí la evaluación de la Entidad al respecto.				

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

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

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

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria mediante el citado informe técnico, ratificó la absolución de las consultas y/u observaciones materia de análisis, argumentando entre otros aspectos que el Resumen Ejecutivo se encuentra de acuerdo al formato establecido en la Directiva N° 004-2019 -OSCE/CD, siendo que, cuerpo normativo no solicita plasmar el nombre de las empresas, ni nombre de marcas.

De lo expuesto, se desprende que la Entidad como mejor conocedora de su necesidad, decidió ratificar su absolución en lo referido a que el Resumen Ejecutivo fue elaborado según lo establecido en la Directiva N° 004-2019-OSCE/CD “Disposiciones sobre el contenido del resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias”, y lo señalado en el “Instrucciones para el llenado del formato

resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias (bienes)”, en lo referido a que no es obligatorio consignar como parte del Resumen Ejecutivo la información referida de las empresas cotizantes, así como de las marcas ofertadas.

En ese sentido, considerando lo expuesto en los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente estaría orientada a que la entidad realice la indagación de mercado según lo establecido en la Directiva N° 004-2019 -OSCE/CD, y siendo que la Entidad habría brindado los alcances necesarios que permitan desvirtuar los aspectos cuestionados por el recurrente, lo cual guardaría congruencia con lo establecido en la normativa en materia de contratación pública aplicable al caso en particular; 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 calidad del agua”.

El participante **BIENES Y SERVICIOS SANTA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 11, N° 14 y N° 28, indicando que solicitar como requerimiento mínimo el proceso de vaporizado contraviene la norma sanitaria de acuerdo a lo establecido en los artículos del 23° al 30° de la Resolución Ministerial 451-2006-MINSA, dentro del cual está imbuido el artículo 28, el cual requiere que los granos realicen el proceso de precocción (tostado de los granos), no exigiendo como condición mínima el proceso de vaporizado. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad **suprima del Capítulo III la exigencia de acreditar el proceso de vaporización, así como el certificado de calidad del agua con dicha exigencia.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del literal m), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“m) Por tratarse de un producto Precocido, el postor deberá presentar copia del Certificado de calidad del agua que se utiliza en el proceso de Precocción – Vaporización del producto, el mismo que debe ser emitido por un Organismo de Inspección o Laboratorio acreditado por INACAL No Oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas. El Certificado debe contener los siguientes análisis:

- *Características Microbiológicas Parasitológicas.*

• *Calidad Organoléptica y Químicas inorgánicas.*”

Por su parte, de la revisión de los numerales 5.1 y 5.2 de las especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo III, de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

“5.1 DEFINICIÓN

*Es un **producto pre cocido**, resultante de la combinación de cereales, granos, tubérculo, fortificado con vitaminas y minerales.*

(...) Esta mezcla de cereales, granos, tubérculo, para ser consumidas requiere de un proceso de cocción completa.

*(...) El tiempo de cocción que se requiere para un **producto precocido** no debe ser superior a los 5 minutos como máximo con el fin de mantener sus propiedades nutricionales y evitar la degradación de las vitaminas y minerales al momento de la cocción.*

*Asimismo, **por tratarse de un producto PRECOCIDO**, el postor deberá presentar en su oferta copia del Certificado de calidad del agua que se utiliza en el proceso de Precocción – Vaporización del producto, el mismo que debe ser emitido por un Organismo de Inspección o Laboratorio acreditado por INACAL No Oficial, vigente a la fecha de su presentación.*

El Certificado debe contener los siguientes análisis:

- *Características Microbiológicas*
- *Parasitológicas*
- *Calidad Organoléptica y Químicas inorgánicas.*

5.2 ATRIBUTOS DEL BIEN

(...)

*Las tecnologías empleadas para la elaboración del alimento serán el proceso de **tostado (pre cocción)** (...).”*

Mediante las consultas y/u observaciones N° 11, N° 14 y N° 28, se solicitó lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 11:** se solicitó que se retire de las especificaciones técnicas la exigencia del citado literal m) y se establezca que el producto deba ser requerido como precocido, tal como lo establece el artículo 28° - Proceso de precocción o cocción, bajo el argumento de que, en ningún extremo del Resumen Ejecutivo y las Bases se ha requerido tipo de precocción doble (tostado y por vapor), y que, contradictoriamente, en el literal C “Condiciones de Procesamiento” del Capítulo IV se haya establecido el certificado técnico productivo como un documento facultativo, para demostrar la doble precocción, no tomando en cuenta que dicho certificado se exige ya como documento de admisión de propuestas, en el literal n).
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 14:** se solicitó adjuntar un informe que sustente nutricionalmente, las razones por las cuales resulta indispensable que las hojuelas de cereales e incluso la harina de maca y ajonjolí del producto del

ítem II sean sometidas a doble cocción por tostado y vapor, siendo que, de lo contrario, solicitó reformular la referida exigencia de la Certificación del Agua que se utiliza en proceso de precocción - vaporización del producto.

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 28:** se solicitó que la exigencia del citado literal m) se solicite para el perfeccionamiento del contrato o al momento de la entrega de los alimentos a los almacenes de la Entidad, argumentando que, para la presentación de ofertas resulta excesivo.

Ante ello, el comité de selección decidió no aceptar lo solicitado, señalando que mantiene la presentación del Certificado de calidad del agua que se utiliza en el proceso de Precocción - Vaporización del producto, dado que ello el presente requerimiento se encuentra incluido en las especificaciones técnicas y permite adquirir un producto Precocido y toda mejora en su calidad resulta beneficioso para el consumidor

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el Informe N° 0150-2024-DGS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR⁷, la Entidad indicó lo siguiente:

*“La parte usuaria con el propósito de acceder a la mayor participación de postores, ha decidido que suprimir la presentación del **Certificado de Calidad del agua**” (El subrayado y resaltado es agregado).*

Asimismo, mediante Carta N° 005-2024-SERV.NUT.E.A.D, se adjuntó al Informe N° 0151-2024-GDS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR⁸, en el cual, la Entidad indicó lo siguiente:

*“(…) **se confirma lo siguiente:***

- *El proceso empleado para la elaboración del alimento del ítem 2, **será el proceso de tostado (pre-cocción).***
- ***El producto de la presente contratación no requiere un proceso vaporizado como requerimiento técnico mínimo, toda vez que este proceso es considerado como una mejora que forma parte del Factor de evaluación “Condiciones de Procesamiento”** (El subrayado y resaltado es agregado).*

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 respecto⁹.

⁷ Recibido mediante el expediente N° 2024-0050838, en fecha 17 de abril de 2024.

⁸ Recibido mediante el expediente N° 2024-0053698, en fecha 24 de abril de 2024.

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

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

De esta manera, puede advertirse que en el marco de la normativa de contrataciones del Estado, las áreas usuarias de las Entidades programan sus requerimientos en función de los fines públicos que se pretenden atender a través de la contratación de bienes, servicios u obras; debiendo describir sus características técnicas y/o requisitos funcionales –según corresponda al objeto de la contratación-, incluyendo las cantidades, calidades, y las condiciones bajo las cuales se deben ejecutar las obligaciones contractuales.

De otro lado, 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, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, el área usuaria de la Entidad -conocedora de su necesidad- mediante el citado informe técnico, brindó mayores alcances respecto al proceso de vaporización y el certificado de calidad del agua, aclarando que el proceso empleado para la elaboración del producto del ítem N° 2, es “tostado (pre-cocción)”, más no el proceso “vaporizado”; indicando que este último es una mejora que forma parte del Factor de evaluación “Condiciones de Procesamiento”.

Asimismo, en el citado informe la Entidad dispone aceptar que se suprima la presentación del Certificado de Calidad del agua, con el fin de permitir una mayor pluralidad de proveedores.

De lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad como responsable de la determinación de su requerimiento, aclaró que el proceso empleado para la elaboración del producto del ítem N° 2 establecido en las especificaciones técnicas, no requiere el proceso “vaporizado”, y en consecuencia, dispone suprimir la presentación del Certificado de Calidad del agua, según lo

expuesto precedentemente; lo cual tiene carácter de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a suprimir del Capítulo III la exigencia de acreditar el proceso de vaporización, así como el certificado de calidad del agua; y en tanto, la Entidad, a través de sus informes técnicos brindó mayores alcances sobre dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **suprimirá** el literal m), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas Definitivas, siendo esto lo siguiente:

~~“m) Por tratarse de un producto Precocido, el postor deberá presentar copia del Certificado de calidad del agua que se utiliza en el proceso de Precocción — Vaporización del producto, el mismo que debe ser emitido por un Organismo de Inspección o Laboratorio acreditado por INACAL No Oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas. El Certificado debe contener los siguientes análisis:~~

- ~~• Características Microbiológicas Parasitológicas.~~
- ~~• Calidad Organoléptica y Químicas inorgánicas.”~~

- Se **adecuará** el numeral 5.1 de las especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo III, de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

“5.1 DEFINICIÓN

Es un producto pre cocido, resultante de la combinación de cereales, granos, tubérculo, fortificado con vitaminas y minerales.

(...) Esta mezcla de cereales, granos, tubérculo, para ser consumidas requiere de un proceso de cocción completa.

(...) El tiempo de cocción que se requiere para un producto precocido no debe ser superior a los 5 minutos como máximo con el fin de mantener sus propiedades nutricionales y evitar la degradación de las vitaminas y minerales al momento de la cocción.

~~*Asimismo, por tratarse de un producto PRECOCIDO, el postor deberá presentar en su oferta copia del Certificado de calidad del agua que se utiliza en el proceso de Precocción — Vaporización del producto, el mismo que debe ser emitido por un Organismo de Inspección o Laboratorio acreditado por INACAL No Oficial, vigente a la fecha de su presentación.*~~

~~*El Certificado debe contener los siguientes análisis:*~~

- ~~• Características Microbiológicas~~
 - ~~• Parasitológicas~~
 - ~~• Calidad Organoléptica y Químicas inorgánicas.~~
- ~~*(...).”*~~

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o 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.

Cuestionamiento N° 3

Respecto a la “autorización sanitaria”.

El participante **BIENES Y SERVICIOS SANTA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 17, indicando que, considerando que el producto a adquirirse es industrializado y cuenta registro sanitario, corresponde retirar la presentación de la autorización sanitaria emitida por SENASA. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad **suprima la presentación de la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del literal l), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“l) Copia de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA. Cabe mencionar que en dicha Autorización Sanitaria deben estar incluidos los siguientes insumos: AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y MACA”

Mediante la consulta y/u observación N° 17, se **solicitó** eliminar la presentación de la Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA, ante ello, el comité de selección decidió no aceptar suprimir la presentación de la citada certificación.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el Informe Técnico N° 01-2024-MDVO-CS/LP N° 001¹⁰, la Entidad indicó lo siguiente:

¹⁰ Recibido mediante el expediente N° 2024-0042252, en fecha 1 de abril de 2024.

“(…) con éste requisito lo único que se busca es acreditar que las materias primas utilizadas para la producción del producto a ser adquirido por esta Municipalidad Distrital Veintiséis de Octubre provengan de empresas productivas que se encuentren habilitadas para sus labores de procesamiento primario, exigencia que contribuye a asegurar la inocuidad de los productos terminados producidos y que se han fabricado a partir de productos nacionales y no importados, ya que si se adquiere materias primas inocuas se asegura en mayor grado que el producto final resulte también inocuo.

Es importante la exigencia implementada, ya que resulta ser una mala práctica que se viene actualmente realizando, el adquirir cereales o quenopodiáceas a pequeñas o micro empresas que no están habilitadas como procesadores primarios (con énfasis en la quinua, por ejemplo), por ende, no se asegura la inocuidad de las materias primas producidas bajo estas condiciones.

El no poner estas exigencias abre las puertas a que los fabricantes de los productos requeridos (participantes a éste proceso de adquisición) puedan adquirir sus materias primas a empresas que no están acordes a la normatividad existente (habilitadas como procesador primario de alimentos por SENASA), situación que debe ser evitada.

Así mismo el D.S. 004-2011 -AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria en su artículo 1° Objeto, especifica lo siguiente: El presente reglamento tiene por objeto establecer disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional. Por lo cual lo que se busca es garantizar la inocuidad de los alimentos de procesamiento primario que sirven como insumos para la elaboración del producto objeto de la convocatoria.

(…)

De lo expuesto se puede observar que este reglamento es aplicable a toda persona natural a jurídica que expende alimentos de procesamiento primario y solo exceptúa a quienes producen alimentos de procesamiento primario destinados al consumo propio, por lo cual esta solicitud no estaría contraviniendo normatividad alguna sino más bien se estaría garantizando que los insumos que son adquiridos a terceras personas cumplan con la normatividad vigente garantizando así la inocuidad del producto final el cual es objeto de la presente convocatoria.

Por lo tanto, este Comité de Selección se RATIFICA en la respuesta brindada en la etapa correspondiente a la Absolución de consultas y observaciones que es NO acoger la observación.” (El subrayado y resaltado es agregado).

Aunado a ello, mediante el Informe N° 0150-2024-DGS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR¹¹, la Entidad indicó lo siguiente:

“(…) La parte usuaria, se ratifica en la absolución brindada, motivo por el cual alcanzamos a ustedes el sustento técnico basado en documentos legales como son el

¹¹ Recibido mediante el expediente N° 2024-0050838, en fecha 17 de abril de 2024.

DS N° 004-2011 -AG - en su artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y el Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

(...)

De lo expuesto se puede observar que este reglamento es aplicable a toda persona natural o jurídica que expende alimentos de procesamiento primario y solo excepta a quienes producen alimentos de procesamiento primario destinados al consumo propio, por lo cual esta solicitud no estaría contraviniendo normatividad alguna sino más bien se estaría garantizando que los insumos que son adquiridos a terceras personas cumplan con la vigilancia sanitaria de los alimentos a adquirir.

Por lo consiguiente, este es el sustento técnico y de principio legal que acredita el requerimiento de la presentación de la Autorización Sanitaria emitida por SENASA y que además tiene como finalidad el cumplimiento que manda las especificaciones técnicas con base legal a las normas sanitarias que debemos tener en cuenta en salvaguarda de la inocuidad de los alimentos y salubridad de la persona y/o beneficiarios del Programa Social Vaso de Leche” (El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, cabe señalar que sobre la cuestionada autorización contemplada en el Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, el procesamiento primario se define como la fase de la cadena alimentaria **aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación**, que incluye entre otros, seleccionado, pelado, limpiado, descascarillado¹²; asimismo, están obligados a contar con la citada autorización aquellos establecimientos/plantas que se dedican al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación y la importación; tales como los centros de faenado, plantas de empaque, administradoras de programas sociales, receptoras de donaciones, entre otras, siendo que para su obtención deberán presentar entre otros un plan HACCP¹³

En relación a ello, es conveniente señalar que el Tribunal de Contrataciones del Estado mediante Resolución N° 2726-2023-TCE-S6, respecto a la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitida por SENASA, precisó lo siguiente:

“(…)

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,

¹² Según “Anexo” del Decreto Legislativo N° 1062.

¹³ Según artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG “Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”.

*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).

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria mediante el citados informes técnicos, si bien ratificó la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis, argumentando entre otros aspectos que la presentación de la citada autorización asegura la inocuidad de los productos terminados producidos, ya que estos se fabrican a partir de productos y/o materias primas inocuas se asegurando en mayor grado que el producto final resulte también inocuo.

No obstante, considerando el análisis vertido por el Tribunal de Contrataciones del Estado en la Resolución N° 2726-2023-TCE-S6, y, dado que, el presente procedimiento de selección tiene como objetivo la contratación del bien -ítem N° 2 “hojuela de avena, quinua, kiwicha, cañihua, ajonjolí y harina de maca precocida fortificada con vitaminas y minerales” no resultaría razonable y válido que la Entidad requiera a los proveedores la presentación de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA, por ser un producto con proceso de industrialización, máxime si la misma Entidad ha señalado que, el producto final del ítem en cuestión, es un producto producido y fabricado, el cual, está sujeto a la obligatoriedad del Registro Sanitario, así como a la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP¹⁴, la cual es otorgada “a los establecimientos de alimentos y bebidas que cumplan con todos los requisitos y condiciones sanitarias de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene-Saneamiento y Plan HACCP señalados por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA,

¹⁴ Comunicado DIGESA: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/comunicado-haccp.asp>

siendo que dichas certificaciones forman parte de los documentos para la admisión de la oferta.

Por lo que se puede colegir que la exigencia referida a la presentación de la “autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA” no resulta pertinente para este tipo de contratación, lo cual, restringe potencialmente la libre participación de los proveedores en materia de contrataciones con el Estado

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a suprimir la presentación de la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **suprimirá** el literal I), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, ambos de la Sección específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

*“Capítulo II
(...)
~~I) Copia de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA. Cabe mencionar que en dicha Autorización Sanitaria deben estar incluidos los siguientes insumos: AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y MACA~~
(...)
Capítulo III
(...)
● ~~El postor deberá adjuntar en su oferta Copia de la Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA. Cabe mencionar que en la Autorización sanitaria deben estar consignados los siguientes insumos:
AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y MACA~~
(...)”*

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

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 “línea de producción”.

El participante **BIENES Y SERVICIOS SANTA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 24 y N° 25, indicando que, resulta contradictorio a las disposiciones sanitarias requerir que la resolución director de validación técnica emitida por DIGESA está referida al producto objeto del proceso, no ajustándose al criterio vertido en el Resolución N° 1675-2016-TCE-S” del tribunal de contrataciones la cual precisa que la copia de la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA a nombre del fabricante deba especificar el producto objeto del procedimiento y sus materias primas o insumos. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad **precise que la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA a nombre del fabricante deba especificar el producto objeto del procedimiento y sus materias primas o insumos.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del literal f), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

*“f) Copia simple del **Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral** que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”; así mismo en dicha Resolución Directoral de Validación Técnica oficial del plan HACCP debe estar consignada en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos en base a granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).*

*Cabe mencionar que en la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar inmersa la **Línea de Producción de Productos Precocidos que requieren cocción y el producto Objeto de la presente convocatoria HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.***

*Las plantas o fábricas industriales de alimentos cuya validación técnica oficial del Plan HACCP, hayan sido emitidos con más de tres meses de anterioridad a la fecha de presentación de ofertas, deberán adjuntar copia de **Certificado Oficial de Inspección de la aplicación del Sistema HACCP** en la fabricación de alimentos, emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL, vigente a la presentación de las ofertas, el mismo que debe hacer referencia a la Línea de*

Producción de Productos Precocidos que requieren cocción y al producto Objeto de la convocatoria.”

Mediante las consultas y/u observaciones N° 24 y N° 25, se solicitó lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 24:** se solicitó aceptar que la validación técnica oficial del plan HACCP y los certificados oficiales de planta puedan hacer referencia a otras líneas de producción, por ejemplo "crudos", es decir, que la línea de productos sea de "crudos y precocidos que requieren cocción".
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 25:** se observó que el Plan HACCP no solo debe corresponder a cada línea de producción (conjunto de procesos que pueden corresponder a los productos precocidos, cocidos, entre otros) sino que también deben encontrarse referidos en específico para cada alimento o bebida, pues deben tenerse presente las materias primas o insumos correspondientes a cada producto; por lo que añadió que, la Resolución Directoral que la otorga, emitida DIGESA, deben encontrarse referidos en específico para cada alimento o bebida, pues deben tenerse presente las materias primas o insumos.

Ante ello, el comité de selección no acogió lo solicitado, señalando que en la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar referida de manera obligatoria el producto objeto de la convocatoria (el producto hojuela de avena, quinua, kiwicha, cañihua, ajonjolí y harina de maca precocida fortificada con vitaminas y minerales) y su línea de Producción en la cual se encuentra inmerso dicho producto, la misma que para éste caso, es la Línea de Producción de Productos Precocidos que requieren cocción, pudiendo existir de manera adicional otras líneas de producción inmersas en dicha Resolución de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, en cumplimiento al artículo 58-A del Plan HACCP del Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el Informe Técnico N° 01-2024-MDVO-CS/LP N° 001¹⁵, la Entidad indicó siguiente:

“Este Comité de Selección se ratifica en las respuestas brindadas a las observaciones 24 y 25, razón por la cual de acuerdo a lo indicado por el área usuaria mediante informe N° 0092-2024-GDS-SGPSS-PVL-MDVO/SGCR, en relación a la observación formulada por el participante señala lo siguiente: La Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar referida a la Línea de Producción de Productos Precocidos que requieren cocción, pudiendo existir de manera adicional otras líneas de producción inmersas en dicha Resolución de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

*Sin embargo **el producto HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA CAÑIHUA AJONJOLI Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON***

¹⁵ Recibido mediante el expediente N° 2024-0042252, en fecha 1 de abril de 2024.

VITAMINAS Y MINERALES, objeto de la presente convocatoria debe estar inmerso en dicha Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, en cumplimiento a lo señalado en el artículo ¿Artículo 58-A.- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del DECRETO SUPREMO N° 004-2014 -SA, que a letra dice: La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas; la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga por cada línea de producción.

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas. En conclusión, en la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar de manera obligatoria el producto objeto de la convocatoria y su línea de Producción en la cual se encuentra inmerso dicho producto la misma que es para éste caso la Línea de Productos Precocidos que requieren cocción. Por lo tanto, no se acoge la observación.

Como se puede apreciar las absoluciones a las observaciones son precisas y claras, asimismo debe tomarse en consideración que respecto a éstas observaciones en lo que respecta a que la Resolución de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se encuentre inmerso el producto objeto de la convocatoria existe jurisprudencia de OSCE (...)

"Artículo 58-A.- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas; la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.

Para fines de exportación, la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe ser otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional.

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga por cada línea de producción. La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas. 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. Es 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.

(...)

Por lo tanto, este Comité de Selección se RATIFICA en las respuestas brindadas en la etapa correspondiente a la Absolución de consultas y observaciones que es NO acoger la observación.

Ahora con respecto al requerimiento de los Certificado de Planta Oficiales que estén

referidos al producto objeto de la convocatoria obedece única y exclusivamente a lo señalado por INACAL en su Oficio Múltiple N° 016-2021 -INACAL/DA y Oficio Múltiple N° 001-2022 -INACAL/DA. Los mismos que a letra dicen:

OFICIO MULTIPLE N 016-2021 -INACAL/DA

Página 2 de 2

Por lo antes mencionado, deben tener en consideración que sólo los productos que han sido objeto de la inspección deben ser referenciados en los informes y certificados con el símbolo de acreditación, toda información que no sea parte del servicio de inspección no debe contar con el símbolo de acreditación, lo cual debe formar parte de la información que debe ser de conocimiento de los clientes cuando solicitan el servicio de inspección, según se indica en el requisito 5.1.5 de la norma NTP ISO/IEC 17020 que establece que el organismo de inspección debe disponer de documentación que describa las condiciones contractuales bajo las que presta la inspección.

OFICIO MULTIPLE N 001-2022 -INACAL/DA

Asimismo, se debe tomar en consideración que la inspección es la evaluación a un producto, proceso, servicio, instalación o diseño y determina la conformidad con respecto a requisitos específicos, o sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales en un determinado elemento específico; siendo el objetivo de una inspección, verificar la conformidad del ítem u objeto inspeccionado, respecto a especificaciones establecidas en un documento normativo y ésta se realiza en un momento determinado¹.

Por lo tanto, este Comité de Selección se RATIFICA en la respuesta brindada en la etapa correspondiente a la Absolución de consultas y observaciones que es NO acoger la observación” (El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, resulta importante precisar que, el artículo 4 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 Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida”.

Adicionalmente, en el artículo 58-A, del Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, establece lo siguiente:

“Artículo 58-A.- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas; la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.

(...)

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga por cada línea de producción. La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.

*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. Es 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.
(...)”*

Por su parte, la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, mediante el cual, se aprueba la “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, establece en el artículo 9 del Anexo adjunto lo siguiente:

*“Artículo 9.- Definiciones
Para la aplicación de la presente Norma Sanitaria **están comprendidos los alimentos industrializados** a base de granos como las gramíneas (trigo, cebada, avena, otros), las leguminosas (soya, tarwi, frijoles, otros) y las quenopodiáceas (quinua, kiwicha, cañihua, otros), y otros vegetales como tubérculos, raíces y frutas.

Siendo descritos los siguientes:
(...)
b. **Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción**, como harinas, hojuelas, otros similares.”*

De otro lado, a través de la Resolución N° 1675-2016-TCE-S2, incluso citada por el mismo recurrente, el Tribunal de Contrataciones del Estado ha advertido que la copia de la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del plan HACCP emitida por DIGESA a nombre del fabricante a ser presentada por los postores **deberá especificar el producto objeto del procedimiento y sus materias primas o insumos**.¹⁶

Adicionalmente, el Tribunal de Contrataciones del Estado, mediante la Resolución N° 1157-2020-TCE-S2, señaló lo siguiente:

*“(…) Conforme a lo señalado, se debe tener en consideración que el objeto de la presente convocatoria es la adquisición de los siguientes productos: **“hojuela de avena, quinua, quiwicha, soya y ajonjolí precocida, fortificada con vitaminas y minerales”**; por lo tanto, efectivamente, uno de los productos en las bases integradas son **hojuelas de ajonjolí precocidas, fortificadas con vitaminas y minerales**.

Ahora bien, de la revisión de la Resolución Directoral N° 428-2019/DCEA/DIGESA/SA, a través de la cual la DIGESA otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP a la empresa Molino San Miguel E.I.R.L. (integrante del Adjudicatario), se advierte que **no se otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP para el producto HOJUELAS PRECOCIDAS: AJONJOLÍ**.
(...)

Asimismo, cabe resaltar que dicho Plan HACCP es objeto de evaluación por parte de DIGESA, quien validará aquel respecto al producto o productos objeto de solicitud de*

¹⁶ Ver considerando y sumilla de la Resolución N° 1675-2016-TCE-S2.

evaluación, **siendo que cada producto debe estar debidamente identificado, así como sus materias primas.**

29. Conforme a lo expuesto, este Colegiado advierte que, en el presente caso, la Resolución Directoral N° 428-2019/DCEA/DIGESA/SA, a través de la cual la DIGESA otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP a la empresa Molino San Miguel E.I.R.L. (integrante del consorcio Adjudicatario), no otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP para el producto HOJUELAS PRECOCIDAS: AJONJOLÍ, que es uno de los productos requeridos en las bases integradas.
(...)”

Dicho lo anterior, de la revisión de la página de DIGESA, se advierte una ventana denominada “Consulta de Validación Técnica del Plan HACCP”⁶, en el cual se ingresa el “Nombre / Razón Social de la Empresa, RUC o número de Expediente”; siendo que, de la verificación de dicha página, a modo ejemplo se aprecia resoluciones en los cuales la autoridad competente otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP únicamente por la línea de productos crudos que requieren cocción¹⁷, así como en otros casos, en los cuales se otorga para más de una línea de producción; en razón a ello, se podría desprender que 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.

En relación con ello, es oportuno señalar que las Bases Estándar de licitación pública para la contratación de suministro de bienes para el Programa de Vaso de Leche, respecto al Plan HACCP, señala como nota importante, lo siguiente: “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”.

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria mediante el citado informe técnico decidió ratificar la absolución de las consultas y/u observaciones materia de análisis, señalando que Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deberá contener el producto hojuela de avena, quinua, kiwicha, cañihua, ajonjolí y harina de maca precocida fortificada con vitaminas y minerales, objeto de la presente convocatoria (ítem N° 2), sin requerir que la citada resolución haga referencia a los insumos que componen el producto objeto de la convocatoria.

No obstante, cabe precisar que, conforme a las citadas normativas y resoluciones del Tribunal de Contrataciones del Estado, se aprecia que la validación del Plan HACCP se efectúa por cada producto debidamente identificado, así como sus materias primas o insumos.

¹⁷ Mediante la R.D. N° 0191-2017/DCEA/DIGESA/SA, la DIGESA otorgó a una empresa procesadora la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para la línea de productos crudos que requieren cocción de diferentes alimentos a base de granos.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a solicitar que la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA deba especificar además del producto objeto del procedimiento sus materias primas o insumos; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 del TUO 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.

Sin perjuicio de lo expuesto, cabe señalar que de la revisión del literal f), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“f) Copia simple del *Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral* que la otorga, (...).

*Las plantas o fábricas industriales de alimentos cuya validación técnica oficial del Plan HACCP, hayan sido emitidos con más de tres meses de anterioridad a la fecha de presentación de ofertas, **deberán adjuntar copia de Certificado Oficial de Inspección de la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos**, emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL, vigente a la presentación de las ofertas, el mismo que debe hacer referencia a la Línea de Producción de Productos Precocidos que requieren cocción y al producto Objeto de la convocatoria.”*

Sobre el particular, se advierte que la Entidad está requiriendo adjuntar “copia de Certificado Oficial de Inspección de la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos”, el cual, excede lo previsto en las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, al requerir un documento adicional para la acreditación del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente; razón por la que, dicho requisito deberá suprimirse.

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

- Se **suprimirá** del literal f), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“f) Copia simple del *Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral* que la otorga, (...).

~~Las plantas o fábricas industriales de alimentos cuya validación técnica oficial del Plan HACCP, hayan sido emitidos con más de tres meses de anterioridad a la fecha de presentación de ofertas, deberán adjuntar copia de Certificado Oficial de Inspección de la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos, emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL, vigente a la presentación de las ofertas, el mismo que debe hacer referencia a la Línea de Producción de Productos Precocidos que requieren cocción y al producto Objeto de la convocatoria.”~~

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

Cuestionamiento N° 5

Respecto al “certificado de fumigación y/o certificado de saneamiento ambiental”.

El participante **BIENES Y SERVICIOS SANTA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 26, indicando que, la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis contraviene los principios de la norma de contrataciones, al requerir la presentación en la oferta del Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha del acto público. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad **suprima de la presentación de oferta el Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza y este sea solicitado para la firma de contrato.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del literal h), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases de la Convocatoria, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“h) Copia del Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha del acto público. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar en dicho certificado son: desinfección, desinsectación, desratización de la planta y limpieza de ambientes. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA. Para el caso de los distribuidores y/o fabricantes cuya planta de proceso no cuenta con sus almacenes dentro del mismo local (no se encuentra integrada) también deberán presentar adicionalmente el respectivo certificado.”

Mediante la consulta y/u observación N° 26, se **solicitó** que el Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha del acto público no sea requerido para la

presentación de ofertas y este sea solicitado al contratista a la entrega de los bienes o la suscripción del contrato.

Ante ello, el comité de selección decidió no aceptar lo solicitado, señalando que, si una planta procesadora se encuentra con su Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, debe mantenerse en óptimas condiciones sanitarias y mucho más si es una fábrica de alimentos para consumo humano y Programas Sociales, ratificando en solicitar la presentación del Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento ambiental en la etapa de presentación de ofertas.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el Informe N° 0150-2024-DGS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR¹⁸, la Entidad indicó lo siguiente:

*“La parte usuaria con el propósito de acceder a la mayor participación de postores, ha decidido que **la presentación del Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Procesadora y Almacenes que utiliza, será presentado en la etapa de presentación de documentos para la firma de contrato**”*
(El subrayado y resaltado es agregado).

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades recién mediante el citado informe técnico indicó que la presentación del “Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y Almacenes que utiliza” se solicitará como requisito para perfeccionar el contrato.

No obstante, resulta importante señalar que en el numeral 5.1 de las especificaciones Técnicas del ítem N° 2 del requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia que se está requiriendo que el proveedor cumpla con la “norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas”, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; es decir, la presente contratación contempla una condición para determinar el control de la salubridad de los alimentos que serán contratados.

Es así que, en los “documentos de admisión de la oferta” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, se aprecia que se está requiriendo “Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la Otorga”.

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

¹⁸ Recibido mediante el expediente N° 2024-0050838, en fecha 17 de abril de 2024.

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

De esta manera, se desprende que el “control de saneamiento ambiental” es un requisito obligatorio para la implementación de los puntos críticos de control HACCP, y por consiguiente para emitir la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, por entes como Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)¹⁹; es decir, dar cumplimiento a las exigencias previstas en la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Efectuadas las precisiones anteriores, no resulta razonable requerir que se acredite -documentalmente- para la presentación de ofertas y suscripción de contrato el “Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Procesadora y Almacenes”, toda vez que, este es un requisito previo para la emisión del Certificado de Validación Técnica oficial del Plan HACCP, el cual es requerido por la Entidad para la presentación de ofertas.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a, i) suprimir el Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Procesadora y Almacenes de la presentación de ofertas y ii) este sea requerido para el perfeccionamiento del contrato; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **suprimirá** el literal h), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas Definitivas, siendo esto lo siguiente:

~~“h) Copia del Certificado de Fumigación y/o Certificado de Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha del acto público. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar en dicho certificado son: desinfección, desinsectación, desratización de la planta y limpieza de ambientes. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA. Para el caso de los distribuidores y/o fabricantes cuya planta de proceso no cuenta con sus almacenes dentro del mismo local (no se encuentra integrada) también deberán presentar adicionalmente el respectivo certificado.”~~

- Se **adecuará** el numeral 5.8 de las especificaciones técnicas del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

“5.8 Condiciones físicas y Capacidad de almacenamiento:
• (...)
• Las empresas deben cumplir con los controles de sanidad ambiental en

¹⁹ Ver considerando 47 de la Resolución N° 3778-2022-TCE-S4.

~~cumplimiento al D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM **debiendo presentar Certificado de Saneamiento Ambiental (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. N° 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto y almacenes los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento la cual deberá estar autorizada a través de un informe sanitario, constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental, emitida por ente del ministerio de Salud. En cuanto a la condición del postor en caso sea fabricante, bastará que se presente el certificado de desinfección, desratización y desinsectación de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta deberá presentar ambos certificados. Por otro lado, si el postor tiene condición de distribuidor que solo almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación del almacén, y si este se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación de la planta a nombre del fabricante. (Pronunciamiento 176-2014/DSU; Pronunciamientos N° 097-2013/DSU—Pronunciamiento N° 343-2013/DSU; entre otros). Finalmente, en todos los casos a fin de acreditar que la empresa que realiza el servicio de saneamiento ambiental se encuentra autorizada por el MINSA y/o Dirección Regional de Salud de su región se deberá adjuntar la Constancia de Operatividad y la resolución directoral donde se señale las actividades que se encuentran autorizadas y el plazo de vigencia de estas.**~~

(...)"

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o 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.

Cuestionamiento N° 6

Respecto al “Certificado de Inspección Técnico Productivo”.

El participante **BIENES Y SERVICIOS SANTA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 29, indicando que, el comité de selección, incluyó respuestas que no fueron objeto de observación. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que la Entidad **acepte requerir la presentación de certificado técnico productivo de tercero emitido por un organismo de**

inspección con valor oficial a fin de acreditar las etapas productivas que se realicen fuera del establecimiento del fabricante.

Pronunciamento

Al respecto, de la revisión del literal n), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases de la Convocatoria, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“n) Copia del Certificado de Inspección Técnico Productivo de planta con valor oficial específicamente para el producto objeto de convocatoria y la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción, vigente a la fecha del acto público emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad – INACAL, debiéndose tomar como documento normativo para la certificación la RM N° 451-2006-MINSA. Dicho certificado deberá indicar el flujograma de producción del producto objeto de la convocatoria el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimos de los artículos del 23° al 30° que obliga la R.M. 451-2006/MINSA.”

Mediante la consulta y/u observación N° 29, se observó que para el “certificado de Inspección Técnico productivo de planta con valor oficial específicamente para el producto objeto de la convocatoria y la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción”, no se ha precisado lo establecido en la disposición emitida por DIGESA en el Oficio N.° 9853-2007/DG/DIGESA; solicitando que en el requerimiento del Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta, se consigne que el mismo esté a nombre del fabricante y con valor oficial, y en el caso de que algunas de las etapas sean realizadas fuera del establecimiento del fabricante se presente el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta a nombre del tercero con valor oficial que realiza dicha etapa.

Ante ello, el comité de selección si bien decidió no aceptar lo solicitado, señaló que al requisito detallado en el inciso n) se adicionará lo señalado en el Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA; indicando que la documentación requerida sería la siguiente, “Certificado Oficial de Inspección Técnico productivo de Planta del postor y del tercero deben estar referidos al producto que es objeto de la convocatoria y no a otros productos”, adicionalmente al Certificado oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta debe incluir en su oferta la “carta de autorización para uso de documentos”, la misma que debe ser emitida a nombre del postor y hacer referencia al presente procedimiento de selección.

Para lo cual, en atención a dicha absolución, la Entidad modificó el literal n), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases, según el siguiente detalle:

“n) Copia del Certificado de Inspección Técnico Productivo de planta con valor oficial específicamente para el producto objeto de convocatoria y la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción, vigente a la fecha del acto público emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de

Calidad – INACAL, debiéndose tomar como documento normativo para la certificación la RM N° 451-2006-MINSA. Dicho certificado deberá indicar el flujograma de producción del producto objeto de la convocatoria el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimos de los artículos del 23° al 30° que obliga la R.M. 451-2006/MINSA.

Asimismo de acuerdo a lo señalado en el Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA que a letra dice: “Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada”//...

Sin embargo el postor debe tener claro que el certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta del Tercero que utilizará para acreditar las etapas y operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, debe estar referido al producto objeto de la convocatoria y tener consignado la Línea de Productos Precocidos que requieren cocción.

Cabe mencionar que en atención al OFICIO MULTIPLE N° 001-2022-INACAL/DA que a letra dice: se debe tomar en consideración que la inspección es la evaluación a un producto, proceso, servicio, instalación o diseño y determina la conformidad con respecto a requisitos específicos, o sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales en un determinado elemento específico; siendo el objetivo de una inspección, verificar la conformidad del ítem u objeto inspeccionado, respecto a especificaciones establecidas en un documento normativo y ésta se realiza en un momento determinado.

Por lo tanto, el certificado Oficial de Inspección Técnico productivo de Planta del postor y del tercero deben estar referidos al producto que es objeto de la convocatoria y NO a otros productos.

Asimismo, el postor que presente el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta con valor oficial del Tercero, debe incluir en su oferta la CARTA DE AUTORIZACIÓN PARA USO DE DOCUMENTOS, la misma que debe ser emitida a nombre del postor y hacer referencia al presente procedimiento de selección.”

De lo absuelto en el pliego de absolución de consultas y observaciones e integrado en las Bases, se aprecia que la Entidad, agregó al inciso n) el Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA aludido por el participante; y, además, entre otros, detalló que el certificado Oficial de Inspección Técnico productivo de Planta del postor y del tercero que utilizará para acreditar las etapas y operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, deben tener valor oficial.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el Informe Técnico N° 01-2024-MDVO-CS/LP N° 001²⁰, la Entidad indicó siguiente:

*“Este Comité de Selección **se ratifica en la respuesta brindada a la observación 29,** razón por la cual de acuerdo a lo indicado por el área usuaria mediante Informe N° 0092-2024-GDS-SGPSS-PVL- MDVO/SGCR.*

*Lo señalado por el postor en el sustento de elevación carece de veracidad, toda vez que si analizamos la respuesta brindada a su observación por el Comité de selección y área usuaria **se al señala claramente que lo establecido en el Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, será adicionado al requisito detallado en el inciso n)** que es el inciso en el cual se está solicitando la presentación del Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta.*

También se ha señalado que el certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta del Tercero que utilizará el postor para acreditar las etapas y operaciones unitarias que no cumple comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006 -MINSA, debe estar referido al producto objeto de la convocatoria y tener consignado la Línea de Productos Precocidos que requieren cocción.

Esta acotación de que el Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta tanto del Fabricante como del Tercero estén referidos al objeto de la convocatoria y su respectiva Línea de Producción Línea de Productos Precocidos que requieren cocción, se ampara en lo establecido por INACAL en su OFICIO MULTIPLE N 016-2021 -INACAL/DA y OFICIO MULTIPLE N° 001-2022 -INACAL/DA que a letra dice:

OFICIO MULTIPLE N 016-2021 -INACAL/DA

Página 2 de 2

Por lo antes mencionado, deben tener en consideración que sólo los productos que han sido objeto de la inspección deben ser referenciados en los informes y certificados con el símbolo de acreditación, toda información que no sea parte del servicio de inspección no debe contar con el símbolo de acreditación, lo cual debe formar parte de la información que debe ser de conocimiento de los clientes cuando solicitan el servicio de inspección, según se indica en el requisito 5.1.5 de la norma NTP ISO/IEC 17020 que establece que el organismo de inspección debe disponer de documentación que describa las condiciones contractuales bajo las que presta la inspección.

OFICIO MULTIPLE N 001-2022 -INACAL/DA

Asimismo, se debe tomar en consideración que la inspección es la evaluación a un producto, proceso, servicio, instalación o diseño y determina la conformidad con respecto a requisitos específicos, o sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales en un determinado elemento específico; siendo el objetivo de una inspección, verificar la conformidad del ítem u objeto inspeccionado, respecto a especificaciones establecidas en un documento normativo y ésta se realiza en un momento determinado I.

²⁰ Recibido mediante el expediente N° 2024-0042252, en fecha 1 de abril de 2024.

Por las razones expuestas, este Comité de Selección en coordinación con el área usuaria se ratifican en solicitar que el certificado Oficial de Inspección Técnico productivo de Planta del postor y del tercero deben estar referidos al producto que es objeto de la convocatoria y NO a otros productos.

(...). Por lo tanto, no se acoge la observación” (El subrayado y resaltado es agregado).

Aunado a ello, mediante Carta N° 005-2024-SERV.NUT.E.A.D, adjunto al Informe N° 0151-2024-GDS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR²¹, en el cual, la Entidad indicó lo siguiente:

**“a) Respecto al contenido del Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA.
(...) al literal n) se le adicionará el oficio N°9853 Quedando esta lo siguiente:**

“Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA

Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que “Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentación que lo acredite, en tal caso no aplicaría la inclusión de dichas etapas en el proceso productivo” .”

b) Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta del postor

(...) se confirma lo siguiente:

- 1. El Certificado de Inspección Técnico productivo de Planta debe estar a nombre del Fabricante del producto y dicho certificado debe ser con valor oficial.*
- 2. Y en el caso de que algunas de las etapas y operaciones unitarios comprendidas en los artículos 23° al 30 de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, sean realizadas fuera del establecimiento del fabricante se solicita que postor presente el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta a nombre del tercero que realiza dichas etapas, siendo que su certificado debe ser con valor oficial.*

c) Carta de Autorización para uso de documentos:

Se suprime la presentación de la carta de autorización para uso de documentos” (El subrayado y resaltado es agregado).

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

²¹ Recibido mediante el expediente N° 2024-0053698, en fecha 24 de abril de 2024.

embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto²².

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

De esta manera, en tenor de lo cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico N° 01-2024-MDVO-CS/LP N° 001, señaló que en la absolución e integración de Bases se ha incluido el Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA; aunado a ello, mediante Carta N° 005-2024-SERV.NUT.E.A.D aclaró el contenido del mismo.

Asimismo, respecto al Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta, se aprecia que, en la absolución e integración de bases se precisó que el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta del tercero que utilizará para acreditar las etapas y operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, debe tener valor oficial.

Aclarando que en el caso de que algunas de las etapas y operaciones unitarios comprendidas en los artículos 23 al 30 de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, sean realizadas fuera del establecimiento del fabricante el postor deberá presentar el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta a nombre del tercero que realiza dichas etapas, siendo que su certificado debe ser con valor oficial.

Sin perjuicio de lo antes mencionado, se advierte que, la Entidad estaría exigiendo que se presente el “Certificado oficial productivo de planta”, el 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 la medida que con dicho documento no se acreditará una característica de los bienes que se van a contratar, por lo que, resultaría razonable que su presentación sea con la entrega de los bienes.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a acoger la observación en cuestión y requerir la presentación del certificado técnico productivo del tercero emitido por un organismo de inspección con valor oficial, a fin de acreditar las etapas que se realicen fuera del establecimiento del fabricante; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

²² Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

- Se **suprimirá** el literal n), consignado en los documentos de la admisión del ítem N° 2 del Capítulo II de la Sección específica de las Bases Integradas Definitivas.
- Se **precisará** en las especificaciones técnicas del Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas definitivas, que el “Certificado oficial productivo de planta” será presentado por el proveedor al momento de la entrega de los bienes.
- Se **adecuará** el numeral 5.15 de las especificaciones técnicas del Capítulo III, de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

“5.15 (...)

DOCUMENTOS ~~OBLIGATORIOS~~

(...)

n) Copia del Certificado de Inspección Técnico Productivo de planta con valor oficial específicamente para el producto objeto de convocatoria y la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción, vigente ~~a la fecha del acto público~~ emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad – INACAL, debiéndose tomar como documento normativo para la certificación la RM N° 451-2006-MINSA. Dicho certificado deberá indicar el flujograma de producción del producto objeto de la convocatoria el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimos de los artículos del 23° al 30° que obliga la R.M. 451-2006/MINSA.

Asimismo de acuerdo a lo señalado en el Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA que a letra dice: “Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, ~~debiendo disponer de documentación que lo acredite, en tal caso no aplicaría la inclusión de dichas etapas en el proceso productivo~~”//...

Sin embargo ~~el posterior~~ el proveedor debe tener claro que el certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta del Tercero que utilizará para acreditar las etapas y operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, debe estar referido al producto objeto de la convocatoria y tener consignado la Línea de Productos Precocidos que requieren cocción.

Cabe mencionar que en atención al OFICIO MULTIPLE N° 001-2022-INACAL/DA que a letra dice: se debe tomar en consideración que la inspección es la evaluación a un producto, proceso, servicio, instalación o diseño y determina la conformidad con respecto a requisitos específicos, o sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales en un determinado elemento específico; siendo el objetivo de una inspección, verificar la

conformidad del ítem u objeto inspeccionado, respecto a especificaciones establecidas en un documento normativo y ésta se realiza en un momento determinado.

Por lo tanto, el certificado Oficial de Inspección Técnico productivo de Planta del ~~postor~~ fabricante y del tercero deben estar referidos al producto que es objeto de la convocatoria y NO a otros productos.

Asimismo, el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta, el mismo que debe estar a nombre del fabricante con valor oficial; y, en el caso de que algunas de las etapas y operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, sean realizadas fuera del establecimiento del fabricante, el proveedor presentará el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta a nombre del tercero con valor oficial que realiza dicha(s) etapa(s).

Nota: La acreditación del “Certificado oficial productivo de planta” será presentado por el proveedor al momento de la entrega de los bienes.
(...)”

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

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

Sin perjuicio de lo antes mencionado cabe indicar que, la Entidad con ocasión de la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis, modificó su requerimiento, según el siguiente detalle:

“n) Copia del Certificado de Inspección Técnico Productivo de planta con valor oficial específicamente para el producto objeto de convocatoria y la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción, vigente a la fecha del acto público emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad – INACAL, debiéndose tomar como documento normativo para la certificación la RM N° 451-2006-MINSA. Dicho certificado deberá indicar el flujograma de producción del producto objeto de la convocatoria el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimos de los artículos del 23° al 30° que obliga la R.M. 451-2006/MINSA.

(...)

Por lo tanto, el certificado Oficial de Inspección Técnico productivo de Planta del ~~postor~~ y del tercero deben estar referidos al producto que es objeto de la convocatoria y NO a otros productos.

Asimismo, el postor que presente el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta con valor oficial del Tercero, debe incluir en su oferta la CARTA DE AUTORIZACIÓN PARA USO DE DOCUMENTOS, la misma que debe ser emitida a nombre del postor y hacer referencia al presente procedimiento de selección.”

En relación a ello, se aprecia que mediante Informe N° 0151-2024-GDS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR²³, la Entidad indicó lo siguiente:

“(…)

b) Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta del postor

(…) se confirma lo siguiente:

1. El Certificado de Inspección Técnico productivo de Planta debe estar a nombre del Fabricante del producto y dicho certificado debe ser con valor oficial.
2. (…)

c) Carta de Autorización para uso de documentos:

Se suprime la presentación de la carta de autorización para uso de documentos” (El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto cabe señalar que la Directiva N° 023-2016-OSCE/CD “Disposiciones sobre la Formulación y Absolución de Consultas y Observaciones”, señala que, al absolver las consultas y observaciones, 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 planteadas y/o transgresiones alegadas por el participante; por lo que, se advierte que del término “portor” y de la Carta de Autorización del tercero, no fue materia de solicitud de ningún participante; máxime si, la misma Entidad ha decidido suprimir dicho extremo de las Bases.

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

- Se adecuará el Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas, conforme al siguiente detalle:

“(…)

Por lo tanto, el certificado Oficial de Inspección Técnico productivo de Planta del postor fabricante y del tercero deben estar referidos al producto que es objeto de la convocatoria y NO a otros productos.

(…)

~~Asimismo, el postor que presente el Certificado de Inspección Técnico Productivo de Planta con valor oficial del Tercero, debe incluir en su oferta la CARTA DE AUTORIZACIÓN PARA USO DE DOCUMENTOS, la misma que debe ser emitida a nombre del postor y hacer referencia al presente procedimiento de selección”~~

²³ Recibido mediante el expediente N° 2024-0053698, en fecha 24 de abril de 2024.

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

Cuestionamiento N° 7

Respecto a las “condiciones de procesamiento”.

El participante **BIENES Y SERVICIOS SANTA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 32, indicando que la precocción por vaporizado no puede ser una mejora al requerimiento porque no se encuentra respaldado por alguna norma sanitaria y no queda claro si el proceso de vaporización es un requerimiento técnico mínimo o una mejora a las especificaciones técnicas, añadiendo que, en el factor de evaluación “condiciones de procesamiento” se evalúan las condiciones sanitarias y no las mejoras a las especificaciones técnicas requeridas en las especificaciones técnicas. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que **se suprima la condición de procesamiento “doble precocción” o en su defecto reducir el puntaje asignado.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión de los numerales 5.1 y 5.2 de las especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo III, de las Bases de la Convocatoria, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

“5.1 DEFINICIÓN

*Es un **producto pre cocido**, resultante de la combinación de cereales, granos, tubérculo, fortificado con vitaminas y minerales.*

*(...) Esta mezcla de cereales, granos, tubérculo, **para ser consumidas requiere de un proceso de cocción completa.***

*(...) El tiempo de cocción que se requiere para un **producto precocido** no debe ser superior a los 5 minutos como máximo con el fin de mantener sus propiedades nutricionales y evitar la degradación de las vitaminas y minerales al momento de la cocción.*

*Asimismo, **por tratarse de un producto PRECOCIDO**, el postor deberá presentar en su oferta copia del Certificado de calidad del agua que se utiliza en el **proceso de Precocción – Vaporización del producto**, el mismo que debe ser emitido por un Organismo de Inspección o Laboratorio acreditado por INACAL No Oficial, vigente a la fecha de su presentación.*

El Certificado debe contener los siguientes análisis:

- *Características Microbiológicas*
- *Parasitológicas*
- *Calidad Organoléptica y Químicas inorgánicas.*

5.2 ATRIBUTOS DEL BIEN

(...)
*Las tecnologías empleadas para la elaboración del alimento serán el proceso de **tostado (pre cocción)** (...).*”

Por su parte, de la revisión del literal C), consignado en los Factores de evaluación del Ítem N° 2 del Capítulo IV de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO: 20 PUNTOS	
<p><i>Evaluación:</i> <i>Se evaluará en función a la utilización de tecnología que mejore la calidad del alimento, las condiciones y requisitos sanitarios que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento distribución de los alimentos, superando lo mínimo requerido.</i></p> <p><i>Acreditación - Se acreditará a través de una Declaración Jurada adjuntando el Certificado Oficial de inspección Técnico Productivo de Planta y Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes emitido por un organismo de inspección acreditado por INACAL, con valor oficial debiendo estar consignado el producto objeto de la convocatoria en cada uno de los certificados solicitados, en atención al Oficio Múltiple N° 016-2021-INACAL-DA y Oficio Múltiple N° 001-2022/INACAL-DA.</i></p>	<p><u>Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes con valor oficial</u> Igual a 100..... (10 Puntos)</p> <p>De 95 a menos de 100... (02 Puntos).</p> <p><u>Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta</u></p> <p>Doble precocción (tostado – vapor húmedo): 10 puntos</p> <p>Cocción (tostado): 02 puntos</p>

Mediante la consulta y/u observación N° 32, se solicitó suprimir del factor de evaluación “condiciones de procesamiento” las condiciones referidas al proceso “cocción: tostado” y “doble precocción: tostado-vapor húmedo”

Ante ello, el comité de selección no acogió lo solicitado, señalando que citado el factor de evaluación “condiciones de procesamiento” en lo que respecta al puntaje asignado para la doble precocción (tostado y vapor húmedo) de diez (10) puntos y Cocción (tostado) de dos (2) puntos, se encuentra plenamente revisado y aprobado por el área usuaria, toda vez que, es considerado como una mejora al requerimiento señalado en el Capítulo III- especificaciones técnicas, resultando beneficioso para el consumidor.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el Informe Técnico N° 01-2024-MDVO-CS/LP N° 001²⁴, la Entidad indicó siguiente:

“(…) el factor de Evaluación: Condiciones de procesamiento en lo que respecta al

²⁴ Recibido mediante el expediente N° 2024-0042252, en fecha 1 de abril de 2024.

puntaje asignado para la Doble precocción (tostado y vapor húmedo). 10 puntos y Cocción (tostado): 02 puntos.

Se encuentra plenamente revisado y aprobado por el área usuaria, toda vez que es considerado como una Mejora al requerimiento señalado en el Capítulo III-Especificaciones Técnicas, ya que al ser considerado como una Mejora en su calidad resulta beneficioso para el consumidor. Por lo tanto, se mantiene el puntaje asignado.

Asimismo, debe tenerse en consideración, que el producto que se está adquiriendo es un producto Precocido que al tener una doble precocción (Tostado- Vapor Húmedo) su tiempo de cocción final será mínima es decir un tiempo no mayor a 5 minutos, obteniendo como producto final un producto con nutrientes. Por lo tanto y ante las razones expuestas, este Comité de Selección se ratifica en la respuesta brindada a la presente observación, no acogiendo el pedido del postor.

Considerando lo expuesto precedentemente, es necesario indicar que, la absolución del pliego de consultas y observaciones, se ha realizado luego del análisis de cada observación con la finalidad de resguardar la mejor calidad de los bienes a adquirir, a fin de satisfacer la necesidad formulada por el área usuaria, de manera concreta de los beneficiarios del Programa Vaso de Leche.

Por lo tanto, el comité de selección ratifica, lo absuelto en el pliego de absolución de consultas observaciones publicado en el sistema electrónico de contrataciones del estado (SEACE)” (El subrayado y resaltado es agregado).

Aunado a ello, mediante el Informe N° 0150-2024-DGS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR²⁵, la Entidad indicó lo siguiente:

“(…) en las condiciones de procesamiento que se encuentra en el artículo 28 de la Resolución Ministerial 451-2006 /MINSA, que precisa la etapa mínima de tostado, el cual es un RTM, en tal sentido se ha considerado calificar como mejora (…) la etapa adicional Doble Precocción (Tostado - Vapor Húmedo) que es la combinación de ambos métodos tanto el Tostado como a vapor húmedo, logrando eliminar la poca cantidad de agua con el que cuenta el grano, adquiriendo un aroma agradable, sin embargo con la combinación a vapor, devuelve la humedad al grano impidiendo que estos adquieran una textura quebradiza, esta forma de tratamiento al grano es mucho mejor en cuanto a la calidad y aroma, aumentando la: aceptación en los consumidores finales, en este proceso se generan aromas que son de mucho más agrado, es recomendable utilizar estos dos métodos de precocción a efectos de asegurar una correcta gelatinización de almidones y la obtención de un aroma agradable en el procesamiento de productos precocidos a base de granos, la ventaja del proceso adicional de vaporizado es que logra un producto con menos tiempo de cocción, generando ahorro en el consumo de combustible y lo más esencial evitando la pérdida del contenido de macro y micronutrientes al momento de la ebullición, que redunde en beneficio del consumidor del alimento específicamente en el PVL (niños y niñas menores de 06 años, etc.) Las condiciones de Proceso por Vaporizado, son en un tiempo de cocción de 20 a 30 minutos, temperatura de vaporización entre 60 a 80 oC

²⁵ Recibido mediante el expediente N° 2024-0050838, en fecha 17 de abril de 2024.

y una presión de 90 a 120 psi, para lograr hojuelas doblemente precocidas. Por lo tanto, constituye una mejora (...).

Por las razones expuestas, la parte usuaria mantiene el parámetro (...) y el puntaje asignado a la Doble Precocción" (El subrayado y resaltado es agregado).

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

Así, las bases estándar objeto de la presente convocatoria, establecen que los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

Asimismo, las citadas Bases estándar establecen que adicionalmente al factor "Precio", la Entidad debe consignar los factores de evaluación previstos en el artículo 4 de la ley N° 27470, siendo uno de estos: "condiciones de procesamiento". Asimismo, se establece que la evaluación de dicho factor de evaluación se realiza 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; debiendo para dicho efecto el comité de selección, indicar las condiciones de procesamiento a ser evaluadas y asignar el puntaje máximo.

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

Dicho lo anterior, se aprecia que la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades mediante los citados informe técnicos brindó los alcances necesarios por los cuales ratificaría la condición de Doble Precocción (Tostado - Vapor Húmedo) consignado en el factor de evaluación -condiciones de procesamiento-, así como su puntaje; reiterando que, la misma es una mejora de la condición de procesamiento a las especificaciones técnicas, dado que, las condiciones de procesamiento se encuentran en el artículo 28 de la Resolución Ministerial 451-2006 /MINSA, la cual precisa la etapa mínima de tostado, siendo que, dicha decisión se estriba en la potestad que tiene la Entidad de precisar qué condición(es) de procesamiento será evaluada(s), dentro del mencionado factor de evaluación.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a suprimir la condición "Doble Precocción (Tostado - Vapor Húmedo)" o en su defecto se reduzca el puntaje asignado a dicha condición; 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

Sin perjuicio de lo expuesto, cabe señalar que de la revisión del literal C), consignado en los factores de evaluación del Ítem N° 2 del Capítulo IV de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO: 20 PUNTOS	
<p><i>Evaluación:</i> <i>Se evaluará en función a la utilización de tecnología que mejore la calidad del alimento. las condiciones y requisitos sanitarios que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento distribución de los alimentos, superando lo mínimo requerido.</i></p> <p><i>Acreditación - Se acreditará a través de una Declaración Jurada adjuntando el Certificado Oficial de inspección Técnico Productivo de Planta.</i></p> <p><i>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes y/o Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias y/o Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias: emitidos por un organismo de inspección acreditado por INACAL, con valor oficial debiendo estar consignado el producto objeto de la convocatoria en cada uno de los certificados solicitados, en atención al Oficio Múltiple N° 016-2021-INACAL-DA y Oficio Múltiple N° 001-2022/INACAL-DA.</i></p>	<p><u><i>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes y/o Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias y/o Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias, emitidos por un organismo de inspección acreditado por INACAL, con valor oficial</i></u></p> <p><u><i>Igual a 100..... (10 Puntos)</i></u></p> <p><u><i>De 95 a menos de 100... (02 Puntos).</i></u></p> <p><i>Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta</i></p> <p><i>Doble precocción (tostado-vapor Húmedo): 10 puntos</i></p> <p><i>Cocción (Tostado): 02 puntos</i></p>

Además, de la revisión del numeral 5.8 de las especificaciones técnicas del Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<p><i>“5.8 Condiciones físicas y Capacidad de almacenamiento:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Una buena gestión es que las empresas que fabrican alimentos para ser distribuidos en la atención a programas sociales, cuenten con condiciones físicas y capacidad de Almacenamiento en óptimas condiciones, que garanticen, principios generales de higiene, buenas prácticas de almacenamiento, de las materias primas, insumos, envases que contendrán el alimento. Con el único propósito de prevenir de contaminación al producto terminado o en su defecto a</i>
--

la materia prima almacenada. Por lo que se deberá de presentar como parte de la documentación obligatoria la Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes y/o Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias y/o Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias, emitidos por organismos acreditados ante INACAL, vigentes a fecha de presentación de ofertas, los mismos que deben hacer referencia a la Línea de Productos Precocidos que requieren cocción y al producto objeto de la convocatoria.
(...)”

De lo expuesto, corresponde señalar lo siguiente:

- a) **Respecto a las condiciones de procesamiento de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes y/o Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias y/o Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias, emitidos por un organismo de inspección acreditado por INACAL, con valor oficial:**

Sobre el particular, cabe señalar que, la información de los citados documentos forma parte del Plan HACCP²⁶ que presenta a la DIGESA el fabricante del alimento destinado a programas sociales de alimentación; y, cuya validación oficial viene siendo exigida por la Entidad como requisito para la admisión de la oferta, específicamente, en el literal f), acreditándose mediante la presentación de copia simple de la Resolución Directoral de la DIGESA que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP al fabricante del alimento ofertado; por lo que, carece de razonabilidad que los mismos sean requeridos en las especificaciones técnicas y/o como “condiciones de procesamiento”.

Aunado a ello, si bien la absolución de la consulta y/u observación N° 31, aceptó incluir las denominaciones para el Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes con valor Oficial; i) Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias, ii) Certificado de Inspección de Condiciones Higiénico Sanitarias de Fábrica y Almacenes y iii) Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias a fin de acreditar el factor de evaluación “condiciones de procesamiento”, la Entidad como parte de la integración de Bases consignó a dichas certificaciones la asignación de puntaje.

Con relación a ello, mediante Carta N° 005-2024-SERV.NUT.E.A.D, se adjuntó el Informe N° 0151-2024-GDS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR²⁷, en el cual, la Entidad indicó lo siguiente:

²⁶ Según Artículos 6 y 12 del Anexo - Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA “Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas”.

²⁷ Recibido mediante el expediente N° 2024-0053698, en fecha 24 de abril de 2024.

*“(…) se suprime del Factor de Evaluación las Condiciones de Procesamiento: Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes y/o Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias y/o Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias, emitidos por organismos acreditados ante INACAL, vigentes a fecha de presentación de ofertas.
(…)” (El subrayado y resaltado es agregado).*

De esta manera, se aprecia que la Entidad decidió suprimir la acreditación del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes con valor Oficial, del factor de evaluación “condiciones de procesamiento”; sin embargo, como bien se ha expuesto precedentemente, no solo corresponde que dicho requisito se suprima del citado factor de evaluación, sino que también, no resulta razonable que el mismo se mantenga en las especificaciones técnicas del requerimiento.

b) Respecto al Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta: cocción (tostado).

Al respecto, corresponde 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, en el presente caso, se aprecia que la Entidad está requiriendo como factor de “condiciones de procesamiento” el Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta de “**Cocción (Tostado)**”, asignándole dos (2) puntos; sin embargo, como se señaló en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, un producto “cocidos” es un producto que pertenece a un grupo diferente al “producto que requiere cocción”, por lo que, dicha exigencia variaría la naturaleza del producto requerido y no permitiría cumplir con lo mínimo requerido en las especificaciones técnicas de la presente contratación.

Asimismo, respecto al proceso “tostado”, si bien señala en el citado numeral 5.2 de las especificaciones técnicas que para la elaboración del alimento de la presente contratación el proceso es tostado (pre cocción), al consignar el mismo como parte del citado factor de evaluación, carece de razonabilidad, pues el mismo no resulta en una mejora ya que se está asignando puntaje al cumplimiento de requerimiento técnico mínimo.

Con relación a ello, mediante Carta N° 005-2024-SERV.NUT.E.A.D, se adjuntó el Informe N° 0151-2024-GDS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR²⁸, en el cual, la Entidad indicó lo siguiente:

<p>“(…)</p> <p>b) En atención a lo indicado <u>se suprime de las condiciones de Procesamiento el Término cocción (tostado), así como el puntaje asignado de 2 puntos</u>, por ser incongruente entre dichos términos.</p> <p>c) En atención a lo indicado el Factor de Evaluación Condiciones de Procesamiento va a quedar redactado de la siguiente manera:</p>					
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO: 10 PUNTOS</th></tr> <tr> <td> <p><u>Evaluación</u> Se evaluará la condición de la mejora de Procesamiento tales como: Utilización de la tecnología que mejore la calidad del alimento</p> <p><u>Acreditación:</u> Declaración Jurada y/o Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo</p> </td><td> <p>Doble precocción (Tostado – Vapor húmedo) 10 puntos</p> </td></tr> </table>		C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO: 10 PUNTOS		<p><u>Evaluación</u> Se evaluará la condición de la mejora de Procesamiento tales como: Utilización de la tecnología que mejore la calidad del alimento</p> <p><u>Acreditación:</u> Declaración Jurada y/o Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo</p>	<p>Doble precocción (Tostado – Vapor húmedo) 10 puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO: 10 PUNTOS					
<p><u>Evaluación</u> Se evaluará la condición de la mejora de Procesamiento tales como: Utilización de la tecnología que mejore la calidad del alimento</p> <p><u>Acreditación:</u> Declaración Jurada y/o Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo</p>	<p>Doble precocción (Tostado – Vapor húmedo) 10 puntos</p>				
<p>Cabe señalar que <u>el factor precio de evaluación quedará con 60 puntos</u>.” (El subrayado y resaltado es agregado).</p>					

De esta manera, se aprecia que la Entidad decidió suprimir del factor de evaluación “condiciones de procesamiento” el término “**Cocción** (Tostado), así como el puntaje de dos (2) puntos; asimismo, adecuó la forma de evaluación y acreditación del citado factor de evaluación.

Asimismo, por dicha adecuación del citado factor de evaluación, el puntaje de este quedaría en diez (10) puntos, redistribuyendo el puntaje de los diez (10) puntos restantes al factor de evaluación “Precio”

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

²⁸ Recibido mediante el expediente N° 2024-0053698, en fecha 24 de abril de 2024.

- Se **adecuará** el numeral 5.8 de las especificaciones técnicas del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

“5.8 Condiciones físicas y Capacidad de almacenamiento:

- *Una buena gestión es que las empresas que fabrican alimentos para ser distribuidos en la atención a programas sociales, cuenten con condiciones físicas y capacidad de Almacenamiento en óptimas condiciones, que garanticen, principios generales de higiene, buenas prácticas de almacenamiento, de las materias primas, insumos, envases que contendrán el alimento. Con el único propósito de prevenir de contaminación al producto terminado o en su defecto a la materia prima almacenada. ~~Por lo que se deberá de presentar como parte de la documentación obligatoria la Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes y/o Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias y/o Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias, emitidos por organismos acreditados ante INACAL, vigentes a fecha de presentación de ofertas, los mismos que deben hacer referencia a la Línea de Productos Precocidos que requieren cocción y al producto objeto de la convocatoria.~~*

(...)”

- Se **adecuará** el literal C), consignado en los factores de evaluación del Ítem N° 2 del Capítulo IV de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO: 20 10 PUNTOS	
<p><i>Evaluación:</i> <i>Se evaluará en función a la utilización de tecnología que mejore la calidad del alimento, las condiciones y requisitos sanitarios que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento distribución de los alimentos, superando lo mínimo requerido.</i></p> <p><i>Acreditación</i> <i>Se acreditará a través de una Declaración Jurada adjuntando el Certificado Oficial de inspección Técnico Productivo de Planta.</i> <i>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes y/o Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias y/o Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias; emitidos por un organismo de inspección acreditado por INACAL, con valor oficial debiendo estar consignado el producto</i></p>	<p><i>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes y/o Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias y/o Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias, emitidos por un organismo de inspección acreditado por INACAL, con valor oficial Igual a 100..... (10 Puntos) De 95 a menos de 100... (02 Puntos).</i></p> <p><i>Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta</i></p>

<p>objeto de la convocatoria en cada uno de los certificados solicitados, en atención al Oficio Múltiple N° 016-2021-INACAL-DA y Oficio Múltiple N° 001-2022/INACAL-DA.</p> <p><u>Evaluación</u> Se evaluará la condición de la mejora de Procesamiento tales como: Utilización de la tecnología que mejore la calidad del alimento</p> <p><u>Acreditación:</u> Declaración Jurada y/o Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo</p>	<p>Doble precocción (tostado-vapor Húmedo): 10 puntos</p> <p>Cocción (Tostado): 02 puntos</p>
--	--

- Se **redistribuirá** el puntaje de diez (10) puntos, correspondiente al factor de evaluación “Mejoras a las Especificaciones Técnicas” y se consignará en el factor de evaluación “Precio”.
- Se **precisará** el puntaje del factor de evaluación “Precio”, conforme a lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><i>Evaluación:</i></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><i>Acreditación:</i></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p><i>i= Oferta</i> <i>P_i= Puntaje de la oferta a evaluar</i> <i>O_i=Precio i</i> <i>O_m= Precio de la oferta más baja</i> <i>PMP=Puntaje máximo del precio</i></p> <p>50 60 puntos</p>

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

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. Ítem N° 1: Leche evaporada entera x 410 gr.

Al respecto, cabe señalar que, en los artículos 16 de la Ley y 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en caso de bienes, las especificaciones técnicas y requisitos de calificación), debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación

Así, el numeral 32.1 del 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.

Con relación a ello, el numeral 32.3 del mismo artículo señala que la indagación de mercado contiene el análisis respecto de 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.

En esa línea, la Directiva 004-2019-OSCE/CD -Disposiciones sobre el contenido del resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias-, señala dentro de sus disposiciones que el resumen ejecutivo de bienes, debe contener 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.

Como se advierte, en la indagación de mercado la Entidad debe lograr no solo obtener el valor estimado, sino también validar su requerimiento a través de la información que doten los agentes del mercado, siendo que, esta permita determinar que en realidad existen dos (2) o más proveedores y marcas que puede palear la necesidad de la Entidad, y teniendo en cuenta que en caso de marcas puede darse excepciones por razones coyunturales, legales, tecnológicas, entre otras, sin perjuicio de que existan productos que por su producción no requieran contar con una marca.

Asimismo, corresponde señalar que establecer condiciones que no garanticen la pluralidad de postores ni la pluralidad de marcas, contraviene lo dispuesto en los Principios de “Libertad de Concurrencia”, “Transparencia” y “Competencia”, constituyendo un vicio que distorsiona el acceso a información real que los

proveedores deberían utilizar para comprender todos los aspectos que la contratación engloba.

Ahora bien, en atención a la revisión del numeral 1.2 “objeto de la convocatoria” del Capítulo II de las Bases Integradas, se aprecia que el ítem N° 1 objeto de la presente convocatoria es el siguiente:

1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA			
El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL VEINTISÉIS DE OCTUBRE, PARA EL AÑO FISCAL 2024, ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR Y ITEM II: HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES para la atención de 6,355 beneficiarios por 12 meses a partir de la suscripción del contrato.			
ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
I	LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR	296,463 latas	Latas x 410 Gr.
(...)	(...)	(...)	(...)

De otro lado, en los numerales 3.2 y 3.3 del Formato de Resumen Ejecutivo, la Entidad declaró que la contratación objeto del presente análisis, contaría con pluralidad de postores y marcas con la capacidad de cumplir con el requerimiento de la presente contratación, de acuerdo al siguiente detalle:

3.2	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	X	NO
De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.				
3.3	PLURALIDAD DE MARCAS QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	X	NO
En caso de no existir pluralidad de marcas que cumplen a cabalidad con el requerimiento, indicar aquí la evaluación de la Entidad al respecto.				

En virtud a lo declarado por la Entidad, y, teniendo en consideración que, la Entidad habría determinado el valor estimado, la pluralidad de proveedores y marcas mediante la fuente “Cotizaciones” y la fuente “Precios históricos de la Entidad”, esta Dirección procedió a efectuar la revisión de las mismas, a efectos de evidenciar pluralidad de proveedores y marcas, apreciándose lo siguiente:

ÍTEM N° 1: Leche Entera Evaporada:

N°	DENOMINACIÓN	Empresas Cotizantes					Empresa Precio Histórico:
		Codibise Generales E.I.R.L. (20551582583)	Inversiones Chisal S.R.L. (20601021642)	Palacios Navarro America	Distribuidora Comercializadora De Alimentos	Comercializadora y Distribuidora Vaidne	

				(10026473255)	Sican E.I.R.L. (20603968639)	E.I.R.L. (20608188020)	Corporación De Distribuciones y Servicios Del Norte SAC (20514345440)
1	leche evaporada entera Lata x 410 gr.	<u>Marca: Gloria</u> - Lata x 410 gr. Observación: <u>No precisa el Registro Sanitario</u>	<u>Marca: Gloria</u> - Lata x 410 gr. Observación: <u>No precisa el Registro Sanitario</u>	<u>Marca: Gloria</u> - Lata x 410 gr. Observación: <u>No precisa el Registro Sanitario</u>	<u>Marca: Ideal</u> - Lata x 390 gr. Observación: <u>No precisa el Registro Sanitario</u>	<u>No indica Marca</u> Observación: <u>No precisa el Registro Sanitario</u>	<u>Marca: Gloria</u> - Lata x 410 gr.
Plazo de entrega Ira entrega - no mayor a (10) días calendario a partir del día siguiente de suscrito el contrato		7 días calendario	10 días calendario	10 días calendario	<u>15 días calendario</u>	5 días calendario	-
Vida útil del producto será como mínimo seis (6) meses contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes		Declara el de cumplimiento de especificaciones técnicas No obstante, de otro lado señala: Garantía: 90 días calendario	Declara el cumplimiento de especificaciones técnicas	Declara el cumplimiento de especificaciones técnicas	No declara el cumplimiento de especificaciones técnicas	No declara el cumplimiento de especificaciones técnicas	
EVALUACIÓN DE LA ENTIDAD							
Precisión realidad en el formato de cuadro comparativo (bienes) "Cumple con los RTM o la contratación es igual o similar al requerimiento"		Si	Si	Si	<u>No cumple las especificaciones técnicas</u>	<u>No cumple las especificaciones técnicas</u>	Si

Al respecto se apreciaría que, según el análisis realizado precedentemente, las cotizaciones válidas y precio histórico que cumplirían con el requerimiento objeto de la presente contratación, solo ofertan la marca “Gloria”.

Siendo ello así y, con el objetivo de esclarecer cómo la Entidad, habría obtenido la pluralidad de marcas declarada en los numerales 3.2 y 3.3 del Formato de Resumen Ejecutivo, esta Dirección, mediante la notificación electrónica de fecha 4 de abril de 2024, solicitó a la Entidad, entre otros, lo siguiente:

“Remitir un Informe suscrito por el Órgano Encargado de las Contrataciones, mediante el cual se señale el análisis que utilizó para determinar que el ítem N° 1 del procedimiento de selección objeto del presente análisis, contaría con pluralidad de proveedores y marcas en la capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento, declaradas en el Resumen Ejecutivo.

No obstante, si de la indagación de mercado se determinó la existencia de una sola marca, se deberá sustentar las razones de orden técnico que conllevaron a dicha situación”

Ahora bien, en atención a dicha observación, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 001-2024-MDVO-OGA-OFIG.ABAST²⁹, señaló lo siguiente:

“Cabe señalar que, en el expediente se puede corroborar que si existió pluralidad de proveedores en la información de mercado; ahora bien, con respecto a la pluralidad de marcas, de lo cotizado, se tiene la marca IDEAL y la marca Gloria, esta última cumple con las especificaciones técnicas, es decir esta marca cumple con los requerimientos nutricionales de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI.

LECHE EVAPORADA: Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.”

“Artículo 14. Especificaciones técnicas

Fisicoquímicas

Característica	Unidad	Leche Evaporada Entera	Leche Evaporada Parcialmente Descremada	Leche Evaporada Descremada
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5	Menor de 6,5 y mayor de 1,0	Máximo 1,0
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0	-	Mínimo 20,0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5	Mínimo 20,0	-
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0	Mínimo 6,0	Mínimo 6,0

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.”

Es por ello, que se ha considerado suficiente que los proveedores indiquen textualmente en sus cotizaciones que cumplan con las Especificaciones Técnicas, por lo tanto, en esta etapa no se solicitó los registros sanitarios y se procedió a continuar con el desarrollo del expediente de contratación.
(...)”.

²⁹ Recibido mediante el expediente N° 2024-0046445, en fecha 9 de abril de 2024.

Asimismo, mediante Informe N° 0694-2024-MDVO-OGA-OFIC.ABAST³⁰, de fecha 17 de abril de 2024, la Entidad ratificó lo indicado en el Informe Técnico N° 001-2024-MDVO-OGA-OFIC.ABAST³¹, de fecha 9 de abril de 2024.

De esta manera, se aprecia que, el sustento de la Entidad para la determinación de la pluralidad de marcas se basó en la obtención de las marcas “Ideal” y “Gloria”, no obstante, como se advirtió precedentemente, la marca “Ideal” no cumple las especificaciones técnicas del requerimiento, dado que, la empresa Distribuidora Comercializadora De Alimentos Sican E.I.R.L., ofertó la marca Ideal - Lata x 390 gr.

Siendo que en relación a ello, la Entidad señaló en su cuadro comparativo de indagación de mercado y en el Informe Técnico N° 001-2024-MDVO-OGA-OFIC.ABAST e Informe N° 0694-2024-MDVO-OGA-OFIC.ABAST, que solo la marca “Gloria” cumple con las especificaciones técnicas del requerimiento, por lo que se advierte que no existiría pluralidad marcas en la capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento solicitado para el ítem N° 1.

En ese sentido, si bien la normativa de contratación pública prevé que al momento de realizar la indagación en el mercado, se deberá cautelar que las fuentes identificadas en dicha indagación permitan acreditar la pluralidad de marcas y de proveedores en capacidad de cumplir todos los extremos del requerimiento, en el presente caso se evidenciaría una deficiencia en la indagación de mercado que constituye un **vicio que, afecta la validez y continuidad del ítem N° 1 del procedimiento de selección,** dado que, no se evidenciaría pluralidad de marcas que puedan cumplir con el requerimiento del citado ítem.

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

- **El Titular de la Entidad deberá declarar la nulidad del ítem N° 1 del presente procedimiento de selección,** conforme a los alcances del artículo 44 de la Ley, **de modo que aquél se retrotraiga a la etapa de la convocatoria,** a fin de que, la indagación de mercado y los subsiguientes actos, se realicen de acuerdo con la normativa vigente; sin perjuicio de adoptar las acciones correspondientes de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley, así como impartir las directrices pertinentes a fin de evitar situaciones similares en futuros procedimientos de selección.
- Se **suprimirá** de todo extremo de las Bases integradas definitivas, lo referido al **ítem N° 1 del presente procedimiento de selección “leche evaporada entera x 410 gr”.**

³⁰ Recibido mediante el expediente N° 2024-0050838, en fecha 17 de abril de 2024.

³¹ Recibido mediante el expediente N° 2024-0046445, en fecha 9 de abril de 2024.

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

3.2. Denominación del ítem N° 2

Al respecto, de la revisión del numeral 1.8 del Capítulo I de las Bases integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

ITEM II: HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES			
CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA, MACA Y <u>AZÚCAR RUBIA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</u>			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	No mayor a diez (10) días calendario, a partir del día siguiente de suscrito el contrato	25,142.75	KILOGRAMOS
Segunda	Cuarenta y cinco (45) días calendario después de la primera entrega	25,142.75	KILOGRAMOS
Tercera	Cuarenta y cinco (45) días calendario después de la segunda entrega	25,142.75	KILOGRAMOS
Cuarta	Cuarenta y cinco (45) días calendario después de la tercera entrega	25,142.75	KILOGRAMOS
TOTAL		100,571.00	

Dicho lo anterior, en la descripción del ítem N° 2, se aprecia que por un lado se establece que los ingredientes son “*hojuela de avena, quinua, kiwicha, cañihua, ajonjolí y harina de maca precocida fortificada con vitaminas y minerales*”, mientras que, en otro extremo se indica como ingredientes a los siguientes: “*hojuelas precocidas de avena, kiwicha, maca y azúcar rubia fortificada con vitaminas y minerales*”.

Con relación a ello, mediante el Informe N° 0150-2024-DGS-SGPPSS-PVL-MDVO/SGCR³², la Entidad indicó lo siguiente:

“Efectivamente por un error de tipeo se consignó un nombre distinto al objeto de la convocatoria, debiendo decir en el numeral 1.8 plazo de entrega: “HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA CAÑIHUA AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES”.” (El subrayado y resaltado es agregado).

De esta manera, se aprecia que la Entidad reconoció un error de tipeo en el nombre del ítem N° 2 de la presente convocatoria, consignado en el numeral 1.8 del plazo de entrega, aclarando dicho error.

³² Recibido mediante el expediente N° 2024-0050838, en fecha 17 de abril de 2024.

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

- Se **adecuará** el numeral 1.8 “plazo de entrega” del Capítulo I de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

<p>“(…)</p> <p>ITEM II: HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p>			
<p>CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA, MACA Y AZUCAR RUBIA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA CAÑIHUA AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p>			
Nº de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
(…)	(…)	(…)	(…)
.”			

- 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. Carta del postor en calidad de fabricante o distribuidor

Al respecto, de la revisión del literal g), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“g) Carta acreditando si el postor se presenta en calidad de Fabricante o Distribuidor. Si en caso se presentara en calidad de Distribuidor del producto objeto de la convocatoria deberá adjuntar el Original de la Carta Compromiso de acreditación de ser Distribuidor autorizado emitida por el Fabricante del producto HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

Cabe mencionar que el presente documento debe ser emitido con fecha posterior a la fecha de integración de las presentes bases administrativas; así mismo debe estar consignado en dicha carta compromiso el nombre de la entidad convocante y el número del presente proceso de selección”.

De lo expuesto, se advierte que la Entidad está requiriendo adjuntar carta del postor que acredite la calidad de fabricante o distribuidor, el cual, excede lo previsto en las

Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, pues, el mismo no permite acreditar ninguna característica y/o requisito funcional de las especificaciones técnicas del ítem N° 2; sin embargo, considerando que dicho requisito resulta importante para la Entidad para el suministro de bienes, se suprimirá de los documentos de admisión y se consignará como requisito para perfeccionar el contrato.

Aunado a ello, la Entidad indica que, el caso el postor sea un distribuidor, este deberá presentar una carta de compromiso de acreditación de ser distribuidor autorizado emitida por el Fabricante del producto del ítem N° 2; sin embargo, la fecha de la citada carta deberá tener fecha hasta el día en que se presenta la documentación para el perfeccionamiento del contrato.

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

- Se **suprimirá** el literal g), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

~~“g) Carta acreditando si el postor se presenta en calidad de Fabricante o Distribuidor. Si en caso se presentara en calidad de Distribuidor del producto objeto de la convocatoria deberá adjuntar el Original de la Carta Compromiso de acreditación de ser Distribuidor autorizado emitida por el Fabricante del producto HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.~~

~~Cabe mencionar que el presente documento debe ser emitido con fecha posterior a la fecha de integración de las presentes bases administrativas; así mismo debe estar consignado en dicha carta compromiso el nombre de la entidad convocante y el número del presente proceso de selección”.~~

- Se **incluirá** en el numeral 2.3 “requisitos para perfeccionar el contrato” del Capítulo II de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“Carta en calidad de Fabricante o Distribuidor del producto del ítem N° 2 ofertado. Si en caso el postor ganador de la buena pro se presentó en calidad de Distribuidor del producto del ítem N° 2, deberá adjuntar el Original de la Carta Compromiso de acreditación de ser Distribuidor autorizado emitida por el Fabricante del producto HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. Cabe mencionar que el presente documento debe ser emitido con fecha al día en que se presenta la documentación para perfeccionar el contrato; así mismo debe estar consignado en dicha carta compromiso el nombre de la entidad convocante y el número del presente proceso de selección”.

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

3.4. Certificado de inspección de aplicación del sistema HACCP de valor oficial

Al respecto, de la revisión del literal i), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

*“i) Copia del **Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de valor oficial** vigentes a la fecha de presentación de propuestas, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el mismo que debe hacer referencia a la línea de Producción de Productos Producidos que requieren cocción y al producto objeto de la convocatoria.*

La presentación del Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de valor oficial será obligatorio únicamente para los postores cuya Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, hayan sido emitida con más de tres meses de anterioridad a la fecha de presentación de ofertas”.

De lo expuesto, se advierte que la Entidad está requiriendo adjuntar copia del Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de valor oficial; sin embargo, dicho documento forma parte del Plan HACCP que presenta a la DIGESA el fabricante del alimento destinado a programas sociales de alimentación; y, cuya validación oficial viene siendo exigida por la Entidad como requisito para la admisión de la oferta, específicamente, en el literal f), acreditándose mediante la presentación de copia simple de la Resolución Directoral de la DIGESA que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP al fabricante del alimento ofertado; por lo que, carece de razonabilidad requerir el Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de valor oficial.

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

- Se **suprimirá** el literal i), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

~~*“i) Copia del **Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de valor oficial** vigentes a la fecha de presentación de propuestas, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el mismo que debe hacer referencia a la línea de Producción de Productos Producidos que requieren cocción y al producto objeto de la convocatoria.*~~

~~*La presentación del Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de valor oficial será obligatorio únicamente para los postores cuya Resolución*~~

Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, hayan sido emitida con más de tres meses de anterioridad a la fecha de presentación de ofertas”.

- 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. Declaración jurada de insumos nacionales

Al respecto, de la revisión del literal j), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

*“j) **Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor**, indicando que para la elaboración de la presente licitación, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el Art. 4° numeral 4.1 de la Ley N° 27470 y sus modificatorias.*

En caso el postor declare el insumo Avena como nacional deberá acreditar su origen con la presentación de la Constancia de siembra emitido por el Ministerio de Agricultura o sus dependencias adscritas a nombre del postor y/o Certificado de origen del Avena emitido por laboratorios acreditados ante el INACAL, vigentes a la fecha de presentación de ofertas año 2024.

El documento con el cual el postor acredite el origen del Avena, deberá ir adjunto a la Declaración jurada de Porcentaje de Componentes Nacionales”.

Asimismo, de la revisión del literal c) consignado en el numeral 5.2 de las especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“c. LA RACIÓN

(...)

En caso el postor declare el insumo Avena como nacional deberá acreditar su origen con la presentación de la Constancia de siembra emitido por el Ministerio de Agricultura o sus dependencias adscritas a nombre del postor y/o Certificado de origen del Avena emitido por laboratorios acreditados ante el INACAL, vigentes a la fecha de presentación de ofertas año 2024.

El documento con el cual el postor acredite el origen del Avena, deberá ir adjunto a la Declaración jurada de Porcentaje de Componentes Nacionales”.

Por su parte, de la revisión del literal D del Capítulo IV “factores de evaluación” para el ítem N° 2 de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<i>D. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES: 10 PUNTOS</i>	
<p><i>Se evaluará la procedencia y 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><i>Acreditación:</i> <i>Se acreditará mediante la presentación de una Declaración Jurada.</i></p>	<p><i>Mayor a 94%: 10 puntos</i></p> <p><i>De 90.10% a 94%: 05 puntos</i></p>

Al respecto, cabe considerar lo establecido en el numeral 4.1 del artículo 4 de la Ley N° 27470, el cual precisa entre otros aspectos que, “*Los recursos del Programa del Vaso de Leche financian la ración alimenticia diaria, la que debe estar compuesta por productos de origen nacional al 100 % en aquellas zonas en las que la oferta de productos cubra la demanda. Dicha ración debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser prioritariamente leche de vaca, en aquellas localidades donde sea posible su distribución en condiciones óptimas, o leche en cualquiera de sus formas u otras mezclas enriquecidas de cereales con productos lácteos. En todos los casos, a fin de alcanzar el valor nutricional mínimo se complementan con alimentos que contengan un mínimo de 90 % de insumos nacionales, tales como harina de quinua, kiwicha, haba, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos”*

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

“(…)
<i>Importante para la Entidad</i>
<p><i>Asimismo, en caso se determine que adicionalmente el postor deba presentar algún otro documento, se <u>debe especificar con claridad qué aspecto de las características serán acreditados con la documentación requerida.</u></i></p> <p><i>i) <u>[CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS] que acredita el cumplimiento de [INDICAR LA CARACTERÍSTICA Y/O EL ACÁPITE DEL NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO].</u></i></p> <p><i>No corresponde requerir declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de Especificaciones Técnicas (Anexo N° 3) y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.</i></p> <p><i>(…)”</i></p>
<i>(…)”</i>

Conforme se aprecia, las bases estándar habrían establecido que no corresponde requerir declaraciones juradas adicionales, cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimientos de Especificaciones Técnicas – Anexo N° 3, y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

Asimismo, en las Bases estándar se precisa que en caso se requiriera la presentación de documentación adicional se debía precisar qué aspectos de las características correspondían ser acreditadas con dicha documentación.

En ese sentido, se advierte que la declaración jurada incluida en el literal j), así como la constancia y/o certificación requerida como parte de requisitos de admisión de las bases integradas, contravienen lo dispuesto en la nota importante incorporada en las Bases estándar, toda vez solo sería posible incluir documentos adicionales para acreditar las especificaciones o características técnicas del producto, situación que no se aprecia con la exigencia de la declaración jurada requerida, pues con esta no se estaría buscando acreditar requisitos o características técnicas, sino la procedencia del producto, la cual, según la norma de la materia tampoco resulta exigible con una constancia y/o certificación.

Por tal motivo, se aprecia que el comité de selección agregó en los requisitos de admisión, dos exigencias que corresponden ser acreditadas únicamente con la declaración jurada, la cual corresponde ser presentada para acreditar los factores de evaluación, específicamente el factor previsto en el literal D. Porcentajes de componentes nacionales.

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

- Se **suprimirá** el literal j), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

~~“j) Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración de la presente licitación, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el Art. 4° numeral 4.1 de la Ley N° 27470 y sus modificatorias.~~

~~En caso el postor declare el insumo Avena como nacional deberá acreditar su origen con la presentación de la Constancia de siembra emitido por el Ministerio de Agricultura o sus dependencias adscritas a nombre del postor y/o Certificado de origen del Avena emitido por laboratorios acreditados ante el INACAL, vigentes a la fecha de presentación de ofertas año 2024.~~

~~El documento con el cual el postor acredite el origen del Avena, deberá ir adjunto a la Declaración jurada de Porcentaje de Componentes Nacionales”.~~

- Se **adecuará** el literal c) consignado en el numeral 5.2 de las especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo III de las Bases Integradas, lo siguiente:

“c. LA RACIÓN

(...)

~~*En caso el postor declare el insumo Avena como nacional deberá acreditar su origen con la presentación de la Constancia de siembra emitido por el Ministerio de Agricultura o sus dependencias adscritas a nombre del postor y/o Certificado de origen del Avena emitido por laboratorios acreditados ante el INACAL, vigentes a la fecha de presentación de ofertas año 2024.*~~

~~*El documento con el cual el postor acredite el origen del Avena, deberá ir adjunto a la Declaración jurada de Porcentaje de Componentes Nacionales.*~~

El contratista suministrará los productos con alimentos que contengan un mínimo de 90 % de insumos nacionales, en concordancia con el Art. 4º numeral 4.1 de la Ley N° 27470 y sus modificatorias”.

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

3.6. Informe de vida útil del producto

Al respecto, de la revisión del literal k), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“k) Copia del Informe de Vida Útil del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.”.

De lo expuesto, se advierte que la Entidad está requiriendo adjuntar para la oferta un Informe de Vida Útil del producto, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, sin embargo, ello excede lo previsto en las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, pues, ello se encontraría inmerso en la comprendido en la declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3) y además, en la oferta el postor no tiene la certeza de ganar la buena pro.

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.

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

- Se **suprimirá** el literal k), consignado en los documentos de la admisión y especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo II y III, respectivamente, de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“k) Copia del Informe de Vida Útil del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.”.

- Se **adecuará** en el literal b) del numeral 5.2 de las especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“b. *Tiempo de vida útil*

El producto deberá ser procesado específicamente para cada entrega que garantice una vida útil mínima de seis (06) meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes de la entidad, para asegurar la vida útil declarada por el fabricante en el registro sanitario ~~deberá ser acreditada con la presentación del certificado de estudio o informe de vida útil y emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.~~

Dicha vida útil se acreditará en la oferta con declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3), y para la entrega de los bienes, el contratista entregará el certificado de estudio o Informe de Vida Útil del producto, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL”.

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

3.7. Otros documentos de las especificaciones técnicas

Al respecto, de la revisión de las especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

“5.4.3. *REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES*
(...)”

<i>Minerales</i>	<i>44.04 g.</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>Yodo -ug</i>	<i>Mín. 42.00</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>

*Considerando que en el Perú no se realiza análisis del mineral Yodo, para su acreditación en todos los casos se debe presentar **una Carta de Compromiso del contenido mínimo de yodo emitida por el postor.***

(...)

5.4.4. *CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

(...)

Para cumplir con las características (Organolépticas, Físico Químicas, Microbiológicas, Micronutrientes y toxicológicas), debe presentarse el respectivo

certificado emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL. En la fase de presentación de ofertas se puede presentar una Carta de Compromiso considerando los requisitos **ORGANOLEPTICOS; FISICOQUIMICOS; MICRONUTRIENTES Y MICROBIOLOGICOS**.

(...)

5.7 Condiciones de Entrega

(...)

Para cumplir esta exigencia los postores deben suscribir una Carta de Compromiso en la que se comprometen a utilizar vehículos exclusivos (que se dedican al transporte de alimentos) y que éstos serán desinfectados antes de conducir los alimentos en cada entrega. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.

(...).”.

Al respecto, corresponde señalar que se advierte que la Entidad está requiriendo al postor la presentación de una “carta de compromiso del contenido mínimo de yodo” “Carta de compromiso para presentar el certificado de características (Organolépticas, Físico Químicas, Microbiológicas, Micronutrientes y toxicológicas)” y “Carta de compromiso de uso de vehículos”; sin embargo, dichos requisitos no fueron consignado en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”; y además, la acreditación de dichos requisitos se encuentra comprendido en la declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3), por lo que, no resulta razonable su acreditación con otro tipo de documento diferente al citado Anexo N° 3.

Asimismo, considerando que el “certificado emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL que acredite el cumplimiento de las características (Organolépticas, Físico Químicas, Microbiológicas, Micronutrientes y toxicológicas)” es relevante para el suministro de bienes contratados, resulta razonable que su acreditación se efectúe con la entrega de los bienes.

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

- Se **adecuará** las especificaciones técnicas del ítem N° 2 del Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“5.4.3. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

(...)

Minerales	44.04 g.
(...)	(...)
Yodo -ug	Mín. 42.00

(...)	(...)
-------	-------

Considerando que en el Perú no se realiza análisis del mineral Yodo, el contratista suministrará los bienes con el contenido mínimo de yodo requerido en el cuadro precedente. ~~para su acreditación en todos los casos se debe presentar una Carta de Compromiso del contenido mínimo de yodo emitida por el postor.~~

(...)

5.4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

(...)

Para cumplir con las características (Organolépticas, Físico Químicas, Microbiológicas, Micronutrientes y toxicológicas), debe presentarse a la entrega de los bienes el respectivo certificado emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL. ~~En la fase de presentación de ofertas se puede presentar una Carta de Compromiso considerando los requisitos ORGANOLEPTICOS, FISICOQUIMICOS, MICRONUTRIENTES Y MICROBIOLOGICOS.~~

(...)

5.7 Condiciones de Entrega

(...)

~~Para cumplir esta exigencia los postores deben suscribir una Carta de Compromiso en la que se comprometen~~ El contratista ~~a~~ utilizará vehículos exclusivos (que se dedican al transporte de alimentos) y que éstos serán desinfectados antes de conducir los alimentos en cada entrega. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.

(...)"

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

3.8. Experiencia del postor en la especialidad del ítem N° 2

Al respecto, en los “requisitos de calificación” del ítem N° 2 de las Bases Integradas, se aprecia lo siguientes:

“A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

- Para el ÍTEM II (HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA CAÑIHUA AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES X 1 KG) S/ 1'000,000.00 (UN MILLON CON 00/100 SOLES)

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a:

- *Para el ÍTEM II (PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS CON O SIN AZUCAR, DENTRO DE ESTOS SE ENCUENTRAN LOS CEREALES, TUBÉRCULOS, GRAMÍNEAS, QUENOPODIÁCEAS, LEGUMINOSAS, SEMILLAS Y FRUTAS).*

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En el caso de postores que declaren en el anexo N° 1, tener la condición de micro y/o pequeña empresa, se acredita una experiencia de:

- *Para el ÍTEM II HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA CAÑIHUA AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, S/ 166,750.00 (CIENTO SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA CON 00/100 SOLES).*

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad” (El subrayado y resaltado

es nuestro).

Al respecto, las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, disponen que, en caso de procedimientos de selección por relación de ítems **cuando el valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada**, debe incluirse la siguiente experiencia para empresas la condición de micro y pequeña empresa, debiendo consignar para dicho efecto, el monto de facturación, monto que no debe superar el 25% del valor estimado.

Ahora bien, en el presente caso, se advierte que **el valor estimado del ítem N° 2, tiene un monto que supera el monto correspondiente a una Adjudicación Simplificada**; por lo que, no corresponde que en dicho requisito de calificación se consigne un monto de facturación para empresas la condición de micro y pequeña empresa.

Aunado a ello, cabe señalar que el citado requisito de calificación no contempla la totalidad de la forma de acreditación prevista en las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, motivo por lo cual se acreditará.

De otro lado, es necesario señalar que, en el citado requisito de calificación se ha consignado como parte del numeral 31, siendo lo correcto, el numeral 3.2 “requisitos de calificación”

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

- Se **adecuará** los “requisitos de calificación” del ítem N° 2 de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguientes:

~~3.1~~ 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

- Para el ÍTEM II (HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA CAÑIHUA AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES X 1 KG) S/ 1'000,000.00 (UN MILLON CON 00/100 SOLES)

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a:

- Para el ÍTEM II (PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS CON O SIN AZUCAR, DENTRO DE ESTOS SE ENCUENTRAN LOS CEREALES, TUBÉRCULOS, GRAMÍNEAS, QUENOPODIÁCEAS, LEGUMINOSAS, SEMILLAS Y FRUTAS).

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

~~En el caso de postores que declaren en el anexo N° 1, tener la condición de micro y/o pequeña empresa, se acredita una experiencia de:~~

~~• Para el ÍTEM II HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA CAÑIHUA AJONJOLÍ Y HARINA DE MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, S/ 166,750.00 (CIENTO SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA CON 00/100 SOLES).~~

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de

cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad”.

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

3.9. Factores de evaluación “valores nutricionales” del ítem N° 2

Al respecto, de la revisión del literal B del Capítulo IV de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad solicitó lo siguiente:

(...)	(...)
FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
B. VALORES NUTRICIONALES: 10 PUNTOS	
<p><i>Evaluación:</i> <i>Se evaluará <u>en función a la calidad del producto ofertado por el postor.</u></i></p> <p><i>Acreditación Mediante <u>certificado de calidad y/o mediante Declaración jurada.</u></i></p>	<p><i>Energía:</i> <i>Mayor a 337.06 05 puntos</i> <i>De 337.04 a 337.06 02 puntos</i></p> <p><i>Proteína:</i> <i>Mayor a 10.85% 05 puntos</i> <i>De 10.81% a 10.85%: 02 puntos</i></p>

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad ha establecido para el citado factor de evaluación una evaluación no prevista en las Bases estándar aplicable a la presente convocatoria; por lo que, se adecuará.

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

- Se **adecuará** el literal B del Capítulo IV de las Bases Integradas Definitivas, según lo previsto en las Bases estándar aplicable a la presente convocatoria, quedando lo siguiente:

(...)	(...)
FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos

B. VALORES NUTRICIONALES: 10 PUNTOS		
Evaluación: Se evaluará en función a la calidad del producto ofertado por el postor. Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. Acreditación: Mediante certificado de calidad y/o mediante Declaración jurada.	Energía:	
	Mayor a 337.06	05 puntos
	De 337.04 a 337.06	02 puntos
	Proteína:	
	Mayor a 10.85%	05 puntos
	De 10.81% a 10.85%:	02 puntos

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

3.10. Prueba de aceptabilidad

Al respecto, de la revisión del Anexo N°4 de la Sección Anexos de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“(…)
 Fecha: **22 de Marzo del 2024**
 Hora: 15:00 pm
 Lugar: (…)”

Al respecto, las Bases estándar aplicable a la presente convocatoria disponen que, la Prueba de Aceptabilidad debe realizarse en un periodo comprendido desde la integración de Bases y hasta un día antes de la presentación de ofertas; por lo que, la fecha 22 de marzo de 2024 no resulta coherente considerando la fecha actual del procedimiento de selección.

En razón a ello, mediante Informe N° 07-2024-MDVO-CS/LP N° 001³³, Entidad indicó lo siguiente:

“(…) en el Anexo N°4 de la prueba de aceptabilidad, debe decir de esta manera: **La prueba de aceptabilidad será un día antes de la presentación de oferta.**”

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

³³ Recibido mediante el expediente N° 2024-0053993, en fecha 24 de abril de 2024.

- Se **adecuará** el literal B del Capítulo IV de las Bases Integradas Definitivas, según lo previsto en las Bases estándar aplicable a la presente convocatoria, quedando lo siguiente:

“(…)
 Fecha: ~~22 de Marzo del 2024~~ *Un día antes de la presentación de ofertas*
 Hora: 15:00 pm
 Lugar: (…)”

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

3.11. Anexo N° 10 - Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa

De la revisión de la Sección Anexos, la Entidad ha consignado el Anexo N° 10 “solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa”.

No obstante, de la revisión del numeral 1.2 “objeto de la convocatoria” del Capítulo I de las Bases y número de ítems de la ficha SEACE, se aprecia que la presente contratación está conformada por dos ítems, cuyo valor estimado de cada uno es de una licitación pública; por lo tanto, no corresponde la solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

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

- Se **suprimirá** el Anexo N° 10 “Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa” de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases e Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

4. CONCLUSIONES

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

- 4.1** Es competencia del Titular de la Entidad **declarar la nulidad del ítem N° 1 correspondiente al objeto del procedimiento de selección**, conforme a los alcances del artículo 44 de la Ley; de modo que **se retrotraiga a la etapa de convocatoria**; sin perjuicio, de adoptar las acciones -adicionales- de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 3.1 del presente documento.

4.2 Cabe recordar que, la dilación del procedimiento de selección, correspondiente al Ítem N° 1, y en consecuencia la satisfacción oportuna de la necesidad, es de exclusiva responsabilidad del Titular de la Entidad y de los funcionarios intervinientes en la contratación.

4.3 Corresponde que el presente Pronunciamiento sea puesto en conocimiento del Sistema Nacional de Control, en virtud de lo indicado en el numeral 3.1, correspondiente al vicio de nulidad identificado en el Ítem N° 1

4.4 Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.

4.5 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.

4.6 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.

4.7 Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 24 de abril de 2024

Código: 6.1, 6.3, 7.3, 11.2, 12.5, 12.6, 13.3 y 13.4.