



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

Sumilla: “(...) conforme a la norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros destinados a programas sociales de alimentación y resoluciones emitidas por el Tribunal, la validación del Plan HACCP se efectúa por cada producto debidamente identificado, así como sus materias primas o insumos. (...)”

Lima, 21 de noviembre de 2022

VISTO en sesión del 21 de noviembre de 2022 de la Cuarta Sala del Tribunal de Contrataciones del Estado el **Expediente N° 7505/2022.TCE**, sobre el recurso de apelación interpuesto por la empresa **ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C.**, en el marco de la Licitación Pública N° 002-2022-MPS-CS - Primera Convocatoria, ítem N° 2, para la *"Adquisición de bienes para el Programa Vaso de Leche Año 2022"*, convocada por la Municipalidad Provincial de Sullana; y, atendiendo a lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

1. El 22 de junio de 2022¹, la Municipalidad Provincial de Sullana, en lo sucesivo **la Entidad**, convocó la Licitación Pública N° 002-2022-MPS-CS - Primera Convocatoria, por relación de ítems, efectuada para la *"Adquisición de bienes para el Programa Vaso de Leche Año 2022"*, con un valor estimado total de S/ 614,267.56 (seiscientos catorce mil doscientos sesenta y siete con 56/100 soles), en lo sucesivo **el procedimiento de selección**.

El ítem N° 2 fue convocado para la adquisición de *"Hojuela de cereales, quinua, avena, kiwicha, cañihua, maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales"*.

Dicho procedimiento de selección fue convocado bajo el marco normativo del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N°082-2019-EF, en adelante **la Ley**, y su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N°344-2018-EF y sus modificatorias, en adelante **el Reglamento**.

De acuerdo al respectivo cronograma, el 12 de setiembre de 2022, se llevó a cabo la presentación de ofertas por vía electrónica, y el 30 del mismo mes y año se notificó,

¹ Según la ficha del procedimiento de selección registrada en el SEACE.

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

a través del SEACE, el otorgamiento de la buena pro del ítem N° 2 en favor del postor MOLINERA DEL NORTE E.I.R.L., en lo sucesivo **el Adjudicatario**, conforme al siguiente detalle:

POSTOR	ETAPAS					BUENA PRO
	ADMISIÓN	EVALUACIÓN			CALIFICACIÓN	
		OFERTA ECONÓMICA S/	PUNTAJE TOTAL	OP.*		
MOLINERA DEL NORTE E.I.R.L.	ADMITIDO	289,319.71	100.00	1°	CALIFICA	SÍ
ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC	NO ADMITIDO					

2. Según el “Acta admisión, evaluación y otorgamiento de la buena pro” registrada en el SEACE el 30 de setiembre de 2022, el Comité de Selección decidió no admitir la oferta del postor **ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C.**, por el siguiente motivo:

Revisada la Oferta del postor **ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC**; El Comité de Selección determina que en amparo al literal 73.2 del artículo 73° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado en el que establece que: "Para la admisión de las ofertas, el comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos en los literales a), b), c), e) y f) del artículo 52 *y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las especificaciones técnicas especificadas en las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

Por tanto, teniendo en cuenta que el postor no cumple con acreditar lo requerido en los Documentos de presentación obligatoria - Documentos para la admisión de la oferta, en el segundo párrafo del literal f) que a la letra establece que: "**Cabe mencionar que la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar referida al producto objeto de la convocatoria**".

Por lo expuesto, y considerando que el postor no cumple con acreditar lo requerido en los documentos de admisión, la oferta del postor **ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC**, **NO ES ADMITIDA.**



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

3. Mediante escrito presentado el 12 de octubre de 2022, debidamente subsanado el 14 de ese mismo mes y año, ante la Mesa de Partes del Tribunal de Contrataciones del Estado, en adelante **el Tribunal**, la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C., en lo sucesivo **el Impugnante**, interpuso recurso de apelación contra la no admisión de su oferta y el otorgamiento de la buena pro al Adjudicatario, en el ítem 2 del procedimiento de selección; en base a los argumentos que se señalan a continuación:

- La oferta de su representada, no fue admitida porque no habría cumplido con acreditar la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por DIGESA, según lo exigido en el literal f) del listado de documentación de presentación obligatoria incluido en las bases integradas definitivas, las mismas que, además, precisan 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, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Sobre el particular, el Comité de Selección considera que su representada no cumple con acreditar la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP referida al producto objeto de la convocatoria.

- Contrariamente a ello, su representada sí ha cumplido con acreditar lo solicitado en lo previsto en las bases, pues a folios 18 al 29 de su oferta cumple con presentar la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP referida al producto objeto de la convocatoria (N° 1561 y N° 4466), emitida por DIGESA y vigente a la presentación de ofertas.

Al respecto, indica que se debe tener en consideración que el objeto de la convocatoria es la adquisición de "*hojuela de avena, quinua, kiwicha, cañihua, maca y ajonjolí precocida, fortificada con vitaminas y minerales*" "*de la línea de producción productos precocidos que requieren cocción*". En ese sentido, sostiene que en su oferta se encuentra acreditada, en la Resoluciones Directorales N° 1561 y N° 4466, N° 5801 2022/DCEA/DIGESA/SA, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del producto objeto de convocatoria detallado en las Bases del procedimiento de selección, así como se acredita los insumos que forma parte del producto objeto de la convocatoria y su línea de producción precocidos que requieren cocción.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

- Respecto a esto último, manifiesta que a través del Oficio N° 2423-2022/DCEA/DIGESA, la Dirección de certificaciones y autorizaciones de la Dirección General de Salud ha señalado que *"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"*. Del mismo modo, señala que la validación técnica oficial del plan HACCP no se emite por registro sanitario.

De igual modo, refiere que las normas sanitarias aplicables al presente caso, respecto a los alimentos y bebidas que son objeto de comercialización, han previsto que cada fabricante elabore un Plan HACCP, el cual 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 estar referidos en específico para cada alimento o bebida, pues deben tenerse presente las materias primas o insumos correspondientes a cada producto, para que de acuerdo a su composición y la estructura físico química, puedan determinarse los tratamientos para reducción o eliminación de microorganismos, el envasado, el tipo de envase, la vida útil, las condiciones de almacenamiento y el sistema de distribución.

- En ese contexto, afirma que la Resolución Directoral N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA, N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA y N° 5801-2022/DCEA/DIGESA/SA, acredita válidamente que su oferta cumple con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del producto objeto de la convocatoria, conformado por los insumos "avena, quinua, kiwicha, cañihua, maca y ajonjolí" de la línea de producto "precocidos que requieren cocción".
 - En consecuencia, corresponde que se revoque la decisión del Comité de Selección consistente en no admitir su oferta, y se disponga la admisión de la misma.
4. A través del Decreto del 18 de octubre de 2022, se dispuso que, en atención a lo dispuesto en los numerales 3.3 y 3.4 del artículo 3 del Decreto Supremo N° 103-2020-EF y en el Acuerdo de Sala Plena N° 005-2020/TCE, la Entidad emita pronunciamiento sobre la necesidad de adecuar el requerimiento del procedimiento de selección a los



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

protocolos sanitarios y demás disposiciones dictados por los sectores y autoridades competentes en el marco de la reanudación gradual y progresiva de actividades económicas, teniendo como contexto la Emergencia Sanitaria Nacional declarada ante las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.

Para dichos efectos, se otorgó a la Entidad el plazo máximo de tres (3) días hábiles, bajo responsabilidad y apercibimiento de resolver el procedimiento con la documentación obrante en el expediente.

Mediante el mismo decreto, se admitió a trámite el recurso de apelación interpuesto por el Impugnante; asimismo, se corrió traslado a la Entidad para que, en un plazo de tres (3) días hábiles, registre en el SEACE, el informe técnico legal en el cual indique expresamente su posición respecto de los fundamentos del recurso interpuesto, bajo responsabilidad y apercibimiento de resolver con la documentación obrante en el expediente, y de comunicar a su Órgano de Control Institucional, en caso de incumplimiento.

5. Mediante escrito presentado el 26 de octubre de 2022, el Adjudicatario se apersonó al procedimiento administrativo y absolvió el traslado del recurso impugnativo, señalando lo siguiente:
 - El Impugnante afirma que su propuesta cumplió con acreditar la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, conforme a las bases del procedimiento de selección, pues incluye el producto: "hojuelas de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales"; sin embargo, de la revisión de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, obrante a folios 18 a 29 de su oferta, se evidencia que no incluye el producto "hojuelas de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales"; por tanto, la oferta de dicho postor fue correctamente no admitida.
 - Sobre el particular, refiere que las especificaciones técnicas del producto "hojuelas de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales", exigen que los componentes en grano: 1) avena, 2) cañihua, 3) quinua, 4) kiwicha, 5) Maca y 6) ajonjolí, "pasen por los



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

procesos de precocción y laminado” (la presentación debe ser en hojuelas precocidas).

Además, a través del cuestionamiento N° 1 del Pronunciamiento N° 321-2022-OSCE-DGR del 31 de agosto de 2022, se precisó meridianamente que la presentación del componente “ajonjolí” es en hojuelas precocidas.

- De la revisión de la oferta del Impugnante, se aprecia que a través de la Resolución Directoral N° 4466- 2022/DCEA/DIGESA/SA del 30 de junio de 2022, que rectificó la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, a dicho postor se le otorgó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para tres líneas de producción y se precisó los productos autorizados por cada línea:
 - **Línea de productos crudos:** Harinas de: Arroz, plátanos, fortificados con vitaminas y minerales.
 - **Línea de productos precocidos:** **Harinas de:** Trigo, quinua, kiwicha, cebada, fortificados con vitaminas y minerales; **maca, sémola de quinua,** fortificada con vitaminas y minerales; **Hojuelas:** hojuela de avena, cebada, trigo, cañihua, quinua, kiwicha, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas de: kiwicha; quinua; mezcla de hojuelas de: avena con kiwicha; avena con quinua; mezcla de hojuelas de avena con quinua fortificada con vitaminas y minerales.
 - **Línea de mezclado y envasado:** Mezcla de: hojuelas precocidas de avena con maca; hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha, trigo con harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinua, cañihua, quinua, kiwicha, con semillas de ajonjolí y harina de maca, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha y harina de chía, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha, soya con harina de ajonjolí fortificada con vitaminas y minerales.

En tal sentido, se evidencia que el Impugnante no cuenta con validación técnica oficial de plan HACCP para el producto “Hojuela de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales”, es



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

más, ninguno de productos autorizados en sus líneas de producción emplea hojuelas de ajonjolí, ni hojuelas de maca, pues el Impugnante está autorizado por DIGESA para emplear semillas de ajonjolí, harina de ajonjolí y harina de maca.

- Por tanto, la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA y N° 5801-2022/DCEA/DIGESA/SA no acreditan que el Impugnante cuente con validación técnica oficial del plan HACCP del producto “hojuelas de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales”. En razón a ello, considera que corresponde confirmar la no admisión de la oferta de dicho postor.
6. El 26 de octubre de 2022, la Entidad presentó el Oficio N° 078-2022/MPS-GM y el Informe N° 020-2022/MPS-CS del Comité de Selección del 25 de octubre de 2022, a través del cual expuso su posición con respecto a los argumentos del recurso de apelación, en los términos siguientes:
- De acuerdo a la norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros destinados a programas sociales de alimentación y resoluciones emitidas por el Tribunal, la validación del Plan HACCP se efectúa por cada producto debidamente identificado, así como sus materias primas o insumos. En ese sentido, se solicitó que la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar referida al producto objeto de la convocatoria.
 - Con motivo de la elevación de los cuestionamientos al pliego absoluto de consultas u observaciones, el OSCE habría emitido el Pronunciamiento N° 321-2022/OSCE- DGR de fecha 31 de agosto del 2022, el cual no solo versó sobre los supuestos cuestionamientos derivados de la absolución de consultas y/u observaciones, sino que también dicho organismo vio conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio; es decir, validó las mismas sin cuestionar que en las Bases se haya solicitado que la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP esté referida al producto objeto de la convocatoria.
7. Con Decreto del 28 de octubre de 2022, se tuvo por apersonado al presente procedimiento administrativo al Adjudicatario, en calidad de tercero administrado, y por absuelto el traslado del recurso impugnativo.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

8. Por Decreto del 28 de octubre de 2022, se remitió el expediente a la Cuarta Sala del Tribunal para que resuelva.
9. Mediante Decreto del 7 de noviembre de 2022, se programó audiencia pública para el 15 de ese mismo mes y año.
10. El 8 de noviembre de 2022, la Entidad registró en el SEACE el Informe Legal N° 001-2022-MPS-LP.002-2022, a través del cual se pronunció respecto de los argumentos del recurso de apelación, en los mismos términos señalados en el Informe N° 020-2022/MPS-CS del 25 de octubre de 2022.
11. Con escrito presentado el 11 de noviembre de 2022, el Impugnante expuso alegatos adicionales.
12. El 15 de noviembre de 2022, se desarrolló la audiencia pública con la participación de los representantes designados por el Impugnante y el Adjudicatario.
13. Mediante escrito presentado el 15 de noviembre de 2002, el Impugnante reprodujo los alegatos expuestos en su informe oral.
14. Con Decreto del 15 de noviembre de 2022, se declaró el expediente listo para resolver.

II. FUNDAMENTACIÓN:

1. Es materia del presente análisis, el recurso de apelación interpuesto por el Impugnante en el marco de la Licitación Pública N° 002-2022-MPS-CS - Primera Convocatoria, ítem N° 2, procedimiento de selección que se realizó bajo la vigencia de la Ley y el Reglamento; por lo que tales normas son aplicables a la resolución del presente caso.

A. PROCEDENCIA DEL RECURSO.

2. El artículo 41 de la Ley establece que las discrepancias que surjan entre la Entidad y los participantes o postores en un procedimiento de selección, y las que surjan en los procedimientos para implementar o extender la vigencia de los Catálogos



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

Electrónicos de Acuerdo Marco, solo pueden dar lugar a la interposición del recurso de apelación. A través de dicho recurso se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento hasta antes del perfeccionamiento del contrato, conforme a lo que establezca el Reglamento.

Con relación a ello, es necesario tener presente que los medios impugnatorios en sede administrativa se encuentran sujetos a determinados controles de carácter formal y sustancial, los cuales se establecen a efectos de determinar la admisibilidad y procedencia de un recurso, respectivamente; en el caso de la procedencia, se evalúa la concurrencia de determinados requisitos que otorgan legitimidad y validez a la pretensión planteada a través del recurso.

En ese sentido, a efectos de verificar la procedencia del recurso de apelación, es pertinente remitirnos a las causales de improcedencia enumeradas en el artículo 123 del Reglamento, a fin de determinar si el recurso interpuesto es procedente.

a) La Entidad o el Tribunal, según corresponda, carezcan de competencia para resolverlo.

El numeral 117.1 del artículo 117 del Reglamento, delimita la competencia para conocer el recurso de apelación, estableciendo que es conocido y resuelto por el Tribunal, cuando se trate de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea superior a cincuenta (50) UIT y cuando se trate de procedimientos para implementar o mantener Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. También dispone que, en los procedimientos de selección según relación de ítems, incluso los derivados de un desierto, el valor estimado total del procedimiento original determina ante quien se presenta el recurso de apelación. Asimismo, con independencia del valor estimado o valor referencial del procedimiento de selección, según corresponda, la declaración de nulidad de oficio o la cancelación del procedimiento se impugnan ante el Tribunal.

Bajo tal premisa normativa, dado que en el presente caso el recurso de apelación ha sido interpuesto respecto de una licitación pública, cuyo valor estimado asciende al monto de S/ 614,267.56, por lo que este Tribunal es competente para conocerlo.

b) Sea interpuesto contra alguno de los actos que no son impugnables.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

El artículo 118 del Reglamento ha establecido taxativamente los actos que no son impugnables, tales como: i) Las actuaciones materiales relativas a la planificación de las contrataciones; ii) las actuaciones preparatorias de la Entidad convocante, destinadas a organizar la realización de procedimientos de selección; iii) los documentos del procedimiento de selección y/o su integración; iv) las actuaciones materiales referidas al registro de participantes; y v) las contrataciones directas.

En el caso concreto, el Impugnante ha interpuesto recurso de apelación contra la no admisión de su oferta y el otorgamiento de la buena pro del ítem 2 al Adjudicatario; por consiguiente, se advierte que los actos que son objeto de apelación no se encuentran comprendidos en la lista de actos inimpugnables.

c) Sea interpuesto fuera del plazo.

El numeral 119.1 del artículo 119 del Reglamento establece que la apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella debe interponerse dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, mientras que en el caso de Adjudicaciones Simplificadas, Selección de Consultores Individuales y Comparación de Precios, el plazo es de cinco (5) días hábiles, siendo los plazos indicados aplicables a todo recurso de apelación.

Asimismo, el numeral 119.2 del artículo 119 del Reglamento establece que la apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar. En el caso de Adjudicaciones Simplificadas, Selección de Consultores Individuales y Comparación de Precios, el plazo es de cinco (5) días hábiles, siendo los plazos indicados aplicables a todo recurso de apelación.

En concordancia con ello, el numeral 76.3 del artículo 76 del mismo cuerpo normativo establece que, definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Organismo
Supervisor de las
Contrataciones
del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

Adicionalmente, el Acuerdo de Sala Plena N° 03-2017/TCE ha precisado que, en el caso de la licitación pública, concurso público, adjudicación simplificada, subasta inversa electrónica, selección de consultores individuales y comparación de precios, para contratar bienes, servicios en general y obras, el plazo para impugnar se debe computar a partir del día siguiente de la notificación de la buena pro a través del SEACE, aun cuando ésta pueda haberse efectuado en acto público.

En ese sentido, de la revisión del SEACE se aprecia que el otorgamiento de la buena pro en el ítem 2 del procedimiento de selección fue notificado el 30 de setiembre de 2022; por tanto, en aplicación de lo dispuesto en los precitados artículos y el citado Acuerdo de Sala Plena, el Impugnante contaba con un plazo de ocho (8) días hábiles para interponer recurso de apelación, esto es, hasta el 13 de octubre de ese mismo año.

Ahora bien, revisado el expediente, se aprecia que mediante escrito presentado el 12 de octubre de 2022, debidamente subsanado el 14 de ese mismo mes y año, el Impugnante interpuso su recurso de apelación; por consiguiente, se verifica que éste ha sido interpuesto dentro del plazo estipulado en la normativa vigente.

d) *El que suscriba el recurso no sea el Impugnante o su representante.*

De la revisión del recurso de apelación interpuesto, se aprecia que aparece suscrito por el representante legal del Impugnante.

e) *El Impugnante se encuentre impedido para participar en los procedimientos de selección y/o contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley.*

De los actuados que obran en el expediente administrativo, a la fecha, no se advierte ningún elemento a partir del cual podría inferirse que el Impugnante se encuentra inmerso en alguna causal de impedimento.

f) *El Impugnante se encuentre incapacitado legalmente para ejercer actos civiles.*

De los actuados que obran en el expediente administrativo, a la fecha, no se advierte ningún elemento a partir del cual podría inferirse que el Impugnante se encuentra incapacitado legalmente para ejercer actos civiles.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Organismo
Supervisor de las
Contrataciones
del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

- g) *El Impugnante carezca de interés para obrar o de legitimidad procesal para impugnar el acto objeto de cuestionamiento.*

En el presente caso, el Impugnante cuenta con *interés para obrar*, en relación a la decisión del comité de selección de no admitir su oferta y de otorgar la buena pro del ítem 2 al Adjudicatario. En tanto que el Impugnante está legitimado procesalmente para cuestionar su no admisión; sin embargo, su legitimidad procesal para impugnar el otorgamiento de la buena pro del ítem 2 está supeditada a que revierta su condición de no admitido.

- h) *Sea interpuesto por el postor ganador de la buena pro.*

En el caso concreto, el Impugnante no obtuvo la buena pro en el ítem 2 del procedimiento de selección, debido a que su oferta se tuvo por no admitida.

- i) *No exista conexión lógica entre los hechos expuestos en el recurso y el petitorio del mismo.*

El Impugnante solicita que se revoque la decisión de no admitir su oferta, y en consecuencia se revoque el otorgamiento de la buena pro del ítem 2 al Adjudicatario. En ese sentido, de la revisión integral del petitorio y los fundamentos de hecho y derecho del recurso de apelación, se aprecia que están orientados a sustentar sus pretensiones, no incurriéndose, por tanto, en la presente causal de improcedencia.

3. Por lo tanto, atendiendo a las consideraciones descritas, no se advierte la concurrencia de alguna de las causales de improcedencia previstas en el numeral 123.1 del artículo 123 del Reglamento; por lo tanto, corresponde emitir un pronunciamiento sobre los asuntos de fondo propuestos.

B. PETITORIO.

4. El Impugnante solicita a este Tribunal lo siguiente:

- ✓ Se revoque la decisión del Comité de Selección de tener por no admitida su oferta, y en consecuencia se revoque el otorgamiento de la buena pro en el ítem 2 del procedimiento de selección al Adjudicatario.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

- ✓ Se le otorgue la buena pro en el ítem 2 del procedimiento de selección.

El Adjudicatario solicita a este Tribunal lo siguiente:

- ✓ Se declare infundado el recurso de apelación interpuesto por el Impugnante, y se confirme a su favor el otorgamiento de la buena pro en el ítem 2 del procedimiento de selección.

C. FIJACIÓN DE PUNTOS CONTROVERTIDOS.

5. Habiéndose verificado la procedencia del recurso presentado y considerando los petitorios señalados de forma precedente, corresponde efectuar su análisis de fondo, para lo cual resulta necesario fijar los puntos controvertidos en relación a los cuestionamientos planteados.

Es preciso tener en consideración lo establecido en el literal b) del numeral 126.1 del artículo 126 y en el literal b) del artículo 127 del Reglamento, que establecen que **la determinación de los puntos controvertidos se sujeta a lo expuesto por las partes en el escrito que contiene el recurso de apelación y en el escrito de absolucón de traslado del referido recurso, presentados dentro del plazo previsto**, sin perjuicio de la presentación de pruebas y documentos adicionales que coadyuven a la resolución de dicho pronunciamiento.

Cabe señalar que la norma antes citada tiene como premisa que, al momento de analizar el recurso de apelación, se garantice el derecho al debido procedimiento de los intervinientes, de modo que las partes tengan la posibilidad de ejercer su derecho de contradicción respecto de lo que ha sido materia de impugnación; pues, lo contrario, es decir, acoger cuestionamientos distintos a los presentados en el recurso de apelación o en el escrito de absolucón, implicaría colocar en una situación de indefensión a la otra parte, la cual, dado los plazos perentorios con que cuenta el Tribunal para resolver, vería conculcado su derecho a ejercer una nueva defensa.

En consecuencia, únicamente pueden ser materia de análisis los puntos controvertidos que se originen de los argumentos expuestos en el recurso de apelación y en la absolucón de éste.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

En el marco de lo indicado, el único punto controvertido que será materia de análisis consiste en determinar si corresponde revocar la decisión del Comité de Selección de no admitir la oferta presentada por el Impugnante en el ítem 2 del procedimiento de selección, y como consecuencia de ello, revocar el otorgamiento de la buena pro del ítem 2 al Adjudicatario, y se le otorgue al Impugnante.

D. ANÁLISIS:

Consideraciones previas

6. Como marco referencial, es preciso tener en cuenta que el análisis que efectúe este Tribunal debe tener como regla que la finalidad de la normativa de contrataciones públicas no es otra que las Entidades adquieran bienes, servicios y obras, maximizando el valor de los recursos públicos que se invierten bajo el enfoque de gestión por resultados, de tal manera que éstas se efectúen en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, a través del cumplimiento de los principios regulados en la Ley.
7. Debe destacarse que el procedimiento administrativo se rige por principios, que constituyen elementos que el legislador ha considerado básicos, por un lado, para encausar y delimitar la actuación de la Administración y de los administrados en todo procedimiento y, por el otro, para controlar la discrecionalidad de la Administración en la interpretación de las normas aplicables, en la integración jurídica para resolver aquellos aspectos no regulados, así como para desarrollar las regulaciones administrativas complementarias. Abonan en este sentido, entre otros, los principios de eficacia y eficiencia, transparencia, igualdad de trato, recogidos en el artículo 2 de la Ley.

Así, cabe mencionar que, en atención al *principio de transparencia*, las Entidades deben proporcionar información clara y coherente con el fin que el proceso de contratación sea comprendido por los proveedores garantizando la libertad de concurrencia, y se desarrolle bajo condiciones de igualdad de trato, objetividad e imparcialidad; este principio respeta las excepciones establecidas en el ordenamiento jurídico. Mientras que, en virtud del *principio de libertad de concurrencia*, las Entidades deben promover el libre acceso y participación de proveedores en los procesos de contratación que realicen, evitando exigencias y formalidades costosas e



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

innecesarias; así como el *principio de competencia*, conforme al cual los procesos de contratación deben incluir disposiciones que permitan establecer condiciones de competencia efectiva y obtener la oferta más ventajosa para satisfacer el interés público que subyace a la contratación.

8. También es oportuno señalar que las Bases Integradas constituyen las reglas **definitivas** del procedimiento de selección y es en función de ellas que debe efectuarse la calificación y evaluación de las ofertas, quedando tanto las Entidades como los postores, sujetos a sus disposiciones.

A partir de lo expuesto, tenemos que las Bases de un procedimiento de selección deben contar con el contenido mínimo de los documentos del procedimiento que establece la normativa de contrataciones, los requisitos de calificación y los factores de evaluación, cuya finalidad se encuentra orientada a elegir la mejor oferta sobre la base de criterios y calificaciones objetivas, sustentadas y accesibles a los postores, que redunden en una oferta de calidad y al mejor costo para el Estado, constituyendo un parámetro objetivo, claro, fijo y predecible de actuación de la autoridad administrativa, que tiene como objetivo evitar conductas revestidas de subjetividad que puedan ulteriormente desembocar en situaciones arbitrarias, asegurando con ello un marco de seguridad jurídica.

Bajo esta regla, las exigencias de orden formal y sustancial que la normativa prevea o cuya aplicación surja a partir de su interpretación, deben obedecer a la necesidad de asegurar el escenario más idóneo en el que, dentro de un contexto de libre competencia, se equilibre el óptimo uso de los recursos públicos y se garantice el pleno ejercicio del derecho de las personas naturales y jurídicas para participar como proveedores del Estado.

9. Ahora bien, según lo establecido en el artículo 16 de la Ley, el área usuaria debe requerir los bienes, servicios u obras a contratar, siendo responsable de formular las especificaciones técnicas, términos de referencia o expediente técnico, respectivamente, además de justificar la finalidad pública de la contratación. Además, se dispone que los bienes, servicios u obras que se requieran deben estar orientados al cumplimiento de las funciones de la Entidad, y que las especificaciones técnicas, términos de referencia o expediente técnico deben formularse de forma objetiva y precisa, proporcionando acceso en condiciones de igualdad al proceso de



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

contratación, sin la creación de obstáculos que perjudiquen la competencia en el mismo.

En concordancia con lo señalado, el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento establece que, “para la admisión de las ofertas, el comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos en los literales a), b), c), e) y f) del artículo 52 y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las especificaciones técnicas especificadas en las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida”.

Asimismo, en el artículo 74 del Reglamento se establece que la evaluación tiene por objeto determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, según los factores de evaluación enunciados en las bases.

Adicionalmente, el artículo 75 del Reglamento señala que, luego de culminada la evaluación, el comité de selección califica a los postores que obtuvieron el primer y segundo lugar, según el orden de prelación, verificando que cumplan con los requisitos de calificación especificados en las bases. La oferta del postor que no cumpla con los requisitos de calificación es descalificada. Si alguno de los dos (2) postores no cumple con los requisitos de calificación, el comité de selección verifica los requisitos de calificación de los postores admitidos, según el orden de prelación obtenido en la evaluación, en el caso de obras, hasta identificar cuatro (4) postores que cumplan con los requisitos de calificación; salvo que, de la revisión de las ofertas, solo se pueda identificar una (1) que cumpla con tales requisitos.

De las disposiciones glosadas, se desprende que, de manera previa a la evaluación de las ofertas, debe determinarse el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las especificaciones técnicas, cuya función es asegurar a la Entidad que la propuesta del postor cumple con las características mínimas de idoneidad para proveer o ejecutar adecuadamente el bien o servicio objeto de la contratación, habilitando con ello las propuestas que ingresarán en competencia y que serán evaluadas posteriormente, para luego aplicar los factores de evaluación, los cuales contienen los elementos a partir de los cuales se asignará puntaje con la finalidad de seleccionar la mejor oferta, para, finalmente, a fin de otorgarle la buena pro, verificar si cumple con los requisitos de calificación.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

Conforme a lo señalado, tanto la Entidad como los postores se encuentran obligados a cumplir con lo establecido en las bases integradas; tal es así que la Entidad tiene el deber de evaluar las propuestas conforme a las especificaciones técnicas y criterios objetivos de evaluación detallados en aquellas.

10. En tal sentido, tomando como premisas los lineamientos antes indicados, este Tribunal se avocará al análisis del punto controvertido planteado en el presente procedimiento de impugnación.

ÚNICO PUNTO CONTROVERTIDO: Determinar si corresponde revocar la decisión del Comité de Selección de no admitir la oferta presentada por el Impugnante en el ítem 2 del procedimiento de selección, y como consecuencia de ello, revocar el otorgamiento de la buena pro del ítem 2 al Adjudicatario, y se le otorgue la buena pro al Impugnante.

11. De la revisión de los documentos publicados en el SEACE, se identifica el “Acta de admisión, evaluación de ofertas y calificación”, en la cual se aprecia que el Comité de Selección decidió no admitir la oferta del Impugnante, señalando que, no cumplió con acreditar la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP referida al objeto de convocatoria, emitida por DIGESA, conforme a lo previsto en las bases integradas.
12. Al respecto, el Impugnante señala que su oferta fue indebidamente no admitida por el Comité de Selección, debido a que, según indica, presentó en su oferta la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP [Resoluciones Directorales N° 1561 y N° 4466, N° 5801 2022/DCEA/DIGESA/SA], emitida por DIGESA y vigente a la fecha de presentación de ofertas, con la cual acreditar cumplir con la línea de producción requerida (productos precocidos que requieren cocción) y con el producto objeto de convocatoria conformado por los insumos avena, quinua, kiwicha, cañihua, maca y ajonjolí en su composición.

Agrega que de acuerdo a la norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros destinados a programas sociales de alimentación, prevé que cada fabricante elabore un Plan HACCP, el cual 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 estar referidos en específico para cada alimento



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

 OSCE

Organismo
Superior de las
Contrataciones
del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

o bebida, teniéndose presente las materias primas o insumos correspondientes a cada producto.

Por lo tanto, considera que la Resolución Directoral N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA, N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA y N° 5801-2022/ DCEA/ DIGESA/SA, que otorga la certificación de la validación técnica oficial del Plan HACCP a favor de su representada, acredita válidamente que su oferta cumple con el producto objeto de la convocatoria, conformado por los insumos avena, quinua, kiwicha, cañihua, maca y ajonjolí” de la línea de producto “precocidos que requieren cocción.

- 13.** Sobre ello, el Adjudicatario sostiene que la no admisión de la oferta del Impugnante debe ser confirmada, debido a que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP [Resoluciones Directorales N° 1561 y N° 4466, N° 5801 2022/DCEA/DIGESA/SA] presentada en su oferta no se encuentra referida al objeto de convocatoria, y además ninguno de productos autorizados en sus líneas de producción emplea hojuelas de ajonjolí, ni hojuelas de maca, pues el Impugnante está autorizado por DIGESA para emplear semillas de ajonjolí, harina de ajonjolí y harina de maca.

En ese sentido, sostiene que de la revisión de las Resoluciones Directorales N° 1561 y N° 4466, N° 5801 2022/DCEA/DIGESA/SA, presentadas en la oferta del Impugnante, se verifica que dicho postor no cuenta con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del producto “hojuelas de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales”, el cual es objeto de convocatoria del procedimiento de selección.

- 14.** Por su parte, mediante Informe N° 020-2022/MPS-CS e Informe Legal N° 001-2022-MPS-LP.002-2022, la Entidad expuso su posición, señalando que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP presentada en la oferta del Impugnante no se encuentra referida al objeto de convocatoria.

Al respecto, señala que conforme a la norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros destinados a programas sociales de alimentación y resoluciones emitidas por el Tribunal, la validación del Plan HACCP se efectúa por cada producto debidamente identificado, así como sus materias primas o insumos, y en razón a ello se solicitó que la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar referida al producto objeto de la convocatoria. Añade que, con motivo de la elevación



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

de los cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas u observaciones, el OSCE en el Pronunciamiento N° 321-2022/OSCE- DGR del 31 de agosto del 2022 no cuestionó que en las bases se haya solicitado que la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP esté referida al producto objeto de la convocatoria.

15. Atendiendo los alegatos expuestos por las partes, es pertinente traer a colación lo señalado en las bases integradas del procedimiento de selección, pues estas constituyen las reglas a las cuales se debieron someter los participantes y/o postores, así como el comité de selección al momento de revisar las ofertas.

Así, en el literal f) del listado de documentos de presentación obligatoria del numeral 2.2.1.1 de la sección específica de las bases integradas, respecto del Ítem 2, correspondiente a *“Hojuela de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales”*, se estableció lo siguiente:

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

f) Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por DIGESA; vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debiendo cumplir con las disposiciones establecidas en el artículo 58-A del Reglamento sobre control sanitario de alimentos y bebida, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y modificada por D.S. N° 004-2014-SA; el artículo N° 4 y 30 de la R.M N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Plan HACCP; así como con la R.M. N° 451-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN ES DE PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION, independientemente en la misma resolución se pueden advertir otras líneas de producción.

Cabe mencionar que la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar referida al producto objeto de la convocatoria.

Las plantas o fabricas industriales de alimentos cuya Resolución Directoral de 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



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

alimentos, emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.

Importante

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

Según lo expuesto, en las bases integradas del procedimiento de selección se estableció que, para la admisión de las ofertas, se debía presentar copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de ofertas y referida al producto objeto de la convocatoria.

Como se aprecia, la Entidad requirió que se presente copia de la resolución directoral de validación técnica oficial del plan HACCP expedido por la DIGESA, referido al producto objeto de la convocatoria, conforme a lo dispuesto en el artículo 58-A del Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA. Asimismo, se especificó que la línea de producción del procedimiento de selección es productos precocidos que requieren cocción (hojuelas precocidas).

16. En relación con ello, resulta oportuno reiterar que el objeto de la presente contratación en el ítem 2 consiste en la adquisición de ***“Hojuela de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales”***.

Asimismo, cabe precisar que, de acuerdo a lo señalado en el numeral 1.1 del numeral 3.1- Especificaciones Técnicas del Capítulo III de las bases integradas, el producto requerido por la Entidad es **un producto pre - cocido, compuesto por hojuela** de quinua, avena, kiwicha, cañihua, maca y ajonjolí a las cuales se les adiciona fosfato tricálcico y mix vitamínico cuidadosamente balanceado. (El énfasis es agregado).

17. Al respecto, de la revisión de la oferta del Impugnante, se advierte que en los folios 18 al 29 adjuntó las siguientes resoluciones directorales para acreditar el Plan HACCP:



PERÚ

Ministerio de Economía y Finanzas



Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

000019

Finalidad Electrónica por: QUICHAZ ROMERO Omar FAU
MIRSA 3010137227 had
DIGESA M&F: Soy el autor del documento
DCEA Fecha: 03/03/2022 10:17:30-0800

MINISTERIO DE SALUD N°1661-2022/DCEA/DIGESA

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Lima, 03 de MARZO del 2022

VISTO:

El expediente n.° 72952-2021-CH y 72552-2021-CH-001, ingresado vía VUCE, por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C., identificada con Registro Único de Contribuyente n.° 20478379735, con domicilio ubicado en Cal. Manuel Seoane n.° 1651, distrito La Victoria, provincia Chiclayo, departamento Lambayeque, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para los productos: Harina de arroz fortificada con vitaminas y minerales; harina de trigo fortificada con vitaminas y minerales; harina de maíz fortificada con vitaminas y minerales; harina de plátano fortificada con vitaminas y minerales; semola de quinua fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de cebada; hojuela precocida de avena; hojuela precocida de moca; hojuela precocida de trigo; hojuela precocida de cañhua; hojuela precocida de kiwicha; hojuela precocida de quinua fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de quinua; hojuela precocida de avena fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de kiwicha fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena con quinua; hojuela precocida de quinua avena fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena con moca; hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, trigo, y moca fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, y moca fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, y harina de chía fortificada con vitaminas y minerales; hojuela de avena, quinua, kiwicha, soya con ajonjolí precocida fortificada con vitaminas y minerales; destinados para el consumo humano; y, el informe n.° 2363-2022/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA, y:

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 12 de noviembre de 2021, conforme al Procedimiento n.° 35 del TUPA del MINSAL, la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C. solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para los productos señalados en el acuerdo de la presente Resolución; destinados para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C. se encuentra ubicado en Cal. Manuel Seoane n.° 1651, distrito La Victoria, provincia Chiclayo, departamento Lambayeque;

Que, con fecha 01 de diciembre de 2021, se notifica a la empresa mediante la VUCE, el inicio de la inspección mediante remisión del Acta Digital. Con fecha 25 de enero de 2022, la empresa adjunta manual HACCP código HAAG01, versión 17 del 25 de enero de 2022, mediante el cual solicita validación técnica oficial del Plan HACCP para los productos: Harina de arroz fortificada con vitaminas y minerales; harina de trigo precocida; harina precocida de quinua; harina precocida de kiwicha; harina precocida de cebada; harina de plátano fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de quinua; hojuela precocida de moca; hojuela precocida de trigo; hojuela precocida de cañhua; hojuela precocida de kiwicha; hojuela precocida de quinua fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de quinua; hojuela precocida de avena fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de kiwicha fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena con quinua; hojuela precocida de quinua avena fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena con moca; hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, trigo, y moca fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, ajonjolí y moca fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, soya con ajonjolí precocida fortificada con vitaminas y minerales; hojuela de avena, quinua, kiwicha, trigo, y moca fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, y moca fortificada con vitaminas y minerales; hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, y harina de chía fortificada con vitaminas y minerales; hojuela de avena, quinua, kiwicha, soya con ajonjolí precocida fortificada con vitaminas y minerales; destinados para el consumo humano; y, el informe n.° 2363-2022/DCEA/DIGESA, referente a las inspecciones sanitarias realizadas a la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C.;

Que, asimismo, de la evaluación de las referidas Actas de Inspección Sanitaria; y, de la documentación presentada como sustento de la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento del establecimiento de la empresa, remitida a la DIGESA, se concluyó que el establecimiento **cumple** con aplicar lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobado por la Resolución Ministerial n.° 445-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y normas sanitarias específicas aplicables, concordante con los artículos 89° y 95° de la Ley n.° 28642 - Ley General de Salud, sobre la condición de la calidad de los alimentos y aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, cuenta con **infraestructura**. La empresa cumple en su establecimiento lo normado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-98-SA; y, sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 445-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre infraestructura;

Lady E. Sarantoro Araya



PERÚ

Ministerio de Economía y Finanzas



Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

Que, cuenta con Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La empresa cumple en su establecimiento lo normado en su Buenas Prácticas de Manufactura, conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos;

Que, cuenta con el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). La empresa cumple en su establecimiento lo normado en su Programa de Higiene y Saneamiento, conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos;

Que, el nombre del producto HOJUELA PRECOCCIDA DE QUINUA AVENA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES; no refleja la naturaleza de su verdadera naturaleza de su composición de conformidad con lo establecido en el numeral 4.1 del Codex Stan 1 - 1985 Etiquetado de Alimentos Pre-empaquetados, por lo que el referido producto en el presente procedimiento será considerado con la siguiente denominación: HOJUELA PRECOCCIDA DE AVENA CON QUINUA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

Que, asimismo cuenta con el Plan HACCP. La empresa aplica en su establecimiento su Plan HACCP de acuerdo a lo establecido en su Plan HACCP: LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCCIDOS QUE INCLUYEN COCCION, código HAG-01, versión 07 del 25 de enero de 2022, elaborado para la línea de producción de: **Productos crudos:** Harinas de: Ajo, plátano, fortificadas con vitaminas y minerales; **Productos precocidos:** Harinas de: Trigo, quinoa, kiwicha, cebada, fortificadas con vitaminas y minerales; maca; **sémola de:** quinoa, fortificada con vitaminas y minerales; **hojuelas:** hojuelas de avena, cebada, trigo, cañihua, quinoa, kiwicha, fortificadas con vitaminas y minerales; hojuelas de: kiwicha, quinoa, mezcla de hojuelas de: avena con kiwicha, avena con quinoa; mezcla de hojuelas de avena con quinoa fortificada con vitaminas y minerales; **línea de mezclado y envasado:** Mezcla de: hojuelas precocidas de avena con maca; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, trigo con harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, cañihua, quinoa, kiwicha con semillas de ajonjolí y harina de maca, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha y harina de chia, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, soya con harina de ajonjolí, fortificada con vitaminas y minerales; conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 449-2006/MINSA;

Que, sin perjuicio de lo anterior, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta al administrado en la operación o intervención en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos de consumo humano, exceptuándose del trámite de aquellas que le habiliten para su comercialización, conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-98-SA; y, sus modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo n.° 1082 y Decreto Supremo n.° 034-2008/AG, respectivamente;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo n.° 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-98-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con

lo dispuesto en el artículo 33°, sobre Vigilancia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 449-2006/MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento (...);

Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 1° del precitado Decreto Supremo que modifica el artículo 95° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-98-SA, que prescribe: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea (...)", se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente sólo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutivo emitido por la autoridad competente;

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP, remitidos a esta Dirección, se evidenció que el establecimiento APLICA las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos productivos de las líneas del alimento antes mencionado, de acuerdo a lo preceptuado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 449-2006/MINSA, y normas sanitarias específicas aplicables, concordante con los artículos 89° y 95° de la Ley n.° 26842 - Ley General de Salud, sobre la calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias de su establecimiento;

En ese sentido, del análisis de los actuados y otando a las conclusiones abordadas, en el informe n.° 2363-2022/DCEA/DIGESA, por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA, y;

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; aprobado por el Decreto Legislativo n.° 1161; el Decreto Supremo n.° 008-2017-SA - Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; modificado por Decreto Supremo n.° 011-2017-SA; Ley n.° 26842 - Ley General de Salud; Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-98-SA, y sus modificatorias, y, la Ley n.° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General, modificada mediante Decreto Legislativo n.° 1272;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C ubicada en Cal. Manuel Seoane n.° 1851, distrito La Victoria, provincia Chiclayo, departamento Lambayeque, que comprende la línea de: **Productos crudos:** Harinas de: Ajo, plátano, fortificadas con vitaminas y minerales; **Productos precocidos:** Harinas de: Trigo, quinoa, kiwicha, cebada, fortificadas con vitaminas y minerales; **maca; sémola de:** quinoa, fortificada con vitaminas y minerales; **hojuelas:** hojuelas de avena (con premez de vitaminas y minerales, con o sin fortificantes); cebada, trigo, cañihua, quinoa, kiwicha, fortificada con vitaminas y minerales; **hojuelas de:** kiwicha, quinoa, mezcla de hojuelas de avena con kiwicha; **avena con quinoa;** mezcla de hojuelas de avena con quinoa fortificada con vitaminas y minerales; **línea de mezclado y envasado:** Mezcla de: hojuelas precocidas de avena con maca, hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, trigo con harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, cañihua, quinoa, kiwicha con semillas de ajonjolí y harina de maca, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha y harina de chia, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, soya con harina de ajonjolí, fortificada con vitaminas y minerales, destinada al consumo humano.

Artículo 2°.- El plazo de vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga mediante la presente resolución direccional es de dos (2) años.



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

000022	000023
<p>contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 68-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-98-SA, y sus modificatorias, incorporado por el Decreto Supremo n.° 004-2014-SA.</p> <p>Artículo 3°.- La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustentan la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA cuando esta lo requiera.</p> <p>Artículo 4°.- La empresa solicitante, bajo responsabilidad, debe comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP validado y efectuar periódicamente las verificaciones necesarias para corroborar su correcta aplicación en el proceso productivo de alimentos.</p> <p>Artículo 5°.- La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA disponga, pudiendo dejarse sin efecto conforme a Ley.</p> <p>Artículo 6°.- Notificar la presente resolución directoral, conforme a Ley.</p> <p style="text-align: center;">Regístrese y comuníquese.</p> <p style="text-align: center;">DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE Bgo. César Quichiz Romero Director Ejecutivo (a) Dirección de Certificaciones y Autorizaciones</p>	<div style="text-align: right;"> Firmado digitalmente por: OSCHIC ROUERO Rivero 2013/07/20 10:46 Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 30/06/2022 12:28:55</div> <p style="text-align: right;">N° 4498-2022/DCEA/DIGESA/SA</p> <p style="text-align: center;">MINISTERIO DE SALUD</p> <div style="text-align: center;"></div> <h2 style="text-align: center;">Resolución Directoral</h2> <p style="text-align: right;">Lima,30 de.....Junio..... del.....2022</p> <p>VISTOS:</p> <p>Los expedientes N° 30485-2022-DV y N° 72952-2021-CH, que contienen la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, presentada por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20479379739, con domicilio ubicado en Cal. Manuel Seoane N° 1851, distrito de La Victoria, provincia de Chiclayo, departamento de Lambayeque; la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA y el Informe N° 6311-2022/DCEA/DIGESA, emitido por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones, y.</p> <p>CONSIDERANDO:</p> <p>Que, con fecha 03 de marzo de 2022, mediante Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, la presente Dirección, resolvió otorgar la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, solicitada por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC;</p> <p>Que, con fecha 19 de mayo de 2022, la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC, solicitó la rectificación de la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 03 de marzo de 2022, en tanto se habría consignado de manera errónea los datos del Manual HACCP y los productos correspondientes a las líneas validadas;</p> <p>Que, mediante Informe N° 6311-2022/DCEA/DIGESA de fecha 07 de junio de 2022, esta Dirección, verificó que, con fecha 03 de marzo de 2022, se emitió la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, originada en la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, formulada por la empresa ALIMENTOS</p>

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

000024

décimo y en el artículo 1°, respecto a los productos de la línea validada, por lo que, esta autoridad sanitaria debe proceder a la rectificación de acuerdo al siguiente detalle:

Considerando tercero

DONDE DICE:

"[...] Que, (...) Con fecha 25 de enero de 2022, la empresa adjunta manual HACCP código HAAG01, versión 07 del 25 de enero de 2022 [...]."

DEBE DECIR:

"[...] Que, (...) Con fecha 25 de enero de 2022, la empresa adjunta manual HACCP código HAAG-01, versión 07, del 25 de enero de 2022 [...]."

Considerando décimo

DONDE DICE:

"[...] Que, (...) elaborado para la línea de producción de: Productos crudos: Harinas de Arroz, plátanos, fortificadas con vitaminas y minerales; Productos precocidos: Harinas de Trigo, quinoa, kiwicha, cebada, fortificadas con vitaminas y minerales; maca; sémola de quinoa, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas: hojuelas de avena, cebada, trigo, cañihua, quinoa, kiwicha, fortificado con vitaminas y minerales; hojuelas de kiwicha, quinoa, mezcla de hojuelas de avena con kiwicha; avena con quinoa; mezcla de hojuelas de avena con quinoa fortificada con vitaminas y minerales; línea de molido y envasado: Mezcla de hojuelas precocidas de avena con maca; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, trigo con harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, cañihua, quinoa, kiwicha con semillas de ajonjolí y harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha y harina de chíla, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, soya con harina de ajonjolí, fortificada con vitaminas y minerales [...]."

DEBE DECIR:

"[...] Que, (...) elaborado para la línea de producción de: Productos crudos: Harinas de Arroz, plátanos, fortificadas con vitaminas y minerales; Productos precocidos: Harinas de Trigo, quinoa, kiwicha, cebada, fortificadas con vitaminas y minerales; maca; sémola de quinoa, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas: hojuelas de avena, cebada, trigo, cañihua, quinoa, kiwicha, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas de kiwicha, quinoa, mezcla de hojuelas de avena con kiwicha; avena con quinoa; mezcla de hojuelas de avena con quinoa fortificada con vitaminas y minerales; Molido y envasado: Mezcla de hojuelas precocidas de avena con maca; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, trigo con harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, cañihua, quinoa, kiwicha con semillas de ajonjolí y harina de maca, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha y harina de chíla, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, soya con harina de ajonjolí, fortificada con vitaminas y minerales [...]."

Artículo 1°

DONDE DICE:

"[...] Artículo 1°.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa ALIMENTOS AGRÍCOLAS Y LACTEOS S.A.C., que comprende la línea de: Productos crudos: Harinas de Arroz, plátanos,

000025

fortificadas con vitaminas y minerales; Productos precocidos: Harinas de Trigo, quinoa, kiwicha, cebada, fortificadas con vitaminas y minerales; maca; sémola de quinoa, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas: hojuelas de avena (con premix de vitaminas y minerales, con o sin fosfato tricalcico), cebada, trigo, cañihua, quinoa, kiwicha, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas de kiwicha, quinoa; mezcla de hojuelas de avena con kiwicha; avena con quinoa; mezcla de hojuelas de avena con quinoa fortificada con vitaminas y minerales; línea de molido y envasado: Mezcla de hojuelas precocidas de avena con maca; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, trigo con harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, cañihua, quinoa, kiwicha con semillas de ajonjolí y harina de maca, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha y harina de chíla, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, soya con harina de ajonjolí, fortificada con vitaminas y minerales [...]."

DEBE DECIR:

"[...] Artículo 1°.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa ALIMENTOS AGRÍCOLAS Y LACTEOS S.A.C., (...) que comprende la línea de: Productos crudos: Harinas de Arroz, plátanos, fortificadas con vitaminas y minerales; Productos precocidos: Harinas de Trigo, quinoa, kiwicha, cebada, fortificadas con vitaminas y minerales; maca; sémola de quinoa, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas: hojuelas de avena, cebada, trigo, cañihua, quinoa, kiwicha, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas de kiwicha, quinoa; mezcla de hojuelas de avena con kiwicha; avena con quinoa; mezcla de hojuelas de avena con quinoa fortificada con vitaminas y minerales; Molido y envasado: Mezcla de hojuelas precocidas de avena con maca; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, trigo con harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, cañihua, quinoa, kiwicha con semillas de ajonjolí y harina de maca, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha y harina de chíla, fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, soya con harina de ajonjolí, fortificada con vitaminas y minerales [...]."

Que, asimismo, respecto a la solicitud de la empresa, en cuanto a la omisión del término "fortificado con vitaminas y minerales o no", en el producto Hojuela precocida de avena, cabe señalar que, de la revisión de la descripción de los productos ítem 6.3.1 Hojuela Precocida de Avena y ítem 6.3.7 Hojuela Precocida de Avena Fortificada con vitaminas y minerales, del Manual HACCP, código HAAG-01, versión 07, del 25 de enero de 2022, se advierte que, ambos productos son fortificados con vitaminas, en tanto que el segundo producto además, está fortificado con fosfato tricalcico; en adición, de la revisión de los ingredientes declarados en el trámite de Registro Sanitario de los productos 3 y 15 citados en la lista de productos adjuntos en la VUCE con fecha 25 de enero de 2022, se determinó que, ambos productos son fortificados con vitaminas y minerales, los mismos que han sido considerados como hojuelas de avena fortificadas con vitaminas y minerales, correspondientes a la línea de productos precocidos, por lo que, no procede, la referida solicitud de rectificación;

Que, es de verse que la situación generada en la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEAD/IGESA/SA, de fecha 03 de marzo de 2022, evidenció la comisión de un error material, el mismo que, no altera lo sustancial del documento modificado, de allí la necesidad de corregirlo, en aplicación de lo dispuesto en el numeral 212.1 del artículo 212°, sobre Rectificación de Errores, del Capítulo I, sobre Revisión de Oficio, del Título III, De la Revisión de los Actos en Vía Administrativa, de la Ley del Procedimiento Administrativo General, que establece: "[...] 212.1 Los errores material o aritméticos en los actos administrativos pueden ser rectificadas con efecto retroactivo en cualquier momento de oficio o a instancia de los administrados, siempre que no se afecte lo sustancial de su contenido ni el sentido de la decisión";



PERÚ

Ministerio de Economía y Finanzas



Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

<p style="text-align: center;">000026</p> <p>Que, del análisis de los acteos y conclusiones del Informe N° 6311-2022/DCEA/DIGESA, de fecha 07 de junio de 2022, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,</p> <p>De conformidad con el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; el Decreto Supremo N° 008-2017-SA, Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Decreto Supremo N° 011-2017-SA; la Ley N° 28942, Ley General de Salud; el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias; y, la Ley del Procedimiento Administrativo General;</p> <p>SE RESUELVE:</p> <p>Artículo 1°.- RECTIFICAR la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 03 de marzo de 2022, conforme a los fundamentos expuestos en la parte considerativa de la presente Resolución Directoral.</p> <p>Artículo 2°.- DENEGAR la solicitud de rectificación de Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 03 de marzo de 2022, en cuanto a la omisión del término "fortificado con vitaminas y minerales o no", conforme a los fundamentos expuestos en la parte considerativa de la presente Resolución Directoral.</p> <p>Artículo 3°.- RATIFICAR los demás extremos contenidos en la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 03 de marzo de 2022.</p> <p>Artículo 4°.- Notificar la presente Resolución Directoral al administrado, conforme a Ley.</p> <p style="text-align: center;">Regístrese y comuníquese.</p> <p style="text-align: center;">DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE Blay Elmer Sánchez Romero Director Ejecutivo (R) Dirección de Certificaciones y Autorizaciones</p>	<p style="text-align: center;">000027</p> <div style="text-align: right;">  <p>Firmado digitalmente por: JUAN PABLO SUAREZ TAYLOR F/AJ 28131072027 Jure Módulo: Soy el autor del documento Fecha: 2022/06/02 13:28:37 -0500</p> </div> <p style="text-align: center;">MINISTERIO DE SALUD N° 5801-2022/DCEA/DIGESA/SA</p> <p style="text-align: center;"></p> <h3 style="text-align: center;">Resolución Directoral</h3> <p style="text-align: right;"><i>Lima, 08 de de del 2022.</i></p> <p>VISTOS:</p> <p>Los expedientes N° 50427-2022-DV y N° 72952-2021-CH, que contienen la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, presentada por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C. identificada con Registro Unico de Contribuyente N° 20479379735, con domicilio ubicado en Cal. Manuel Seoane N° 1851, distrito La Victoria, provincia Chiclayo, departamento Lambayeque; la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, rectificada mediante N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA; y, el Informe N° 9745-2022/DCEA/DIGESA, emitido por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones; y,</p> <p>CONSIDERANDO:</p> <p>Que, con fecha 03 de marzo de 2022, mediante Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, rectificada mediante N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA, la presente Dirección, resolvió otorgar la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, solicitada por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C.;</p> <p>Que, con fecha 01 de agosto de 2022, la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C. presentó un escrito solicitando que, se rectifique la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, rectificada mediante N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA, para que se incluya la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada por R.M. N° 451-2008/MNSA y se precise que autoriza la producción para la línea de producción de productos crudos y pre cocidos;</p> <p>Que, mediante Informe N° 9745-2022/DCEA/DIGESA, esta Dirección, informó que, con fecha 03 de marzo de 2022, mediante Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, rectificada mediante N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA, originada en la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, formulada por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C. Al respecto, para efectos de</p>
--	--

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

presente caso, resulta importante señalar que, de la revisión de la documentación que obra en el expediente N° 72952-2021-CH, documentación presentada en la VUCE (SUCE 2021655849), evaluación del manual HACCP código HAAG-01, versión 07 del 25/01/2022 y de la evaluación del quinto párrafo de la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, que refiere que la empresa cumple con aplicar lo establecido en la normas específicas, se precisa que la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C. aplica lo establecido Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados para Programas Sociales de Alimentación, aprobado mediante Resolución Directoral N° 451-2009/MINSA, en la fabricación de los alimentos validados en la citada Resolución Directoral. Respecto a la solicitud de precisión de las líneas de producción en la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, se informa que en el décimo primer párrafo de la citada Resolución Directoral, refiere que su empresa Aplica lo establecido en su plan HACCP: LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, código HAAG-01, versión 07 del 25 de enero de 2022, elaborado para la línea de producción de: Productos crudos; Productos precocidos; y línea de mezclado y envasado; en tanto que en el artículo 1° de la parte resolutive de la Resolución Directoral citada precisa los productos por líneas de producción (03 líneas), por lo que no procede realizar la corrección como una sola línea de producción, en concordancia con lo establecido en el artículo 4° de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por R. M. n° 449-2006/MINSA, que refiere: "... El plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida...". Cabe precisar que la R.D. N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA del 30/06/2022 corresponde a la rectificación de la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA del 03 de marzo de 2022. Por los motivos antes expuestos, se advierte que la solicitud de la empresa, no corresponde a un error material en la referida resolución, toda vez que el presente procedimiento tiene alcance la línea de producción y productos citados en la Resolución Directoral; siendo la empresa responsable de cumplir las demás disposiciones normativas que sean aplicables a la comercialización de los alimentos destinados al consumo humano, establecidas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D. S. n° 007-98-SA, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, Decreto Legislativo 1062 y Decreto Supremo N° 034-2008/AG.

Que, del análisis de los actuados y conclusiones del Informe N° 8745-2022/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA, y,

De conformidad con el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, el Decreto Supremo N° 008-2017-SA, Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Decreto Supremo N° 011-2017-SA, la Ley N° 26842, Ley General de Salud, el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, y, la Ley del Procedimiento Administrativo General;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- PRECISAR la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, rectificada mediante N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA respecto que, la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C. aplica lo establecido Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados para Programas Sociales de Alimentación, aprobado mediante Resolución Directoral N° 451-2009/MINSA, en la fabricación de los alimentos autorizados.

Artículo 2°.- PRECISAR la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, rectificada mediante N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA respecto que la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C. aplica lo establecido en su plan HACCP: LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, código HAAG-01, versión 07 del 25 de enero de 2022, elaborado para la línea de producción de: Productos crudos; Productos precocidos; y línea de mezclado y envasado.

Artículo 3°.- RATIFICAR los demás extremos contenidos en la Resolución Directoral N° 1561-2022/DCEA/DIGESA/SA, rectificada mediante N° 4466-2022/DCEA/DIGESA/SA.

Artículo 4°.- Notificar la presente Resolución Directoral al administrado, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese,

DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE
NAREN TAKUR VIVANCO QUINO
Director Ejecutivo
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

Lady E. Sarizandi /
DCEA/SA

Como se puede apreciar, el Impugnante presentó copia de la Resolución Directoral N° 1561 -2022/DCEA/DIGESA/SA de fecha 03 de marzo de 2022, rectificada mediante Resolución Directoral N° 4466 -2022/DCEA/DIGESA/SA de fecha 30 de junio de 2022 y la precisión de la Resolución Directoral N° 5801 -2022/DCEA/DIGESA/SA de fecha 8 de setiembre de 2022, a través de las cuales la DIGESA otorgó validación técnica oficial



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

OSCE

Organismo
Superior de las
Contrataciones
del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

del Plan HACCP al Impugnante, que comprende la línea de producción de una variedad de productos crudos, precocidos, mezclados y envasados.

18. En este contexto, se debe tener en consideración que el objeto de la presente convocatoria es la adquisición de los siguientes productos: *"Hojuela de cereales quinua avena kiwicha cañihua maca y ajonjolí precocidos fortificados con vitaminas y minerales"*; por lo tanto, los productos en las bases integradas son hojuelas de cereales, quinua, avena, kiwicha, cañihua, maca y ajonjolí precocidas, fortificadas con vitaminas y minerales.

Ahora bien, de la revisión de la Resolución Directoral N° 1561 -2022/DCEA/DIGESA/SA y su rectificatoria las Resolución Directoral N° 4466 -2022/DCEA/DIGESA/SA y N° 5801 -2022/DCEA/DIGESA/SA, a través de la cual la DIGESA otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP al Impugnante, se advierte que **no se otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP para el producto Hojuelas precocidas: ajonjolí y maca.**

19. Ahora bien, se debe tener en consideración que la *"Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación"*, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, establece que su objeto es establecer las condiciones y requisitos sanitarios que deben estar presentes en la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos producidos a base de granos y otros, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad en protección de la salud de los consumidores beneficiarios de los programas sociales de alimentación.

Al respecto, la referida normativa señala que el Sistema HACCP es el *"Sistema de análisis de riesgos y de puntos de control críticos. Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final"*.

20. En concordancia con ello, el Decreto Supremo N° 004-2014-SA, que aprobó la modificación e incorporación de algunos artículos del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo 007-98-SA, indica que 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. Así, el artículo 58-A establece

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

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.

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.

[...]

Las demás disposiciones técnicas referidas a la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, se encuentran contenidas en la norma sanitaria vigente.

Los establecimientos que fabriquen o elaboren alimentos y bebidas de alto riesgo, deben contar obligatoriamente con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP."

El subrayado y resaltado es agregado

21. Por otra parte, de acuerdo con 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, la seguridad e inocuidad alimentaria se verifica de acuerdo a la aplicación del sistema HACCP, el cual debe aplicarse para cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida, conforme se puede apreciar a continuación:

Artículo 4.- Aplicación del Sistema HACCP

La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un "Plan HACCP", debiendo el fabricante cumplir con los requisitos previos establecidos en las disposiciones legales vigentes en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas, además de cumplir con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y los Códigos de Prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimento.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

El Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida. Será revisado periódicamente para incorporar en cada fase los avances de la ciencia y de la tecnología alimentaria.

De presentarse alguna modificación en el producto final, durante el proceso o en cualquier fase de la cadena alimentaria, debe validarse la aplicación del Sistema HACCP y enmendarse el correspondiente Plan HACCP con la consiguiente notificación obligatoria de los cambios realizados a la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud”

El resaltado es agregado

Asimismo, se debe tener en cuenta que el artículo 36 de la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA señala que se incurre en infracción sanitaria "Cuando el Plan HACCP no corresponde a la fabricación del o los productos que fabrica".

Como puede advertirse, la línea de producción refiere al conjunto de procesos que deben seguirse respecto a cada uno de los alimentos o bebidas (insumos) que serán objeto de transformación para obtener un producto final.

Para mayor detalle, el artículo 18 de la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA señala que, uno de los pasos necesarios para formular el Plan HACCP, es la descripción completa de los alimentos que se procesan, a fin de identificar los peligros inherentes a las materias primas con las que se va a trabajar, conforme a su composición y estructura fisicoquímica. Así, el referido artículo señala lo siguiente:

“Artículo 18.- Descripción del producto alimenticio (Paso 2)

En el proceso de evaluación de peligros se debe realizar la descripción completa de los alimentos que se procesa, a fin de identificar peligros que puedan ser inherentes a las materias primas, ingredientes, aditivos o a los envases y embalajes del producto. Debe tenerse en cuenta la composición y la estructura fisicoquímica (incluida actividad de agua - Aw, pH, etc), los tratamientos para reducción o eliminación de microorganismos (térmico, refrigeración, congelación, curado en salmuera, ahumado, etc.), el envasado, el tipo de envase, la vida útil, las condiciones de almacenamiento y el sistema de distribución.

El resaltado es agregado

Asimismo, debe tenerse presente que, conforme al artículo 30 de la Resolución



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

Ministerial N° 449-2Q06-MINSA, el Plan HACCP elaborado por cada fabricante debe ser validado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), validación que corresponde exclusivamente respecto al producto o productos objeto de solicitud de evaluación.

22. En consecuencia, este Colegiado advierte que los alimentos y bebidas que son objeto de comercialización, sobre todo si están dirigidos al *Programa del Vaso de Leche*, deben ser elaborados de manera que sean inocuos y seguros para quienes los consuman, para lo cual se ha previsto que cada fabricante elabore un Plan HACCP, el cual 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 estar referidos en específico para cada alimento** o bebida, pues deben tenerse presente las materias primas o insumos correspondientes a cada producto, para que de acuerdo a su composición y la estructura físico química, puedan determinarse los tratamientos para reducción o eliminación de microorganismos, el envasado, el tipo de envase, la vida útil, las condiciones de almacenamiento y el sistema de distribución.

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

23. Teniendo en cuenta ello, este Colegiado advierte que, en el presente caso, la Resolución Directoral N° 1561 -2022/DCEA/DIGESA/SA y su rectificatoria las Resolución Directoral N° 4466 -2022/DCEA/DIGESA/SA y N° 5801 -2022/DCEA/DIGESA/SA A, a través de la cual la DIGESA otorgó validación técnica oficial del **Plan HACCP** al Impugnante, **no se otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP para el producto Hojuelas precocidas: ajonjolí y maca.**
24. Conforme a lo expuesto, se concluye que el Impugnante no cumplió con acreditar la Copia de la Resolución de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, solicitada como un requisito de admisión en las bases integradas del procedimiento de selección.
25. Por otra parte, con relación a lo señalado por el Impugnante, referido a que en el visto de la Resolución Directoral N° 1561 -2022/DCEA/DIGESA/SA se advierte, según



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

Expediente N° 72952-2021-CH y 72952-2021-CH-01, que solicitó la validación técnica oficial del Plan HACCP para una serie de productos, entre ellos el producto denominado: “Hojuela precocida de avena, cañihua, quinua, kiwicha, ajonjolí y maca fortificada con vitaminas y minerales”, por lo que el producto solicitado en las bases si obra dentro del expediente solicitado para la emisión de la validación respectiva; cabe precisar que, si bien es cierto de la revisión del Visto de la Resolución Directoral N° 1561 -2022/DCEA/DIGESA/SA se observa que el Impugnante solicitó la validación técnica oficial del Plan HACCP para el producto materia de la presente contratación; sin embargo, de la parte resolutive de la Resolución Directoral N° 1561 -2022/DCEA/DIGESA/SA se verifica que la autoridad sanitaria competente en la materia [DIGESA] no otorgó la validación técnica oficial del Plan **Plan HACCP para el producto Hojuelas precocidas: ajonjolí y maca.**

Al respecto, cabe señalar que conforme lo dispuesto por el artículo 1 del Decreto Supremo N° 004-2014-SA que modifica el artículo 95 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, **el establecimiento se considera habilitado sanitariamente solo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutive emitido por la autoridad competente.**

En ese sentido, de la revisión de la Resolución Directoral N° 1561 -2022/DCEA/DIGESA/SA, así como de sus rectificatorias las Resolución Directoral N° 4466 -2022/DCEA/DIGESA/SA y N° 5801 -2022/DCEA/DIGESA/SA, se verifica en sus partes resolutivas, que la autoridad competente en la materia [DIGESA] **no otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP para el producto Hojuelas precocidas: ajonjolí y maca.** Por lo tanto, este Colegiado determina que este alegato planteado por el Impugnante carece de sustento y no resulta amparable.

26. En ese contexto, no corresponde amparar pretensión del Impugnante, referida a revocar la decisión del Comité de Selección de no admitir su oferta por incumplir con acreditar la Resolución de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP solicitada en las bases integradas; en consecuencia, de conformidad con lo establecido en el literal a) del numeral 128.1 del artículo 128 del Reglamento, corresponde declarar infundado el recurso de apelación interpuesto por el Impugnante y, por su efecto, confirmar la decisión del Comité de Selección de no admitir la oferta que presentó en el ítem 2 del procedimiento de selección.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

OSCE
Organismo
Superior de las
Contrataciones
del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

27. Finalmente, atendiendo a que el Impugnante no ha logrado revertir su condición de descalificado, este no ha adquirido la condición de postor hábil, y por lo tanto carece de legitimidad procesal para impugnar el otorgamiento de la buena pro al Adjudicatario; razón por la cual, en atención de lo dispuesto en el literal g) del numeral 123.1 de artículo 123 del Reglamento, corresponde declarar improcedente el recurso de apelación en el extremo que cuestiona el otorgamiento de la buena pro del procedimiento de selección.

Por estos fundamentos, de conformidad con el informe de la vocal ponente Annie Elizabeth Pérez Gutiérrez, y la intervención de los vocales Cristian Joe Cabrera Gil y Roy Nick Álvarez Chuquillanqui [En reemplazo de la vocal Violeta Lucero Ferreyra Coral], atendiendo a la conformación de la Cuarta Sala del Tribunal de Contrataciones del Estado, según lo dispuesto en la Resolución N° 056-2021- OSCE/PRE del 9 de abril de 2021, la Resolución N° D000090-2022-OSCE-PRE, y conforme al Rol de Turnos de Vocales de Sala Vigente, y en ejercicio de las facultades conferidas en el artículo 59 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF, y los artículos 20 y 21 del Reglamento de Organización y Funciones del OSCE, aprobado por Decreto Supremo N° 076-2016-EF del 7 de abril de 2016, analizados los antecedentes y luego de agotado el debate correspondiente, por unanimidad;

LA SALA RESUELVE:

1. Declarar **INFUNDADO** el recurso de apelación interpuesto por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C., en el extremo que cuestiona la no admisión de la oferta que presentó en el **ítem 2** de la Licitación Pública N° 002-2022-MPS-CS - Primera Convocatoria, por relación de ítems, efectuada para la "*Adquisición de bienes para el Programa Vaso de Leche Año 2022*"; e **IMPROCEDENTE** en el extremo que cuestiona el otorgamiento de la buena pro en el ítem 2 de dicho procedimiento de selección al postor MOLINERA DEL NORTE E.I.R.L., conforme a los fundamentos expuestos; en consecuencia corresponde:
 - 1.1 **CONFIRMAR** la decisión del Comité de Selección de no admitir la oferta presentada por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C., en el ítem 2 de la Licitación Pública N° 002-2022-MPS-CS - Primera Convocatoria.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Organismo
Supervisor de las
Contrataciones
del Estado

Tribunal de Contrataciones del Estado

Resolución N° 4001-2022-TCE-S4

- 1.2 **CONFIRMAR** el otorgamiento de la buena pro en el ítem 2 de la Licitación Pública N° 002-2022-MPS-CS - Primera Convocatoria, al postor MOLINERA DEL NORTE E.I.R.L.
2. **EJECUTAR** la garantía presentada por la empresa ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS S.A.C., para la interposición de su recurso de apelación.
3. **Dar por agotada** la vía administrativa.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

ROY NICK ÁLVAREZ CHUQUILLANQUI

VOCAL

DOCUMENTO FIRMADO
DIGITALMENTE

ANNIE ELIZABETH PÉREZ GUTIÉRREZ

VOCAL

DOCUMENTO FIRMADO
DIGITALMENTE

CRISTIAN JOE CABRERA GIL

PRESIDENTE

DOCUMENTO FIRMADO
DIGITALMENTE

ss.

Cabrera Gil.

Álvarez Chuquillanqui.

Pérez Gutiérrez.