

MIDIS

Expediente N°2024-0078481

Remitente:

OTROS - CAMARA DE COMERCIO DE LIMA -

Destinatario:

c/copia:

N° de Folios:

PP

43

Recibido:

N° Anexos:

13/12/2024 - 09:19

Referencia:

Registrador:

HUARI HUAPAYA JUAN

Observación:CORREO ELECTRONICO

Consultas: http://sdv.midis.gob.pe/Sis_EstadoTramite

Teléfonos: (51)-1-631-8000

Nota: La recepción NO da conformidad al contenido.



**CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA
DE COMERCIO DE LIMA**

Expediente N° 0041-2024-CCL

ALIMENTOS PROCESADOS S.A.

Vs.

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
COMITÉ DE COMPRAS ICA 2**

LAUDO ARBITRAL

Tribunal Arbitral

EDUARDO BARBOZA BERAÚN

GUSTAVO DE VINATEA BELLATÍN

RAFAEL AYSANO PASCO

Secretaria Arbitral

JIMENA MEZA CONTRERAS

Lima, 12 de diciembre de 2024

ORDEN PROCESAL N° 7.

En Lima, a los 12 días del mes de diciembre del año dos mil veinticuatro, el Tribunal Arbitral, luego de haber realizado las actuaciones arbitrales pertinentes, de conformidad con la Ley de Arbitraje, habiendo escuchado los argumentos sometidos a su conocimiento y deliberado en torno a las pretensiones planteadas por la Demandante, dicta el siguiente LAUDO ARBITRAL DE DERECHO:

I. NOMBRES DE LAS PARTES Y DE SUS REPRESENTANTES

1.1. Demandante

1. Alimentos Procesados S.A. (en adelante, "**Alprosa**" o la "**Demandante**"), con R.U.C N° 20100226902, con domicilio real y procesal en Av. Calle Augusto Perez Aranibar N° 208, distrito de Sachaca de Surco, provincia y departamento de Arequipa
2. El representante de Sigmalab es el señor Javier Alberto Gonzalo Tapia Corrales Nieves.

1.2. Demandados

3. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante, "**Qali Warma**" o "**PNAEQW**") y el Comité de Compras Ica 2 (en adelante, el "**Comité de Compras**"), este último con R.U.C N° 20534834960 y con domicilio procesal en la Av. Cutervo Oeste 296 MZ. A-4 Lote 05 Urb. San Isidro, distrito, provincia y departamento de Ica.
4. El representante de Qali Warma es el señor Renan Salas Soliz.
5. La representante del Comité de Compras es la señora Norma Sabina Perez Tipacti.
6. A ambas partes se les denominará, en adelante, de manera conjunta, como las "**Partes**".

II. CONVENIO ARBITRAL Y EXISTENCIA DE LA RELACIÓN JURÍDICA PROCESAL

7. El 20 de enero de 2023, las partes suscribieron los siguientes contratos: **(i)** 0001-2023-CC-ICA 2/PRODUCTOS ICA 1 y **(ii)** 0003-2023-CC-ICA 2/PRODUCTOS ICA 2 a través del cual la Demandante se obligó a suministrar

a los centros educativos ahí mencionados determinados alimentos para ser distribuidos entre sus estudiantes a cambio de la contraprestación ahí establecida (a ambos contratos se les denominará, en adelante, de manera conjunta, como el "**Contrato**").

8. El presente arbitraje se inicia al amparo del convenio arbitral incorporado en el Contrato, en el que las partes acordaron lo siguiente:

"CLÁUSULA VIGÉSIMO SEGUNDA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

22.1 Cualquier discrepancia, litigio o controversia resultante del contrato o relativo a éste, se resolverá por un tribunal arbitral conformado por tres (03) integrantes, mediante el arbitraje con aplicación de la legislación nacional vigente, de derecho, organizado y administrado por la Unidad de Arbitraje del Centro de Análisis de Resolución de Conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú o por el Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima, de conformidad con los reglamentos vigentes de dichas instituciones, y se regirá por las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1071 – Decreto Legislativo que Norma el Arbitraje. El arbitraje tendrá como sede, la ciudad de Lima.

Asimismo, cuando la controversia esté relacionada únicamente a la aplicación de penalidades y estas no superen las 10 UIT las partes acuerdan que esta se resolverá por árbitro único nombrado por el centro que administre el arbitraje.

Las partes acuerdan que los plazos aplicables dentro de las reglas del arbitraje serán los siguientes:

- Plazo para demandar, contestar o reconvenir: 20 días hábiles. (El mismo plazo operaría para cuestionar los medios de prueba ofrecidos)*
- Plazo para reconsiderar resoluciones distintas al laudo: 10 días hábiles.*
- Plazo para solicitar interpretación, exclusión, integración o rectificación del laudo: 15 días hábiles.*

22.2 Las partes acuerdan que, de interponerse recurso de anulación contra el laudo arbitral, no se requerirá la presentación de carta fianza y/o garantía alguna como requisito de procedibilidad del recurso; siendo este acuerdo, oponible a cualquier reglamento del Centro de Arbitraje que administre el proceso arbitral.

22.3 Las controversias relacionadas a la resolución de contrato y/o aplicación de penalidad podrán ser sometidas por el/la PROVEEDOR/A a

arbitraje dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a su comunicación. Vencido el plazo anteriormente señalado sin que se haya iniciado procedimiento alguno, se entenderá que la resolución del contrato y/o aplicación de penalidades ha quedado consentida. 5

22.4 El laudo arbitral que se emita conforme a los numerales precedentes será definitivo e inapelable, teniendo el valor de cosa juzgada y deberá ejecutarse como una sentencia.

CLÁUSULA VIGÉSIMO TERCERA: EXTENSION DEL CONVENIO ARBITRAL

A efectos de la participación del PNAEQW en los procesos arbitrales derivados o resultantes de este contrato, se aplicará lo dispuesto en el artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1071, mediante el cual se extiende el convenio arbitral "a aquellos cuyo consentimiento de someterse a arbitraje, según la buena fe, se determina por su participación activa y de manera determinante en la negociación, celebración, ejecución o terminación del Contrato que comprende el convenio arbitral o al que el Convenio esté relacionado. Se extiende también a quienes pretendan derivar derechos o beneficios del Contrato, según sus términos".

III. CONFORMACIÓN DEL TRIBUNAL ARBITRAL

9. Con fecha 05 de febrero de 2024, el Dr. Rafael Aysanoa fue designado como árbitro de parte por la Demandante, quien aceptó tal designación.
10. Luego, el 06 de marzo de 2024, El Dr. Gustavo de Vinatea Bellatín fue designado como árbitro de parte por Qali Warma y el Comité de Compras, quien aceptó tal designación.
11. Finalmente, el 08 de mayo de 2024, el Dr. Eduardo Barboza Beraún fue designado como presidente del Tribunal Arbitral por los dos árbitros antes señalados, quien aceptó tal designación.

IV. DERECHO APLICABLE

12. El Contrato se rige por lo establecido en sus cláusulas y la ley aplicable al fondo de la controversia es la Ley peruana.

V. LUGAR E IDIOMA DEL ARBITRAJE

13. De conformidad con lo establecido en los artículos 18 y 19 del Reglamento del Centro de Arbitraje, la sede del Arbitraje es la ciudad de Lima y, como sede institucional, el local del Centro ubicado en la Avenida Giuseppe Garibaldi N° 396, en el distrito de Jesús María. El idioma es el castellano.

VI. MEDIOS PROBATORIOS PRESENTADOS POR LAS PARTES

14. El Tribunal Arbitral declara que el presente proceso arbitral se ha realizado respetando los derechos de acción y contradicción de las partes, otorgándoles un plazo razonable para la presentación de sus posiciones y medios probatorios respectivos.
15. En ese sentido, este colegiado deja constancia que ha analizado todos y cada uno de los medios probatorios presentados por ambas partes en sus respectivos memoriales de fondo (demanda, contestación de demanda y su ampliación y la absolución a esta última) y es sobre la base del análisis conjunto de todos ellos que expide el presente Laudo Arbitral de Derecho.
16. Cabe precisar que, en aplicación del principio de comunidad de la prueba, los medios probatorios, desde el momento que fueron presentadas, pasaron a pertenecer al presente arbitraje y, por consiguiente, pueden ser utilizadas para acreditar hechos que incluso vayan en contra de los intereses de la parte que las ofreció.
17. Se deja constancia que, al emitir el presente Laudo Arbitral de Derecho, el Tribunal Arbitral ha valorado la totalidad de los medios probatorios presentados por ambas partes. De este modo, la no indicación expresa de alguno de los medios probatorios obrantes en el expediente o hechos relatados por las partes, no implica -bajo ninguna circunstancia- que determinado medio probatorio o hecho no haya sido debidamente valorado.
18. Por lo expuesto, el Tribunal Arbitral deja claramente establecido que en aquellos supuestos en los que este laudo arbitral hace referencia a algún medio probatorio o hecho en particular, lo hace con fines ilustrativos, atendiendo la pertinencia de estos para el análisis del presente Laudo Arbitral de Derecho, sin que ello implique que los demás medios probatorios o hechos no hayan sido debidamente valorados.

VII. SOBRE LAS PRETENSIONES DE LA DEMANDA

19. El Tribunal Arbitral realizará su análisis sobre la base de cada una de las pretensiones interpuestas por el Demandante. A continuación, pasamos a transcribir cada una de las pretensiones interpuestas por dicha parte:

"Primera Pretensión Autónoma:

Que se declare la nulidad de todos los actos del PNAEQW derivados de la ejecución de nuestros contratos del Proceso de Compras 2023 que determinaron el descuento de S/51,539.40 aplicado a la SEPTIMA ENTREGA, correspondiente al pago del producto CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL, entregado en los Ítems Ica 1 y Salas durante la TERCERA ENTREGA al COMITÉ DE COMPRA ICA 2 por estar viciados".

"Segunda Pretensión Autónoma:

Que la parte demandada nos pague el importe correspondiente al valor del producto CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL, marca CASPIO, que nos fue descontado de la entrega realizada en los ítems Ica 1 y Salas, correspondiendo en este caso a la suma de S/51,539.40".

"Tercera Pretensión Autónoma:

Pago de costas y costos del proceso".

VIII. ANÁLISIS DE LAS PRETENSIONES INTERPUESTAS POR EL DEMANDANTE Y VALORACIÓN PROBATORIA:

20. Antes de analizar el fondo de la controversia, resulta oportuno realizar algunas precisiones sobre la motivación de las decisiones jurisdiccionales. El artículo 56¹ del Decreto Legislativo N° 1071 señala que todo laudo debe ser motivado.
21. Respecto de la motivación de los laudos arbitrales se debe tener en consideración este derecho forma parte del derecho al debido proceso, el

¹ "**Artículo 56.- Contenido del laudo:** Todo laudo deberá ser motivado, a menos que las partes hayan convenido algo distinto o que se trate de un laudo pronunciado en los términos convenidos por las partes conforme al artículo 50. Constarán en el laudo la fecha en que ha sido dictado y el lugar del arbitraje determinado de conformidad con el numeral 1 del artículo 35. El laudo se considera dictado en ese lugar".

mismo que se encuentra regulado en el artículo 139 de la Constitución Política del Perú², en el que se establece de manera expresa que el debido proceso es un principio y un derecho.

22. Asimismo, se debe tener en consideración que el Tribunal Constitucional ha señalado que *"el derecho al debido proceso comprende, a su vez, un haz de derechos que forman parte de su estándar mínimo; entre estos derechos constitucionales, especial relevancia para el presente caso adquiere el derecho a la motivación de las resoluciones (...)"*. En tal sentido, la debida motivación forma parte del contenido del derecho fundamental que tienen las partes a un debido proceso.
23. No debemos perder de vista que, en la misma sentencia, el Tribunal Constitucional ha señalado de manera expresa que el derecho al debido proceso (por ende, motivación) se debe aplicar no solo a nivel judicial, sino también en sede administrativa e incluso entre particulares (arbitraje).
24. En consecuencia, la motivación en el arbitraje también es un derecho fundamental. Para tener una decisión motivada, esta debe contar con estándares mínimos de motivación que permitan a las partes conocer las razones por las cuales su pretensión ha sido aceptada o denegada.
25. Es en este contexto que se analizarán las posiciones de las Partes, de modo que el Tribunal Arbitral decidirá -motivadamente- cuál de ellas se encuentran acreditadas o probadas en el presente arbitraje, a fin de resolver la controversia con arreglo a ley.

VIII.1. SOBRE LA PRIMERA PRETENSIÓN PRINCIPAL DE LA DEMANDA

"Que se declare la nulidad de todos los actos del PNAEQW derivados de la ejecución de nuestros contratos del Proceso de Compras 2023 que determinaron el descuento de S/51,539.40 aplicado a la SEPTIMA ENTREGA, correspondiente al pago del producto CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL, entregado en los Ítems Ica 1 y Salas durante la TERCERA ENTREGA al COMITÉ DE COMPRA ICA 2 por estar viciados".

². **Artículo 139.- Principios de la Administración de Justicia:** Son principios y derechos de la función jurisdiccional: (...) 3. La observancia del debido proceso y la tutela jurisdiccional. Ninguna persona puede ser desviada de la jurisdicción predeterminada por la ley, ni sometida a procedimiento distinto de los previamente establecidos, ni juzgada por órganos jurisdiccionales de excepción ni por comisiones especiales creadas al efecto, cualquiera sea su denominación".

Posición de Alprosa:

26. El demandante sostiene que el día 25/04/2023 se presentó al PNAEQW a través de su plataforma Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación (SIGDEL) el expediente de liberación de productos, para la tercera entrega de productos. Dicha entrega contenía entre los productos a liberar el denominado CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL, marca CASPIO, LOTE LT: PSJTA1F.P.20-02-2023 F.V.20-02-2027 (en adelante, la "**Conserva de Pescado**" o el "**Producto**").
27. Asimismo, indica que el 05/05/2023 el Supervisor de Plantas y Almacenes (SPA) de Qali Warma emitió el INFORME N° D000014-2023 MIDIS/PNAEQW-UTICA-MAP donde indicaba que la documentación para el producto CONSERVA DE PESCADO estaba COMPLETA, CONFORME, SIN ERRORES DE FORMA, por lo que el día 16/05/2023 el SPA procedió a liberar el producto de los almacenes de ALPROSA, haciendo el muestreo correspondiente de dicho producto sin existir ninguna observación, tal como puede verificarse en la "FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO" correspondiente.
28. Luego, indica que el día 26/05/2023 el PNAEQW emitió el INFORME N° D000028-2023 MIDIS/PNAEQW-UTAREQATC el cual describe que se realizó la liberación en el establecimiento de ALPROSA para la tercera entrega para el periodo de atención del 01 de junio 2023 al 06 de julio del 2023 (periodo en el cual el producto debiera ser consumido) y que el mismo fue repartido en el ítem INDEPENDENCIA (45 Instituciones Educativas) del Comité de Compra Ica 1 y en los Ítems ICA 1 (39 Instituciones Educativas) y SALAS (27 Instituciones Educativas) del Comité de Compra Ica 2, dentro de los mencionados ítems donde se entregó el producto CONSERVA DE PESCADO en las II.EE correspondientes, se encuentra la institución educativa N° 22767- Código Modular 1426741-nivel primario, de la ciudad de Pisco.
29. Posteriormente, señala que el día 13/06/2024 se prepararon alimentos (arroz con pescado) en la II.EE. N° 22767- Código Modular 1426741-nivel primario, de la ciudad de Pisco, con productos que ALPROSA entregó en la Unidad Territorial Ica.
30. Luego, el día 14/06/2023, 04 escolares de la mencionada II.EE. N° 22767- Código Modular 1426741-nivel primario presentaron una presunta afectación a la salud (aparentes signos de intoxicación). Es por ello que el día 19/06/2023 personal del PNAEQW llevó a dos estudiantes al Establecimiento de Salud, y tal como puede verse de la ficha de seguimiento de presunta afectación a la salud, no puede concluirse cuál es el producto que generó la intoxicación o los males.

31. Señala también el Demandante que el PNAEQW incumplió el "Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
32. Esto, debido a que el personal del PNAEQW únicamente realizó la evaluación de los productos en la II.EE. N° 22767- Código Modular 1426741-nivel primario, omitiendo hacerlo en por lo menos II.EE. aledañas. Si hubiese cumplido el protocolo correctamente se hubiera percatado que en las II.EE. aledañas en las que también se había consumido el producto conserva de pescado en aceite vegetal no se presentó problema alguno, esta omisión o incumplimiento ocasiona la nulidad de todo el proceso realizado por el PNAEQW.
33. Luego de ello, el Demandante señala que el día 04/07/2023 el Sr. MURIEL GÓMEZ-SÁNCHEZ OREZZOLI de la Dirección de Sanidad e Inocuidad de SANIPES mediante MEMORANDO N° 625-2023-SANIPES/DSI solicita a ADRIAN PAREDES ESPINAL de la Dirección de Fiscalización Sanitaria; la vigilancia sanitaria del Producto para determinar su aptitud para el consumo humano.
34. Es así que el día 04/07/2023 se da la fiscalización sanitaria en la empresa INVERSIONES PRISCO fabrica donde se procesa el Producto, la cual concluyó que, *"de los registros de proceso revisados que forman parte de su sistema de aseguramiento de la calidad, no se evidencia desviaciones durante la elaboración del producto trozos jurel en aceite vegetal con código: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V. 20/02/2027, en ese sentido, se determina que el producto es rastreable, y no presentó desviación en toda la cadena de proceso al momento de la producción del lote observado."*, tal como puede verse en el punto 3.5.2 del INFORME TECNICO N° 155-2023-SANIPES/DSI/SDI.
35. El día 05/07/2023, refiera la Demandante, se realizó la fiscalización sanitaria por parte de SANIPES en la II.EE. N° 22767- Código Modular 1426741-nivel primario, de la ciudad de Pisco, la misma que consta en el Acta de Fiscalización Sanitaria N° 0175-2023 del 05 de julio de 2023.
36. Precisa la Demandante que se realizó el muestreo de 13 envases de 170 gramos del Producto, recolectando muestras del LOTE LT: PSJTA1F.P.20-02-2023 F.V.20-02-2027 P269-PAR-IVPI PERU, el mismo que tenía un total de 36,432 unidades de latas, extendiendo los resultados (indebidamente) al íntegro del lote.
37. Luego del muestreo respectivo y tras los análisis correspondientes, el 07/08/2023 SANIPES emitió el INFORME TECNICO N° 083-2023-

SANIPES/DFS/SDFSP, indicando que se emitieron los siguientes informes y resultados:

- Informe de Ensayo AG2317977 Rev. de la Entidad de Ensayo SGS del Perú S.A.C. de fecha de emisión 19 de julio de 2023, el cual fue un análisis de histamina que dio como resultado CONFORME.
- Informe de Ensayo AG2318029 Rev. 1 de la Entidad de Ensayo SGS del Perú S.A.C. de fecha de emisión 19 de julio de 2023, el cual fue el análisis físico sensorial que dio como resultado NO CONFORME en 3 muestras de 13 por tener un sabor ligero picante.
- Informe de Ensayo N° 1423-23, del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES de fecha de emisión 25 de julio de 2023, el cual fue esterilidad comercial y dio como resultado CONFORME.

38. Posteriormente a ello, el Demandante señala que el día 08/07/2023 la Dirección de Fiscalización Sanitaria de SANIPES emitió el MEMORANDO N° 798-2023-SANIPES/DFS a la Directora de la Dirección de Sanidad e Inocuidad y adjuntó el INFORME TÉCNICO 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP que concluyó lo siguiente:

IV. CONCLUSIONES	
4.1	En el marco de sus funciones, la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera, gestionó y llevó a cabo las acciones de fiscalización sanitaria correspondientes, para la rastreabilidad del producto "Trozos de Jurel en Aceite Vegetal" de Lote: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V. 20/02/2027 Registro Sanitario: RSPNIPPICN0421SANIPES, de la marca "CASPIO", el cual, fue procesado en la empresa de productos de conservas de pescado Inversiones Prisco S.A.C., y a su vez, de acuerdo a la revisión de la documentación en la planta de procesamiento, no se han detectado desviaciones en toda la cadena de proceso, por lo que, se declaró que, es un producto Rastreado.
4.2	A su vez, de la actividad de fiscalización realizada en la Institución Educativa N° 22767-Código Modular 1426741-Nivel Primario, se verificó que el producto "Trozos de Jurel en Aceite Vegetal" de Lote: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V. 20/02/2027 Registro Sanitario: RSPNIPPICN0421SANIPES, de la marca "CASPIO", se encontraba en almacén cerrado, con techos de calamina, y caña (parte de ello no presenta hermeticidad, presentando abertura), a su vez, se verificó que las madres de la familia preparaban los alimentos en un ambiente a puertas abiertas, sin protección que evite el ingreso de plagas, y otros vectores contaminantes, y la presencia de moscas, así como algunos utensilios de uso para la preparación, en el piso.
4.3	Asimismo, en referencia a la presunta afectación de la salud, un padre de familia, y tres madres de familia informaron que, los niños presentaron picazón y ronchas en el cuerpo por cuatro días, sin embargo no acudieron a un centro médico. Sin embargo, supervisor del PNAEQW, se personó al centro educativo, y trasladó a dos niños al centro médico, donde, manifestaron que presuntamente han sido afectados por ingestión de alimentos, los cuales fueron dado de alta después de recibir la receta médica (clorfenamina), asimismo, se verificó en la ficha de seguimiento que, las madres de familia indicaron que antes de consumir la conserva, consumieron pan con palta, y siete semillas bebibles, y otro niño consumió avena bebible, con papa y queso. Al consultar a la directora sobre el estado actual de los niños, indica que asisten a clases y se encuentran bien, y que ninguna madre reporto algún otro caso.
4.4	Por último, se realizó la actividad de toma de muestra para el análisis Físico Sensorial en 13 vías, Histamina en 09 vías, y Esterilidad Comercial en 05 vías (35 latas analizadas) las cuales fueron trasladadas a los laboratorios de la Entidad de Ensayo SGS del Perú S.A.C., y laboratorio del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para sus respectivos análisis. De la evaluación de resultados, se puede concluir que el producto en cuestión, NO CUMPLE con los requisitos específicos para el análisis Físico Sensorial, sin embargo, cumple en los requisitos específicos de Histamina, y Esterilidad Comercial, de acuerdo al Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación", por lo tanto, el producto es NO conforme.

39. La Demandante señala que en el numeral 4.3 del mencionado informe se advierte que los niños consumieron otros alimentos aparte de la conserva de pescado; sin embargo, solo se analizó dicho producto y se responsabilizó al mismo como causante de la afectación a la salud de los niños, sin tener tampoco en consideración las deficientes condiciones sanitarias de almacenamiento y preparación de alimentos dentro de la II.EE. que se mencionan en el numeral 4.2 del informe.
40. Esto, indica la Demandante, evidencia un claro incumplimiento al numeral 9.1.2.2. y 9.1.2.3. del PNAEQW al "Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", el cual dispone que:

9.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpio, ordenado, ventilado, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga y ausencia de productos químicos) para ello se debe tener en cuenta lo siguiente:

- La estructura de los ambientes debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación, asimismo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza, desinfección y evitar la acumulación de la suciedad.
- El kardex de control de entrada y salida de alimentos debe mantenerse actualizado.
- La persona elegida por el Comité de alimentación Escolar, para estar a cargo del almacenamiento debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:
 - ✓ Presentar buen estado de salud.
 - ✓ Tener conocimiento en BPAL.
- El responsable de almacén, debe tener en cuenta:
 - ✓ La disposición y estiba de los alimentos.
 - ✓ Cumplir con las BPM y BPAL.
 - ✓ Rotación de los alimentos (PEPS) lo primero que ingresa es lo primero que sale.
 - ✓ Realizar el registro del ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de alimentos para verificar su existencia.
 - ✓ Prevención de la contaminación cruzada.
 - ✓ La limpieza y desinfección del ambiente del almacén.

9.1.2.3. Preparación de alimentos

Es la etapa que comprende la preparación de alimentos de acuerdo a la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas; dicha actividad está a cargo de las personas designadas por el Comité de Alimentación Escolar, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos afectando la salud de las/los usuarias/os, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias y/o heridas abiertas), manteniendo la higiene personal.
- Asegurar ausencia de animales y plagas en el ambiente.
- Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación.
- Conocer las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo al número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.
- Coordinar con el responsable del almacén la entrega de los alimentos para la preparación de las raciones.
- Usar indumentaria completa; mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.

La limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 4, 7 y 8 del presente documento.

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con el PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o con la/el MGL responsable.

41. Posteriormente, la Demandante sostiene que el día 10/10/2023 se emitió el OFICIO N° 404-2023-SANIPES/DSI de la Dirección de Sanidad e Inocuidad al PNAEQW, el mismo que adjunta el Informe Técnico N° 155-2023-SANIPES/DSI/SDI en el que se indicó lo siguiente:

"No se puede inferir que esta haya sido responsable de la presunta intoxicación de 4 niños de la IEE 22767, por los resultados de esterilidad comercial e histamina, conformes, sin embargo los resultados referidos al análisis sensorial no cumplen con los establecido en el Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación", por lo cual se concluye que, el producto "Trozos de Jurel en Aceite Vegetal de Lote: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V. 20/02/2027, No es apto para el consumo, representando un peligro para la salud."

42. Como se observa, indica Alprosa, SANIPES, recién 03 meses después de que se supieran los resultados del INFORME TECNICO N° 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP, comunicó los mismos al PNAEQW. Esta demora obviamente determina inseguridad de los mismos.
43. Menciona también la Demandante que el día 16/10/2023 el PNAEQW emitió el MEMORANDO MULTIPLE N° D000448-2023-MIDIS/PNAEQW-USME, el

cual señala que, conociéndose el INFORME TECNICO N° 155- 2023-SANIPES/DSI/SDI que concluye, entre otros aspectos, que la Conserva de Pescado no es apto para el consumo humano, representando un peligro para la salud, se debe puntualizar que: *"considerando los resultados de las acciones de vigilancia sanitaria ejecutadas por la Autoridad Sanitaria SANIPES, se hace de conocimiento para los fines pertinentes y acciones que correspondan"*.

Sin embargo, señala la Demandante, conforme lo establece el numeral 9.26 del Contrato, correspondía que el PNAEQW solicite al proveedor realizar un intercambio de alimento y a ALPROSA realizar dicho intercambio.

44. El "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del PNAEQW" indica cuándo debe solicitarse un intercambio de productos, incumpliendo el PNAEQW con lo dispuesto en su normativa, no permitiéndole, por lo tanto, realizar un intercambio de alimentos y descontándole sin opción alguna de reposición el producto, el mismo que, además, ya había sido pagado al finalizarse la tercera entrega (en el mes de julio), y ejecutándose el descuento en el pago correspondiente a la séptima entrega (en el mes de diciembre).
45. El Demandante insertó el siguiente cuadro cronológico de los hechos e indica que el PNAEQW actuó tardíamente, pues no le informó a ALPROSA lo sucedido con el Producto para que realice el recojo e intercambio del mismo, tampoco detuvo la preparación de dicho alimento en las II.EE., consumiéndose por lo tanto dicho producto totalmente por parte de los usuarios (estudiantes de las II.EE.):

FECHA	ACCION
16/05/2023	EL PNAEQW muestreo el producto CONSERVA DE PESCADO, sin ninguna observación, liberándolo de los almacenes de ALPROSA
Del 18/05/2023 al 26/05/2023	ALPROSA entrego los productos en 111 Instituciones Educativas de la Unidad Territorial Ica, en el: ítem INDEPENDENCIA del Comité de Compra Ica 1 y en los Ítems ICA 1 y SALAS del Comité de Compra Ica 2, las cuales hacen un total de 15127 usuarios
13/06/2024	Se prepararon alimentos (arroz con pescado) en la II.EE. N° 22767-Código Modular 1426741- , de la ciudad de Pisco, la cual cuenta con 44 usuarios.
14/06/2023	04 escolares (usuarios) de la mencionada II.EE. N° 22767 presentaron una presunta afectación a la salud (aparentes signos de intoxicación). De 44 usuarios de dicha II.EE y 15127 usuarios en total de las 111 Instituciones Educativas donde se entregó el producto.

19/06/2023	Personal del PNAEQW llevó a 02 de los estudiantes al Establecimiento de Salud.
28/06/2023	El PNAEQW solicita a SANIPES la vigilancia del producto CONSERVA DE PESCADO
05/07/2023	Se da la fiscalización sanitaria por parte de SANIPES en la II.EE. N° 22767- Código Modular 1426741-nivel primario, de la ciudad de Pisco, sin la presencia de ALPROSA
07/08/2023	SANIPES emite el INFORME TECNICO N° 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP tras haber realizado el análisis y/o evaluación de las muestras del producto CONSERVA DE PESCADO, sin conocimiento de ALPROSA
10/10/2023	SANIPES emite el OFICIO N° 404-2023-SANIPES/DSI el cual adjunta el Informe Técnico N° 155-2023-SANIPES/DSI/SDI que indica que el producto "Trozos de Jurel en Aceite Vegetal de Lote: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V. 20/02/2027, No es apto para el consumo, representando un peligro para la salud", sin conocimiento de ALPROSA.
16/10/2023	El PNAEQW recién informa a ALPROSA mediante CARTA N° D000358-2023-MIDIS/PNAEQW-UTICA la cual indica "considerando los resultados de las acciones de vigilancia sanitaria ejecutadas por la Autoridad Sanitaria SANIPES, se hace de conocimiento para los fines pertinentes y acciones que correspondan". Cuando el producto ya había sido consumido en su totalidad.
01/12/2023	El PNAEQW emite el MEMORANDO MULTIPLE N°D000547-2023 MIDIS/PNAEQW-USME donde comunica que se adopten las acciones preventivas de NO LIBERACIÓN y/o NO DISTRIBUCIÓN y/o NO CONSUMO, en cumplimiento del SANIPES
19/12/2023	El PNAEQW nos informa mediante CARTA N°0181-2023-CC ICA 2 que se nos haría un descuento ascendente a S/42,151.63 a aplicar en la séptima entrega, y mediante la CARTA N°186-2023-COMITÉ DE COMPRA ICA 1 que se nos haría un descuento ascendente a S/42,424.53 a aplicar en la séptima entrega.

46. Alprosa señala que no está de acuerdo en que se califique el Producto como no apto para el consumo humano. Indica que los hechos ocurrieron en el mes de junio y recién en el mes de octubre el PNAEQW les informó dicha decisión, lo que les habría impedido intercambiar el producto o retirarlo debido a que este ya había sido consumido por los niños sin problema alguno (por un inadecuado manejo por parte del PNAEQW), dándose un evidente abuso de derecho, pues incluso este producto ya había sido pagado concluida la tercera entrega, descontándoles el PNAEQW el monto correspondiente a estas latas de conserva de pescado declaradas no aptas para consumo humano recién en el pago correspondiente a la séptima entrega.

47. Añade Alprosa que el PNAEQW no tuvo en consideración que la reposición era físicamente y logísticamente imposible ya que la mayoría de latas de conserva de pescado ya habían sido consumidas en la fecha que fue informada que el Producto fue declarado no apto para consumo y no les otorgaron siquiera la posibilidad de realizar el recojo del mismo por su inoportuna y tardío accionar, pues no informaron de los resultados de la evaluación de SANIPES hasta que hubo un pronunciamiento por parte de la Autoridad Sanitaria.
48. Se debe tener en consideración, indica, lo que dispone el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”:

9.8 Casos de Reposición de Alimentos (Modalidad de Atención Productos)

9.8.1 La reposición de alimentos se realiza en los siguientes casos:

- A solicitud del/de la proveedor/a, cuando tome conocimiento que uno de los lotes de alimentos distribuidos a las IIEE atendidas por el PNAEQW, es no conforme.
- A requerimiento del PNAEQW, cuando se suspenda el consumo de los lotes de alimentos que se encuentran en las IIEE, por ser no conformes por defectos mayores o críticos.
- Cuando la autoridad sanitaria disponga la medida de seguridad sanitaria de inmovilización, incautación, decomiso, retiro del mercado de los productos existentes en las IIEE u otras, de acuerdo a lo establecido en el protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.

49. Señala Alprosa que no se ha podido realizar la reposición ya que no se cumplieron ninguno de los supuestos establecidos en el numeral 9.8.1 por los siguientes motivos:
- No pudo solicitar la reposición de alimentos porque no tomó conocimiento, hasta después del pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria, lo cual recién nos ha sido informado en el mes de octubre.
 - El PNAEQW no suspendió en ningún momento el consumo de los lotes y recién informo que era un producto no apto para consumo humano en el mes de octubre cuando la supuesta reacción alérgica a dicho producto se originó en el mes de junio.
 - La autoridad Sanitaria no dispuso medida de seguridad alguna, se limitó a indicar la inaptitud del producto y esto no fue de conocimiento de ALPROSA.

50. Por otro lado, Alprosa señala que puede advertirse del ACTA DE FISCALIZACIÓN SANITARIA N° 0175-2023-PIS/SANIPES/DFS/SDFSP que los estudiantes consumieron otros alimentos además de la conserva de pescado, y que las condiciones de almacenamiento y preparación de alimentos en la II.EE no eran las adecuadas, tal como puede verse del acta de fiscalización a la II.EE N° 22767:

notificación:
II. DATOS DE LA FISCALIZACIÓN SANITARIA
Durante la fiscalización sanitaria realizada por el(los) suscrito(s) en su calidad de fiscalizador(es) sanitario(s) del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, se evidenciaron los siguientes hechos y se adoptaron las acciones, según se detalla a continuación:
1. Hecho(s) constatado(s):
En lugar, fecha y hora indicada se hizo presente la Autoridad Sanitaria – Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en atención a la HI-266522023, notificación presentada por el PNAEQW sobre un reporte en la I.E. N° 22767, DE CÓDIGO MODULAR 1426741, de nivel primario, por presunta afectación a la salud de 04 usuarios por el presunto consumo de producto conserva de pescado (Producto: Trozos de Jurel en aceite vegetal, Código: PSJTA F.P.20/02/2023 F.V. 20/02/2027, Marca: Inversiones Prisco SAC).
Durante la fiscalización Sanitaria fuimos acompañados por el Ingeniero Miguel Anibal Vasquez Gonzales – Supervisor de plantas y almacenes del PNAEQW de Ica identificado con DNI 21446721, y fuimos atendidos por la Directora de la Institución Educativa Sra. Fanny Carhuaz Urquiza identificada con DNI 45109124, con quienes realizamos el recorrido a las instalaciones de la institución: almacén, y zona de preparación de alimentos, de los cuales se evidencia lo siguiente:
<ul style="list-style-type: none">Los alimentos envasados y proporcionados por Qaliwarma se encuentran ubicados en un almacén cerrado: cuenta con puerta de madera, paredes y piso de concreto y techo de calamina y caña (parte de él no es hermético, presenta abertura. Se evidencia los alimentos colocados sobre mesas de madera y estantes de acero inoxidable, con adecuado orden y limpieza.
Se evidencia en parte del fondo que cuentan con pared divisoria de materiales de juegos didácticos los cuales se encuentran en desorden y con falta de limpieza (diversos materiales en dicha área). Se hicieron las recomendaciones a la institución educativa, respecto a la hermeticidad del techo del almacén de alimentos y del orden y limpieza del área utilizada para almacenar los materiales didácticos de los alumnos.
Se evidencia el lote de conservas de pescado, una parte sobre mesa y otra parte dentro de dos cajas de cartón, se verifica la información de las latas evidenciando que corresponde a producto: Trozos de jurel en aceite vegetal, marca CASPIO, código PSJTA1 F.P.20/02/2023 F.V.20/02/2027 P269-PAR-IVPI PERU, elaborado en Inversiones Prisco SAC.
 LADY SHIRLEY ELIAS FLORES INGENIERA PESQUERA Amador Merino Reyna 207 Piso 12 San Isidro - Lima Reg. CIP N° 19769 www.gob.pe/sanipes
 Gobierno del Perú
Página: 2/16  BICENTENARIO PERU 2021
I.E. N° 22767 - CABEZA DE TORO I.C.A. INDEPENDENCIA

ACTA DE FISCALIZACIÓN SANITARIA N° 0175- 2023-PIS/SANIPES/DFS/SDFSP

- De la zona de preparación de los alimentos se evidencia que la realizan en un ambiente con amplio espacio, paredes y piso de material concreto, techo de caña guayaquil, cuenta con ventanas de fierro pintado de blanco y vidrio, así también cuenta con puerta de madera, ventanas y puertas se encontraban abiertas para su ventilación, se evidencia que éstas no cuentan con protección que evite el ingreso de plagas y otros vectores contaminantes.

Se evidencia a madres de familia realizando la preparación y el servido de los alimentos para los escolares, ellas cuentan con mandileta plástica color blanco y protector de cabello. Se evidencian algunos materiales limpios dispuestos en piso (baldes, ollas y sobre ellos otros materiales como tabla de picar, tazas plásticas y otros), durante la fiscalización se evidencia presencia de moscas en el ambiente.

Se realizó las recomendaciones a la institución educativa, para la hermeticidad del ambiente, adecuado control de plagas (moscas) y a las madres de familia que realizan la preparación del alimento se les brindó inducción sobre el adecuado manejo de los alimentos basados en las buenas prácticas e higiene y saneamiento.

- De la información proporcionada por la directora de la institución educativa:
 Manifestó que la ingesta de alimentos de conservas de pescado se realizó el 14/06/2023 (el cual fue preparado con arroz), del cual un padre de familia reportó el primer caso el día lunes 19/06/2023, quien indicó que su niño venía presentado picazón y ronchas en el cuerpo por cuatro días, sin embargo no acudió al centro médico, posterior a ese caso el mismo día otra madre de familia reportó las mismas condiciones de alergia por picazón y ronchas de su niño y al siguiente día reportaron otras dos madres de familia, lo que corresponde a 4 niños afectados.

El día 19/06/2023, la institución educativa reporta los casos al PNAEQW, informando lo sucedido, quienes el mismo día se apersonaron a la institución educativa para recabar la información de la queja presentada por la directora de la institución educativa.

El supervisor de Qaliwarma manifiesta que ellos acudieron al centro médico en compañía con los dos primeros niños afectados (Angel Caleb Casas Sanchez y Oscar Santa Cruz Sanchez de 6 años de edad - primer grado de primaria), indicó que el médico manifestó que los niños presuntamente han sido afectados por ingestión de alimentos, los cuales fueron dados de alta después de recibir la receta médica (clorfenamina) indicándoles que deberían regresar en 4 días para una nueva evaluación.

Así mismo en su Ficha de seguimiento de presunta afectación a la salud realizada en fecha 19/06/2023, describen las preguntas realizadas a las madres de familia de los dos niños, quienes manifestaron que antes del consumo del pescado, consumieron: Pan con palta y siete semillas bebible y el otro niño consumió avena bebible y papa con queso.

Al consultarle a la directora sobre el estado actual de los niños afectados, manifestó que se encuentran bien, asistiendo a clases, y que las madres de familia no han vuelto a reportar ningún síntoma.

Se procedió a realizar la toma de muestra del lote observado, para Control Oficial de producto en atención a la Orden de Trabajo N°070-2023-SANIPES.

- Nombre del Producto:** *Trozos de jurel en aceite vegetal, marca CASPIO, código PSJTA1 F.P.20/02/2023 F.V.20/02/2027 P269-PAR-IVPI PERU, Peso neto = 170 g, Peso escurrido = 119 g.

51. Posteriormente, el Demandante detalla los incumplimientos cometidos por Qali Warma al Protocolo respecto al Manejo de Productos No Conformes:

52. Primer incumplimiento del PNAEQW: incumplimiento del protocolo no solicitando la intervención inmediata de la Autoridad Sanitaria:

9.2 Manejo de productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW.

9.2.1 Procedimientos generales para la atención de productos no conformes

a. Una vez conocido el hecho, a través de los diferentes canales institucionales o no institucionales, de acuerdo a lo establecido en el "Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del PNAEQW", la/el CTT designa a una/un SPA y/o, excepcionalmente en caso no se cuente con una/un SPA disponible, designa a una/un MGL que cuente con un perfil profesional requerido para la/el SPA, quien/es se constituye/n a las instalaciones de las IIEE y realizan la evaluación físico organoléptica del lote del producto involucrado, según lo establecido en el "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", levantando el acta de constatación respectiva, acompañada de evidencias fotográficas, videos entre otros. La evaluación se realiza, en presencia de la autoridad local, autoridad de salud, de contar con disponibilidad de los mismos.

53. El PNAEQW no designó un funcionario apenas conoció el hecho para que realice la evaluación físico organoléptica del lote del producto involucrado en presencia de la autoridad de salud de contar con disponibilidad de estos, ya que los hechos ocurrieron el 14/06/2023 y recién el día 28/06/2023 se solicitó la vigilancia a SANIPES a la empresa la empresa INVERSIONES PRISCO fabricante del producto CONSERVA DE PESCADO (es decir 14 días después de que los hechos fueron conocidos por personal del PNAEQW), y recién el 05/07/2023 se dio la fiscalización sanitaria en la II.EE.
54. A partir de ello, Alprosa señala que se puede evidenciar el despropósito del PNAEQW y que lo único que ha ocasionado es un perjuicio a ella.
55. Segundo incumplimiento del PNAEQW: incumplimiento del protocolo al no realizar muestreos adicionales en instituciones aledañas ni en la empresa.
56. El personal del PNAEQW únicamente ha muestreado y ha hecho la vigilancia sanitaria del producto en la II.EE. N° 22767- Código Modular 1426741-nivel primario, de la ciudad de Pisco, omitiendo hacerse en por lo menos dos II.EE. aledañas o incluso en los establecimientos del proveedor (los almacenes de ALPROSA, tal como dispone el literal c. del numeral 9.2.1 de EL PROTOCOLO PARA EL MANEJO DE PRODUCTOS NO CONFORMES EN EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA el cual indica que:
- "En caso no exista el lote del producto involucrado en las IIEE, se procede al muestreo en el/los establecimientos/s del/de la proveedor/a que cuenta con dicho lote de producto. De no existir productos del mismo lote en el establecimiento del/de la proveedor/a, la/el MGL verifica si se presentó alguna ocurrencia anterior con dicho lote de producto y de no haberse presentado se determina como un caso aislado."*
57. Alprosa señala que estos hechos se trataron de un caso aislado, dado que no se presentó en ningún otro colegio donde se entregó este producto queja alguna, lo que hubiera podido verificarse si se hubiese procedido conforme al protocolo, y en el muy improbable caso de no haber producto en ninguna de las II.EE. aledañas, en los almacenes de la empresa sí se contaba con un saldo de dicho Producto con el mismo número de lote y pudo muy fácilmente haber sido analizado, si se hubiese cumplido con el protocolo correctamente.
58. Asimismo, Alprosa señala que no se realizó un correcto muestreo de las pruebas sobre el Producto. En ese sentido, señala que el SANIPES realizó la toma de muestras de 57 latas (13 unidades para análisis físico organoléptico, 9 para histamina y 35 para esterilidad comercial) según el acta de

fiscalización sanitaria N° 0175-2023-PIS/SANIPES/DFS/SDFSP de fecha 05/07/2023.

59. Sobre estas muestras, indica, se practicaron 3 análisis; esterilidad comercial, histamina, físico organoléptico y solo en este último se encontraron resultados no conformes.
60. Las muestras dirimientes quedaron en custodia de los representantes de la II.EE., quedando un saldo de 34 latas, sin embargo, Alprosa resalta que el universo declarado según el INFORME TECNICO N° 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP que incorpora el Informe AG2318029 de Entidad de Ensayo SGS del Perú S.A.C. como no apto para consumo humano es de un total de 36,432 latas. Siendo ello así, Alprosa se pregunta: ¿si muestreando solo 57 latas el resultado puede hacerse extensivo a 36,432 latas? La respuesta, indica, es que no.
61. Añade que cuando la autoridad sanitaria SANIPES muestrea la cantidad de 13 latas para análisis físico sensorial de un universo de 148 latas (cantidad a muestrear para un lote de 4,800 latas o menos), lo que está haciendo la autoridad sanitaria es solo tomar parte de la totalidad de un lote, por lo tanto, caen en la definición de remesa y, en consecuencia, el resultado solo debiera alcanzar al lote de 148 latas.
62. La remesa de 148 latas (entregada en el mismo momento) se considera como un nuevo lote a efectos de interpretar los resultados (si la remesa es una parte de un lote, cada parte se considerará como un nuevo lote para la inspección).
63. Por lo tanto, la autoridad sanitaria no puede estipular que los resultados para el lote inspeccionado valen para el lote completo, si lo que se analizó fue únicamente esta remesa (148 latas), por lo tanto, los resultados solo son aplicables al lote inspeccionado (remesa).
64. Alprosa concluye que si se hubiese procedido diligentemente se hubiera evidenciado que esta ocurrencia era un "caso aislado", pues no se presentó ningún otro caso de intoxicación en alguna de las otras II.EE que recibieron este Producto. Añade también que el ACTA DE FISCALIZACION SANITARIA N° 0175-2023-PIS/SANIPES/DFS/SDFSP hace referencia a la existencia de MALAS condiciones de almacenamiento en la II.EE. y condiciones insalubres para la preparación de alimentos, y además de manera muy específica se menciona que los supuestos intoxicados ingirieron otros alimentos además de la conserva de pescado.

65. Alprosa hace referencia, luego, al INFORME TECNICO N° 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP en el cual se indica que la autoridad sanitaria analiza 13 latas de las 36,432 que comprenden el lote PSJTA1 F.P.20/02/2023 F.V.20/02/2027 P269-PAR-IVPI PERU del Producto.
66. En dicho informe se evidencia que los resultados del análisis de Esterilidad Comercial son conformes, los resultados del análisis de Histamina son conformes, únicamente el análisis Físico sensorias se determina que, de las 13 latas analizadas, solamente 03 presentan la calificación de "sabor ligeramente picante" (solo 03 latas de un total 36,432 latas que integran el lote).
67. Al respecto, Alprosa señala que la apreciación de sabor, color y el análisis del mismo es en esencia subjetiva, y trata de únicamente 03 latas de las 36,432 producidas en total en el mismo lote, por lo que le parece exagerado y poco confiable que por el resultado del sabor 03 latas pueda anularse el consumo de 36,432 latas.
68. En ese sentido, Alprosa concluye que la prueba de sabor con un "ligero picante" es una prueba en esencia bastante subjetiva y su resultado de ninguna manera implicaría que el Producto no sea apto para consumo humano, pues los seres humanos -indica- podemos consumir productos ligeramente picantes.
69. Finalmente, Alprosa señala que se habría producido un supuesto de abuso de derecho y que Qali Warma habría vulnerado La Buena Fe objetiva, la misma que obliga a cada una de las partes a comportarse de tal manera de no perjudicar a la otra y salvaguardar el interés razonable de ella, lo que no ha hecho el PNAEQW en este caso al no otorgar la posibilidad de reponer el producto ni haber deteniendo su consumo, procediendo más bien a descontarlo en una entrega posterior, cuando este ya había sido pagado.

Sobre la Absolución de Alprosa a la Ampliación de la Contestación de Demanda de Qali Warma:

70. Alprosa señala que la presunta afectación a la salud (aparentes signos de intoxicación) de los escolares de la II.EE. N° 22767 ocurrieron el día 14/06/2023, y tal como consta en las actas de constatación, recién el día 20/06/2024 el Monitor Gestión Local y Supervisor de Plantas y Almacenes realizaron el muestreo en dos II.EE. aledañas, la II.EE. N°22498 y N°22443, sin que Alprosa tuviese conocimiento de ello. Es por esta razón que, indica, no lo mencionó en la demanda.

71. Asimismo, indica que por declaración del propio PNAEQW, las latas analizadas en las II.EE aledañas no presentan ninguna observación (respecto a su calidad), y tampoco se ha registrado afectación a la salud de ningún estudiante de las II.EE aledañas, lo que nos confirma una vez más que se trata de un caso aislado tal como establece el numeral 9.2.1 de EL PROTOCOLO PARA EL MANEJO DE PRODUCTOS NO CONFORMES EN EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA el cual indica que:

"En caso no exista el lote del producto involucrado en las IIEE, se procede al muestreo en el/los establecimientos/s del/de la proveedor/a que cuenta con dicho lote de producto. De no existir productos del mismo lote en el establecimiento del/de la proveedor/a, la/el MGL verifica si se presentó alguna ocurrencia anterior con dicho lote de producto y de no haberse presentado se determina como un caso aislado."

72. Añade Alprosa que es recién en la ampliación de demanda que han podido tomar conocimiento del acta de constatación de fecha 19/06/2023 en la II.EE N° 22767 y de las actas de constatación de fecha 20/06/2023 en las II.EE. N° 22498 y N°22443, en las cuales se concluye que el producto muestreado para el personal del PNAEQW tenía un sabor característico, y no presentaba ninguna anomalía; por lo que una vez más se prueba que la percepción del sabor "*ligera y picante*" al que hace referencia SANIPES es completamente subjetiva, conforme se advierte del acta expedida por el propio PNAEQW:

Versión N° 04	ACTA DE CONSTATACIÓN	Página 2 de 2
<p>Acciones realizadas: Presentación de los resultados de la CTT. UTICA. me remite a la I.E. N° 22767 integrante del PNAEQW, por lo que se procede a reunir a los participantes y se realiza la constatación de la muestra con la que se constata el lote de origen de pescado (9.2 kg) en el momento de muestreo y la muestra se procede a analizar para determinar el lote de origen de la muestra. Lote N° 22767 F.N. 20/06/2023 P. 269. PAR. INP. DE ALIMENTACIÓN. 170g Marca. Cambio de olor característico. Olor característico ocrente de otros productos, sabor característico del producto. Textura suave en la boca al masticar. Otros productos similares sin abolladuras con sabor fuerte a la trucha remesa de chirimotes. N° de</p>		

73. A partir de lo expuesto, Alprosa señala que estos hechos se trataron de un caso aislado, dado que no se presentó en ningún otro colegio donde se entregó el Producto queja alguna y, al momento que el PNAEQW analizó las latas, no les encontró ningún defecto.

Posición del Comité de Compras:

74. El Comité de Compras no contestó la demanda de Alprosa.

Posición de Qali Warma:

75. Qali Warma indica que mediante MEMORANDO MULTIPLE N° D000448-2023 MIDIS/PNAEQW-USME emitido por la USME de fecha 16/10/2023, la USME comunicó el Pronunciamiento de la autoridad sanitaria SANIPES sobre la aptitud del producto conserva de pescado una por presunta afectación a la salud de cuatro usuarios.

76. Ahí se determinó mediante INFORME N° 155-2023-SANIPES/DSI/SDI de fecha 10 de octubre de 2023, la no aptitud del producto en cuestión por resultado de análisis sensorial (no cumple). Por tanto, la USME dispuso en caso de contar con el referido lote de producto se adopten las acciones preventivas de NO LIBERACIÓN y/o NO DISTRIBUCIÓN y/o NO CONSUMO, en cumplimiento a la disposición del SANIPES:

*"(...) 4.6. En este contexto, de acuerdo con los resultados obtenidos de las acciones de vigilancia sanitaria, realizado por los órganos de línea del SANIPES, que, según los resultados obtenidos al lote observado, no se puede inferir que esta haya sido responsable de la presunta intoxicación de 4 niños de la II.EE. 22767, por los resultados de esterilidad comercial e histamina, conformes, sin embargo, los resultados referidos al análisis sensorial no cumplen con lo establecido en el Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación", por lo cual se concluye que el producto "Trozos de Jurel en Aceite Vegetal de Lote PSJTA1 F.P.20/02/2023 F.V. 20/02/2027, **no es apto para el consumo representando un peligro para la salud**".*

77. Luego, Qali Warma añade que el ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA SANIPES fue quien dio a conocer a través del INFORME TÉCNICO N° 155-2023-SANIPES/DSI/SDI con fecha 10 de octubre de 2023, la no aptitud del producto en cuestión por resultado de análisis sensorial (no cumplen). En base a ello, la USME dispuso que en caso de contar con el referido lote de producto se adopten las acciones preventivas de NO LIBERACIÓN y/o NO DISTRIBUCIÓN y/o NO CONSUMO, en cumplimiento a la disposición del SANIPES.

78. Seguidamente, señala Qali Warma, que mediante MEMORANDO N° D001814-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP, de fecha 14 de diciembre del 2023, la Unidad de Organización de las Prestaciones - UOP brinda las precisiones para determinar el costo a descontar para el producto CONSERVA DE PESCADO.

79. Posteriormente, señala que Mediante INFORME N° D000306-2023-MIDIS/PNAEQW-UTICA-RFT remitido el 18/12/2023 por la Coordinadora Técnica Territorial de la Unidad Territorial Ica, la Lic. Rosmery Falconi Tomaille, concluye respecto a la evaluación realizada en base a los hechos y las acciones realizadas, se determina el incumplimiento a las Especificaciones Técnicas de Alimentos, por lo que en atención a ello solo corresponde realizar el descuento al producto que fue liberado y distribuido, cuyo descuento asciende al importe de S/ 42,151.63 (Cuarenta y dos Mil Ciento Cincuenta y uno con 63/100 soles).
80. Asimismo, y en cuanto al en el ítem SALAS, se procedió a realizar el descuento, para ser aplicado en la Solicitud de Transferencia de Recursos Financieros de la Séptima entrega, cuyo descuento asciende al importe de S/ 9,387.77 (Nueve mil trescientos ochenta y siete con 77/100 soles), por el producto no conforme -declarado NO APTOS para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente-, el cual corresponde al producto que fue liberado y distribuido en la TERCERA ENTREGA.
81. Sobre la base de ello, Qali Warma señala que por Carta D00000453-2023-MIDIS/PNAEQW-UTICA y Carta D00000454-2023- MIDIS/PNAEQW-UTICA de fecha 19 de diciembre del 2023 el Jefe de la Unidad Territorial Ica comunica al presidente del Comité de Compra Ica 2 debe comunicar al proveedor ALIMENTOS PROCESADOS S.A del ITEM ICA 1, del Comité de Compras Ica 2, el Monto a descontar, así como la Emisión de una Nota de Crédito por el referido importe.
82. Asimismo, Carta N° 0181-2023-CC ICA 2 y Carta N° 0182-2023-CC ICA 2 ambas del 19 de diciembre del 2023 se comunicaron al proveedor ALPROSA los montos a ser descontados, así como la Emisión de una Nota de Crédito por el referido importe
83. Entonces, Qali Warma puntualiza que aplicó el descuento de S/. 51,539.40, debido a que el producto CONSERVA DE PESCADO fue declarado como NO APTO para el consumo humano por la Autoridad Sanitaria competente.
84. Dicha parte precisa el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES es un organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia.
85. En ese sentido, manifiesta que dicho organismo tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano y

animal, en concordancia con los artículos 18 y 19 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

86. Asimismo, conforme al numeral 8.2.3. del *Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*, corresponde a SANIPES emitir opinión técnica y realizar la vigilancia sanitaria de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano.

Sobre la Ampliación de la Contestación de Demanda de Qali Warma:

87. Qali Warma señala con fecha 19 de junio de 2023, ante la llamada telefónica del CAE de la II.EE Lic. Fanny Carhuas Urquizo al monitor de gestión local, señalando que una madre de familia indicó que su menor hijo días anteriores presento puntos rojos en ciertas zonas del cuerpo, y que probablemente se deba al consumo de los alimentos realizados la semana pasada; el MGL, en esa misma fecha, procedió realizar la constatación en la II.EE en presencia de la directora del CAE, Lic. Fanny Carhuas Urquizo, secretaria del CAE, subprefecto y madres de familia, a fin de tomar las acciones por la presunta afectación a la salud de usuarios de PNAEQW en la II.EE 22767 del nivel primario por consumir el producto Conserva de Pescado.
88. Indica también que el monitor de gestión local realizó la verificación del ambiente de almacén de la IIEE resultando CONFORME, seguidamente se procedió realizar la contabilización del producto Conserva de Pescado, verificándose que en almacén se encontraban 92 unidades del producto, procediéndose a apertura 4 unidades evaluándose las características:
- Lote : PSJTA1 F.P.20/02/2023 F.V.20/02/2027 P269-PAR-IVPI PERU
 - Presentación : 170 g.
 - Marca: CASPIO.
 - Color: Característico.
 - Olor: Característico exento de olores extraños.
 - Sabor: Característico del producto.
 - Textura: Suave en trozos exento de materias extrañas.
 - Lata: Sin abolladuras.
89. Asimismo, se tomó la manifestación de la madre de familia Elizabeth Sánchez Contreras, madre del niño Ángel Caleb Casas Sánchez de 6 años del primer grado menciona que su niño presento granos y picazón en el abdomen y espalda el 14 de junio de 2023. Asimismo, menciona que ese día desayunó en su hogar pan con palta y bebible mate de siete semillas.

90. Por su parte, la Sra. Liz Sánchez Quispe madre del niño Oscar Santa Cruz Sánchez de 6 años de primer grado menciona que su niño presentó granos y picazón en el abdomen y espalda, indicando que el niño ese día desayunó en su hogar pan con queso y bebida de avena, ambas madres de familia comunicaron a la directora que el día 19 de junio de 2023 que sus hijos no consumieran los alimentos en la I.E por precaución, además que llevarían a sus menores hijos al médico.
91. Seguidamente, Qali Warma señala que se llegaron a los siguientes acuerdos:
- Se suspende la preparación de alimentos a base de conserva de pescado. Asimismo, se dará seguimiento a los casos reportados para su atención en el centro de salud más cercano hasta concretar su atención médica de ser el caso y reportar otros posibles casos que puedan aparecer. Se tendrá contacto constante con el CAE y madres de familia para monitorear a los usuarios.
 - Se suspende la preparación y consumo del producto: CONSERVA DE PESCADO hasta que el PNAEQW u autoridad sanitaria comuniquen el pronunciamiento respectivo. En tal sentido por precaución se indica la suspensión de la preparación y consumo del producto mencionado.
92. Qali Warma señala también que, con fecha 19 de junio del 2023, el personal SPA Miguel Vásquez Gonzales se constituyó al establecimiento de salud de INDEPENDENCIA, donde apoyó en la gestión de la atención médica de los usuarios presuntamente afectados, permaneciendo hasta la atención médica realizada a los 02 niños. Asimismo, la información fue recabada y consignada en el Anexo N° 05 FICHA DE SEGUIMIENTO DE PRESUNTA AFECTACIÓN A LA SALUD indicándose que la presunta fecha de afectación inició desde el 13 de junio de 2023, siendo el alimento sospechoso de ser la causa de la afectación a la salud la conserva de pescado.
93. El médico tratante de nombre Fiorella Jiménez Suarez, atendió a los dos niños usuarios y manifestó *"que los niños presuntamente han sido afectados por ingestión de alimentos dándoles como receta CLORFENAMINA (ANTI-HISTAMINICO), siendo el presunto diagnóstico intoxicación alimentaria. Finalmente, el médico realizó la evaluación y receta médica procediendo los dos usuarios a retirarse a sus domicilios siendo las 15:30 Hrs"*.
94. Adicionalmente, Qali Warma indica que, con fecha 20 de junio de 2023, el MGL y SPA realizaron el muestreo en 2 II.EE aledañas, la II.EE N° 22498 y 22443, a fin de evaluar el producto en cuestión, obteniendo los siguientes resultados:

II.EE N° 22498:

Lote: PSJTA1 FP: 20.02.2023 FV: 20.02.2027 P269-PAR-IVPI PERU

- Presentación: 170 g.
- Marca: CASPIO.
- Color: Característico.
- Olor: Característico exento de olores extraños.
- Sabor: Característico del producto.
- Textura: Suave en trozos exento de materias extrañas.
- Lata: Sin abolladuras, sin oxido ni manchas en la parte interna y externa.

II.EE. N° 22443:

Lote: PSJTA1 FP: 20.02.2023 FV: 20.02.2027 P269-PAR-IVPI PERU

- Presentación: 170 g.
- Marca: CASPIO.
- Color: Característico.
- Olor: Característico exento de olores extraños.
- Sabor: Característico del producto.
- Textura: Suave en trozos exento de materias extrañas.
- Lata: Sin abolladuras, sin oxido ni manchas en la parte interna y externa

95. A partir de lo expuesto, Qali Warma concluye que es evidente que ella actuó de forma diligente y en cumplimiento a lo dispuesto en el marco normativo del Proceso de Compras 2023, por lo que el Tribunal Arbitral deberá declarar infundada la demanda de Alprosa.

Posición del Tribunal Arbitral

96. A través de la pretensión objeto de análisis, Alprosa solicita que el Tribunal Arbitral deje sin efecto el descuento realizado por Qali Warma en la séptima entrega a causa de una deficiente entrega de la Conserva de Pescado.

97. Dicho Producto no habría estado en óptimas condiciones, por lo que -a juicio de Qali Warma- el mismo habría intoxicado a cuatro alumnos de la Institución Educativa N° 22767 (Código Modular 1426741) nivel primario de la ciudad de Pisco (en adelante, el "**Centro Educativo**").

98. Por su parte, Alprosa señala que la intoxicación no tendría como causa el consumo de la Conserva de Pescado, pues los referidos niños habrían ingerido -antes de dicha Conserva- otros alimentos (como palta, queso, avena), los mismos que pudieron haber generado en ellos dicha intoxicación. Por cierto, en la Audiencia Única la demandante hizo énfasis en que al menos ello generaría una duda razonable en su favor.

99. Adicionalmente a ello, señala que las condiciones de almacenamiento de la Conserva de Pescado y su preparación no eran las más adecuadas y/o higiénicas. En todo caso, indica que la intoxicación de los niños se trataría de un caso aislado.
100. Como se observa, es un hecho **no controvertido** que los cuatro niños antes señalados se intoxicaron (dos de manera más grave). Esto no está en discusión. Ambas partes además lo aceptaron en la Audiencia Única.
101. Lo que corresponde determinar, entonces, es la causa y/o el origen de esta infección. Si la misma se produjo por el consumo de la Conserva de Pescado, entonces sí correspondía que Qali Warma realice con derecho un descuento a Alprosa, de lo contrario, no.
102. Antes de analizar este aspecto central -que determinará si la pretensión objeto de análisis es fundada o no- es importante acotar que de los cuatro niños intoxicados -los que afortunadamente se recuperaron- dos de ellos fueron llevados y atendidos en el Centro de Salud Independencia, por lo que el análisis fáctico se realizará a la luz de lo ocurrido con estos dos niños (pues es respecto de ellos que existe en el presente arbitraje evidencia probatoria/documental de lo que ocurrió).
103. La atención médica de estos menores quedó reflejada en la denominada "*Ficha de Seguimiento de Presunta Afectación a la Salud*" del 19 de junio de 2023 (en adelante, la "**Ficha de Seguimiento**"). En ella se indica que la ingesta de alimentos que generó la intoxicación de los niños se produjo el 13 de junio y que los síntomas que padecieron fueron picazón y ronchas en la espalda y abdomen.
104. Asimismo, se precisó que el 13 de junio los dos niños habrían consumido -además de la Conserva de Pescado- otros alimentos previos: pan con palta, siete semillas (bebible), avena y pan con queso, conforme se advierte a continuación:

3. Afectación a la salud		
Fecha: 13/06/23	Hora: 08:10	AM/PM de preparación de los alimentos. (solo modalidad productos)
Fecha: 13/06/23	Hora: 9:30	AM/PM de consumo de los alimentos.
Fecha: 14/06/23	Hora: 08:30	AM/PM aproximada de inicio de los primeros síntomas.
Número de usuarias/os afectados: 02		
De 3 a 5 años:	De 6 a 13 años: <input checked="" type="checkbox"/>	De 13 a más:
Masculino: <input checked="" type="checkbox"/> 02	Femenino:	
Detallar los alimentos consumidos previos a la ración involucrada:		
PACIENTE (1)		PACIENTE (2)
- PAN CON PALTA		- AVEÑA (BEBIBLE)
- 7 SEMILLAS (BEBIBLE)		- PAPA CON QUESO
Síntomas Principales:		
- PICAZON		
- RONCHAS		
- URTICARIA		
Breve descripción de los hechos:		
La directora de la I.E 22767 de C.P. CABEZA DETORO, del distrito de Independencia, provincia de PISCO, dpto de ICA, comunica via whats app al Monitor CRISTHIAN CERVANTES, sobre la presunta afectación a la salud de 02 usuarios del PNAE al presentar, Ronchas y picazón en el pecho y abdomen presumiblemente por el consumo de Conserva de Pescado.		
Al tener conocimiento de la Queja nos dirigimos a la I.E y Centro de Salud mi persona y el M.D. CRISTHIAN CERVANTES donde el Médico manifestó que los niños presentaron este han sido afectados por Ingestión de alimentos.		

105. Como se mencionó anteriormente, uno de los argumentos de Alprosa es que la Conserva de Pescado no habría originado la intoxicación de los dos menores, sino que la infección pudo haberse generado por los otros alimentos que ingirieron el mismo día (pan con palta, siete semillas bebibles, avena y pan con queso).
106. Sobre este punto, el colegiado debe precisar lo siguiente: si realmente la intoxicación se produjo a causa de los alimentos antes señalados, y no por el consumo de la Conserva de Pescado, entonces el Demandante debió demostrar que ello efectivamente fue así.

Es Alprosa, en su calidad de Demandante, quien tiene la carga de probar lo que afirma (y que serviría de base a su pretensión). Esto, sin embargo, no ocurrió. En otras palabras, el demandante Alprosa no prueba su hipótesis.

107. Estamos, entonces a juicio del Tribunal Arbitral, ante un **argumento meramente especulativo y/o hipotético**. Tan cierto es esto -ausencia de certidumbre sobre lo afirmado por el Demandante- que, en la Audiencia Única, el representante de Alprosa señaló lo siguiente sobre este punto:

"(...) los estudiantes consumieron otros alimentos adicionales ese día. ¿Qué consumieron? Consumieron pan con palta, estos bebibles que se preparan con avena. Entonces, **es muy probable** que eso haya sido la causa [de la intoxicación]" (Hora/Minuto/Segundo: 00:14:04 – 00:14:30). (El subrayado y resaltado es nuestro)

108. Como se observa, el representante de Alprosa señaló que "*es muy probable*" que el consumo de los otros alimentos haya generado la intoxicación de los niños. Con esto, el propio Demandante está reconociendo en sus propias palabras que se trata de un hecho no acreditado, sino "probable". Como es evidente, la ocurrencia de un hecho no puede determinarse en base a meras "probabilidades" o "suposiciones".

Siendo ello así, corresponde descartar de plano lo alegado por el Demandante.

109. Sin perjuicio de ello, el colegiado debe precisar que el consumo de los demás alimentos -distintos a la Conserva de Pescado- no podrían haber sido los causantes de la intoxicación.

110. Y es que alimentos tales como una palta, una avena, un queso y las siete semillas bebibles (referidos por el demandante como probables causas, y no su Producto), son alimentos que, si estuvieran en estado de descomposición o vencidos, emanarían un mal olor, color y/o sabor, lo cual sería a todas luces **evidente y notorio**.

111. Nótese que, de acuerdo con el curso normal de la experiencia, el estado descomposición de dichos alimentos es fácilmente perceptible por cualquier ser humano, y desde luego, ninguna madre -razonablemente- serviría a sus hijos unos productos en un estado como aquel.

112. Se concluye entonces que la intoxicación de los dos menores no tuvo como causa la ingesta de palta, avena, queso y siete semillas bebibles. Entonces, ¿qué alimento fue el que originó en ellos la infección?

El colegiado concluye que la Conserva de Pescado fue el producto que originó la intoxicación que padecieron. Esta conclusión se obtiene a partir de las siguientes consideraciones:

113. En primer lugar, en la Ficha de Seguimiento -la misma que contiene el reporte médico de los dos niños- se indicó lo siguiente:

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 04	FICHA DE SEGUIMIENTO DE PRESUNTA AFECTACIÓN A LA SALUD				Página 3 de 5
5. Alimentos sospechosos de ser la causa de la afectación a la salud					
Describe las características de los alimentos que se consideran sospechosos de ser la causa de la afectación a la salud:					
Alimento 1:	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL				
Alimento 2:	MARCA: CASPIO				
Alimento 3:	PRESENTACION: 170 gr. HOJA/ATA CON ABRE FACIL LOTE: P55TA1/FP, 20.02.23, FV: 20.02.27 PROVEEDOR: ALIMENTOS PROCESADOS S.A				
¿Las/los usuarias/os afectadas/os consumieron otros alimentos, no proporcionados por el PNAEQW, que pudieran ser consideradas/os sospechosas/os de la afectación a la salud? (Describe esos alimentos, sus características y el lugar donde fueron obtenidos, en particular averigüe sobre la venta ambulatória de alimentos en los alrededores de la IE, reuniones donde participaron los alumnos)					
Alimento 1:	NO				
Alimento 2:					

114. Como se observa, en la propia Ficha de Seguimiento ya se había señalado que el alimento sospechoso de ser la causa de la intoxicación sería la Conserva de Pescado. Incluso, se indica que los niños no consumieron otros alimentos -distintos a la Conserva de Pescado- que pudieran ser considerados sospechosos de la afectación a su salud.
115. Ahora bien, esta "sospecha" de que la Conserva de Pescado generó la intoxicación a los niños **se tornó en un hecho cierto y demostrado con el análisis técnico/científico** que realizó el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (en adelante, el "**SANIPES**") sobre algunas muestras de, precisamente, dicha Conserva de Pescado.
116. Cabe precisar que el SANIPES es un organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico.
117. Es sobre la base de ello que el SANIPES analizó algunas muestras aleatorias de las Conservas de Pescado. Luego de haber realizado dicho análisis expidió el Informe Técnico N° 155-2023-SANIPES/DSI/SDI (en adelante, el "**Informe SANIPES**"), a través del cual se advirtió lo siguiente:

4.3 De las muestras tomados por personal sanitario de SANIPES, en las instalaciones de la IE N° 22767 Código Modular 1426741 – Nivel Primario, referente a los resultados obtenidos, para los ensayos histamina (09 vías), y esterilidad comercial (05 vías), estos cumplen con los requisitos del Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”, sin embargo para los ensayos físico sensorial. (13 vías). NO CUMPLEN en el aspecto de SABOR: Ligero picante. (muestras: M02, M09, M10), por lo cual la SDFSP, declara al producto como No conforme.

118. Como se observa, el SANIPES realizó tres exámenes técnicos a las Conservas de Pescado: **(i)** análisis de esterilidad comercial, **(ii)** análisis de histamina y **(iii)** análisis físico sensorial.
119. A partir de los dos primeros análisis se obtuvieron resultados que sí cumplieron con los requisitos del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros.
120. Sin embargo, el resultado arrojado por el análisis físico sensorial no cumplió dichos requisitos. Específicamente en el ítem “sabor” se concluyó que las Conservas de Pescado eran “ligeros-picantes”.
121. En atención a ello, en el Informe SANIPES se concluyó lo siguiente:

4.6 En ese contexto, de acuerdo con los resultados obtenidos de las acciones de vigilancia sanitaria, realizado por los órganos de línea del SANIPES, que según los resultados obtenidos al lote observado, no se puede inferir que esta haya sido responsable de la presunta intoxicación de 4 niños de la IEE 22767, por los resultados de esterilidad comercial e histamina, conformes, sin embargo los resultados referidos al análisis sensorial no cumplen con los establecido en el Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”, por lo cual se concluye que, el producto “Trozos de Jurel en Aceite Vegetal de Lote: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V. 20/02/2027, No es apto para el consumo, representando un peligro para la salud.

122. Como se observa, el Informe SANIPES concluyó contundentemente lo siguiente:
- [que el Producto] “no es apto para el consumo humano, representando un peligro para la salud”. Esto, debido a que a partir del análisis físico sensorial se advirtió que los mismos tenían un sabor “ligero picante”.

123. Se tiene, entonces, un diagnóstico científico certero realizado por un organismo técnico especializado (SANIPES), cuya conclusión es inequívoca: las Conservas de Pescado no deben ser consumidas.

Y no podría ser de otra manera, pues ¿caso es admisible y ordinario que un pescado jurel envasado y con destino para consumo de menores en una entidad educativa fuera ligeramente picante?

124. La respuesta es negativa. En efecto, las latas de pescado -como es sabido por todos- no ostentan dicho sabor en lo más mínimo. **El jurel, en sí mismo considerado, no es picante y, en general, ningún tipo de pescado es, per se, "ligeramente" picante.** Entonces, el hecho de que las Conservas de Pescado analizadas sí lo hayan estado revela pues que los mismos no se encontraban en un buen estado.
125. Téngase en cuenta, que la demandante no ha alegado en ningún momento que el Producto podía tener un sabor ligeramente picante. Por lo que, si en los hechos el Producto tuvo dicho sabor (como se ha constatado), es evidente que el mismo no tenía la adecuada calidad que acordaron las partes.
126. Teniendo en cuenta lo expuesto, se concluye -razonablemente- que la Conserva de Pescado -en mal estado- fueron las que produjeron la intoxicación de los menores.
127. Con ello, la "duda razonable" (de que la Conserva de Pescado no fuera la causa) alegada por el demandante durante la Audiencia Única, le juega más bien en contra. Ello toda vez que aquél no solo no prueba su especulación de que la ingesta de palta, avena, queso y siete semillas bebibles fueran las probables causas de la intoxicación, sino que es más razonable creer, que en estas circunstancias y con los medios probatorios señalados líneas arriba, fuera el Producto la verdadera causa.
128. Por cierto, el hecho de que se tratara solo de casos aislados bajo la premisa de que fueran miles de menores que consumieran sin problema el Producto, no exime, ni reduce en absoluto la responsabilidad de Alprosa en estos dos casos particulares.

Basta que fuera un solo menor el afectado para que el demandante asuma enteramente su responsabilidad. En otras palabras, el Producto debía estar en óptimas condiciones en su 100 por ciento. Más aún, cuando se trata de menores quienes serían los consumidores finales del Producto y para lo cual fue contratado el demandante.

129. Resulta de particular importancia para el Tribunal Arbitral también, constatar que los 4 menores que sufrieran este percance (que pudo llegar a ser una tragedia), fueran todos de la misma institución educativa primaria y de que no hubiera otros casos luego tampoco. Fueron entonces 4 menores del

mismo centro educativo los afectados; sufriendo 2 de ellos mayores complicaciones de salud.

Esto nos lleva necesariamente a concluir que ciertas conservas entregadas a dicho local de menores fueran precisamente las que estuvieran en mal estado.

130. Ahora bien, Alprosa también señaló que los almacenes donde se encontraban las Conservas de Pescado no se encontraban en buenas condiciones y, que incluso, su preparación con arroz se realizó bajo situaciones inadecuadas (dando a entender con ello que esa fue la causa de las intoxicaciones).

131. Para demostrar ello, el Demandante hizo referencia al Informe Técnico N° 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP, el cual concluiría precisamente ello, conforme se advierte a continuación:

IV. CONCLUSIONES

4.1 En el marco de sus funciones, la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera, gestionó y llevó a cabo las acciones de fiscalización sanitaria correspondientes, para la rastreabilidad del producto "Trozos de Jurel en Aceite Vegetal" de Lote: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V. 20/02/2027 Registro Sanitario: RSPNIPPICN0421SANIPES, de la marca "CASPIO", el cual, fue procesado en la empresa de productos de conservas de pescado Inversiones Prisco S.A.C., y a su vez, de acuerdo a la revisión de la documentación en la planta de procesamiento, no se han detectado desviaciones en toda la cadena de proceso, por lo que, se declaró que, es un producto Rastreadable.

4.2 A su vez, de la actividad de fiscalización realizada en la Institución Educativa N° 22767- Código Modular 1426741-Nivel Primario, se verificó que el producto "Trozos de Jurel en Aceite Vegetal" de Lote: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V. 20/02/2027 Registro Sanitario: RSPNIPPICN0421SANIPES, de la marca "CASPIO", se encontraba en almacén cerrado, con techos de calamina, y caña (parte de ello no presenta hermeticidad, presentando abertura), a su vez, se verificó que las madres de la familia preparaban los alimentos en un ambiente a puertas abiertas, sin protección que evite el ingreso de plagas, y otros vectores contaminantes, y la presencia de moscas, así como algunos utensilios de uso para la preparación, en el piso.

4.3 Asimismo, en referencia a la presunta afectación de la salud, un padre de familia, y tres madres de familia informaron que, los niños presentaron picazón y ronchas en el cuerpo por cuatro días, sin embargo no acudieron a un centro médico. Sin embargo, supervisor del PNAEQW, se apersonó al centro educativo, y trasladó a dos niños al centro médico, donde, manifestaron que presuntamente han sido afectados por ingestión de alimentos, los cuales fueron dado de alta después de recibir la receta médica (clorfenamina), asimismo, se verificó en la ficha de seguimiento que, las madres de familia indicaron que antes de consumir la conserva, consumieron pan con paíta, y siete semillas bebible, y otro niño consumió avena bebible, con papa y queso. Al consultar a la directora sobre el estado actual de los niños, indica que asisten a clases y se encuentran bien, y que ninguna madre reporto algún otro caso.

4.4 Por último, se realizó la actividad de toma de muestra para el análisis Físico Sensorial en 13 vías, Histamina en 09 vías, y Esterilidad Comercial en 05 vías (35 latas analizadas) las cuales fueron trasladadas a los laboratorios de la Entidad de Ensayo SGS del Perú S.A.C., y laboratorio del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para sus respectivos análisis. De la evaluación de resultados, se puede concluir que el producto en cuestión, NO CUMPLE con los requisitos específicos para el análisis Físico Sensorial, sin embargo, cumple en los requisitos específicos de Histamina, y Esterilidad Comercial, de acuerdo al Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación", por lo tanto, el producto es NO conforme.

132. Al respecto, el colegiado debe señalar que dicho Informe Técnico fue emitido el 07 de agosto de 2023, es decir, tiempo después de producida la intoxicación, conforme se advierte a continuación:

INFORME TECNICO N° 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP	
A	: ING. ADRIAN ERNESTO PAREDES ESPINAL Director de la Dirección de Fiscalización Sanitaria
ASUNTO	: Solicito Vigilancia Sanitaria del producto conserva de pescado en aceite vegetal, marca: CASPIO, Lote: LT: PSJTA1 F.P. 20/02/2023 F.V.20/02/2027 P269-PAR-IVPI Perú, presentación: 0.170 kg, y determinar su aptitud para consumo humano.
REFERENCIA:	a) Oficio N° D000220-2023-MIDIS/PNAEQW-UTICA, de fecha 28 de junio de 2023. b) Memorando N° 625-2023-SANIPES/DSI de fecha 04 de julio de 2023. c) Acta de Fiscalización Sanitaria N° 0239-2023-PIS/SANIPES/DFS/SDFSP de fecha 04 de julio de 2023. d) Acta de Fiscalización Sanitaria N° 0175-2023-PIS/SANIPES/DFS/SDFSP de fecha 05 de julio de 2023. e) Informe de Ensayo AG2317977 Rev. de la Entidad de Ensayo SGS del Perú S.A.C. de fecha de emisión 19 de julio de 2023 f) Informe de Ensayo AG2318029 Rev. 1 de la Entidad de Ensayo SGS del Perú S.A.C. de fecha de emisión 19 de julio de 2023 g) Informe de Ensayo N° 1423-23, del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES de fecha de emisión 25 de julio de 2023
FECHA	: Lima, 7 de agosto de 2023

133. El colegiado debe advertir más bien que existe otro documento **contemporáneo al mes en el que se produjo la intoxicación** (junio) y durante el cual se realizó la tercera entrega de las Conservas de Pescado. Nos referimos a la Ficha de Seguimiento (ya analizada anteriormente). Dicho documento es de fecha 19 de junio de 2023.

134. En esta Ficha de Seguimiento se concluyó lo siguiente sobre las condiciones de almacenamiento de las Conservas de Pescado y sobre su preparación:

23.06.2023
Detallar las condiciones de almacenamiento de los productos. (Si existe presencia de plagas y/o productos que puedan contaminar los alimentos (plaguicidas u otros)).
- ALMACEN CONFORME
Lugar y condiciones de preparación:
- VENTANA CON VIDRIO SIN MALLAS DE PROTECCION - AMBIENTE LIMPIO
Precisar la fuente de agua utilizada para la preparación de alimentos y las condiciones del almacenamiento del agua:
- AGUA DE LA RED PUBLICA - CISTERNA LIMPIA - TANQUE ELEVADO LIMPIO
Precisar si la fuente de agua utilizada es la usada frecuentemente:
SI.
Para raciones y productos Describa, en forma breve, las condiciones en que los alimentos son distribuidos a las/los alumnas/os (características del local de entrega y consumo, utensilios utilizados, disponibilidad de agua potable, servicio de alcantarillado):
- UTENSILIOS LIMPIOS - AGUA DE RED PUBLICA - POZO SEPTICO - SE SIRVEN LOS ALIMENTOS EN LA COCINA Y - SE DISTRIBUYEN LOS ALIMENTOS EN LAS AULAS

135. Como se observa, en dicho documento se indica que el almacén se encuentra "conforme" y en un ambiente "limpio". Pero no solo eso, sino que los utensilios, el agua y el tanque también están en óptimas condiciones.

136. Siendo ello así, se concluye las condiciones de almacenamiento y preparación de las Conservas de Pescado durante el mes de junio -mes en el que se produjo la intoxicación- fueron óptimas y sanas, por lo que el mal estado de dicho producto no puede ser imputado y/o atribuido a un supuesto -y negado- deficiente estado de su conservación en los almacenes y mucho menos a una inadecuada y antihigiénica preparación con arroz.

Una afirmación como la vertida por **Alprosa** **contraviene abiertamente el principio de la buena fe.**

137. En realidad, la patología de la Conserva de Pescado obedecía a un aspecto inherente al mismo.

138. Ahora bien, el Informe Técnico N° 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP antes señalado -emitido en agosto de 2023- que da cuenta de condiciones inadecuadas de almacenamiento, en todo caso, sería aplicable únicamente al mes de su emisión: agosto.

Mas no retroactivamente (más aún cuando se tiene evidencia contemporánea del momento de los sucesos materia de este arbitraje (junio).

139. Pero incluso en ese caso, el colegiado debe señalar que en dicho mes de agosto y en los otros meses -salvo junio- no se produjo intoxicación alguna, tal como lo han reconocido ambas partes durante este arbitraje; y en especial durante la Audiencia Unica. Es decir, las condiciones inadecuadas de almacenamiento y la deficiente preparación de las Conservas de Pescado con arroz en dicho mes de agosto tampoco generaron problema alguno en los menores.
140. Por lo que, lo señalado por el demandante en este extremo de su defensa resulta inocuo con respecto al presente caso.
141. Siendo ello así, no puede utilizarse el Informe Técnico N° 083-2023-SANIPES/DFS/SDFSP, emitido en agosto (tiempo en el que no hubo ningún percance con los menores), para pretender señalar que lo ahí establecido y ocurrido (deficientes condiciones de almacenamiento) es aplicable retroactivamente a un **mes distinto** en el que sí se produjo las intoxicaciones: junio.

Mayor aun, cuando se trata además de un mes en el que está acreditado (como se indica en los párrafos precedentes) que el manejo del almacenamiento de los Productos por parte de la demandada era adecuado.

142. Por cierto, el colegiado debe precisar también que el hecho de que las Conservas de Pescado hayan estado -en agosto y, en general, en cualquier mes- en condiciones inadecuadas de almacenamiento no genera que el mismo tenga un sabor "*ligeramente picante*" (patología que revela su propio mal estado).
143. En efecto, el posible polvo, aire sucio, moscas o la presencia de los utensilios en el suelo no generan o producen que el sabor del pescado jurel se torne o convierta en "*picante*". Este sabor, claramente, no se obtiene u origina a partir de ello. En realidad, como ya se ha señalado, ese defecto de sabor proviene de su inadecuado -y deficiente- proceso de producción.
144. En todo caso, nada tendrían que ver, entonces, las malas condiciones de almacenamiento -que incluso datan de un mes distinto al de la intoxicación- con la patología en el sabor.

145. Un aspecto adicional a tener en cuenta -y que abona a la conclusión de que las Conservas de Pescado no estaban en buen estado (por defectos inherentes al mismo)- es el hecho de que la propia Alprosa, en el numeral 34 de su memorial de demanda, señaló que no le permitieron realizar el intercambio y/o reposición de las Conservas de Pescado, conforme se advierte a continuación:

El “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del PNAEQW” (Ver Anexo A-18)²¹ indica, cuando debe solicitarse un intercambio de productos, incumpliendo el PNAEQW con lo dispuesto en su normativa tal como explicaremos más adelante, no permitiéndose nos por lo tanto, realizar un intercambio de alimentos y descontándonos sin opción alguna de reposición el producto, el cual, además ya había sido pagado al finalizarse la 3era entrega (en el mes de julio), y ejecutándose el descuento en el pago correspondiente a la 7ma entrega (en el mes de diciembre).

146. Al respecto, el colegiado debe indicar lo siguiente: si realmente las Conservas de Pescado se hubieran encontrado en buen estado (óptimas condiciones de salubridad), entonces **¿por qué la propia Alprosa podría pretender realizar un intercambio y/o reposición de dicho producto cuando el mismo, supuestamente, estaría en perfecto estado?**

147. Ello resulta claramente contradictorio con la posición de Alprosa. Un intercambio o reposición de productos es realizado cuando el producto entregado padece algún defecto y/o patología interna. En un escenario como ese, sí se justifica y es admisible que el proveedor reponga el producto deficiente. Pero si esto no es así, entonces ¿para qué empeñarse en solicitar a Qali Warma la posibilidad de intercambiar, en este caso, las Conservas de Pescado?

148. A criterio del Tribunal Arbitral, el hecho de que Alprosa haya pretendido solicitar la reposición de este producto confirma y/o ratifica un hecho ya advertido y certificado -científicamente- por el SANIPES: el mal estado de las Conservas de Pescado.

De otro modo, no se entiende porque podría pretenderse su intercambio.

149. En base a las consideraciones expuestas, corresponde declarar infundada la primera pretensión principal.

VIII.2. SOBRE LA SEGUNDA PRETENSIÓN PRINCIPAL DE LA DEMANDA

"Que la parte demandada pague a ALPROSA el importe correspondiente al valor del producto CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL, marca CASPIO, que nos fue descontado de la entrega realizada en los ítems Ica 1 y Salas, correspondiendo en este caso a la suma de S/51,539.40.

Posición de Alprosa:

150. De una revisión de la Demanda de Alprosa se advierte que las dos pretensiones que interpuso se encuentran en la parte final de su memorial (es decir, luego de haber expuesto sus fundamentos de hecho y de derecho, no existiendo una argumentación exclusiva y/o única para la segunda pretensión principal).
151. Teniendo ello en cuenta, todos y cada uno de dichos fundamentos - debidamente enunciados al resolver la primera pretensión principal- sustentan, también, la segunda pretensión principal.
152. El colegiado advierte que esto también es así porque a través de la segunda pretensión principal Alprosa solicita que se le devuelva la suma de S/51,539.40 como consecuencia de que se haya declarado la nulidad de los actos realizados por Qali Warma (primera pretensión principal).
153. Corresponde entonces remitirnos a los fundamentos de Alprosa ya expuestos en este Laudo al resolver la primera pretensión principal del memorial de demanda.

Posición del Comité de Compras:

154. El Comité de Compras no contestó el memorial de demanda de Alprosa.

Posición de Qali Warma:

155. En su memorial de contestación de demanda, Qali Warma realizó una argumentación conjunta y única respecto de las dos pretensiones principales interpuestas por Alprosa, por lo que los argumentos detallados para la primera pretensión principal resultan aplicables para la segunda.

Posición del Tribunal Arbitral

156. Al haber concluido el colegiado -al resolver la primera pretensión principal-

que Alprosa suministró la Conserva de Pescado en mal estado, no corresponde entonces ordenar que Qali Warma le restituya la suma de S/51,539.40 (Cincuenta Mil Quinientos Treinta y Nueve y 40/100 Soles) que le descontó.

157. En ese sentido, deberá declararse de plano infundada la segunda pretensión principal.

VIII.3. SOBRE LA TERCERA PRETENSIÓN PRINCIPAL DE LA DEMANDA

"Pago de costas y costos del proceso".

Posición de Alprosa:

158. Según el artículo 56.2 de la Ley de Arbitraje, el Tribunal Arbitral se pronunciará en el Laudo sobre la asunción o distribución de los costos del arbitraje, según lo previsto en el artículo 73 de la misma norma. De esta forma, Alprosa solicita la aplicación del artículo 73 de la Ley de Arbitraje, que dispone que, a falta de acuerdo, los costos del arbitraje serán de cargo de la parte vencida.

159. Alprosa hace referencia al Reglamento del Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima, que establece en su numeral 5 del artículo 42 que *"al tomar la decisión sobre costos, el Tribunal Arbitral puede tomar en cuenta las circunstancias que considere relevantes, incluyendo el grado de colaboración de cada parte para que el arbitraje sea conducido de forma eficiente y eficaz en términos de costos y tiempo."*

160. En ese sentido, señala que las normas aplicables en materia de distribución de costos a este arbitraje establecen dos principios: **(i)** la libertad de las partes para determinar los costos arbitrales; y, subordinadamente, **(ii)** la "amplia discrecionalidad" del Tribunal Arbitral *"para decidir en qué proporción los costos del arbitraje [...] deben ser asumidos por las partes."*

161. El Demandante señala que si el Tribunal Arbitral sigue el principio de *"los costos siguen el evento"*, al declararse fundadas las pretensiones formuladas, corresponder ordenar que los Demandados asuman el pago de los costos derivados de este proceso. Sin perjuicio de ello, y en todo evento, ALPROSA considera que existen motivos suficientes para condenar a los Demandados al pago de los costos de este proceso.

162. En efecto, indica que la única razón por la que está en el arbitraje es porque los Demandados han realizado el descuento a un producto ya consumido,

no cumpliendo adecuadamente la normativa y evidenciándose por lo tanto un evidente abuso de derecho por parte del PNAEQW.

163. De modo este modo, indica, el colegiado notará que, con sus acciones, es el Comité de Compras quien ha obligado a ALPROSA a iniciar este arbitraje, por lo que, luego de obtener un laudo favorable, deberá restituirse lo que la Demandante tuvo que invertir para obtener la reversión de algo que nunca debió ocurrir.

Posición del Comité de Compras:

164. El Comité de Compras no contestó el memorial de demanda de Alprosa.

Posición de Qali Warma:

165. Qali Warma sostiene que resulta evidente que los gastos que viene incurriendo ALPROSA se devengaron por causas atribuibles a él mismo y no a la Entidad, por tanto, la pretensión de pago de costos debe ser declarada infundada y atribuirle íntegramente dicho pago al Demandante.

Posición del Tribunal Arbitral

166. Respecto a los costos arbitrales, el numeral 1 del artículo 73 de la Ley de Arbitraje dispone que:

*"El Tribunal Arbitral tendrá en cuenta a efectos de imputar o distribuir los costos del arbitraje, el acuerdo de las partes. **A falta de acuerdo, los costos del arbitraje serán de cargo de la parte vencida.** Sin embargo, el Tribunal Arbitral podrá distribuir y prorratear estos costos entre las partes, si estima que el prorrateo es razonable, teniendo en cuenta las circunstancias del caso".*

110. Considerando que en el convenio arbitral contenido en el Contrato las partes no se han pronunciado sobre los costos arbitrales, corresponde que el Tribunal Arbitral aplique la regla antes señalada en el sentido de que los costos serán íntegramente de cargo de la parte vencida.

Siendo el demandante la parte vencida en este arbitraje, ésta debe asumir íntegramente todos los costos arbitrales.

111. En ese sentido, corresponde que los siguientes costos sean asumidos por Alprosa **(i)** los honorarios del Tribunal Arbitral, **(ii)** los gastos administrativos

del Centro de Arbitraje, y **(iii)** los honorarios profesionales por asesoría legal asumidos por Qali Warma y por el Comité de Compras.

112. Respecto de los apartados (i) y (ii) del numeral 11 anterior, el Tribunal Arbitral considera importante precisar lo informado por la Secretaria Arbitral (montos que no incluyen IGV:

CASO	ETAPA	Gastos Administrativos	Honorario Arbitral
0041-2024-CCL	Solicitud de Arbitraje	S/ 7,530.00 más IGV	S/ 22,590.00 más IGV

Dichos montos fueron asumidos al 100% por la demandante Alimentos Procesados S.A. Siendo así, no hay nada que reembolsar por dichos conceptos (Gastos Administrativos del Centro de Arbitraje y Honorarios del Tribunal Arbitral) a la parte demandada.

113. Por tanto, la tercera pretensión principal del demandante es también infundada.

IX. DECISIONES:

114. El Tribunal Arbitral deja constancia de que ha analizado todos los argumentos de defensa expuestos por las partes y examinado los medios probatorios presentados por estas, de acuerdo con el principio de la libre valoración de la prueba y que el sentido de su decisión es el resultado de este análisis y de su convicción sobre la controversia.

Por las consideraciones expuestas, el Tribunal Arbitral emite el presente laudo y resuelve lo siguiente:

PRIMERO:

DECLARAR INFUNDADA la primera pretensión principal de la demanda.

SEGUNDO:

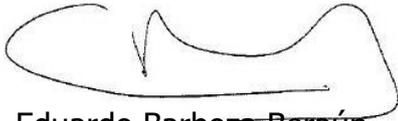
DECLARAR INFUNDADA la segunda pretensión principal de la demanda.

TERCER:

DECLARAR INFUNDADA la tercera pretensión principal de la demanda. Los siguientes costos deberán ser asumidos íntegramente por el Demandante: **(i)** los honorarios del Tribunal Arbitral, **(ii)** los gastos administrativos del Centro

de Arbitraje, y **(iii)** los honorarios profesionales por asesoría legal asumidos por Qali Warma y por el Comité de Compras.

Notifíquese a las partes,



Eduardo Barboza Beraún
Presidente del Tribunal Arbitral



Gustavo De Vinatea Bellatín
Arbitro



Rafael Aysanoa Pasco
Arbitro



JIMENA MEZA CONTRERAS
Secretaria Arbitral

**Caso Arbitral N° 0041-2024-CCL (consolidado
con el Caso Arbitral N° 0042-2024-CCL)
Alimentos Procesados S.A. c.
Programa de Alimentación Escolar Qali Warma y
Comité de Compras Ica 2**

