

PRONUNCIAMIENTO N° 258-2025/OSCE-DGR

Entidad : Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Referencia : Concurso Público N° 1-2025-CS-UNJSFC-1, convocado para la “Contratación de servicio de empresa y/o concesionaria para preparación de raciones alimentarias (desayuno, almuerzo y cena) para los estudiantes beneficiados con el servicio alimentario de la UNJFSC, Año 2025- 2026”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento, recibido el 26¹ de marzo de 2025 y subsanado con fecha 2² de abril de 2025, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones e integración de bases presentada por el participante **DMV NEGOCIACIONES E.I.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante la Ley N° 30225, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

Asimismo, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento Único** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 16, referida a los “**Servicios similares**”

2. CUESTIONAMIENTOS

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

Cuestionamiento Único : **Respecto a los “Servicios similares”**

¹ Mediante Trámite Documentario N° 2025-0042067.

² Mediante Trámite Documentario N° 2025-0046087.

El participante **DMV NEGOCIACIONES E.I.R.L.** cuestionó la absolució de la consulta y/u observación N° 16, alegando que la Entidad no se pronunció respecto a la ampliación de la definición de los servicios similares requeridos para acreditar la experiencia del postor en la especialidad, ya que en la respuesta del pliego absolutorio, se limitó a absolver el extremo relativo a los “servicios de catering”, sin dar una respuesta sobre el extremo relativo a los “servicios de alimentación (que incluyan desayuno, almuerzo y cena) a entidades públicas y/o privadas como hospitales, clínicas, ministerios, instituciones públicas descentralizadas, universidades e instituciones educativas, así como empresas privadas de distintos rubros”, que fueron solicitados.

Por lo que, el recurrente solicitó a la Entidad **que admita modificar los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad, a fin que se modifique a “entidades públicas y/o privadas como hospitales, clínicas, ministerios, instituciones públicas descentralizadas, universidades, instituciones educativas, empresas privadas de distintos rubros”.**

Pronunciamento

Al respecto, de la revisión del literal C) del numeral 3.2 del Capítulo III de la sección específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (...)”	
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> <i>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000,000.00 (Diez millones con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</i> <u>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios alimentación (concesionaria de preparación de alimentos) en universidades públicas y/o privadas.</u>
	(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Mediante la consulta y/u observación N° 16 del pliego, el participante **DMV NEGOCIACIONES E.I.R.L.** solicitó ampliar la denominación de los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad. Específicamente, propone que se incluyan “Servicios de alimentación o catering (que incluye desayuno, almuerzo y cena), a entidades públicas y/o privadas como hospitales, clínicas, ministerios, instituciones públicas descentralizadas, universidades, instituciones educativas, empresas privadas de distintos rubros”. Ante lo cual, la

Entidad decidió no acoger lo solicitado, argumentando que el servicio de catering es distinto al presente servicio, pues las raciones alimenticias y el control de los insumos es permanente e “*in situ*”, en los ambientes del comedor universitario.

No obstante, de la revisión del pliego absolutorio publicado en el SEACE, se aprecia que ante la consulta y/u observación N° 18, la Entidad dispuso acoger parcialmente lo solicitado; por lo que, tras la integración de las Bases, de la revisión del literal C) establecido en el contenido del numeral 3.2 del Capítulo III pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (...)”	
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000,000.00 (Diez millones con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</i></p> <p><i>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios alimentación (concesionaria de preparación de alimentos) en universidades públicas y/o privadas - <u>hospitales, colegios.</u></i></p>
(...)”	

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese contexto, mediante el OFICIO N° 027-2025-USA-OB-UNJFSC³, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

<p><i>“(...) sobre la elevación presentada por el participante, 3.1, Respecto al cuestionamiento a la absolución de las consultas y/o observaciones (...), se precisa que la experiencia del postor en la especialidad es un criterio fundamental para la calificación de los postores. Esto permitirá a nuestra institución determinar de manera objetiva la capacidad del proveedor para ejecutar la contratación del servicio de preparación de raciones alimentarias (...) destinadas a los estudiantes beneficiarios del Servicio Alimentario de la UNJFSC durante el periodo 2025-2026.</i></p> <p><i>Dado que la alimentación universitaria <u>debe responder a requerimientos nutricionales específicos, diferentes a los de otros grupos poblacionales</u> como adultos, adultos mayores, personal en campamentos mineros o cuarteles militares, es fundamental asegurar que el proveedor tenga <u>experiencia en la preparación de raciones alimentarias diseñadas para jóvenes en etapa universitaria.</u> Este grupo poblacional requiere un balance adecuado de macronutrientes (proteínas, carbohidratos y grasas saludables) y micronutrientes (vitaminas y minerales esenciales), asegurando un aporte calórico diario</i></p>
--

³ Mediante el Expediente N° 2025 - 0046087, de fecha 02 de abril de 2025.

óptimo que satisfaga las necesidades metabólicas, académicas y físicas de los estudiantes. En este sentido, el literal C "Experiencia del postor en la especialidad" del capítulo 3.2 de los requisitos de calificación de las bases del procedimiento indica claramente la necesidad de acreditar experiencia en servicios de alimentación en universidades, hospitales y colegios, dado que estos contextos presentan requisitos nutricionales compatibles.

La alimentación universitaria no solo debe enfocarse en la cantidad de calorías, sino en la calidad de los alimentos, garantizando una dieta equilibrada que favorezca la concentración, memoria, rendimiento académico y bienestar general de los estudiantes. Asimismo, se debe reducir el consumo de azúcares añadidos y grasas saturadas, fomentando hábitos alimentarios saludables y sostenibles.

Por ello, la selección del proveedor debe considerar su capacidad para planificar y ofrecer menús balanceados, cumpliendo con los estándares nutricionales requeridos por la población universitaria y promoviendo una alimentación saludable. (...). (...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que los Principios de Libertad de Concurrencia y Competencia, consignados en los literales a) y e) del artículo 2 de la Ley, establecen que los procesos de contratación deben establecer condiciones de competencia efectiva, promoviendo el libre acceso y participación de proveedores, de tal modo que se obtenga la propuesta más ventajosa para satisfacer el interés público. Se encuentra prohibida la adopción de prácticas que restrinjan o afecten o limiten la competencia.

Asimismo, es importante indicar que, este Organismo Técnico Especializado en diversas opiniones⁴, ha señalado que la “**experiencia**” -que se acredita según las disposiciones de la normativa de contrataciones del Estado- es la destreza adquirida por la reiteración de una determinada conducta en el tiempo; es decir, por la habitual ejecución de una prestación que constituye el giro del negocio del proveedor en el mercado.

Del mismo modo, cabe precisar que las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”, en el que la Entidad debe precisar cuáles son los servicios “similares” al objeto de la contratación, para su acreditación por parte de los postores.

Así, este Organismo ha señalado a través de distintas Opiniones que “similar” comprende todo aquello que guarde semejanza o parecido, es decir, que compartan ciertas características esenciales, referidas a su naturaleza, uso, función, entre otras.

En tal sentido, corresponde señalar que la Entidad tiene la potestad de determinar el alcance del requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”, para lo cual, deberá precisar los servicios que tengan naturaleza semejante a la que se desea contratar, en calidad de “similares”; a fin que, los potenciales postores puedan

⁴ Opiniones N° 105-2015/DTN, N° 032-2014/DTN, N° 082-2012/DTN, N° 068-2011/DTN, entre otras.

estructurar adecuadamente el monto facturado acumulado; y se garantice la predictibilidad en la calificación de las ofertas, por parte del Comité de Selección.

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad, mediante el informe técnico citado, se ha ratificado lo absuelto, denegando la inclusión de los servicios similares en “*entidades públicas y/o privadas como hospitales, clínicas, ministerios, instituciones públicas descentralizadas, instituciones educativas, empresas privadas de distintos rubros*”, debido a que, ha indicado que para la ejecución del presente servicio, resulta crucial que los postores tengan experiencia en la preparación de raciones alimentarias para estudiantes, bajo un contexto en que los requerimientos nutricionales requeridos son específicos para una población estudiantil, donde la finalidad pública está enfocada a cubrir una alimentación que no sólo satisface necesidades calóricas, sino también pretende asegurar un equilibrio adecuado de nutrientes que favorezca la concentración, memoria, rendimiento académico y bienestar general.

Sin embargo, no obstante, a lo afirmado por la Entidad, se debe tener en cuenta que, a pesar de no haber acogido la incorporación del extremo relativo a las “*(...) clínicas, (...), instituciones educativas, (...)*”, como parte de la definición de los servicios similares; en respuesta a la consulta y/u observación N° 18 del pliego, se aprecia que, la Entidad sí admitió la inclusión de “*hospitales*” y “*colegios*”, dentro de dicha definición. De lo cual, se colige que, el sustento empleado en el informe técnico citado, no guarda congruencia con la absolución de la consulta y/u observación N° 18 del pliego, pues, por una parte, pretende sustentar la denegatoria a incluir clínicas e instituciones educativas, en base a los requerimientos nutricionales requeridos para una población estudiantil, mientras que, por otra parte, sí admitió la incorporación de hospitales y colegios.

Siendo de notar que, tanto las clínicas y hospitales, como los colegios e instituciones educativas, respectivamente, constituyen instituciones que poseen una naturaleza similar entre sí. Por lo que, se aprecia que el sustento empleado en el informe técnico remitido por la Entidad, mediante el cual deniega la incorporación de los extremos relativos a “*(...) clínicas, (...), instituciones educativas, (...)*”, no resulta razonable, en tanto que presenta inconsistencias con otras pretensiones que sí fueron admitidas como servicios similares por parte de la Entidad.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y en la medida que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que la Entidad amplíe el alcance de los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad, incluyendo la experiencia en “*entidades públicas y/o privadas como hospitales, clínicas, ministerios, instituciones públicas descentralizadas, universidades, instituciones educativas, empresas privadas de distintos rubros*”, y en tanto que, a pesar de lo indicado en el informe técnico de la Entidad, se ha dispuesto admitir incorporar como servicios similares a las clínicas e instituciones educativas, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementará las siguientes disposiciones:

- **Se dejará sin efecto** la absolución de la consulta y/u observación N° 16 del Pliego.
- **Se deberá tener en cuenta**⁵ lo precisado en el OFICIO N° 027-2025-USA-OBU-UNJFSC⁶, como sustento técnico de la consulta y/u observación N° 16 del pliego.
- **Se adecuará** el literal C) correspondiente al numeral 3.2 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de acuerdo con lo siguiente:

“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (...)	
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> (...) <i>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación (concesionaria de preparación de alimentos) en universidades públicas y/o privadas, hospitales, colegios, clínicas e instituciones educativas.</i>
(...)”	

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

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

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

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

⁵ La presente disposición deberá ser tenida en cuenta en la etapa pertinente del procedimiento, por lo que no resulta necesaria su implementación en las Bases Integradas definitivas.

⁶ Mediante el Expediente N° 2025-0046087, del 02 de abril de 2025.

3.1. Respecto al plazo de prestación del servicio

De la revisión conjunta del numeral 1.8 del Capítulo I y el acápite 15 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

CAPÍTULO I

“(…)

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

*Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **289 (Doscientos ochenta y nueve), días en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.***

(…)”

CAPÍTULO III

“(…)”

15. Plazo del Servicio

*Será de **289 días desde la fecha en que se cumplan las condiciones previstas en el contrato para el inicio de la ejecución del servicio.***

(…)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, de la revisión de los extremos citados de las Bases, se aprecia que el Comité de Selección precisó que el plazo de prestación del servicio, se realizará en un plazo de “289 (Doscientos ochenta y nueve), días en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación”, sin haber precisado desde cuándo empieza a contabilizarse el mencionado plazo. Siendo de notar que, dicha precisión si ha sido incorporada por el área usuaria en el acápite 15 del requerimiento. Bajo ese contexto ambos extremos resultan disímiles, lo que puede ocasionar confusión a los participantes.

En virtud de ello, mediante el OFICIO N° 022-2025-USA-OB-UNJFSC⁷, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

*“(…) numeral 2 Respecto a las Bases integradas, 2.1 respecto al plazo de Prestación de Servicio, esta unidad precisa que **el inicio de atención de Raciones Alimentarias para los estudiantes beneficiados con el servicio alimentario será desde el día siguiente de la suscripción del contrato que corresponde a 289 días,** debiendo quedar redactado de la siguiente manera.*

⁷ Mediante el Expediente N° 2025 - 0046087, de fecha 02 de abril de 2025.

1.8. Plazo de prestación de servicio. <i>El servicio materia de la presente convocatoria se iniciará desde el día siguiente de la suscripción del contrato, las mismas que corresponde a 289 días.</i> (...)”	15. Plazo de servicio <i>El servicio materia de la presente convocatoria se iniciará desde el día siguiente de la suscripción del contrato, las mismas que corresponde a 289 días.</i>
--	--

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe tener en cuenta que, si bien la Entidad indicó que el plazo es de 289 días, contados a partir del día siguiente, no obstante, se aprecia que no ha precisado si se trata de días hábiles o calendarios. Por lo tanto, se deberá tomar en consideración lo establecido en el artículo 143 del Reglamento, que indica que los plazos durante la ejecución contractual se computan en días calendario. Por lo que considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y los alcances establecidos en el Reglamento, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido del numeral 1.8 del Capítulo I y el acápite 15 del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

CAPÍTULO I “(...)” 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Los El servicio materia de la presente convocatoria se iniciará desde el día siguiente de la suscripción del contrato, las mismas que corresponde a prestarán en el plazo de 289 (Doscientos ochenta y nueve) contabilizados días en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. calendarios. (...)”
CAPÍTULO III “(...)” 15. Plazo del Servicio Será de El servicio materia de la presente convocatoria se iniciará desde el día siguiente de la suscripción del contrato, las mismas que corresponde a 289 días calendarios. desde la fecha en que se cumplan las condiciones previstas en el contrato para el inicio de la ejecución del servicio. (...)”

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

3.2. Respecto a la Base legal

De la revisión conjunta del numeral 1.10 del Capítulo I y el acápite 12.2 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

CAPÍTULO I

(...)

1.10 BASE LEGAL

- *Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.*
- *Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.*
- *TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019, y sus modificatorias.*
- *Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 308-2022-EF, y sus modificatorias.*
- *Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administración General*
- *Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.*
- *Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por el Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.*
- *Código Civil.*
- *Directivas, pronunciamiento y opiniones emitidas por OSCE.*
- *Resoluciones Emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

(...)

CAPÍTULO III

12.2 Responsabilidades

(...)

EL CONTRATISTA debe cumplir con la Base Legal siguiente:

- *Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos Y Bebidas D.S. N°007-98-SA.*
- *Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma. Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.*
- *NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.*
- *LEY DE INOCUIDAD de los alimentos y su reglamento D.L. N° 1062.*
- *CÓDIGO INTERNACIONAL de prácticas recomendado-principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCPI-1969, Rev4 (2003).*
- *Promoción de la Alimentación Saludable en los Servicios de Alimentación de las Universidades. DIRECTIVA SANITARIA N° 003-2017-DG-DESI.*
- *Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines RM 363-2005/MINSA.*
- *Decreto supremo N° 031-2010-sa, reglamento de calidad de agua para consumo humano.*
- *Normas sanitarias para servicio de alimentación colectiva. NTS N° 173.*

(...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

En virtud de ello, mediante el documento OFICIO N° 023-2025-USA-OBUNJFSC⁸, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

*"(...) numeral 2 Respecto a las Bases integradas, 2.2 respecto a la base legal, esta unidad precisa que **teniendo en cuenta el cumplimiento de las responsabilidades que debe cumplir el contratista, estas deberán formar parte del CAPITULO I, numeral 1.10, para uniformizar los extremos relativos a la base legal** aplicable al presente procedimiento de selección, quedando redactado de la siguiente manera.*

1.10 BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
 - Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
 - TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019, y sus modificatorias.
 - Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 308-2022-EF, y sus modificatorias.
 - Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administración General
 - Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
 - Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por el Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
 - Código Civil.
 - Directivas, pronunciamiento y opiniones emitidas por OSCE.
 - Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
 - Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos Y Bebidas D.S. N°007-98-SA.
 - Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma. Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
 - NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
 - LEY DE INOCUIDAD de los alimentos y su reglamento D.L. N° 1062.
 - CÓDIGO INTERNACIONAL de prácticas recomendado-principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCPI-1969, Rev4 (2003).
 - Promoción de la Alimentación Saludable en los Servicios de Alimentación de las Universidades. DIRECTIVA SANITARIA N° 003-2017-DG-DESI.
 - Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines RM 363-2005/MINSA.
 - Decreto supremo N° 031-2010-sa, reglamento de calidad de agua para consumo humano.
 - Normas sanitarias para servicio de alimentación colectiva. NTS N° 173.
- (...)"

⁸ Mediante el Expediente N° 2025 - 0046087, de fecha 02 de abril de 2025.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Por lo que considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido del numeral 1.10 del Capítulo I, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

CAPÍTULO I

“(…)

1.10 BASE LEGAL

- *Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.*
 - *Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.*
 - *TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019, y sus modificatorias.*
 - *Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 308-2022-EF, y sus modificatorias.*
 - *Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administración General*
 - *Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.*
 - *Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por el Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.*
 - *Código Civil.*
 - *Directivas, pronunciamiento y opiniones emitidas por OSCE.*
 - *Resoluciones Emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.*
 - *Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos Y Bebidas D.S. N°007-98-SA.*
 - *Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma. Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.*
 - *NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.*
 - *Ley de INOCUIDAD de los alimentos y su reglamento D.L. N° 1062.*
 - *CÓDIGO INTERNACIONAL de prácticas recomendado-principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP1-1969, Rev4 (2003).*
 - *Promoción de la Alimentación Saludable en los Servicios de Alimentación de las Universidades. DIRECTIVA SANITARIA N° 003-2017-DG-DESI.*
 - *Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines RM 363-2005/MINSA.*
 - *Decreto supremo N° 031-2010-sa, reglamento de calidad de agua para consumo humano.*
 - *Normas sanitarias para servicio de alimentación colectiva. NTS N° 173.*
- (…)”**

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

3.3. Respecto a la forma de pago

De la revisión conjunta del numeral 2.5 del Capítulo II y el acápite 11 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

“(…)

CAPÍTULO II

“(…)

2.5 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en Pagos Periódicos precisando que el porcentaje aplicable será del 6.25 % teniendo en cuenta que el mismo puede variar por encima o por debajo de las raciones estimadas en función al monto del contrato original.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- *Informe del funcionario responsable de la Oficina de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*

Dicha documentación se debe presentar de manera virtual en Mesa de Partes de la Unidad de Trámite Documentario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión según DIRECTIVA N°0001-2020-UNJFSC aprobada mediante Resolución Rectoral N° 0188-2020-UNJFSC.

“(…)

CAPÍTULO III

“(…)

II. OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

“(…)

3. Abonar el pago del servicio prestado en forma mensual, en función al avance de la prestación, y los montos entregados tendrán el carácter de pago a cuenta.

“(…)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, el numeral 2.6 del Capítulo II, perteneciente a la Sección Específica de las Bases Estándar objeto del presente procedimiento de selección, se aprecia lo siguiente:

“(…)”

2.6 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en [CONSIGNAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS, DE TRATARSE DE PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS PRECISAR EL PORCENTAJE APLICABLE A CADA UNO DE ELLOS EN FUNCIÓN AL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL].

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable del [REGISTRAR LA DENOMINACIÓN DEL ÁREA RESPONSABLE DE OTORGAR LA CONFORMIDAD] emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

- Comprobante de pago.

- [CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN NECESARIA A SER PRESENTADA PARA EL PAGO ÚNICO O LOS PAGOS PARCIALES O PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA].

Dicha documentación se debe presentar en [CONSIGNAR MESA DE PARTES O LA DEPENDENCIA ESPECÍFICA DE LA ENTIDAD DONDE SE DEBE PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN], sito en [CONSIGNAR LA DIRECCIÓN EXACTA].

(...)"

De lo expuesto, se aprecia que, el área usuaria de la Entidad estableció que el pago del servicio prestado será en “*forma mensual, en función al avance de la prestación, y los montos entregados tendrán el carácter de pago a cuenta*”, sin embargo, no indicó qué documentos serán presentados para realizar tal acción, conforme lo establecen las Bases Estándar objeto del presente procedimiento de selección. Asimismo, se aprecia que, el Comité de Selección ha considerado que la forma de pago será mediante “*pagos periódicos precisando que el porcentaje aplicable será del 6.25 % teniendo en cuenta que el mismo puede variar por encima o por debajo de las raciones estimadas en función al monto del contrato original*”. Por lo que ambos extremos resultan disímiles.

En ese contexto, mediante el OFICIO N° 024-2025-USA-OB-UNJFSC⁹, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

“(...) respecto a la forma de pago, esta unidad precisa que **la forma de pago serán PERIÓDICOS, en función al avance de la prestación.**

Asimismo, que la documentación para el pago será los siguientes:

- Informe de atención mensual de las raciones consumidas por los estudiantes de las raciones: desayuno, almuerzo y cenas, realizado por el funcionario responsable de la Unidad de Servicio Alimentario
- Comprobante de pago.
- Acta de conformidad.

El mismo que es congruente con el CAPÍTULO V - PROFORMA DEL CONTRATO: CLÁUSULA CUARTA DEL PAGO

(...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese sentido, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.5 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

⁹ Mediante el Expediente N° 2025 - 0046087, de fecha 02 de abril de 2025.

“(…)

2.5 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en Pagos Periódicos *en función al avance de la prestación.* ~~precisando que el porcentaje aplicable será del 6.25 % teniendo en cuenta que el mismo puede variar por encima o por debajo de las raciones estimadas en función al monto del contrato original.~~

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ~~Informe del funcionario responsable de la Oficina de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.~~
- *Informe de atención mensual de las raciones consumidas por los estudiantes de las raciones: desayuno, almuerzo y cenas, realizado por el funcionario responsable de la Unidad de Servicio Alimentario*
- Comprobante de pago.
- *Acta de conformidad.*

Dicha documentación se debe presentar de manera virtual en Mesa de Partes de la Unidad de Trámite Documentario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión según DIRECTIVA N°0001-2020-UNJFSC aprobada mediante Resolución Rectoral N° 0188-2020-UNJFSC.

“(…)

CAPÍTULO III

“(…)

II. OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

“(…)

3. Abonar el pago del servicio prestado en *Pagos Periódicos* ~~forma mensual,~~ en función al avance de la prestación, y los montos entregados tendrán el carácter de pago a cuenta.

“(…)”

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

3.4. Respecto al personal necesario

De la revisión del acápite 12.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“(…)”

12.2. RESPONSABILIDADES

“(…)”

PERSONAL NECESARIO:

- *Un ingeniero Industrial, con experiencia de 03 años en la administración pública y/o privada, capacitado en Seguridad y salud en el trabajo, mantenimiento de calderos, metrología y calibración de manómetros, operación y mantenimiento de gas propano.*
- *Un jefe de almacén, con experiencia en actividades iguales y /o similares al objeto de la convocatoria, capacitado en Gestión Logística, Buenas Prácticas de Manipulación*

de Alimentos, Transporte, recepción y almacenamiento de la materia prima en Almacenes e Inventarios, Contaminación de Alimentos.

- *Un asistente para almacén, con experiencia.*
- *04 cocineros, con experiencia de uno (01) año en comedor de universidades públicas o privadas, capacitados en operación de marmitas y componentes, capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Contaminación de Alimentos, Operación de Marmitas y Componentes.*
- *10 ayudantes de cocina, con experiencia de 06 meses en comedor de universidades públicas o privadas, capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Contaminación de Alimentos, Operación de Marmitas y Componentes.*
- *05 personas para Limpieza de los ambientes del salón del comedor, con experiencia.*
- *02 personas para limpieza de servicios higiénicos.*
- *02 personas de limpieza en la cocina, capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Contaminación de Alimentos.*
- *02 personas para recojo de servicio.*
- *10 personas para servido en línea (mozos), con experiencia.*
- *08 personas para servicio de Lavadores, con experiencia.*

Será presentado para la suscripción del contrato.

(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, de la revisión de los extremos citados de las Bases, relativos a los términos de referencia, se aprecia que, respecto al ingeniero industrial, jefe de almacén, cocinero y ayudante de cocina, dicho personal debe acreditar poseer diversos tipos de capacitaciones, sin embargo, la Entidad no ha aclarado si las mismas deberán ser acreditadas de forma concurrente o alternativa, con lo cual, podría inducir a error a los postores.

En ese contexto, mediante el OFICIO N° 025-2025-USA-OBU-UNJFSC¹⁰, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

“(...) esta unidad corrige los aspectos :

□ **Un ingeniero industrial,** con experiencia de 03 años en la administración pública y/o privada, capacitado en:

- *Seguridad y salud en el trabajo, mínimo 4 horas.*
- *Mantenimiento de calderos, mínimo 6 horas.*
- *Metrología y calibración de manómetros, mínimo 6 horas.*
- *Operación y mantenimiento de gas propano, mínimo 6 horas.*

□ **Un jefe de almacén,** con experiencia de 01 año en actividades iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, capacitado en:

- *Gestión Logística, mínimo 10 horas.*
- *Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, mínimo 4 horas.*
- *Transporte, recepción y almacenamiento de la materia prima en Almacenes e inventarios, mínimo 4 horas.*
- *Contaminación de Alimentos, mínimo 4 horas.*

¹⁰ Mediante el Expediente N° 2025 - 0046087, de fecha 02 de abril de 2025.

□ **04 cocineros**, con experiencia uno (01) año en comedor de universidades públicas o privadas, capacitados en:

- Operación de marmitas y componentes, mínimo 4 horas
- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, mínimo 4 horas.
- Contaminación de Alimento, mínimo 4 horas.
- Operación de Marmitas y Componentes, mínimo 4 horas.

□ **10 ayudantes de cocina**, con experiencia de 06 meses en comedor de universidades públicas o privadas, capacitación en:

- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos mínimo 4 horas
- Contaminación de Alimentos, mínimo 4 horas.
- Operación de Marmitas y Componentes, mínimo 4 horas

Con respecto: 01 Asistente para Almacen, personas para Limpieza de los ambientes del salón, personas de limpieza en la cocina, personas para servido en línea, personas para servicio de Lavadores y personas para recojo de servicio. SE SUPRIMEN DICHOS EXTREMOS, debiendo corregirse en las bases integradas, y quedar redactado de la siguiente manera:

□ **Un ingeniero industrial**, con experiencia de 03 años en la administración pública y/o privada, capacitado en:

- Seguridad y salud en el trabajo, mínimo 4 horas.
- Mantenimiento de calderos, mínimo 6 horas.
- Metrología y calibración de manómetros, mínimo 6 horas.
- Operación y mantenimiento de gas propano, mínimo 6 horas.

□ **Un jefe de almacén**, con experiencia de 01 año en actividades iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, capacitado en:

- Gestión Logística, mínimo 10 horas.
- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, mínimo 4 horas.
- Transporte, recepción y almacenamiento de la materia prima en Almacenes e inventarios, mínimo 4 horas.
- Contaminación de Alimentos, mínimo 4 horas.

□ **04 cocineros**, con experiencia uno (01) año en comedor de universidades públicas o privadas, capacitados en:

- Operación de marmitas y componentes, mínimo 4 horas
- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, mínimo 4 horas.
- Contaminación de Alimento, mínimo 4 horas.
- Operación de Marmitas y Componentes, mínimo 4 horas.

□ **10 ayudantes de cocina**, con experiencia de 06 meses en comedor de universidades públicas o privadas, capacitación en:

- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos mínimo 4 horas
- Contaminación de Alimentos, mínimo 4 horas.
- Operación de Marmitas y Componentes, mínimo 4 horas

□ 01 asistente para Almacén.

□ 05 personas para Limpieza de los ambientes del salón.

□ 02 personas de limpieza en la cocina.

- *10 personas para servido en línea.*
- *07 personas para servicio de Lavadores.*
- *02 personas para recojo de servicio.*
- (...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, de la revisión del informe remitido por la Entidad, se aprecia que se ha realizado modificaciones al citado extremo del requerimiento, en atención al Principio de Transparencia, conforme al siguiente detalle:

- Se precisó que, respecto al personal "Ingeniero industrial", "Jefe de almacén", "Cocinero" y "Ayudante de cocina", se corrija dichos extremos, a fin que resulte claro que las capacitaciones que se requiere para cada uno de ellos, son concurrentes; por lo que deberán ser acreditadas cada una de las mismas.
- Se precisó que, respecto al personal "Asistente para Almacén", "Personas para limpieza de los ambientes del salón", "Personas de limpieza en la cocina", "Personas para servido en línea" y "Personas para servicio de lavadores", la Entidad ha decidido suprimir toda exigencia relativa a la experiencia y capacitación inicialmente requerida.
- Por otro lado, respecto al personal "Jefe de almacén", se aprecia que la Entidad dispuso agregar el detalle de la cantidad de experiencia requerida para el mismo (01 año); sin embargo, cabe tener en consideración que, dicho extremo no estaba previsto en el requerimiento original que fue objeto de la indagación de mercado. Por lo que, la incorporación de dicho extremo, no resultaría oportuna en la presente etapa, debido a que podría afectar la pluralidad de proveedores obtenida en la etapa de actos preparatorios.

En ese sentido, considerando lo indicado en el informe técnico de la Entidad y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido del acápite 12.2, del numeral 3.1 perteneciente al Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

(...)
12.2. RESPONSABILIDADES
(...)
PERSONAL NECESARIO:

- *Un ingeniero industrial, con experiencia de 03 años en la administración pública y/o privada, capacitado en:*
 - *Seguridad y salud en el trabajo.*
 - *Mantenimiento de calderos.*

- Metrología y calibración de manómetros.
 - Operación y mantenimiento de gas propano.
 - Un jefe de almacén, con experiencia en actividades iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, capacitado en:
 - Gestión Logística.
 - Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
 - Transporte, recepción y almacenamiento de la materia prima en Almacenes e inventarios.
 - Contaminación de Alimentos, mínimo.
 - 04 cocineros, con experiencia uno (01) año en comedor de universidades públicas o privadas, capacitados en:
 - Operación de marmitas y componentes.
 - Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
 - Contaminación de Alimento.
 - Operación de Marmitas y Componentes.
 - 10 ayudantes de cocina, con experiencia de 06 meses en comedor de universidades públicas o privadas, capacitación en:
 - Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
 - Contaminación de Alimentos.
 - Operación de Marmitas y Componentes.
 - 01 asistente para Almacén ~~con experiencia.~~
 - 05 personas para Limpieza de los ambientes del salón ~~del comedor, con experiencia~~
 - 02 personas para limpieza de servicios higiénicos.
 - 02 personas de limpieza en la cocina, ~~capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Contaminación de Alimentos.~~
 - 02 personas para recojo de servicio.
 - 10 personas para servido en línea. ~~(mozos), con experiencia.~~
 - 08 personas para servicio de Lavadores. ~~con experiencia.~~
- Será presentado para la suscripción del contrato.
(...)"

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

"2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

- *Copia simple de los documentos requeridos en el acápite 12.2 del numeral 3.1 del Capítulo III referente al personal necesario.*

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

3.5. Respetto a las otras penalidades

De la revisión del acápite 14 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“(…)			
PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO			
Nº	SUPUESTOS DE APLICACIONES DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
01	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
02	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
03	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
04	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
05	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
06	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
07	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
08	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
09	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
10	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
11	(…)	<u>50 % de UIT.</u>	(…)
12	(…)	<u>50% de UIT.</u>	(…)

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, las bases estandarizadas objeto del presente procedimiento de selección han establecido que de acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, **las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.**

De lo anterior, se advierte que, en las otras penalidades relacionadas a los 12 ítems, en la forma de cálculo se ha determinado un único porcentaje considerando como proporción “50% de UIT”, para todas las penalidades, por otro lado, no se ha determinado si estas se aplicaran, “por día” y/o “por ocurrencia” y/o “por actividad”, lo cual resulta incongruente y no acorde a las bases estándar objeto del presente procedimiento de selección.

En ese contexto, mediante el documento OFICIO N° 026-2025-USA-OBUNJFSC¹¹, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

*“(…) respecto a otras penalidades, esta unidad precisa que **la aplicación de las penalidades se realizará por día**, de conformidad con lo establecido en las bases estándar del procedimiento de selección. De esta manera, las otras penalidades se determinarán en función de cada día incumplida, en virtud al informe de ocurrencia del personal de la empresa, lo mismo que es aplicable para los 12 ítems, considerando como proporción el 50% de UIT, las supervisiones diarias y/o supervisiones inopinadas están a cargo de los bromatólogos nutricionistas y por la jefa de esta unidad, durante la cadena de preparación de alimentos, siempre y cuando no cumplan con las recomendaciones precisadas antes de iniciar la preparación de los alimentos cuyo objetivo es de ofrecer a los estudiantes beneficiados con el servicio alimentario una alimentación de calidad e inocua.*

Se ratifica que las penalidades, como se establece, son objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la contratación, garantizando el cumplimiento de los plazos y condiciones pactadas, sin afectar de manera desproporcionada a las partes involucradas.

(…)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

De lo expuesto en el informe técnico citado, se aprecia que, a fin de adecuar el extremo relativo a las otras penalidades conforme a los alcances establecidos en las Bases estándar aplicables, la Entidad ha considerado doce (12) supuestos de hecho que guardan vinculación con el incumplimiento de las actividades; y la aplicación de estas penalidades se realizará por día. Por lo que corresponde su modificación.

En ese sentido, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el acápite 14 del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Nº	SUPUESTOS DE APLICACIONES DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
01	(…)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(…)
02	(…)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(…)
03	(…)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(…)
04	(…)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(…)
05	(…)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(…)
06	(…)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(…)
07	(…)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(…)

¹¹ Mediante el Expediente N° 2025 - 0046087, de fecha 02 de abril de 2025.

08	(...)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(...)
09	(...)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(...)
10	(...)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(...)
11	(...)	50 % de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(...)
12	(...)	50% de UIT. <i>Por cada día incumplido</i>	(...)

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

4. CONCLUSIONES

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

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

Adicionalmente, cabe señalar que, las disposiciones vertidas en el pliego absolutorio que generen aclaraciones, modificaciones o precisiones, priman sobre los aspectos relacionados con las Bases integradas, salvo aquellos que fueron materia del presente pronunciamiento.

- 4.3 Una vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases definitivas por el OSCE, corresponderá al comité de selección **modificar** en el cronograma del procedimiento, las fechas del registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, teniendo en cuenta que, entre la integración de Bases y la presentación de propuestas no podrá mediar menos de siete (7) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la publicación de las Bases integradas en el SEACE, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento.
- 4.4 Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 21 de abril de 2025

Código: 6.1, 6.3, 12.6.