

## **PRONUNCIAMIENTO N° 041-2025/OECE-DSAT**

Entidad : Municipalidad Provincial de Huamanga

Referencia : Licitación Pública N° 2-2025-MPH/CS-1, convocada para la “Adquisición de hojuelas precocidas de avena quinua con harina de kiwicha y ajonjolí fortificada con vitaminas y minerales para el programa de vaso de leche año fiscal 2025”

### **1. ANTECEDENTES**

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento, recibido el 10<sup>1</sup> de abril de 2025 y subsanado con fecha 25<sup>2</sup> de abril de 2025, el presidente del Comité de Selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió a este Organismo Técnico Especializado, la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones e integración de Bases presentada por el participante **BIOPRODUCE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA**, 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, en adelante el “Reglamento” y conforme lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Asimismo, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio<sup>3</sup> y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 2, referida a las “**Condiciones de procesamiento**”
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3, referida al “**Modo de preparación**”



Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 14.05.2025 18:32:15 -05:00



Firmado digitalmente por CHAMOCHUMBI CHERRE Carlos Ernesto FAU 20419026809 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 14.05.2025 18:29:49 -05:00



Firmado digitalmente por VARGAS PEREZ Wilberth FAU 20419026809 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 14.05.2025 18:23:18 -05:00

<sup>1</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-0051311.

<sup>2</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528.

<sup>3</sup> Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 4, referida al **“Porcentaje de componentes nacionales”**

## 2. CUESTIONAMIENTOS

De manera previa, cabe señalar que este Organismo Técnico Especializado 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 N° 1:**                      **Respecto a las “Condiciones de procesamiento”**

El participante **BIOPRODUCE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 2 del pliego, alegando que, respecto a las condiciones del procesamiento establecido en los factores de evaluación, la Entidad ha distorsionado el objeto de la convocatoria que no ha sido materia de observación, pues habría suprimido el extremo que indicaba que *“en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero”*.

Por otro lado, cuestiona que al absolver la consulta y/u observación, la Entidad no ha establecido la misma normativa para el Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura y el Certificado Técnico Productivo, considerando que el marco normativo de ambas deberían ser equivalentes, por tratarse del mismo fabricante.

Por lo que, el recurrente **solicitó que la Entidad i) reincorpore el extremo relativo al supuesto de “en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero”, dentro del “Certificado Técnico Productivo de Planta de Valor Oficial”; y ii) consigne el mismo marco normativo para el “Certificado de Valor Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias de Planta de Producción” y el “Certificado Técnico Productivo de Planta de Valor Oficial”.**

**Pronunciamiento**

Al respecto, de la revisión del literal C, del Capítulo IV, referido al factor de evaluación “Condiciones de procesamiento”, de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“(...) ”	
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénica sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>1. <b>Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción</b> Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción, a nombre del fabricante</p> <p>2. <b>Certificado Técnico Productivo de planta de Valor oficial</b> Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL vigente a la fecha de presentación de ofertas <u>en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero</u>. Certificado Técnico productivo de Valor Oficial. [EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO].</p> <p><u>Acreditación:</u> 1. Copia simple del Certificado de valor oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción. 2. Copia simple del certificado técnico productivo de planta de valor oficial.</p>	<p>(15 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción:</p> <p>De [98% ] hasta [100%] : [07] puntos</p> <p>De [96%] hasta [97.99%]: [02] puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la Inspección Técnico Productivo</p> <p>De [98% ] hasta [100%] : [08] puntos</p> <p>De [96%] hasta [97.99%]: [02] puntos</p>
“(...) ”	

(El subrayado y resaltado es agregado)

Mediante la consulta y/u observación N° 2 del pliego, el participante **BIOPRODUCE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA** solicitó que se establezca de manera clara y precisa el marco normativo con el que se va a realizar la inspección del “*Certificado técnico productivo de planta de valor oficial*”. Ante lo cual, la Entidad dispuso acoger el pedido, argumentando que se requiere un Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL y vigente al momento de presentar ofertas. Este certificado debe comprobar el cumplimiento del flujograma de producción y adherirse a la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA, relacionada con la fabricación de alimentos a base de granos para programas sociales, cumpliendo las operaciones unitarias del 21 al 35, salvo los artículos 32° y 33°. Asimismo, agrega que debe aplicarse el Decreto Supremo 007-98-SA y su modificatoria, el Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

En consecuencia, tras la integración de las Bases, de la revisión del literal C, referida al factor de evaluación “Condiciones de procesamiento”, del Capítulo

IV de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“(...) <table border="1"> <tr> <th colspan="2">C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</th></tr> <tr> <td> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénica sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>1. Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción, a nombre del fabricante, bajo las siguientes consideraciones: Resolución Ministerial 451-2006/MINSA; Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA; Decreto Supremo N° 038-2014-SA; Código de Prácticas "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CXC 1-1969, Rev. 2022; Título 21 Alimentos y Drogas.</p> <p>2. <u>Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL vigente a la fecha de presentación de ofertas. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción, el certificado debe cumplir las siguientes normas Ministerial 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otro, destinado a programas sociales de alimentación, deben cumplir las operaciones unitarias del 21 al 35, excepto los artículos 32° y 33°; Decreto Supremo 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA, artículo 1(artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A). [EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO].</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>1. Copia simple del Certificado de valor oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción.</p> <p>2. <u>Copia simple del certificado técnico productivo de planta de valor oficial.</u></p> </td><td> <p>(15 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la inspección de Buenas Prácticas de Manufactura(BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción: De [98% ] hasta [100%] : [07] puntos De [96%] hasta [97.99%]: [02] puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la Inspección Técnico Productivo De [98% ] hasta [100%] : [08] puntos De [96%] hasta [97.99%]: [02] puntos</p> </td></tr> </table>		C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénica sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>1. Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción, a nombre del fabricante, bajo las siguientes consideraciones: Resolución Ministerial 451-2006/MINSA; Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA; Decreto Supremo N° 038-2014-SA; Código de Prácticas "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CXC 1-1969, Rev. 2022; Título 21 Alimentos y Drogas.</p> <p>2. <u>Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL vigente a la fecha de presentación de ofertas. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción, el certificado debe cumplir las siguientes normas Ministerial 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otro, destinado a programas sociales de alimentación, deben cumplir las operaciones unitarias del 21 al 35, excepto los artículos 32° y 33°; Decreto Supremo 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA, artículo 1(artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A). [EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO].</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>1. Copia simple del Certificado de valor oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción.</p> <p>2. <u>Copia simple del certificado técnico productivo de planta de valor oficial.</u></p>	<p>(15 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la inspección de Buenas Prácticas de Manufactura(BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción: De [98% ] hasta [100%] : [07] puntos De [96%] hasta [97.99%]: [02] puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la Inspección Técnico Productivo De [98% ] hasta [100%] : [08] puntos De [96%] hasta [97.99%]: [02] puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO					
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénica sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>1. Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción, a nombre del fabricante, bajo las siguientes consideraciones: Resolución Ministerial 451-2006/MINSA; Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA; Decreto Supremo N° 038-2014-SA; Código de Prácticas "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CXC 1-1969, Rev. 2022; Título 21 Alimentos y Drogas.</p> <p>2. <u>Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL vigente a la fecha de presentación de ofertas. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción, el certificado debe cumplir las siguientes normas Ministerial 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otro, destinado a programas sociales de alimentación, deben cumplir las operaciones unitarias del 21 al 35, excepto los artículos 32° y 33°; Decreto Supremo 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA, artículo 1(artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A). [EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO].</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>1. Copia simple del Certificado de valor oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción.</p> <p>2. <u>Copia simple del certificado técnico productivo de planta de valor oficial.</u></p>	<p>(15 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la inspección de Buenas Prácticas de Manufactura(BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción: De [98% ] hasta [100%] : [07] puntos De [96%] hasta [97.99%]: [02] puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la Inspección Técnico Productivo De [98% ] hasta [100%] : [08] puntos De [96%] hasta [97.99%]: [02] puntos</p>				
“(...)”					

En ese contexto, mediante el Informe Técnico N° 000029-2025-MPH/36.3 [2524313.001]<sup>4</sup>, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

<p>“(...)         <p>De lo cual precisar que el postor <u>solicita que se detalle el marco normativo del certificado y por ello, en la absolución se agregó el marco normativo de cumplimiento mínimo de la RM N° 451-2006/MINSA y el DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.</u></p> <p>(...)         <p><u>El marco normativo solicitado es:</u></p> </p> </p>
--

<sup>4</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

- Resolución Ministerial 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otro, destinado a programas sociales de alimentación”, ya que establece las condiciones sanitarias de los procesos operacionales según sea el tipo de alimento a producir y que estos procesos operacionales deben cumplir las condiciones higiénico sanitarias establecidas en los artículos 21° “Adquisición y Recepción”, Artículo 22° “Almacenamiento de materias primas e insumos”, Artículo 23° “Selección, Clasificación”, Artículo 24° “Proceso de despedrado”, Artículo 25° “Proceso de escarificado”, Artículo 26° “Proceso de eliminación de saponinas”, Artículo 27° “Proceso de secado”, Artículo 28° “Proceso de precocción o cocción”, Artículo 29° “Proceso de laminado”, Artículo 30° “Proceso de molienda”, Artículo 31° “Mezclado”, Artículo 34° “Envasado”, Artículo 35° “Almacenamiento de producto terminado”
- Decreto Supremo 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA, artículo 1 (artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A).

Respecto a “Cuál es la posición de la Entidad, respecto a lo establecido por el recurrente, en cuanto a que la Entidad habría tergiversado un aspecto que no fue materia de observación relacionado al extremo “en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero”.

- Al respecto se detalla lo estipulado en las bases administrativas antes de la integración:
- **Se tiene claro que lo solicitado ya se encontraba estipulado en las bases administrativas, por lo cual la ENTIDAD no ha tergiversado la Observación durante la ABSOLUCIÓN realizada.**
- Por lo cual, precisar que la ABSOLUCIÓN fue sobre el Marco Normativo que solicita el Postor.
- (...)

Respecto a las preguntas:

**¿el flujograma debe ser de acuerdo al objeto o no?**

Expongo:

**SI.** Cabe mencionar que de acuerdo a los diversos pronunciamientos emitidos por el OSCE (Resolución N°4001-2022-TCE-S4; Resolución N° 0213-2022-TCE-S2), el “Plan HACCP”, no solo debe corresponder a cada línea de producción (conjunto de procesos que pueden corresponder a los productos precocidos, cocidos, entre otros) sino que también **deben estar referidos en específico para cada alimento** o bebida, pues deben tener presente las materias primas o insumos correspondientes a cada producto, para que de acuerdo a su composición y la estructura físico química, puedan determinarse los tratamientos para reducción o eliminación de microorganismos, el envasado, el tipo de envase, la vida útil, las condiciones de almacenamiento y el sistema de distribución.

**¿Que pasara cuando el flujograma no está inmerso el acondicionamiento de materia prima?**

Expongo:

(...) En ese extremo, para garantizar la inocuidad de todo el proceso involucrado

en la producción del alimento deberá ser en estricto cumplimiento de las Normativas vigentes referidas al tema. En el caso de que no se evidencie en el flujograma el acondicionamiento de la materia prima se estaría incurriendo en poner en riesgo la inocuidad del producto terminado y la posibilidad de generar inconformidad o perjuicios en la salud del consumidor.

(...)

Una empresa que se dedica a la producción de alimentos destinados a Programas Sociales, se encuentra en la obligación de cumplir lo estipulado por la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otro, destinado a programas sociales de alimentación”. Por ello, la Dirección General de Salud e Inocuidad Alimentaria DIGESA, emite la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP bajo el marco normativo de la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA.

En ese orden de ideas, la empresa que cuente con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, bajo la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, se encuentra habilitada para procesar alimentos destinados a Programas Sociales entre ellos el Programa Vaso de Leche.

(...)

Precisar que, para el caso en que no se acondicione la materia prima en las instalaciones del FABRICANTE o POSTOR, éste adicionalmente puede adjuntar el certificado técnico productivo de su PROVEEDOR de materia prima acondicionada, el cual debe reflejar el cumplimiento de esos procesos de acondicionamiento de la materia prima en su CERTIFICADO TÉCNICO PRODUCTIVO y Diagrama de Flujo.

(...)

Con la Absolución realizada NO se vulnera los Principios de Libertad de Concurrencia y Competencia. Al contrario, se garantiza que aquellos POSTORES que procesan alimentos con materia prima ya acondicionada puedan presentar sus ofertas. Además, al solicitar un Marco Normativo de cumplimiento Mínimo según las Acreditaciones que otorga la INACAL, promovemos que las empresas puedan certificarse con el CERTIFICADO TÉCNICO PRODUCTIVO con cualquiera de las Certificadoras que estén acreditadas ante INACAL.

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Adicionalmente, mediante el Informe Técnico N° 02-2025-MPH/CS<sup>5</sup>, el comité de selección de la Entidad precisó lo siguiente:

“(...)

Según el INFORME TÉCNICO N° 000029-2025-MPH/36.3 (2524313.001), informe del área usuaria, ratificamos lo pronunciado “al no existir vulneración a la libertad de concurrencia y competencia, los extremos del numeral 2 del literal C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO, permanecen igual”.

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, debiendo éste contener la descripción objetiva

<sup>5</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad, mediante su informe técnico, y como mejor conocedora de su necesidad, respecto a consignar el mismo marco normativo para ambos documentos requeridos como factor de evaluación, ha decidido ratificarse en lo absuelto, considerando que deberá existir un estricto cumplimiento de las normativas vigentes, a fin de garantizar la inocuidad de todo el proceso involucrado en la producción del alimento. Caso contrario, de no evidenciarse en el flujograma el acondicionamiento de la materia prima, se estaría poniendo en riesgo la inocuidad del producto terminado y generando la posibilidad de inconformidad o perjuicios en la salud del consumidor.

Por ello, dispone mantener que el marco normativo aplicable al “Certificado Técnico Productivo de Planta de Valor Oficial” recae únicamente en la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA, así como el Decreto Supremo 007-98-SA y su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA; de lo cual, se colige que no es el mismo marco requerido para el “Certificado de Valor Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias de Planta de Producción”.

Por otra parte, respecto al extremo cuestionado, relativo a que se reincorpore dentro del “Certificado Técnico Productivo de Planta de Valor Oficial”, el supuesto que indicaba que, *“en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero”*, se aprecia que la Entidad se ha rectificado de lo absuelto, precisando que, *“para el caso en que no se acondicione la materia prima en las instalaciones del FABRICANTE o POSTOR, éste adicionalmente puede adjuntar el certificado técnico productivo de su PROVEEDOR de materia prima acondicionada, el cual debe reflejar el cumplimiento de esos procesos de acondicionamiento de la materia prima en su CERTIFICADO TÉCNICO PRODUCTIVO y Diagrama de Flujo”*; se colige que la Entidad admite reincorporarlo, e inclusive ampliar el detalle de la condición solicitada por el recurrente; lo que se encuentra sujeto a rendición de cuentas.

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: i) reincorpore el extremo relativo al supuesto de *“en caso no esté dentro de su flujograma las operaciones de acondicionamiento de la materia prima, este deberá acreditar por tercero”*, dentro del “Certificado Técnico Productivo de Planta de Valor Oficial”; y ii) consigne el mismo marco normativo para el “Certificado de Valor Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias de Planta de Producción” y el “Certificado Técnico Productivo de Planta de Valor Oficial”; y, en la medida que, mediante informe técnico, la Entidad: i)

se ha rectificado de lo absuelto, incorporando la condición solicitada por el recurrente, y por otro lado, ii) se ha ratificado en lo absuelto respecto del marco legal requerido, denegando lo solicitado por el recurrente, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el literal C, referido al factor de evaluación “Condiciones de procesamiento”, del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“(...)”	
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u>  <i>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénica sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</i></p> <p>1. Certificado de valor Oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de producción, a nombre del fabricante, bajo las siguientes consideraciones: Resolución Ministerial 451-2006/MINSA; Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA; Decreto Supremo N° 038-2014-SA; Código de Prácticas "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CXCL-1-1969, Rev. 2022; Título 21 Alimentos y Drogas.</p> <p>2. Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta, emitido por un organismo acreditado ante INACAL vigente a la fecha de presentación de ofertas. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción, el certificado debe cumplir las siguientes normas Ministerial 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otro, destinado a programas sociales de alimentación, deben cumplir las operaciones unitarias del 21 al 35, excepto los artículos 32° y 33°; Decreto Supremo 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA, artículo 1 (artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A). [EL PRODUCTO OFERTADO DEBE ESTAR INMERSO EN EL CERTIFICADO].</p> <p><u>Nota:</u> Para el caso en que no se acondicione la materia prima en las instalaciones del FABRICANTE o POSTOR, éste adicionalmente puede adjuntar el certificado técnico productivo de su PROVEEDOR de materia prima acondicionada, el cual debe reflejar el cumplimiento de esos procesos de acondicionamiento de la materia prima en su CERTIFICADO TÉCNICO PRODUCTIVO y Diagrama de Flujo.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>1. Copia simple del Certificado de valor oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción.</p> <p>2. Copia simple del certificado técnico productivo de planta de valor oficial.</p>	<p><b>(15 puntos)</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento de la inspección de Buenas Prácticas de Manufactura(BPM) y Condiciones higiénico sanitarias de Planta de Producción:  De [98% ] hasta [100%] :  [07] puntos  De [96%] hasta [97.99%]:  [02] puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la Inspección Técnico Productivo  De [98% ] hasta [100%] :  [08] puntos  De [96%] hasta [97.99%]:  [02] puntos</p>
“(...)”	



- **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.

### **Cuestionamiento N° 2:**                      **Respecto a las “Modo de preparación”**

El participante **BIOPRODUCE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3 del pliego, alegando que a pesar de haber precisado una forma específica del modo de preparación, la Entidad no implementó adecuadamente lo absuelto en las Bases Integradas. Por lo que, se observa una incongruencia entre lo absuelto en el pliego absolutorio y lo consignado en las Bases.

En ese sentido, el recurrente **solicitó que la Entidad implemente correctamente el modo de preparación en las Bases, conforme a lo absuelto a la consulta y/u observación N° 3 del pliego.**

### **Pronunciamiento**

Mediante la consulta y/u observación N° 3 del pliego, el participante **BIOPRODUCE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA** solicitó que la Entidad precise el modo de preparación del producto “Hojuelas precocidas de avena quinua con harina de kiwicha y ajonjolí fortificada”, a fin de que la certificadora que realizará la prueba de aceptabilidad, conozca la forma de hacerlo. Ante lo cual, la Entidad dispuso acoger lo solicitado, disponiendo agregar el modo de preparación conforme a lo siguiente: *“i) Hervir 5,5L de agua hasta romper ebullición; ii) Agregar 500g de hojuelas en agua fría hasta diluirse, luego agregar al agua hirviendo de manera lenta y removiendo; iii) Hacer hervir por un tiempo de 5 a 8 min. Removiendo constantemente; y iv) Retirar del fuego, agregar azúcar al gusto, dejar de enfriar y servir”*.

En consecuencia, tras la integración de las Bases, de la revisión del acápite 7, del numeral 3.1, del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“(…)  
**7. MODO DE PREPARACIÓN**

1. Hervir 2L de agua hasta romper la ebullición.
  2. Agregar 500 g de hojuelas en 2L de agua fría y diluir.
  3. Hacer hervir por un tiempo de 5 min. Removiendo constantemente.
  4. Retirar del fuego, agregar azúcar al gusto.
- (...)”

En ese contexto, mediante el Informe Técnico N° 000029-2025-MPH/36.3 [2524313.001]<sup>6</sup>, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

“(…) Para el petitorio de adicionar MODO DE PREPARACIÓN para una correcta evaluación en la ejecución de la prueba de aceptabilidad en las Especificaciones Técnicas, fue subsanado de acuerdo a pruebas de preparación de productos similares y revisión teórica de Certificados de Aceptabilidad emitidas por Laboratorios acreditados ante INACAL.

**Si bien es cierto, que lo establecido en el pliego de observaciones no coincide con lo estipulado en las BASES INTEGRADAS, lo cual se debió a error involuntario de tipeo.**

*En oportunidad de establecer la corrección respectiva:*

*Se precisa que la información a considerar en el MODO DE PREPARACIÓN es:*

**MODO DE PREPARACIÓN:**

1. Hervir 5.5 L de agua hasta romper la ebullición.
  2. Agregar 500g de hojuelas en agua fría hasta diluirse, luego agregar al agua hirviendo de manera lenta y removiendo.
  3. Hacer hervir por un tiempo de 5 a 8 min. Removiendo constantemente.
  4. Retirar del fuego, agregar azúcar al gusto, dejar enfriar y servir.
- (...)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad, mediante su informe técnico, ha reconocido que lo establecido en el pliego es lo correcto, y debido a un error involuntario, se ha consignado especificaciones diferentes en las Bases Integradas.

---

<sup>6</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

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 implemente correctamente en las Bases Integradas, lo absuelto en el pliego, y en la medida que, mediante su informe técnico, la Entidad ha decidido rectificar ello, corrigiendo el extremo implementado, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se deberá tener en cuenta**<sup>7</sup> lo precisado en el Informe Técnico N° 000029-2025-MPH/36.3 [2524313.001]<sup>8</sup>, a fin de complementar el sustento técnico de lo absuelto en la consulta y/u observación N° 3 del pliego.
- **Se adecuará** el acápite 7 del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“(…)  
**7. MODO DE PREPARACIÓN:**  
 1. Hervir ~~2.5~~ **5.5 L** de agua hasta romper la ebullición.  
 2. Agregar 500 g de hojuelas en ~~2.5~~ de agua fría ~~y~~ **hasta** diluirse, **luego agregar al agua hirviendo de manera lenta y removiendo.**  
 3. Hacer hervir por un tiempo de 5 **a** 8 min. Removiendo constantemente.  
 4. Retirar del fuego, agregar azúcar al gusto, **dejar enfriar y servir.**  
 (…)”

- **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.

**Cuestionamiento N° 3:                      Respecto al “Porcentaje de componentes nacionales”**

<sup>7</sup> La presente disposición deberá ser tomada en cuenta en la etapa pertinente del procedimiento, por lo que no resulta necesaria su implementación en las Bases Integradas definitivas.

<sup>8</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

El participante **BIOPRODUCE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 4, alegando que conforme a las Bases Estándar objeto del presente procedimiento de selección, la Entidad no ha considerado incluir al factor de evaluación “*Porcentaje de componentes nacionales*”. A pesar de que, en la composición porcentual del cuadro de ración del producto, se incluyen micronutrientes que representan un 4.775% de insumos importados, específicamente “fosfato tricálcico”, que aporta calcio y fósforo. Esto indica que, el insumo convocado no es un producto 100% nacional. Por lo tanto, debe aplicarse el criterio establecido en el literal D del Capítulo IV de las Bases Estándar como factor de evaluación.

Por lo que, el recurrente **solicitó que la Entidad incorpore al factor de evaluación “Porcentaje de componentes nacionales”, conforme a las Bases Estándar aplicables.**

### **Pronunciamiento**

Al respecto, el literal D) del Capítulo IV de las Bases Estándar objeto del presente procedimiento de selección, establece lo siguiente:

<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<u>Evaluación:</u>	
<i>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</i>	
<b><u>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</u></b>	
	(Máximo .....puntos)
	De (...%) hasta (....%) puntos
	De (....%) hasta (....%) puntos
<u>Acreditación:</u>	
<i>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</i>	

(El subrayado y resaltado es agregado)

Mediante la consulta y/u observación N° 4 del pliego, el participante **BIOPRODUCE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA** solicitó que se incluya como factor de evaluación al “Porcentaje de componentes nacionales”, en cumplimiento con la Ley N° 31554 y su modificación, a través de la Ley N° 27470. Ante lo cual, la Entidad dispuso no acoger lo solicitado.

En ese contexto, mediante el Informe Técnico N° 000029-2025-MPH/36.3 [2524313.001]<sup>9</sup>, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

<sup>9</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

“(…)

Al respecto:

I. **En la Absolución existió confusión en la interpretación** (...). Por ello se llegó a considerar que el producto era 100 % nacional.

II. En oportunidad de corregir expongo:  
 El artículo 4 de la Ley N° 31554, modificación del numeral 4.1 del artículo 4 de la Ley N° 27470, establece: “Dicha ración debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser prioritariamente leche de vaca, en aquellas localidades donde sea posible su distribución en condiciones óptimas, o leche en cualquiera de sus formas u otras mezclas enriquecidas de cereales con productos lácteos. **En todos los casos, a fin de alcanzar el valor nutricional mínimo se complementan con alimentos que contengan un mínimo de 90 % de insumos nacionales, tales como harina de quinua, kiwicha, haba, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos.** Se deben adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceados, y que tengan el menor costo. Corresponde al Ministerio de Salud, a través del Instituto Nacional de Salud, determinar el valor nutricional mínimo”.

De la revisión de las especificaciones técnicas, se detalla que la fortificación del producto se realiza con fosfato tricálcico y mezcla de vitaminas y minerales. De lo cual, en el CODEX ALIMENTARIUS se evidencia la codificación internacional del insumo Tricalcium phosphate, INS 341 (iii).

**Conclusión:**  
 De lo expuesto, se concluye que el producto HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA CON HARINA DE KIWICHA Y AJONJOLÍ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, **no es un producto de origen 100% nacional, ya que en su composición presenta un insumo de origen importado.**

En ese extremo, **se precisará en las especificaciones técnicas que el fosfato tricálcico de la composición porcentual del producto es de origen importado.**

**Por lo tanto, en los Factores de Evaluación se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje a los porcentajes de composición nacional que estén por encima del mínimo legal (90 % de componentes nacionales).**  
 (...)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Adicionalmente, mediante el Informe Técnico N° 02-2025-MPH/CS<sup>10</sup>, el área usuaria de la Entidad, precisó lo siguiente:

“(…)	
Analizado el INFORME TÉCNICO N° 000029-2025-MPH/36.3 (2524313.001), donde <b><u>el producto a adquirir no es 100% nacional por tanto se debe incorporar el factor D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES.</u></b>	
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<b><u>Evaluación:</u></b> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).	<b>(05 puntos)</b>  De (95%) hasta (100%) <b>05 puntos</b> De (91%) hasta (94.99%) <b>01 punto</b>

<sup>10</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

<p><i>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</i></p> <p><u><i>Acreditación:</i></u></p> <p><i>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</i></p>	
<p><u><b>POR TANTO, LOS FACTORES DE EVALUACIÓN DEBEN INTEGRARSE DE LA SIGUIENTE MANERA:</b></u></p> <p>A. <b>PRECIO 60 PUNTOS</b></p> <p>B. <b>VALORES NUTRICIONALES 10 PUNTOS</b></p> <p>C. <b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO 15 PUNTOS</b></p> <p>D. <b><u>PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES 5 PUNTOS</u></b></p> <p>E. <b>PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS 10 PUNTOS</b></p> <p>(...)”</p>	

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad, mediante su informe técnico, ha decidido rectificar su absolución, aclarando que existió una confusión al formular su respuesta, al interpretar que las Bases se encuentran conforme al artículo 4 de la Ley N° 31554. Pues, allí se establece que la ración debe contener un mínimo del 90% de insumos de origen nacional; siendo éste, un aspecto que se encuentra validado por el Ministerio de Salud, encargado de determinar el valor nutricional mínimo.

En ese sentido, la Entidad agrega que, de la revisión de las especificaciones técnicas del presente producto, se aprecia que la fortificación del producto se realiza con fosfato tricálcico, el cual es un insumo importado, con la denominación “*Tricalcium phosphate*” y la codificación internacional “*INS 341*”, según el Codex Alimentarius. Por lo que, concluye que el producto “hojuelas precocidas de avena quinua” no es 100% nacional, debido a que, contiene fosfato tricálcico, el cual es de origen importado; y en razón a ello, ha decidido que resulta aplicable el factor de evaluación “Porcentaje de componentes nacionales”, para lo cual, le asigna un máximo de 5 puntos. Por lo que, en consecuencia, corresponderá modificar la puntuación del factor “Precio”, a fin de incorporar al factor de evaluación “Porcentaje de componentes nacionales”. Lo que se condice con los alcances establecidos en las Bases estándar objeto del presente procedimiento de selección,

considerando que se ha establecido que este factor resulta aplicable en aquellos supuestos en que el producto a adquirir, contenido en el requerimiento, no sea 100% nacional.

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 incorpore en las Bases, al factor de evaluación “Porcentaje de componentes nacionales”, y dado que, mediante su informe técnico, la Entidad se ha rectificado de lo absuelto, considerando que el producto no es 100% nacional, y en consecuencia, decidió agregar al factor de evaluación “Porcentajes de componentes nacionales”, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se dejará sin efecto** la absolución de la consulta y/u observación N° 4 del Pliego.
- **Se deberá tener en cuenta**<sup>11</sup> lo precisado en el Informe Técnico N° 000029-2025-MPH/36.3 [2524313.001]<sup>12</sup>, y el Informe Técnico N° 02-2025-MPH/CS<sup>13</sup> a fin de considerar el sustento técnico de lo absuelto en la consulta y/u observación N° 4 del pliego.
- **Se adecuará** el Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“(…)	
FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p><i>i</i>= Oferta  <i>P<sub>i</sub></i>= Puntaje de la oferta a evaluar  <i>O<sub>i</sub></i>=Precio <i>i</i>  <i>O<sub>m</sub></i>= Precio de la oferta más baja  <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><del>65</del> (60) puntos</p>
(…)	

<sup>11</sup> 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.

<sup>12</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

<sup>13</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

<b><u>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</u></b>	
<u>Evaluación:</u> <i>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</i>  <i>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</i>  <u>Acreditación:</u> <i>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</i>	<b>(05 puntos)</b>  <i>De (95%) hasta (100%) <b>05 puntos</b></i>  <i>De (91%) hasta (94.99%) <b>01 punto</b></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:

#### **3.1. Respecto al plazo de entrega**

De la revisión conjunta del numeral 1.8 del Capítulo I y del acápite 10 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:

<b>“CAPÍTULO I</b> (...)
-----------------------------



**1.8. PLAZO DE ENTREGA**

(...)

(...)

**CAPÍTULO III**

(...)

**10. PLAZO DE ENTREGA**

El comité de administración del Vaso de Leche podrá modificar el cronograma por razones justificadas y deberá comunicar dicha variación al proveedor con anticipación no menor a 05 días calendarios a la fecha inicialmente establecida. Por lo tanto, luego de la primera entrega, La Municipalidad deberá girar una Orden de compra con un mínimo 05 días de anticipación previos a la fecha de entrega establecida en el cronograma.

(...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, de la revisión de los extremos citados de las Bases, se aprecia que la Entidad ha previsto una condición relativa a la posible modificación del cronograma por razones justificadas, sin embargo, dicha condición no fue trasladada al acápite 1.8 del Capítulo I de las Bases; por lo que, ambos extremos resultan disímiles entre sí, lo cual podría confundir a los participantes, vulnerando lo establecido por el Principio de Transparencia.

En ese contexto, mediante Informe Técnico N° 02-2025-MPH/CS<sup>14</sup>, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

**"(...) En las bases integradas agregar:**

*El comité de administración del Vaso de Leche podrá modificar el cronograma por razones justificadas y deberá comunicar dicha variación al proveedor con anticipación no menor a 05 días calendarios a la fecha inicialmente establecida. Por lo tanto, luego de la primera entrega, La Municipalidad deberá girar una Orden de compra con un mínimo 05 días de anticipación previos a la fecha de entrega establecida en el cronograma.*

(...)"

(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 1.8 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

**"CAPÍTULO I**

(...)

**1.8. PLAZO DE ENTREGA**

<sup>14</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

(...)  
*El comité de administración del Vaso de Leche podrá modificar el cronograma por razones justificadas y deberá comunicar dicha variación al proveedor con anticipación no menor a 05 días calendarios a la fecha inicialmente establecida. Por lo tanto, luego de la primera entrega, La Municipalidad deberá girar una Orden de compra con un mínimo 05 días de anticipación previos a la fecha de entrega establecida en el cronograma.*  
(...)”

- **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. Respetto al costo de reproducción y entrega de las bases

Al respecto, de la revisión del numeral 1.9 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Estándar objeto de la presente contratación, se aprecia lo siguiente:

**“1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**  
*Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar [CONSIGNAR EL COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES] en [CONSIGNAR LA FORMA Y LUGAR PARA REALIZAR EL PAGO Y RECABAR LAS BASES].*  
(...)”

Ahora bien, de la revisión del numeral 1.9 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

**“(...)**  
**1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**  
*Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 0.10 (10/100 SOLES) por cada copia simple A4 en CAJA DE LA ENTIDAD JR. PORTAL N° 44 HUAMANGA – AYACUCHO.*  
(...)”.

De lo expuesto, se advierte que, si bien la Entidad determinó que los participantes pueden recabar un ejemplar de las Bases, la forma y lugar de pago, sin embargo, la Entidad omitió consignar la forma y lugar para recabar las referidas Bases, conforme a lo requerido en las Bases estándar aplicables.

En ese contexto, mediante Informe Técnico N° 02-2025-MPH/CS<sup>15</sup>, el área usuaria de la Entidad precisó lo siguiente:

<sup>15</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

“(…)

**En las bases integradas agregar:**

**1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

*Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, en la oficina de la Unidad de Abastecimiento, para cuyo efecto deben cancelar S/ 0.10 (10/100 SOLES) por cada copia simple A4 en CAJA DE LA ENTIDAD JR. PORTAL N° 44 HUAMANGA – AYACUCHO.*

*(…)”*

(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 numeral 1.9 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

“(…)”

**1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

*Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, en la oficina de la Unidad de Abastecimiento, para cuyo efecto deben cancelar S/ 0.10 (10/100 SOLES) por cada copia simple A4 en CAJA DE LA ENTIDAD JR. PORTAL N° 44 HUAMANGA – AYACUCHO.*

*(…)”*

- **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 los documentos para la admisión de la oferta**

De la revisión del literal g) del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II, perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

**“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta**

**(…)”**

*g) Documentación para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas*

**Ficha técnica o similar, donde debe estar los valores de fisicoquímico, micronutrientes, microbiológico y organoléptico, la misma que deberá estar dentro de las características nutricionales requeridas en el capítulo III.** Además, deberá detallar la composición porcentual.

*Nota: Cuando nos referimos a valor, es un número para el caso de criterios físico químicos, esos valores deberán estar en el rango de los valores mínimos o máximo del presente requisito.*

*Para la fortificación de micronutrientes, este deberá adjuntar las fichas técnicas y estas deberán ser expresadas en su formulación de composición porcentual el porcentaje a utilizar.  
(...)”*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe indicar que, el “Principio de Transparencia”, consignado en el literal c) del artículo 2 de la Ley, establece que la Entidad debe proporcionar información clara y coherente con el fin de que ésta sea comprendida por todos los potenciales proveedores.

Ahora bien, de la revisión del extremo citado de las Bases, se aprecia que la Entidad requiere que, como parte de la documentación para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, se solicita la *“Ficha técnica o similar, donde debe estar los valores de fisicoquímico, micronutrientes, microbiológico y organoléptico, la misma que deberá estar dentro de las características nutricionales requeridas en el capítulo III. Además, deberá detallar la composición porcentual”*.

Al respecto, las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria disponen que en caso se determine que adicionalmente a la Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas (Anexo N° 3), el postor deba presentar algún otro documento, se debe especificar con claridad qué aspectos de las características serán acreditados con la documentación requerida, para lo cual consignará un literal, donde detalle la documentación vinculada al cumplimiento de las características requeridas.

En ese contexto, mediante Informe Técnico N° 02-2025-MPH/CS<sup>16</sup>, el área usuaria de la Entidad, precisó lo siguiente:

*“(…)”*

*Ficha técnica o similar, donde debe estar los valores de fisicoquímico, micronutrientes, microbiológico y organoléptico, la misma que deberá estar dentro de las características nutricionales requeridas en el capítulo III. **Además, deberá detallar la composición porcentual, según lo requerido en las especificaciones técnicas:***

***Requisitos Fisicoquímicos en 100 gramos de producto:***

<i>Proteína (**)</i>	<i>Min. 12,40 %</i>
<i>Grasas (**)</i>	<i>Min. 5,90 %</i>
<i>Carbohidratos</i>	<i>La diferencia</i>
<i>Energía Total (**)</i>	<i>Min. 366,76 kcal/100g</i>
<i>Humedad (*)</i>	<i>Max 13,50%</i>
<i>Saponina</i>	<i>Ausente</i>
<i>Acidez (expresada en Ácido sulfúrico). (*)</i>	<i>Máx. 0,20 %</i>

<sup>16</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

**Requisitos de Micronutrientes en 100 gramos de producto:**

<b>MICRONUTRIENTES</b>	<b>CANTIDAD MÍNIMA</b>
<b>Vitaminas</b>	
Vitamina A – ug de Retinol	906,037
Vitamina C - mg	88,472
Tiamina - mg	0,959
Riboflavina - mg	1,045
Vitamina B6 - mg	1,279
Vitamina B12 - ug	0,981
Niacina - mg	12,471
Ácido Fólico - ug	87,939
<b>Minerales</b>	
Hierro - mg	21,319
Yodo - ug	89,538
Calcio - mg	991,311
Fósforo - mg	774,630
Zinc - mg	12,791

**Requisitos Microbiológicos:**

<b>AGENTE MICROBIANO</b>	<b>Categoría</b>	<b>Clase</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Límite por g/ml</b>	
					<b>m</b>	<b>M</b>
<i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	$10^4$	$10^5$
<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	$10^2$	$10^3$
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	$10^2$	$10^4$
<i>Mohos</i>	5	3	5	2	$10^3$	$10^4$
<i>Levaduras</i>	5	3	5	2	$10^3$	$10^4$
<i>Salmonella/25g</i>	10	2	5	0	0	---

**Requisito Organoléptico:**

**Color** : Característico a cereales precocidos

**Olor** : Característico a cereales precocidos

**Sabor** : Característico libre de sabores indeseables (agrio, amargo, rancio).

**Aspecto** : Característico (hojuelas de cereales precocidos)

**Composición porcentual**

<b>Materia Prima/insumo</b>	<b>Cantidad de Ración (g)</b>	<b>Porcentaje (%)</b>
Quinua, hojuela	6,700	14,284%
Avena, hojuela	22,334	47,612%
Kiwicha, harina	14,740	31,424%
Ajonjolí, harina	0.893	1,904%

<i>Micronutrientes</i>	<i>1,240</i>	<i>4,775%</i>
<b><i>TOTAL</i></b>	<b><i>46,908</i></b>	<b><i>100.000%</i></b>

*Nota: Cuando nos referimos a valor, es un número para el caso de criterios físico químicos, esos valores deberán estar en el rango de los valores mínimos o máximo del presente requisito.*

*Para la fortificación de micronutrientes, este deberá adjuntar las fichas técnicas y estas deberán ser expresadas en su formulación de composición porcentual el porcentaje a utilizar.*

*(...)”*

(El subrayado y resaltado es agregado)

De la revisión del informe técnico remitido por la Entidad, se aprecia que el área usuaria de la Entidad, ha precisado cuáles serían las características técnicas a ser acreditadas a través de la “Ficha técnica o similar”, para la admisión de la oferta; aclarando que los postores deberán acreditar los valores “Físicoquímicos” (Proteína, Grasas, Carbohidratos, Energía Total, Humedad Saponina, Acidez), “Micronutrientes” (Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Calcio, Fósforo, Zinc), “Microbiológicos” (Aerobios mesófilos, Coliformes, Bacillus cereus, Mohos, Levaduras, Salmonella/25g), considerando que dichas características se encuentran dentro de las especificaciones técnicas contenidas en las Bases Integradas.

Por otra parte, la Entidad también agregó que se verificarán las características “Organolépticas” (Color, Olor, Sabor, Aspecto), a pesar de que las mismas no resultan ser características susceptibles de ser verificadas de forma objetiva, con la ficha técnica requerida; máxime cuando conforme a lo señalado por el Tribunal de Contrataciones del Estado, en la Resolución N° 2572-2019-TCE-S3, la sola referencia al método organoléptico no resultaría válida, por sí misma, para acreditar una característica. Por lo que, se deberá dejar sin efecto toda referencia dentro de las Bases, relativa a la forma organoléptica de acreditación de las características del producto.

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 literal g) del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II, perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

<p><b><i>“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta</i></b></p> <p><i>(...) g) Documentación para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas</i></p> <p><i>Ficha técnica o similar; donde debe estar los valores de físicoquímico, micronutrientes, microbiológico y <del>organoléptico</del>, la misma que deberá estar</i></p>
---

dentro de las características nutricionales requeridas en el capítulo III. Además, deberá detallar la composición porcentual, según lo requerido en las especificaciones técnicas:

**Requisitos Fisicoquímicos en 100 gramos de producto:**

Proteína (**)	Min. 12,40 %
Grasas (**)	Min. 5,90 %
Carbohidratos	La diferencia
Energía Total (**)	Min. 366,76 kcal/100g
Humedad (*)	Max 13,50%
Saponina	Ausente
Acidez (expresada en Ácido sulfúrico). (*)	Máx. 0,20 %

**Requisitos de Micronutrientes en 100 gramos de producto:**

MICRONUTRIENTES	CANTIDAD MÍNIMA
<b>Vitaminas</b>	
Vitamina A – ug de Retinol	906,037
Vitamina C - mg	88,472
Tiamina - mg	0,959
Riboflavina - mg	1,045
Vitamina B6 - mg	1,279
Vitamina B12 - ug	0,981
Niacina - mg	12,471
Ácido Fólico - ug	87,939
<b>Minerales</b>	
Hierro - mg	21,319
Yodo - ug	89,538
Calcio - mg	991,311
Fósforo - mg	774,630
Zinc - mg	12,791

**Requisitos Microbiológicos:**

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	$10^4$	$10^5$
Coliformes	5	3	5	2	$10^2$	$10^3$
Bacillus cereus	8	3	5	1	$10^2$	$10^4$
Mohos	5	3	5	2	$10^3$	$10^4$
Levaduras	5	3	5	2	$10^3$	$10^4$
Salmonella/25g	10	2	5	0	0	---

**Composición porcentual**

Materia Prima/insumo	Cantidad de Ración (g)	Porcentaje (%)
----------------------	------------------------	----------------

<i>Quinua, hojuela</i>	<i>6,700</i>	<i>14,284%</i>
<i>Avena, hojuela</i>	<i>22,334</i>	<i>47,612%</i>
<i>Kiwicha, harina</i>	<i>14,740</i>	<i>31,424%</i>
<i>Ajonjolí, harina</i>	<i>0.893</i>	<i>1,904%</i>
<i>Micronutrientes</i>	<i>1,240</i>	<i>4,775%</i>
<b><i>TOTAL</i></b>	<b><i>46,908</i></b>	<b><i>100.000%</i></b>

*Nota: Cuando nos referimos a valor, es un número para el caso de criterios físico químicos, esos valores deberán estar en el rango de los valores mínimos o máximo del presente requisito.*

*Para la fortificación de micronutrientes, este deberá adjuntar las fichas técnicas y estas deberán ser expresadas en su formulación de composición porcentual el porcentaje a utilizar.  
(...)”*

- **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 a los requisitos para perfeccionar el contrato**

De la revisión conjunta de los literales b) y j), del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<p><b><i>“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO</i></b>  <i>(...) b) <u>Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.</u></i>  <i>(...) j). <u>Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete</u></i>  <i>(...)”</i></p>
---

(El subrayado y resaltado es agregado)

No obstante, mediante Informe Técnico N° 02-2025-MPH/CS<sup>17</sup>, el área usuaria de la Entidad ha dispuesto que los requisitos establecidos en los referidos literales b) y j), deben ser suprimidos, por no corresponder al presente procedimiento.

En ese sentido, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

<sup>17</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.



- **Se suprimirán** los literales b) y j) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- **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. Respecto a los factores de evaluación

De la revisión del literal B) del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

<b>“CAPÍTULO IV</b> <b>(...)</b>	
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	
<b><u>Evaluación:</u></b> <i>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</i>	<b>(10 puntos)</b> <b>Parámetro N° 1: PROTEÍNA.</b> <b>Más de [12.47%]: [05] puntos</b> <b>De [12.40%] hasta [12.47%]: [01] puntos</b>
<b><u>Acreditación:</u></b> <i>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</i>	<b>Parámetro N° 2: ENERGÍA TOTAL</b> <b>Más de 380 Kcal: [05] puntos</b> <b>De <u>366.76 Kcal</u> hasta 380 Kcal: [01] puntos</b>
<b>(...)”</b>	

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese contexto, mediante Informe Técnico N° 02-2025-MPH/CS<sup>18</sup>, el área usuaria de la Entidad, precisó lo siguiente:

<b>“(...</b>	
<b><u>En las bases integradas:</u></b> <i>Con lo que respecta al literal B) del capítulo IV, de la sección específica de las Bases integradas no definitivas, <b><u>se procede con PRECISAR información que adecúa los parámetros de evaluación considerando un rango razonable para el parámetro Proteína y Energía total,</u></b> según:</i>	
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	
<b><u>Evaluación:</u></b> <i>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</i>	<b>(10 puntos)</b> <b>Parámetro N° 1: PROTEÍNA.</b> <b>Más de [12.47%]: [05] puntos</b> <b>De [12.41%] hasta [12.47%]: [01] puntos</b>

<sup>18</sup> Mediante Trámite Documentario N° 2025-02528, de fecha 25 de abril de 2025.

<b><u>Acreditación:</u></b> Se acreditará mediante Declaración Jurada.	<b>Parámetro N° 2: ENERGÍA TOTAL</b> Más de 380 Kcal: <b>[05] puntos</b> De 366.77 Kcal hasta 380 Kcal: <b>[01] puntos</b>
--	--

(...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

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 literal B) del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

<b>"CAPÍTULO IV</b> (...)	
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	
<b><u>Evaluación:</u></b> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.	<b>(10 puntos)</b> <b>Parámetro N° 1: PROTEÍNA.</b> Más de [12.47%]: <b>[05] puntos</b> De [12.410%] hasta [12.47%]: <b>[01] puntos</b>
<b><u>Acreditación:</u></b> Se acreditará mediante Declaración Jurada.	<b>Parámetro N° 2: ENERGÍA TOTAL</b> Más de 380 Kcal: <b>[05] puntos</b> De 366.776 Kcal hasta 380 Kcal: <b>[01] puntos</b>

(...)"

- **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.



Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 14.05.2025 18:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por CHAMOCHUMBI CHERRE Carlos Ernesto FAU 20419026809 soft  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 14.05.2025 18:29:57 -05:00



Firmado digitalmente por VARGAS PEREZ Wilberth FAU 20419026809 soft  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 14.05.2025 18:24:06 -05:00

- 4.2 Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por este Organismo Técnico Especializado, no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participen 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, 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, 14 de mayo de 2025

*Código: 6.1, 13.1, 13.4, 14.4*



Firmado digitalmente por FLORES  
BAZAN Miguel Angel FAU  
20419026809 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.05.2025 19:02:22 -05:00