

PRONUNCIAMIENTO N° 217-2025/OSCE-DGR

Entidad : Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar
Leguía de Bagua

Referencia : Concurso Público N° 2-2024-UNIFSL-B/CS-1,
convocado para la contratación del “Servicio del
comedor universitario para los estudiantes de menores
recursos económicos de la UNIFSLB para el semestre
académico 2025 I y 2025 II”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 20¹ febrero de 2025, subsanado en fechas 26² de febrero de 2025, 5³ y 12⁴ de marzo 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 **COALI 365 E.I.R.L.**; en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

Adicionalmente, 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 cuestionamiento del mencionado participante, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1:** Respecto a las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 5 referidas a la “**Infraestructura estratégica**”.
- **Cuestionamiento N° 2:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 33.

Asimismo, cabe señalar que en la solicitud de elevación de cuestionamientos del participante **COALI 365 E.I.R.L.**, se cuestiona la consulta y/u observación N° 33, señalando, entre otros aspectos, que se está exigiendo el nivel académico de maestría para el personal “Gestor de calidad”, pese a que en reiteradas oportunidades el OSCE ha indicado que está proscrito requerir el mencionado nivel. No obstante, la consulta y/u observación en cuestión y su absolución se encuentra ligadas a la incorporación de las formaciones académicas de Ingeniería en Industrias Alimentarias, Ingeniero Alimentario y Bromatología, por lo que cuestionar el nivel académico de “maestría”

¹ Expediente N° 2025-0025295.

² Expediente N° 2025-0028147.

³ Expediente N° 2025-0031408.

⁴ Expediente N° 2025-0034697.

para el referido personal resulta una petición extemporánea, y por ende no podría formar parte del análisis del presente pronunciamiento.

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; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto⁵, 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 la infraestructura estratégica

El participante **COALI 365 E.I.R.L.** cuestionó las absoluciones de las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 5, toda vez que, según refiere el recurrente, el requerimiento de un local con el aforo de 300 personas resulta restrictivo y limita a los potenciales postores a buscar locales con condiciones específicas, lo cual no se condice con el Principio de Libertad de Concurrencia.

En tal sentido, se colige que la pretensión consiste en reducir el aforo del local solicitado a 250 personas.

Pronunciamiento

De la revisión del acápite 7.3 -establecimiento estratégico- del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“(...) 7.3 ESTABLECIMIENTO ESTRATÉGICO

a) Un ambiente para almacén de frío con sistema de climatización (aire acondicionado) que garantice la temperatura adecuada para la conservación de alimentos, debidamente rotulado, como mínimo.

b) Un ambiente para Cocina, que cuente con extractores de humo de olores (campana extractora), pintado de color blanco lavable, que cuente con 2 lavaderos empotrados, uno para servicio y vajillas y el otro para lavar los alimentos, debidamente rotulado por cada espacio, cabe indicar que el piso deberá de ser mínimamente de cerámico.

c) Ambientes para comedor de beneficiarios, con sistema de ventilación o climatización que garantice el confort de los

⁵ Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

beneficiarios.

Importante: los literales a), b) y c), se acreditarán con un plano de distribución y de ubicación firmado por un arquitecto o ingeniero civil, adjuntando una memoria descriptiva de los ambientes ofertados.

d) **El local deberá de tener como mínimo un aforo real de 380 personas**, tomando en cuenta la Norma Técnica A 070 del Reglamento Nacional de Edificaciones, cuya validación se efectuará con las autorizaciones o certificados oficiales de las entidades competentes, cabe indicar, que el postor podrá efectuar sumatoria de áreas para el cálculo del aforo siempre que estas sean colindantes entre sí.

e) 01 baño y su lavatorio para personal de servicio.

f) 2 baterías de baños para estudiantes compuestos 01 para varones (compuesta por urinarios y 01 taza) y 01 para mujeres.

g) La infraestructura deberá de estar implementada con señalización para evacuación, zonas de peligro, **el mismo que se acreditará con un plano de evacuación y zonas de peligro firmado por un profesional acreditado en estimación de riesgos o similares del establecimiento ofrecido.**

h) La ubicación de la Infraestructura estratégica no podrá exceder a un radio de 1 Km desde el punto medio de la sede administrativa y académica de la UNFSB, Jr Áncash N° 520 Bagua, **el mismo que se acreditará con un plano de ubicación firmado por un arquitecto o ingeniero civil cuyo punto referencial será el punto medio de la universidad (...)**” (El resaltado y subrayado es nuestro)”.

Asimismo, en el literal B.2 de los requisitos de calificación del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Requisitos:

a) Un ambiente para almacén con sistema de ventilación o climatización que garantice la temperatura adecuada para la conservación de alimentos (carne, pescados y verduras), debidamente rotulado, como mínimo.

b) *Un ambiente para Cocina, que cuente con extractores de humo de olores (campana extractora), pintado de color blanco, que cuente con 2 lavaderos empotrados, uno para servicio y vajillas y el otro para lavar los alimentos, debidamente rotulado por cada espacio.*

c) *Ambientes para comedor de beneficiarios, con sistema de ventilación o climatización que garantice un aforo mínimo de 250 estudiantes.*

d) *01 baño y su lavatorio para personal de servicio.*

e) *2 baterías de baños para estudiantes compuestos 01 para varones (compuesta por urinarios y 01 taza) y 01 para mujeres.*

f) *La ubicación de la Infraestructura estratégica no podrá exceder a un radio de 1 Km desde el punto medio de la sede administrativa y académica de la UNFSB, Jr Ancash N° 520 Bagua.*

(...)” (El resaltado y subrayado es nuestro).

Es así que mediante las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 5 se solicitó **reducir** el aforo del local de 380 a 250 personas, en atención a que existe una contradicción entre el requerimiento y el requisito de calificación, dado que en un extremo se indica un aforo de 380 y en otro 250; ante lo cual, el Comité de Selección decidió reducir el número de personas del aforo a 300 para ambas secciones y suprimir ciertas condiciones de local relativas al personal de servicio y a los servicios higiénicos.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que el Comité de Selección no aceptó reducir a 250 personas el aforo del local -conforme a lo propuesto- sino a un aforo de 300 personas a efectos de uniformizar la información obrante en el requerimiento y los requisitos de calificación respecto al local. Siendo que, mediante Informe N° 01-2025-UNIF-SLB/CS de fecha 5 de marzo de 2025, indicó lo siguiente:

“(…) Sobre en particular, el comité de selección acogido parcialmente las observaciones y a reducido a 300 personas lo cual se ha precisado en los nuevos términos de referencia y las bases integradas publicadas con fecha 07.02.2025, (...) debo precisar que el Órgano Encargado de las Contrataciones en el estudio de mercado obtuvo la pluralidad de postores lo cual se visualiza que si existen participantes que cumplan con los términos de referencia y garantizar la presente contratación del servicio (...)” (El resaltado y subrayado es nuestro).

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, ha ratificado que el aforo requerido para el local que constituye la infraestructura estratégica debe estar copado por un mínimo de 300 personas, siendo que dicha cifra resulta menor a la que inicialmente se dispuso en el requerimiento adjunto a las Bases de la convocatoria y que fue validado por el mercado en su oportunidad. Es decir, se determinó en la indagación de mercado que existen por lo menos dos (2) proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, incluyendo las condiciones -lo cual abarca el aforo- del local.

Cabe señalar que, en el numeral 4.2 el Formato de Resumen de Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias, la Entidad declaró que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye las condiciones del local considerado infraestructura estratégica.

En ese sentido, considerando lo expuesto en los párrafos anteriores, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de lo expuesto, y en atención al Principio de Transparencia, se advierte que en el requisito de calificación “Infraestructura estratégica” se requiere adicionalmente a la acreditación, la presentación de “planos” y la “licencia de funcionamiento”, pese a que dichos documentos no son contemplados por la acreditación prevista en los lineamientos de las Bases Estándar aplicables a la presente contratación; por lo cual se **suprimirá** dichos aspectos, conforme el detalle siguiente:

“(…) Requisitos:

- a) Un ambiente para almacén de frío con sistema climatizador (aire acondicionado) que garantice la temperatura adecuada para la conservación de alimentos, debidamente rotulado, como mínimo.*
- b) Un ambiente para Cocina, que cuente con extractores de humo de olores (campana extractora), pintado de color blanco lavable, que cuente con 2 lavaderos empotrados, uno para servicio y vajillas y el otro para lavar los alimentos, debidamente rotulado por cada espacio, cabe indicar que el piso deberá de ser mínimamente de cerámico.*
- c) Ambientes para comedor de beneficiarios, con sistema de ventilación o climatización que garantice el confort de los beneficiarios.*
- d) **Debe contar con licencia de funcionamiento.***

~~Importante: los literales a), b) y c), se acreditarán con un plano de distribución y de ubicación firmado por un arquitecto o~~

~~ingeniero civil, adjuntando una memoria descriptiva de los ambientes ofertados.~~

- e) El local deberá de tener como mínimo un aforo real de 300 personas, tomando en cuenta la Norma Técnica A 070 del Reglamento Nacional de Edificaciones, sería un área de 450 m², cuya validación se efectuará con las autorizaciones o certificados oficiales de las entidades competentes, cabe indicar, que el postor podrá efectuar sumatoria de áreas para el cálculo del aforo siempre que estas sean colindantes entre sí.
- f) 2 baterías de baños para estudiantes compuestos 01 para varones (compuesta por urinarios y 01 taza 01 lavatorio) y 01 para mujeres (compuesto por 02 tazas y 01 lavatorio).
- g) La infraestructura deberá de estar implementada con señalización para evacuación, zonas de peligro, ~~el mismo que se acreditará con un plano de evacuación y zonas de peligro firmado por un profesional acreditado en estimación de riesgos o similares del establecimiento ofrecido.~~
- h) La ubicación de la Infraestructura estratégica no podrá exceder a un radio de 1 Km desde el punto medio de la sede administrativa y académica de la UNFSB, Jr Áncash N° 520 Bagua, ~~el mismo que se acreditará con un plano de ubicación firmado por un arquitecto o ingeniero civil cuyo punto referencial será el punto medio de la universidad.~~

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida (...)” Sic.

Y, además, se **agregará** en los documentos suprimidos en el cuadro anterior para la firma del contrato, según se visualiza a continuación:

- *Copia de la licencia de funcionamiento del local ofrecido como infraestructura estratégica.*
- *Plano de distribución y de ubicación firmado por un arquitecto o ingeniero civil, adjuntando una memoria descriptiva de los ambientes ofertados respecto de la*

infraestructura estratégica, cuyo punto referencial será el punto medio de la universidad.

- *Plano de evacuación y zonas de peligro firmado por un profesional acreditado en estimación de riesgos o similares del establecimiento ofrecido.*

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

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 la formación académica del Gestor de Calidad

El participante **COALI 365 E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 33, toda vez que, según refiere el recurrente: “(...) *se cuestiona que se acoge parcialmente al no considerarse la profesión de bromatólogo* (...)”.

Pronunciamiento

Sobre el particular, el numeral 72.8 del artículo 72 del Reglamento, señala que los participantes pueden formular cuestionamientos al Pliego de absolución de consultas y observaciones de las Licitaciones Públicas y Concursos Públicos, así como a las Bases Integradas de dichos procedimientos, por la supuesta vulneración a la normativa de contrataciones, los principios que rigen la contratación pública y otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación.

Por su parte, el numeral 6.2 de la Directiva N° 009-2019-OSCE/CD “Emisión de Pronunciamiento”, en adelante la Directiva, señala que el participante debe identificar y sustentar la vulneración que se habría producido.

Ahora bien, en el presente caso, no es posible emitir un pronunciamiento específico, toda vez que, el recurrente no ha sustentado de manera específica y suficiente en qué de qué manera la absolución brindada por el órgano a cargo del procedimiento de selección serían contrarias a la normativa de contratación pública u otras normas conexas que tengan relación con el procedimiento de selección o con el objeto de la contratación, conforme lo establece la Directiva N° 009-2019-OSCE/CD.

En ese sentido, toda vez que, el participante en mención no ha identificado ni sustentado la supuesta vulneración a i) La normativa de contrataciones; ii) Los principios que rigen la contratación pública y iii) Otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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 Forma de pago

De la revisión conjunta del numeral 2.6 del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases, la Entidad ha establecido lo siguiente:

<i>Capítulo II</i>	<i>Capítulo III</i>
<p><i>“2.6. FORMA DE PAGO</i></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, (de manera mensual), el monto total dependerá de la valorización de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la Universidad Nacional Intercultural, Fabiola Salazar Leguía de Bagua, previa conformidad de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Carta de Solicitud de Pago, adjuntando la valorización de raciones, incluyendo evidencia fotográfica.</i> <i>- Reporte de Asistencia de</i> 	<p><i>“15) FORMA DE PAGO</i></p> <p><i>La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual),</i></p> <p><i>El monto total dependerá de valorización de las raciones diarias cuantificadas según las órdenes de preparación de raciones para el suministro alimentario a los beneficiarios Universidad Nacional “Fabiola Salazar Leguía” de Bagua, PREVIA CONFORMIDAD de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p>

<p><i>estudiantes del Comedor Universitario (original)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario</i> - <i>Comprobante de pago, válido por la SUNAT.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la UNIFSLB sito en JR. ANCASH N°520, BAGUA, BAGUA, AMAZONAS.”</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Carta de Solicitud de Pago, adjuntando cuantificación de raciones, incluyendo evidencia fotográfica.</i> ● <i>Órdenes de preparación de raciones en original</i> ● <i>Valorización mensual de raciones efectuado por el área usuaria.</i> ● <i>Informe de conformidad del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario</i> ● <i>Comprobante de pago, válido por la SUNAT</i> <p><i>La solicitud de pago debe presentar en Mesa de Partes de la UNIFSLB sito en JR. ANCASH N°520, BAGUA, BAGUA, AMAZONAS”.</i></p>
---	--

Al respecto, las Bases Estándar objeto la presente contratación, establecen lo siguiente:

“(…) La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en [CONSIGNAR SI SE TRATA DE ÚNICO PAGO O PAGOS A CUENTA, ASÍ COMO EL DETALLE QUE CORRESPONDE EN EL CASO DE PAGO A CUENTA].

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

- Recepción del [REGISTRAR LA DENOMINACIÓN DEL ÁREA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES].
- 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 A CUENTA, 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] (...).Sic

De lo expuesto, se advierte que, la información consignada **no es congruente en ambos Capítulos de la Sección Específica de las Bases Integradas (no definitivas)**.

Al respecto, mediante el Oficio N° 001-2025-UNIFSLB-DGA-UA de fecha 12 de marzo, el Área Usuaria de la Entidad indicó lo siguiente:

“(...) 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS (de manera mensual).

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 DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO,** emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *Carta de solicitud de pago, adjuntando cuantificación de raciones, incluyendo evidencia fotográfica.*
- *Reporte de asistencia de estudiantes del comedor universitario (en original).*
- *Valorización mensual de raciones, efectuado por el área usuaria.*

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua, sito en Jr. Ancash N°520, Distrito y Provincia de Bagua, Departamento de Amazonas.

(...)

Se procede a uniformizar en numeral 2.5 del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases (...)” (El resaltado y subrayado es nuestro).

En ese sentido, con motivo de la integración definitiva de las Bases, se emitirán la siguiente disposición:

- Se **adecuará** el numeral 2.5 del Capítulo II y el acápite 15 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme lo siguiente:

Capítulo II	Capítulo III
<p>“2.6. FORMA DE PAGO</p> <p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, (de manera mensual), el monto total dependerá de la valorización de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la Universidad Nacional Intercultural, Fabiola Salazar Leguía de Bagua, previa conformidad de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Carta de Solicitud de Pago, adjuntando la valorización de raciones, incluyendo evidencia fotográfica. — Reporte de Asistencia de estudiantes del Comedor Universitario (original) — Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario — Comprobante de pago, válido por la SUNAT. <p>Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la UNIFSLB sito en JR. ANCASH N°520, BAGUA, BAGUA, AMAZONAS.</p>	<p>“15) FORMA DE PAGO</p> <p>La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual),</p> <p>El monto total dependerá de valorización de las raciones diarias cuantificadas según las órdenes de preparación de raciones para el suministro alimentario a los beneficiarios Universidad Nacional “Fabiola Salazar Leguía” de Bagua, PREVIA CONFORMIDAD de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carta de Solicitud de Pago, adjuntando cuantificación de raciones, incluyendo evidencia fotográfica. ● Órdenes de preparación de raciones en original ● Valorización mensual de raciones efectuado por el área usuaria. ● Informe de conformidad del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario ● Comprobante de pago, válido por la SUNAT <p>La solicitud de pago debe presentar en Mesa de Partes de la UNIFSLB sito en JR. ANCASH N°520, BAGUA, BAGUA, AMAZONAS.</p>

<p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual).</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - <i>Comprobante de pago.</i> - <i>Carta de solicitud de pago, adjuntando cuantificación de raciones, incluyendo evidencia fotográfica.</i> - <i>Reporte de asistencia de estudiantes del comedor universitario (en original).</i> - <i>Valorización mensual de raciones, efectuado por el área usuaria.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua, sito en Jr. Ancash N°520, Distrito y Provincia de Bagua, Departamento de Amazonas”.</i></p>	<p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual).</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - <i>Comprobante de pago.</i> - <i>Carta de solicitud de pago, adjuntando cuantificación de raciones, incluyendo evidencia fotográfica.</i> - <i>Reporte de asistencia de estudiantes del comedor universitario (en original).</i> - <i>Valorización mensual de raciones, efectuado por el área usuaria.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua, sito en Jr. Ancash N°520, Distrito y Provincia de Bagua, Departamento de Amazonas”</i></p>
---	--

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.2 Sobre las otras penalidades

De la revisión del acápite 12.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se advierte lo siguiente:

“12.2 Otras Penalidades

La entidad aplicará otras penalidades distintas a la mora conforme establece el artículo 163 del RLCE

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos (<u>Se considera demora pasado los 15</u>)	0.05 de la UIT, por ocurrencia	Elaboración del acta in situ e informe del coordinador del contrato de la Entidad, luego se notifica al contratista.
	(...)	(...)	
3	Permitir trabajar al personal <u>cuando presente signos visibles</u> de enfermedad, drogadicción o estado etílico.	(...)	
4	No publicar el menú en un <u>lugar visible</u> antes de empezar el servicio	(...)	

(...)

10	Insumos, alimentos, frutas y otros en estado de descomposición o con fecha de vencimiento expirado.	1 UIT por ocurrencia	<u>Resultados de los análisis efectuados por la Entidad.</u>
(...)	(...)	(...)	(...)
15	Por acumular 5 o más reclamos en el libro de	(...)	(...)

	<i>reclamaciones durante el mes</i>		
(...)	(...)	(...)	(...)
19	<i>Por incumplir las normas de la salubridad con respecto al menaje y ollas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.</i>	<i>A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la Penalidad del 1% de la UIT por cada menaje roto, “quiñado” o sucio durante la prestación del servicio.</i>	<u>Por primera (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria).</u>
<i>(...)” Sic (El resaltado y subrayado es nuestro).</i>			

El artículo 163 del Reglamento, establece que los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar. En razón de ello, es potestad de la Entidad definir las “otras penalidades” – distintas a la penalidad por mora- que estime necesarias, siempre y cuando reúnan las siguientes características: objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.

Ahora bien, de la revisión de las penalidades se advierte lo siguiente:

- Penalidad N° 1; se estaría estableciendo una penalidad por la demora en la prestación, pese que las otras penalidades debería castigar el incumplimiento de otras obligaciones o conductas y no la demora en la ejecución de la prestación.
- Penalidad N° 3; resulta subjetivo el determinar por “signos visibles” el estado del personal, dado que no se ha dispuesto un procedimiento y/o el uso de algún artefacto que dote de objetividad la determinación del estado del personal y su imposibilidad para realizar el servicio.

- Penalidad N° 4, resulta subjetivo determinar un “lugar visible”, se recomienda determinar un espacio preciso para publicar el menú de tal manera que la actividad esté dotada de predictibilidad.
- Penalidad N° 15; puede darse 5 reclamos durante el mes sin que necesariamente todos o parte de ellos sean fundados y conlleven acciones del ente rector en defensa al consumidor o acciones correctivas directas por parte del contratista. Por lo cual, basar la penalidad únicamente en la inscripción del reclamo no se condice con el Principio de Equidad que regula la relación de equivalencia entre las partes y sus obligaciones.
- Penalidades N° 10 y 19 no se consigna qué área o unidad orgánica estará cargo de la aplicación de dicha penalidad.

Al respecto, mediante el Informe N° 0023-2025-UNIF-VPA/DBU de fecha 05 de marzo de 2025, el Área Usuaria de la Entidad y el Comité de Selección indicaron lo siguiente:

Absolución: Se aclara con mejor precisión las penalidades			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	Demora recurrente (3 veces consecutivos en los horarios establecidos) en la atención al usuario mayor a 15 minutos.	0.02 de la UIT, por ocurrencia	Elaboración del acta in situ e informe del coordinador del contrato de la Entidad, luego se notifica al contratista.
3	Permitir trabajar al personal cuando presente signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos procesos respiratorios procesos de dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, cutáneas, en oídos, ojos, nariz. los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan estas señales a fin de no tener contacto con los alimentos y ser sometidos a un examen médico. Según lo estipula la NTS N°173-MINSA2021	0.02 de la UIT, por personal	
4	No publicar el menú en el periódico mural ubicado en ingreso del comedor universitario.	0.02 de la UIT, por personal	
15	Por no adoptar las medidas correctivas ante quejas o reclamos en un periodo de 7 días	0.5 de la UIT, por ocurrencia	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
10	Insumos, Alimentos, frutas y otros en estado de descomposición o con fecha de vencimiento expirado.	1 UIT por ocurrencia	Informe de Inspección al servicio por el personal de la dirección de bienestar universitario.
19	Por incumplir las normas de la salubridad con respecto al menaje y ollas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la Penalidad del 1% de la UIT por cada menaje roto, quñado o sucio durante la prestación del servicio.	Por primera (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria) emitido por el Inspector de la Dirección de Bienestar Universitario.

En ese sentido, con motivo de la integración definitiva de las Bases, se emitirán la siguiente disposición:

- Se **adecuará** el acápite 12.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme lo siguiente:

“12.2 Otras Penalidades

La entidad aplicará otras penalidades distintas a la mora conforme establece el artículo 163 del RLCE

Nº	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	<p>Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos (Se considera demora pasado los 15)</p> <p>Demora recurrente (3 veces consecutivas en los horarios establecidos) en la atención al usuario mayor 15 minutos.</p>	0.052 de la UIT, por ocurrencia	Elaboración del acta in situ e informe del coordinador del contrato de la Entidad, luego se notifica al contratista.
	(...)	(...)	
3	<p>Permitir trabajar al personal cuando presente signos visibles de enfermedad, drogadicción o estado etílico.</p> <p>Permitir trabajar al</p>	(...)	

	<p>personal cuando presente signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos procesos respiratorios procesos de dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, cutáneas, en oídos, ojos, nariz. Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan estas señales a fin de no tener contacto con los alimentos y ser sometidos a un examen médico. Según lo estipula la NTS N°173-MINSA-2021</p>		
4	<p><i>No publicar el menú en un lugar visible antes de empezar el servicio</i></p> <p><i>No publicar el menú en el peridico mural ubicado en el ingreso del comedor universitario.</i></p>	(...)	
(...)			

10	Insumos, alimentos, frutas y otros en estado de descomposición o con fecha de vencimiento expirado.	1 UIT por ocurrencia	Resultados de los análisis efectuados por la Entidad. Informe de inspección al servicio del personal de la Dirección de Bienestar Universitario
(...)	(...)	(...)	(...)
15	Por acumular 5 o más reclamos en el libro de reclamaciones durante el mes Por no adoptar las medidas correctivas ante quejas o reclamos en un periodo de 7 días	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)
19	Por incumplir las normas de la salubridad con respecto al menaje y ollas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.	A partir de la reincidencia a de la falta se aplicará la Penalidad del 1% de la UIT por cada menaje roto, “quiñado” o sucio	Por primera (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). Por primera vez (durante

		<i>durante la prestación del servicio.</i>	<i>todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria) emitida por la Dirección de Bienestar Universitario que estará a cargo de la imposición de la penalidad.</i>
<i>(...)” Sic (El resaltado y subrayado es nuestro).</i>			

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto y/o ajustar** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.3 Sobre el plazo de implementación del servicio

De la revisión del numeral 1.8 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases, se advierte lo siguiente:

<p>1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 268 DIAS CALENDARIO, computados desde el día siguiente de la suscripción del acta de inicio de la prestación; acta que será suscrita por el área usuaria y el contratista.</p>

De lo expuesto se evidencia que la Entidad no ha establecido el plazo o condición para la suscripción del acta de inicio. Es decir, puede existir un desfase entre la firma del contrato y la firma de la mencionada acta.

Al respecto, mediante el Informe N° 0023-2025-UNIF-VPA/DBU de fecha 05 de marzo de 2025, el Área Usuaria de la Entidad y el Comité de Selección indicaron lo siguiente:

“Se suprime el acta que será suscrita por el área usuaria y el contratista. Quedando de la siguiente manera:

***Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 268 DÍAS CALENDARIO, computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato**” (E resaltado es nuestro).*

En ese sentido, con motivo de la integración definitiva de las Bases, se emitirán la siguiente disposición:

- Se **adecuará** el acápite 13 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme lo siguiente:

“13. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 268 DÍAS CALENDARIO, computados desde el día siguiente de la suscripción ~~del acta de inicio de la prestación; acta que será suscrita por el área usuaria y el contratista~~ del contrato”

Cabe precisar que **se dejará sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.4 Sobre la Colegiatura y Habilitación:

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

“7.4 PERSONAL CLAVE

a) RESPONSABLE DEL SERVICIO

*FORMACIÓN ACADÉMICA: Título Profesional de Nutricionista, **colegiado y habilitado***

(...)

b) GESTOR DE CALIDAD

FORMACIÓN ACADÉMICA: Título profesional en nutrición y/o ingeniería química y/o ingeniería industrial y/o ingeniería alimentaria

y/o ingeniería de industrias alimentarias, **con colegiatura y habilidad vigente.**

(...)

9.1. Personal:

a) Tiempo completo:

CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	FUNCIONES PRINCIPALES
FORMACIÓN ACADÉMICA	Nutricionista, titulado, <u>colegiado y habilitado.</u>	(...)
(...)	(...)	
(...)	(...)	
(...)	(...)	

(...)

CARGO:	GESTOR DE ABASTECIMIENTO	FUNCIONES PRINCIPALES
FORMACIÓN ACADÉMICA	Título profesional en nutrición y/o ingeniería química y/o ingeniería industrial y/o ingeniería alimentaria y/o ingeniería de industrias alimentarias, con <u>colegiatura y habilidad vigente.</u>	(...)
(...)	(...)	
(...)	(...)	
(...)	(...)	

(...)

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- *RESPONSABLE DEL SERVICIO*

Título Profesional de Nutricionista, colegiado y habilitado

- *GESTOR DE CALIDAD*

Título profesional en nutrición y/o ingeniería química y/o ingeniería industrial y/o ingeniería alimentaria y/o ingeniería de industrias alimentarias, con colegiatura y habilidad vigente (...)” Sic (el resaltado y subrayado es nuestro).

De lo expuesto, se advierte que se estaría exigiendo la presentación de la colegiatura y habilitación del Responsable del Servicio y el Gestor de Calidad, lo cual resulta ser excesivo y desproporcionado, siendo que lo más razonable es que la colegiatura y habilitación profesional se presente para el inicio efectivo del servicio, tal como se describe a modo de criterio en diversos pronunciamientos de este Organismo Técnico Especializado⁶.

En ese sentido, con motivo de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones:

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

“7.4 PERSONAL CLAVE

a) RESPONSABLE DEL SERVICIO

FORMACIÓN ACADÉMICA: Título Profesional de Nutricionista,
~~colegiado y habilitado~~

(...)

b) GESTOR DE CALIDAD

FORMACIÓN ACADÉMICA: Título profesional en nutrición y/o
ingeniería química y/o ingeniería industrial y/o ingeniería alimentaria
y/o ingeniería de industrias alimentarias, ~~con colegiatura y habilidad~~
~~vigente.~~

(...)

⁶ Pronunciamiento N° 157 -2024/OSCE-DGR, N° 247-2023/OSCE-DGR, N° 096-2020/OSCE-DGR, entre otros.

9.1. Personal:

a) Tiempo completo:

CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	FUNCIONES PRINCIPALES
FORMACIÓN ACADÉMICA	Nutricionista, titulado, colegiado y habilitado.	(…)
(…)	(…)	
(…)	(…)	
(…)	(…)	

(…)

CARGO:	GESTOR DE ABASTECIMIENTO	FUNCIONES PRINCIPALES
FORMACIÓN ACADÉMICA	Título profesional en nutrición y/o ingeniería química y/o ingeniería industrial y/o ingeniería alimentaria y/o ingeniería de industrias alimentarias, con colegiatura y habilidad vigente.	(…)
(…)	(…)	
(…)	(…)	
(…)	(…)	

(…)

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- RESPONSABLE DEL SERVICIO

Título Profesional de Nutricionista, ~~colegiado y habilitado~~

- GESTOR DE CALIDAD

Título profesional en nutrición y/o ingeniería química y/o ingeniería industrial y/o ingeniería alimentaria y/o ingeniería de industrias alimentarias, ~~con colegiatura y habilidad vigente~~".

Cabe precisar que **se dejará sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.5 Sobre Requisito de Calificación - Capacitación

De la revisión del literal B.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las bases integradas (no definitivas se advierte lo siguiente:

"B.3.2 CAPACITACIÓN:

Requisitos:

RESPONSABLE DEL SERVICIO

1.- Manipulación y Buenas Prácticas en el Servicio de Alimentos y seguridad alimentaria.

2.- capacitación en alimentación y nutrición.

GESTOR DE CALIDAD

1.- Gestión de calidad e Inoculación alimentaria.

2.- Curso de Seguridad y Calidad Alimentaria.

3.- Manipulación y Buenas Prácticas en el Servicio de Alimentos y seguridad alimentaria.

CHEF O COCINERO

1.- Manipulación y Buenas Prácticas en el Servicio de Alimentos y seguridad alimentaria.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS, QUE ACREDITE DE MANERA FEHACIENTE LA CAPACITACIÓN SOLICITADA (...)" Sic (el resaltado y subrayado es nuestro).

Sobre el particular, las bases estándar objeto de la convocatoria establecen lo siguiente:

B.3.2	CAPACITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> [CONSIGNAR LA CANTIDAD DE HORAS LECTIVAS HASTA UN MÁXIMO DE 120] horas lectivas, en [CONSIGNAR LA MATERIA O ÁREA DE CAPACITACIÓN] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA RESPECTO DEL CUAL SE DEBE ACREDITAR ESTE REQUISITO]. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de [CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGUN CORRESPONDA].
	<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px;"> Importante Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia. </div>

Es decir, los lineamientos expuestos describen que se debe consignar la cantidad de horas hasta un máximo de 120 horas lectivas en la materia o área de capacitación del personal clave requerido, por lo que, la información relativa a la capacitación de personal esta no se condice con dicha información.

En ese sentido, con motivo de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones:

- Se **suprimirá** de los requisitos de calificación del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme lo siguiente:

~~**B.3.2 CAPACITACIÓN:**~~

~~**Requisitos:**~~

~~**RESPONSABLE DEL SERVICIO**~~

~~1.- Manipulación y Buenas Prácticas en el Servicio de Alimentos y seguridad alimentaria.~~

~~2.- capacitación en alimentación y nutrición.~~

~~**GESTOR DE CALIDAD**~~

~~1.- Gestión de calidad e Inoculación alimentaria.~~

~~2.- Curso de Seguridad y Calidad Alimentaria.~~

~~3.- Manipulación y Buenas Prácticas en el Servicio de Alimentos y~~

~~seguridad alimentaria:~~

~~CHEF O COCINERO~~

~~1.- Manipulación y Buenas Prácticas en el Servicio de Alimentos y seguridad alimentaria:~~

~~Acreditación:~~

~~Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS, QUE ACREDITE DE MANERA FEFACIENTE LA CAPACITACIÓN SOLICITADA (...)~~

Sin perjuicio de que la información materia de análisis se mantenga en el requerimiento, y que su acreditación se realice en la oferta con la presentación de la declaración jurada de cumplimiento de términos de referencia.

Cabe precisar que **se dejará sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.6 Vicios ocultos:

Al respecto, las Bases Estándar objeto de la convocatoria, señalan que el plazo máximo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos en caso de servicios en general no puede ser menor de 1 año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

Sin embargo, no se aprecia que en las bases de la Entidad haya incorporado el tiempo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos.

En ese sentido, con motivo de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones:

- Se **incorporará** como acápite 17 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme lo siguiente:

“(...) 17. Responsabilidad del Contratista

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos en caso de servicios en general será de 1 año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.”.

Cabe precisar que **se dejará sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

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, 26 de marzo de 2025

Código: 6,1,6,3