

PRONUNCIAMIENTO N° 056-2025/OECE-DSAT

Entidad : Hospital Puente Piedra - Carlos Lanfranco La Hoz - CLLH

Referencia : Concurso Público N° 1-2024-HCLLH-1, convocado para la contratación del “*Servicio de preparación y servido de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados, personal asistencial y de soporte en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz por periodo de 730 días*”

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento, recibido el 4¹ de abril del 2025, y subsanado el 6² de mayo 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 presentada por el participante **CORPORACIÓN TECNOLÓGICA E INGENIERIA ALIMENTARIA SOCIEDAD ANONIMA**, 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” y conforme con lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas

Ahora bien, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio³ 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° 6, referida a las “**Capacitaciones del personal**”.
- **Cuestionamiento N° 2** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 12, referida a la “**Formación académica del personal**”.

Por otra parte, cabe indicar que, de la revisión de la solicitud de elevación del participante **CORPORACIÓN TECNOLÓGICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA SOCIEDAD ANONIMA**, se aprecia que al cuestionar la absolución de la consulta y/u observación N° 12, se señala que debe permitirse la presentación del Título para el personal con la denominación de “*Técnico de gastronomía, Técnico en gastronomía y arte culinario o denominaciones afines*”; a pesar de que, en la consulta y/u observación N° 12 del pliego,

¹ Mediante el Expediente N° 2025-0047242.

² Mediante el Expediente N° 2025-0006771.

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

se solicitó únicamente que se consideren “*Títulos técnicos en cocina a nombre de la Nación*”.

Por tanto, se aprecia que el referido extremo de la solicitud de elevación, no fue abordado en la etapa de formulación de consultas y/u observaciones; por lo que, al tratarse de una pretensión adicional que debió ser presentada en la etapa pertinente, ésta deviene en extemporánea; razón por la cual, **este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará respecto de dicho extremo del cuestionamiento a la consulta y/u observación N° 12 del pliego.**

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.
- 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 se remitió para las adecuaciones realizadas en el presente documento.

Cuestionamiento N° 1:

Respecto a las “Capacitaciones del personal”

El participante cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 6 del pliego, alegando que la Entidad limita la participación de postores e incumple lo señalado en la NTS N° 173-MINSA/DIGESA, la cual dispone que las capacitaciones son brindadas por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos. Asimismo, refiere que la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 ha dispuesto que la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos debe ser brindada por personal especializado de las Direcciones de salud, Direcciones regionales de salud o entidades privadas o personas naturales especialistas o debidamente capacitadas y entrenadas con anticipación.

Así, el participante refiere que la normativa vigente no especifica o señala que las capacitaciones requeridas puedan ser brindadas por universidades o institutos, contrariamente a lo establecido en las Bases.

Por lo tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se amplíen las personas naturales o jurídicas que pueden impartir las capacitaciones requeridas**

para el personal, conforme a lo señalado en la NTS N° 173-MINSA/DIGESA y la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01.

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del acápite 9.14 del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

9.14 Capacitación

*La empresa que adquiera la buena pro, facilitará al personal técnico manipulador de alimentos, profesional nutricionista y demás personal a su cargo, capacitación en temas relacionados a: higiene y manipulación de alimentos, intoxicación alimentaria, eliminación de residuos, etc, **por instituciones especializadas como Universidades, Institutos, MINSA, DIGESA, la capacitación será cada bimestre, se verificará con constancia de capacitación.***

Sobre el particular, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 6, se solicitó que se modifique la condición de que las capacitaciones deben ser brindada por instituciones especializadas como universidades, institutos, MINSA, DIGESA, pues debe considerarse lo señalado en la normativa específica y vigente (NTS-173-MINSA/DIGESA). Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, señalando que dicha solicitud limita la participación de postores.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, mediante el Informe Técnico N° 036-05/2025-UL-HCLLH/MINSA⁴, la Entidad señaló lo siguiente:

“(...) se ha procedido a adecuar el cuestionado extremo del requerimiento, atendiendo a la observación planteada, y esta quedando conforme al siguiente detalle:

9.14 Capacitación

*La empresa que adquiera la buena pro, facilitará al personal técnico manipulador de alimentos, profesional nutricionista y demás personal a su cargo, capacitación en temas relacionados a: higiene y manipulación de alimentos, intoxicación alimentaria, eliminación de residuos, etc, **por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos, de conformidad con la NTS N° 173-MINSA/DIGESA y la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V01, (...)***

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, cabe señalar que el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento establecen 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.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad, como responsable y mejor conocedora de sus necesidades, mediante el citado informe, ha

⁴ Mediante el Expediente N° 2025-0011448, de fecha 15 de mayo de 2025.

rectificado la respuesta brindada en el pliego absolutorio, pues dispone reformular el extremo del requerimiento relativo a la capacitación del Contratista, a fin de que las capacitaciones materia de cuestionamiento puedan ser brindadas por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos, lo cual, según refiere, se encuentra acorde a lo señalado en la NTS N° 173-MINSA/DIGESA y la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V01.

En ese sentido, considerando el análisis realizado en los párrafos precedentes, y que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se amplíen las personas naturales o jurídicas que pueden impartir las capacitaciones requeridas para el personal, conforme a lo señalado en la NTS N° 173-MINSA/DIGESA y la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01., y en tanto que, mediante el citado informe técnico, la Entidad ha decidido aceptar dicha petición, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Por tanto, considerando lo señalado precedentemente se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se adecuará** el acápite 9.14 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

La empresa que adquiera la buena pro, facilitará al personal técnico manipulador de alimentos, profesional nutricionista y demás personal a su cargo, capacitación en temas relacionados a: higiene y manipulación de alimentos, intoxicación alimentaria, eliminación de residuos, etc, por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos, de conformidad con la NTS N° 173-MINSA/DIGESA y la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V01, ~~instituciones especializadas como Universidades, Institutos, MINSA, DIGESA~~, la capacitación será cada bimestre, se verificará con constancia de capacitación.

- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Cuestionamiento N° 2:

Respecto a la “Formación académica del personal”

El participante cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 12 del pliego, alegando que la Entidad no ha brindado una respuesta motivada, al limitarse a colocar la frase “*ceñirse a lo establecido en las Bases*”; de lo que se colige que no ha brindado un análisis por el cual no ha aceptado ampliar la formación académica del “Cocinero”, incluyendo el título técnico en cocina a nombre de la Nación.

Por lo tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se admita el título técnico en cocina a nombre de la Nación, para acreditar la formación académica del personal “Cocinero (A)”**.

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del literal B.1.1 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

B.1.1 Formación académica

(...)

Cocinero (A)

Título a nombre de la nación, como cocinero

(...)

Acreditación:

Copia simple de Título Profesional y habilidad Profesional

El Título Profesional *será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.*

En caso el Título Profesional *no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que mediante la consulta y/u observación N° 12 del pliego, se solicitó que se consideren títulos técnicos en cocina a nombre de la Nación. Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, señalando que deberá ceñirse a lo establecido en las Bases.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, mediante Nota Informativa N° 137-04-2025-SNUT-HCLLH/MINSA⁵, la Entidad señaló lo siguiente:

*“(...) por lo expuesto anteriormente y garantizar la optimización de las funciones (...), **como área usuaria disponemos aceptar el título de técnico de cocina a nombre de la nación**”.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, cabe señalar que el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento establecen 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.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad, como responsable y mejor conocedora de sus necesidades, mediante el citado informe, ha rectificado la respuesta brindada en el pliego absolutorio, pues ha aceptado que la formación académica del personal “Cocinero (A)” también pueda ser acreditada mediante la presentación de un título de técnico de cocina a nombre de la Nación.

⁵ Mediante el Expediente N° 2025-0003406, de fecha 28 de abril de 2025.

En ese sentido, considerando el análisis realizado en los párrafos precedentes, y que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se admita el título técnico en cocina a nombre de la Nación, para acreditar la formación académica del personal “Cocinero (A)”, y en tanto que, mediante su informe técnico, la Entidad ha aceptado dicha petición, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de lo expuesto, se aprecia que la Entidad, como parte de la acreditación de la formación académica, ha consignado la presentación de “*Copia simple de Título Profesional y habilidad Profesional*”, lo cual no se condice con lo señalado en las Bases Estándar aplicables al objeto de la convocatoria.

Por tanto, considerando lo señalado precedentemente, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se adecuará** el literal B.1.1 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“B.1.1 Formación académica
(...)

Cocinero (A)

Título a nombre de la nación, como cocinero.

También se aceptará título de técnico de cocina a nombre de la nación

(...)

Acreditación:

~~*Copia simple de Título Profesional y habilidad Profesional*~~

El Título Profesional o técnico será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el Título Profesional o técnico no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida”.

- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

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. Respetto de la capacitación del personal clave

Al respecto, de la revisión del acápite 9 del numeral 3.1 y el requisito de calificación “Capacitación del personal clave” del numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que el contenido de los mismos no resulta uniforme en el siguiente extremo:

9. Perfil laboral del personal solicitado	“Capacitación del personal clave”
Cocinero (A) (Régimen dietas) (...) cursos en gastronomía y buenas prácticas de manufactura (BPM) con <u>mínimo 17 horas</u> (...)	Cocinero (Régimen dietas) Con <u>mínimo de 20 horas</u> en cursos en gastronomía y buenas prácticas de manufactura (BPM).

En relación con ello, mediante Nota Informativa N° 137-04-2025-SNUT-HCLLH/MINSA⁶, la Entidad señaló lo siguiente:

<p>“Conforme aparece en la página 42 de los TDR modificados en Word adjuntos, se puede apreciar la uniformización de las horas de capacitación del personal clave, a 20 horas.</p> <p>Con un mínimo <u>de 20 horas</u> en cursos en gastronomía y buenas prácticas de manufactura (BPM).</p> <p>(...)”</p>
--

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el acápite 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Cocinero (A) (Régimen dietas) (...) cursos en gastronomía y buenas prácticas de manufactura (BPM) con mínimo 17 20 horas (...)
--

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

3.2. Respetto de la formación académica del personal clave

⁶ Mediante el Expediente N° 2025-0011448, de fecha 15 de mayo de 2025.

Al respecto, de la revisión conjunta del acápite 9 del numeral 3.1 y el requisito de calificación “Formación académica” del numeral 3.2 del Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia que el contenido de los mismos no resulta uniforme, en el siguiente extremo:

9. Perfil laboral del personal solicitado	“Formación académica”
Tecnico de nutricion (...) <u>Técnico con título</u> a nombre de la nación o <u>bachiller en nutrición</u> , experiencia laboral no menor (...)	Tecnico en nutricion para el área de hospitalización <u>Título de técnica en nutrición</u> a nombre de la nación. Tecnico en nutricion para Central de fórmulas enterales adulto y fórmula láctea - leche materna <u>Título de técnica en nutrición</u> a nombre de la nación o con <u>estudios de la carrera universitaria de Nutrición.</u>

(El subrayado y resaltado es agregado)

En relación con ello, mediante Informe Técnico N° 036-05/2025-UL-HCLLH/MINSA⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

<p>“Informamos que <u>el área usuaria ha procedido a uniformizar la formación académica del Técnico de Nutrición</u> que aparece en el Perfil Laboral (Pág. 6 del TDR modificado) conforme al siguiente detalle:</p> <p>TÉCNICO DE NUTRICIÓN</p> <p><u>Técnico con Título a nombre de la nación</u>, experiencia laboral no menor de un año como técnico en nutrición sector público y/o privado, con un mínimo de 20 horas de capacitación en curso de dietoterapia y buenas prácticas de manufactura (BPM).</p> <p>(...).” (El subrayado y resaltado es agregado)</p>
--

Por otro lado, se advierte que el referido requisito de calificación se ha consignado lo siguiente: “**COCINERO (RÉGIMEN DE DIETAS): Requisitos: Experiencia no menor a dos (02) años, lo cual no se condice con las Bases Estándar**”.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el acápite 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Tecnico de nutricion

⁷ Mediante el Expediente N° 2025-0011448, de fecha 15 de mayo de 2025.

(...) Técnico con título a nombre de la nación ~~o bachiller~~ en nutrición (...)

- **Se adecuará** el requisito de calificación “Formación académica” consignado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Técnico en nutrición para Central de fórmulas enterales adulto y fórmula láctea - leche materna

Título de técnica en nutrición a nombre de la nación ~~o con estudios de la carrera universitaria de Nutrición.~~

- **Se suprimirá** del literal B.1.1 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente: “COCINERO (RÉGIMEN DE DIETAS): Requisitos: Experiencia no menor a dos (02) años, lo cual no se condice con las Bases Estándar”
- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.3. Respetto de los factores de evaluación

Al respecto, de la revisión del factor de evaluación “Capacitación al personal de la Entidad”, consignado en el Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

G. Capacitación del personal de la Entidad

Se evaluará en función a la capacitación al personal NUTRICIONISTA DE CALIDAD que cuente con capacitación al sistema HACCP.

El postor que oferte esta capacitación, se obliga a entregar los certificados o constancias sistema HACCP a su personal clave.

De lo anterior, se aprecia que en el referido factor de evaluación, no se han precisado todas las condiciones previstas en las Bases Estándar aplicables al objeto contratación, como es el caso del número personas que deberán ser capacitadas, el perfil del capacitador y la dirección del lugar donde se llevará a cabo la capacitación.

Al respecto, mediante Informe Técnico N° 038-05/2025-UL-HCLLH/MINSA⁸, la Entidad señaló, lo siguiente: “se debe eliminar el literal “G. Capacitación del personal de la Entidad”, por no ser un factor de calificación, debiendo el puntaje ser considerado al precio”. (El subrayado es agregado)

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

⁸ Mediante el Expediente N° 2025-0012036, de fecha 16 de mayo de 2025.

- **Se suprimirá** el factor de evaluación “Capacitación al personal de la Entidad”, consignado en el Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas. Asimismo, **se redistribuirá** su puntaje al factor de evaluación “Precio”.
- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.4. Respetto de la absolución de la consulta y/u observación N° 25

Al respecto, mediante la consulta y/u observación N° 25 del pliego, se solicitó que se agregue en los requisitos de calificación, lo siguiente: “*CERTIFICADO HACCP - ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL*”. Ante lo cual, la Entidad acogió lo solicitado, señalando que se agregará dicho certificado como una mejora.

Sin embargo, se advierte que dicha respuesta no guarda estricta congruencia con lo solicitado, asimismo, no se ha integrado lo absuelto en las Bases, ni se ha señalado de qué manera deberá integrarse en las mismas.

Al respecto, mediante Informe Técnico N° 038-05/2025-UL-HCLLH/MINSA⁹, la Entidad señaló lo siguiente: “*se debe dejar sin efecto la absolución a la observación 25, a efectos de cumplirse con el Principio de Libre Concurrencia, amparado en el literal a) del artículo 2 de la Ley 30225*”. (El subrayado es agregado)

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se dejará sin efecto** la absolución de la consulta y/u observación N° 25 del pliego.
- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.5. Respetto de la integración de bases

Cabe señalar 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; es así que, en la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD, se dispone que al absolver las consultas y/u observaciones, el Comité de Selección deberá detallar de manera clara y motivada la respuesta a la solicitud formulada por el participante y el análisis del mismo.

En tal sentido, el Principio de Transparencia contempla el derecho a la información en la compra pública, el cual tiene esencialmente por objeto garantizar que no exista riesgo de

⁹ Mediante el Expediente N° 2025-0012036, de fecha 16 de mayo de 2025.

favoritismo y arbitrariedad por parte de la Entidad convocante; para lo cual, se exige que todas las condiciones del procedimiento estén formuladas de forma clara, precisa e inequívoca en las Bases o en las respuestas brindadas en el pliego absolutorio, con el fin de que, por una parte, todos los postores razonablemente informados y normalmente diligentes puedan comprender su alcance exacto e interpretarlas de la misma forma y, por otra parte, la Entidad convocante pueda comprobar efectivamente que las ofertas presentadas por los postores responden a los criterios aplicables al contrato.

Ahora bien, es conveniente señalar que, en las Bases Integradas publicadas en el SEACE el 27 de diciembre de 2024, no se han implementado las modificaciones y/o precisiones realizadas en virtud de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 9, N° 15, N° 20, N° 22, N° 48, N° 50 y N° 51 del pliego.

En razón de ello, cabe indicar que, si bien no existe un método exacto para integrar las Bases; cierto es que, dicha integración deberá permitir que los potenciales postores razonablemente informados y normalmente diligentes puedan comprender el alcance exacto de las mismas, conforme al Principio de Transparencia, que regula toda contratación estatal.

En ese sentido, considerando que la Bases Integradas publicadas en el SEACE el 27 de diciembre de 2024, podrían conllevar la confusión de los potenciales postores, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se implementará** en las Bases Integradas, lo precisado por la Entidad en la absolución de las consultas y/u observaciones N° 9, N° 15, N° 20, N° 22, N° 48, N° 50 y N° 51 del pliego, a fin de que la información obrante en aquella pueda ser comprendida por los potenciales postores.
- **Corresponderá al Titular de la Entidad** implementar las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con Integrar las Bases de forma clara y precisa, conforme a lo dispuesto en el Principio de Transparencia que regula toda contratación Estatal.

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 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, 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, 20 de mayo de 2025

Código: 6.1, 15.1