

## **PRONUNCIAMIENTO N° 044-2025/OECE-DSAT**

Entidad : Universidad Nacional de Tumbes

Referencia : Concurso Público 1-2025-UNT-CS-1, convocado para la: “Alimentación de desayunos y almuerzos raciones para los estudiantes beneficiarios del programa de asistencia alimentaria de la Universidad Nacional de Tumbes de los semestres 2025-I y 2025-II”.

---

### **1. ANTECEDENTES**

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 14<sup>1</sup> de abril de 2025, y subsanado el 25<sup>2</sup> de abril de 2025, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Técnico Especializado la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante **INVERSIONES JUMAC 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” y conforme a lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información complementaria remitida por la Entidad<sup>3</sup> mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado.

Asimismo, corresponde precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio<sup>4</sup> y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10, N° 11, N° 12, N° 13, N° 14 y N°18, referidas a los ***“Documentos para la admisión de la oferta”***.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 15, referida a los ***“Experiencia del personal”***.

---

<sup>1</sup> Mediante el Expediente N° 2025-0052113.

<sup>2</sup> Mediante el Expediente N° 2025-0001979.

<sup>3</sup> Mediante el Expediente N° 2025-0009654.

<sup>4</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° 16, referida a los “***Requisitos de calificación: Experiencia del postor en la especialidad***”.
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 20, referida al “***Carné de Sanidad***”.

Por otro lado, cabe señalar que de la revisión de la solicitud de elevación del participante **INVERSIONES JUMAC E.I.R.L.**, se aprecia que al cuestionar la absolución de las consultas y/u observaciones N° 12, N° 13 y N° 16, solicita lo siguiente:

- **Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 12:** en un extremo de su elevación solicitó que: “(...) *el literal i) Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor (...) se solicita que dicho requisito no sea incluido en ningún extremo de las bases*”.

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio se advierte que la consulta y/u observación N° 12, no versa sobre requerir que la autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor, no sea incluido en ningún extremo de las bases, sino a que se suprima dicho requisito únicamente de los documentos para admisión de ofertas.

- **Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 13:** en un extremo de su elevación solicitó que: “(...) *el literal h) Certificado de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS del numeral 2.2.1.1 de la sección Documentos para la admisión de ofertas (...) deberá ser incluido en los documentos para acreditar las calificaciones y que debe disponerse expresamente que dicho PGH puede haberse emitido por ente público o privado*”.

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio se advierte que la consulta y/u observación N° 13, no versa sobre incluir al Certificado de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS como documento habilitante, sino a que se suprima dicho requisito de los documentos para admisión de ofertas.

- **Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 16:** en un extremo de su elevación solicitó que: “*Pues la experiencia del postor (...) debe de ser más específica y ser al menos uno (1) vez el valor referencial (...)*”.

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio se advierte que la consulta y/u observación N° 16, no versa sobre requerir que la experiencia del postor deba ser al menos una (1) vez el valor referencial, sino a que solo se incremente la experiencia del postor sin precisar un monto mínimo.

En ese sentido, lo indicado por el recurrente en su solicitud de elevación no fue abordado en la etapa de formulación de consultas y/u observaciones; por lo que, al tratarse de pretensiones adicionales que debieron ser presentadas en la etapa pertinente, estas devienen en extemporáneas; razón por la cual, **este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará al respecto.**

## 2. CUESTIONAMIENTO

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<sup>5</sup>, 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 los “*Documentos para la admisión de la oferta*”.

El participante **INVERSIONES JUMAC E.I.R.L.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10, N° 11, N° 12, N° 13, N° 14 y N° 18, indicando que requerir la presentación de la “Copia elaboración y aprobación del manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) del servicio Alimentario”, “Copia elaboración y aprobación del manual del Programa de higiene y Saneamiento (PHS) del servicio alimentario”, “Copia de certificado de Saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA”, “Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS”, “Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor” y “Copia de licencias de funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la ciudad universitaria” respectivamente, como documentos obligatorios para la admisión de oferta, transgrede lo establecido en las Bases estándar.

En ese sentido, la pretensión del recurrente consiste en que **se suprima la presentación de la “Copia elaboración y aprobación del manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) del servicio Alimentario”, “Copia elaboración y aprobación del manual del Programa de higiene y Saneamiento (PHS) del servicio alimentario”, “Copia de certificado de Saneamiento ambiental del local**

---

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

propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA”, “Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS”, “Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor” y “Copia de licencias de funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la ciudad universitaria”, como documentos obligatorios de la oferta.

### **Pronunciamiento**

De la revisión de los numeral 2.2.1.1 y 2.3, ambos del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

*“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta*

*(...)*

*e) Copia elaboración y aprobación del manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) del servicio Alimentario.*

*f) Copia elaboración y aprobación del manual del Programa de higiene y Saneamiento (PHS) del servicio alimentario.*

*g) Copia de certificado de Saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA.*

*h) Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS.*

*i) Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor.*

*(...)*

*2.3 Requisitos para perfeccionar el contrato*

*(...)*

*r) Copia de licencias de funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la ciudad universitaria).*

*(...)”.*

*(El subrayado y resaltado es agregado)*

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 10, N° 11, N° 12, N° 13, N° 14 y N° 18, se solicitó lo siguiente:

- **Mediante las consultas y/u observaciones N° 10, N° 11 y N° 14**, se solicitó que la “copia de elaboración y aprobación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)”, “la copia de elaboración y aprobación del manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)” y “la copia de certificado de Saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA”, se supriman de los requisitos de la admisión de la oferta, indicando que son subjetivos y contravienen a las Bases estándar; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, indicando que la naturaleza del proceso es la prestación del servicio tipo restaurante o afín, motivo por el cual se mantiene su exigencia.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 12**, se solicitó que la “*autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos emitido por SENASA*” se suprima, debido a que es un requisito que no guarda relación con el servicio; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, indicando que la autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos se encuentra regulada por el reglamento de inocuidad alimentaria del DECRETO SUPREMO N°004-2011-AG.
- **Mediante la consulta y/u observación N° 13**, se solicitó que la “*resolución de certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS*” se suprima, debido a que es un certificado que para ser válido, el servicio tiene que ser prestado dentro del local certificado, sin embargo, el servicio se dará en un local cercano a donde estudian los alumnos; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, indicando que los alimentos deben cumplir requisitos de calidad, higiene y sanidad, adecuándose a las exigencias dadas por el código sanitario de alimentos; por lo cual, dicha exigencia busca garantizar el buen servicio para estudiantes.
- **Mediante la consulta y/u observación N° 18**, se solicitó aclarar si la licencia de funcionamiento será presentada en la etapa de perfeccionamiento de contrato o la presentación de ofertas; ante lo cual, la Entidad indicó que la copia de la licencia de uno de los locales distintos al de la ciudad universitaria será presentada para la suscripción del contrato y la presentación de ofertas.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME N° 04-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>6</sup>, señaló lo siguiente:

**“SE SOLICITA AMPLIAR EL INFORME TÉCNICO SOBRE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE SE PRETENDEN ACREDITAR:**

(...)

**Adicionalmente, la entidad busca con estos requisitos, salvaguardar la correcta prestación del Servicio alimentario, que garantice la calidad en cuanto a las raciones, que evite cualquier situación de contaminación de alimentos que pueda ir en contra de los estudiantes beneficiarios, teniendo como referencia a programas como: Qali Warma, Vaso de Leche y otros que en los últimos meses se han visto con problemas por parte de los productos o alimentos entregados, que no garantizaban la buena calidad y en algunos casos se encuentran contaminados y que van en perjuicio de los beneficiarios.**

(...)

**Por estas Razones es que la entidad haciendo una nueva revisión de la información Solicitada por el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE), solicita se supriman los documentos exigidos respecto a:**

-Copia elaboración y aprobación del manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) del servicio Alimentario.

-Copia elaboración y aprobación del manual del Programa de higiene y Saneamiento

<sup>6</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0009654, de fecha 13 de mayo de 2025.

*(PHS) del servicio alimentario.*

**Respecto a los siguientes documentos se solicitan sean considerados como documentos adicionales para la suscripción del contrato:**

- *Copia de certificado de Saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA.*
- *Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS.*
- *Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor.*
- *Copia de la Licencia de Funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la Ciudad Universitaria)”.*

*(El subrayado y resaltado es agregado)*

Al respecto, cabe indicar que las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación establecen que en caso la Entidad determine que adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia, el postor deba presentar otro documento para acreditar algún componente de los Términos de Referencia debe precisar la documentación que servirá para realizar dicha acreditación así como, precisar con claridad qué componente de los términos de referencia será acreditado.

Asimismo, es preciso señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN de la Dirección Técnica Normativa se indicó 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.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, a través del citado informe precisó, entre otros aspectos, lo siguiente:

- Decidió suprimir la presentación obligatoria de la “Copia elaboración y aprobación del manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) del servicio Alimentario” y “Copia elaboración y aprobación del manual del Programa de higiene y Saneamiento (PHS) del servicio alimentario”.
- Asimismo, respecto a la “Copia de certificado de Saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA”, “Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS”, “Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor” y “Copia de licencias de funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la ciudad universitaria”, precisó que estos sean considerados como documentos adicionales para la suscripción de contrato.

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad, no se pronunció de forma clara y precisa si la “Copia de certificado de Saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA”, “Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS”, “Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor” y “Copia de licencias de funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la ciudad universitaria” aún se mantienen como parte de los documentos para la presentación de ofertas; en relación a ello, se advierte que mantener la presentación obligatoria de los referidos documentos para la admisión de la oferta, transgrede lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, ya que la Entidad no precisó qué componentes de los términos de referencia serán acreditados con dichos documentos, por lo que corresponde suprimirlos de la presentación de oferta.

En tal sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se suprima la presentación de la “Copia elaboración y aprobación del manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) del servicio Alimentario”, “Copia elaboración y aprobación del manual del Programa de higiene y Saneamiento (PHS) del servicio alimentario”, “Copia de certificado de Saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA”, “Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS”, “Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor” y “Copia de licencias de funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la ciudad universitaria” como documentos obligatorios de la oferta; y en tanto, corresponde suprimir dichos documentos de la presentación de oferta, en atención a lo precisado por la Entidad en su informe y según lo establecido en las Bases Estándar aplicables al objeto de contratación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

*“2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta*

*(...)*

*~~e) Copia elaboración y aprobación del manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) del servicio Alimentario.~~*

*~~f) Copia elaboración y aprobación del manual del Programa de higiene y Saneamiento (PHS) del servicio alimentario.~~*

*~~g) Copia de certificado de Saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA.~~*

*~~h) Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS.~~*

*~~i) Autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento~~*

~~primario de alimentos agropecuarios y piensos para frutas, verduras y tubérculos, emitido por SENASA a nombre del postor.  
(...)”.~~

- Se **suprimirá** el acápite 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

~~**9-DOCUMENTOS OBLIGATORIOS.**~~

~~Copia de licencia de funcionamiento de un (1) de los locales, distintos a los de la Ciudad Universitaria.~~

~~Nota: Se precisa que el rubro de la licencia será de Restaurante o afines y que, para mayor concurrencia de postores, en coordinación con el área usuaria, el local de producción podrá funcionar dentro de alguno de los locales de atención.~~

~~Copia elaboración y aprobación del manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) del servicio alimentario.~~

~~Copia elaboración y aprobación del manual del Programa de higiene y Saneamiento (PHS) del servicio alimentario.~~

~~Copia de certificado de saneamiento ambiental del local propuesto para la prestación del servicio de producción emitido por empresa acreditada por la DIRESA~~

~~Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS~~

- Se **deberá dejar sin efecto**<sup>7</sup> la absolución de consulta y/u observación N° 18 del pliego absolutorio y **se deberá tomar en cuenta** que la Copia de la Licencia de Funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la Ciudad Universitaria), sólo será requerida como documento para el perfeccionamiento de contrato.
- 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.

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 “Experiencia del personal clave”.**

<sup>7</sup> Resulta pertinente que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración de las Bases Integradas Definitivas.

El participante **INVERSIONES JUMAC E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 15, señalando que la experiencia requerida para los profesionales es muy genérica y no garantiza la calidad del servicio. En ese sentido, la pretensión del recurrente consiste en que **se incremente la experiencia del personal a un (1) año en servicios de alimentación colectiva y/o masiva.**

### Pronunciamento

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

#### *“A. PERSONAL CLAVE*

*NUTRICIONISTAS: (Titulado), deberá acreditar el grado académico mediante la presentación de la copia del título profesional.*

##### *I. PERFIL*

- (...)
  - **06 meses de experiencia en servicios de Alimentación y afines.**

(...)

*ASISTENTE DE NUTRICIÓN: (Bachiller y/o titulada), deberá acreditar el grado académico mediante la presentación de la copia del Bachiller o Título universitario.*

##### *I. PERFIL*

- (...)
  - **06 meses de experiencia en servicios de Alimentación y afines.**

(...)

*INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O AGROINDUSTRIAL PARA ÁREA DE PRODUCCIÓN*

##### *I. PERFIL*

- (...)
  - **06 meses de experiencia en servicios de Supervisor de Control de Calidad en el Área de Alimentos**

(...)

#### *II. Requisitos de calificación*

(...)

#### *B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE*

*Requisitos:*

<i>Cantidad</i>	<i>Profesión</i>	<i>Experiencia</i>
03	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	<b><u>Experiencia mínima de 6 meses en servicios de alimentación</u></b>
02	ASISTENTES EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE BACHILLER Y/O LICENCIADO(A)	<b><u>Experiencia mínima de 6 meses en servicios de alimentación</u></b>
01	INGENIERO DE INDUSTRIAS	<b><u>Experiencia mínima de 6</u></b>

	ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	<u>meses como supervisor de control de calidad en el área de alimentos.</u>
--	---	---

(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 15, se solicitó incrementar la experiencia del personal a un (1) año en alimentación colectiva y masiva; ante lo cual la entidad no acogió lo solicitado, indicando que se mantiene la exigencia solicitada en las bases para permitir que los profesionales que participen cuenten con el mínimo de experiencia y exista mayor apertura de profesionales y técnicos.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME N° 04-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>8</sup>, señaló lo siguiente:

<p>“Respecto al Punto 3.2 Respecto a la absolución de consultas y/u observaciones N° 15 y N° 16. (...) EN ESTA OBSERVACIÓN SE VUELVE A ACLARAR QUE <b><u>NO ES UNA PRESTACIÓN DE ALIMENTACION COLECTIVA</u></b> COMO SON LOS PROGRAMAS VASOS DE LECHE, COMEDORES POPULARES U OTROS, ESTE <b><u>ES UN SERVICIO QUE ESTÁ ORIENTADO A LA PREPARACIÓN DE RACIONES QUE ESTÁN VINCULADAS A LOS DISTINTOS MENÚS QUE SERÁN SOLICITADOS Y VALIDADOS POR EL ÁREA USUARIA ES DECIR SON VARIADOS Y TIENEN LA CONDICIÓN QUE SERÁN PREPARADOS DIARIAMENTE, AHORA EN CUANTO A LA EXPERIENCIA DE LOS PROFESIONALES SE CONSIDERO LA DE 6 MESES PARA PERMITIR MAYOR PLURALIDAD DE POSTORES.</u></b> (...)”.</p>
---

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, es preciso señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN de la Dirección Técnica Normativa se indicó 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.

Asimismo, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece entre otros, el requisito de calificación “experiencia del personal”, el cual, se acredita mediante un tiempo de experiencia mínimo en trabajos o prestaciones en la actividad.

En tal sentido, corresponde señalar que la Entidad tiene potestad de incluir personal en el requerimiento, siempre que se detalle, entre otros, la experiencia necesaria para la calificación que realiza el comité de selección, al momento de evaluar el personal propuesto por los oferentes, y a la determinación de los potenciales proveedores de un personal idóneo para la ejecución.

<sup>8</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0009654, de fecha 13 de mayo de 2025.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe, decidió ratificar su requerimiento, argumentando que el tiempo requerido como experiencia para los profesionales permite mayor pluralidad de postores; asimismo, decidió no considerar que la experiencia sea en servicios de alimentación colectiva y/o masiva, pues el presente servicio está orientado a la preparación de raciones de distintos menús, que serán variados diariamente.

En ese orden, cabe indicar que, de la revisión del numeral 4.2 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se advierte que la Entidad declaró la existencia de pluralidad de proveedores en la capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento.

De lo expuesto, se puede colegir que la Entidad con ocasión de su informe decidió no incrementar la experiencia del personal profesional a un (1) año en servicios de alimentación colectiva y/o masiva, decisión que se estriba de la potestad que tiene la Entidad de definir el perfil del personal requerido.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se incremente la experiencia del personal a un (1) año en servicios de alimentación colectiva y/o masiva; y en la medida que la Entidad mediante su informe decidió no aceptar dicha pretensión, alegando que el perfil requerido para su personal profesional permite mayor pluralidad de postores; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, máxime si la Entidad declaró pluralidad de proveedores.

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 a la “Experiencia del postor en la especialidad”.**

El participante **INVERSIONES JUMAC E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 16, señalando que para no poner en riesgo el servicio, la experiencia debe de ser en alimentación colectiva y masiva en entidades públicas. En ese sentido, la pretensión del recurrente consiste en que **la experiencia del postor sea en servicios de alimentación colectiva y/o masiva en entidades públicas.**

### **Pronunciamiento**

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

*“C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD*

*Requisitos:*

*El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 500,000.00 (Quinientos mil 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.*

*Se consideran servicios similares a los siguientes **Servicios Especializados de alimentación** a Entidades Públicas.  
(...)”.*

*(El subrayado y resaltado es agregado)*

Así, mediante la consulta y/u observación N° 16, se solicitó incrementar la experiencia del postor en la especialidad y que dicha experiencia sea en alimentación colectiva y masiva en entidades públicas; ante lo cual la Entidad no acogió lo solicitado indicando que se mantiene lo indicado en las bases ya que ello permite mayor participación de postores.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME N° 04-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>9</sup>, señaló lo siguiente:

*“Respecto al Punto 3.2 Respecto a la absolución de consultas y/u observaciones N° 15 y N° 16.*

*(...)*

*EN CUANTO A ESTA OBSERVACIÓN **SE MANTUVO LA EXIGENCIA EN VIRTUD DE QUE EXISTA MAYOR PLURALIDAD DE POSTORES** (...) Y LO QUE SE BUSCA ES QUE EXISTA MÁS POSTORES”.*

*(El subrayado y resaltado es agregado)*

Al respecto, cabe señalar que, las Bases Estándar aplicables al presente objeto de contratación, establecen, entre otros, el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad”, el cual se acreditará mediante el monto facturado acumulado durante los ocho (8) años anteriores a la presentación de ofertas, siendo que, la Entidad deberá para ello precisar cuáles son los servicios calificados como “similares” para su acreditación.

En relación a ello, la Dirección Técnico Normativa mediante la Opinión N° 001-2017/DTN, precisó que “similar” comprende todo aquello que guarde semejanza o parecido, es decir, que compartan ciertas características esenciales, referidas a su naturaleza, uso, función, entre otras.

---

<sup>9</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0009654, de fecha 13 de mayo de 2025.

En tal sentido, corresponde señalar que el área usuaria de la Entidad tiene la potestad de determinar el requisito de calificación de “experiencia del postor en la especialidad”, para lo cual, deberá precisar los servicios que tengan naturaleza semejante a la que se desea contratar, en calidad de similares, a fin de que los potenciales postores puedan estructurar adecuadamente el monto facturado acumulado; y, se garantice la predictibilidad en la calificación de la ofertas por parte del comité de selección.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe, decidió ratificar la definición de servicios similares precisada para acreditar el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”, argumentando que con ello se obtendría una mayor pluralidad de postores.

En ese orden, cabe indicar que, de la revisión del numeral 4.2 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se advierte que la Entidad declaró la existencia de pluralidad de proveedores en la capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento.

De lo expuesto, se puede colegir que la Entidad con ocasión de su informe ratificó los “servicios similares” que se considerarán para acreditar la “experiencia del postor en la especialidad”, decisión se estriba en la potestad que tiene la Entidad en determinar qué servicios serán considerados como similares para que los potenciales postores puedan acreditar la “experiencia del postor en la especialidad” requerida.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a solicitar que la experiencia del postor sea en servicios de alimentación colectiva y/o masiva en entidades públicas; y en la medida que la Entidad mediante su informe decidió no aceptar dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, máxime si la Entidad declaró pluralidad de proveedores.

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.

Sin perjuicio de lo antes mencionado, corresponde señalar que la Entidad como parte de la definición de servicios similares para acreditar la “experiencia del postor en la especialidad” consignó que esta será aquella adquirida en “Entidades Públicas”.

Sobre el particular, las Bases Estándar, referidas a la contratación de servicios en general, establecen en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica, los requisitos de calificación que la Entidad puede emplear en dichas contrataciones,

precisando que la experiencia del postor en la especialidad se medirá en función a la facturación en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, lo cual se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios y su respectiva conformidad, constancia de prestación o liquidación del contrato; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

De lo expuesto, se colegir que la normativa de contrataciones del Estado no discrimina el origen -público o privado- de los contratos y los documentos que pueden presentar los postores para acreditar su experiencia en la ejecución de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, en el marco de un procedimiento de selección, considerando, además, que las Bases estándar no han establecido que la Entidad pueda exigir la acreditación de experiencia del postor en un sector en específico.

En relación a ello, se advierte que requerir experiencia del postor en la especialidad en servicios especializados de alimentación a “entidades públicas”, limita la concurrencia de postores y resulta contrario a lo establecido en las Bases estándar, ya que esta última no discrimina si los documentos que puedan presentar los postores para acreditar su experiencia, son de origen público o privado.

En consecuencia, resulta razonable que la experiencia del postor en la especialidad sea en “Servicios especializados de alimentación a Entidades Públicas y/o privadas”.

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

- Se **adecuará** el numeral II del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

*“C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD*

*Requisitos:*

*(...)*

*Se consideran servicios similares a los siguientes Servicios Especializados de alimentación a Entidades Públicas y/o Privadas*

*(...)”.*

- 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° 4**

#### **Respecto al “Carné de Sanidad”.**

El participante **INVERSIONES JUMAC E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 20, señalando que en Tumbes y en otros departamentos,

los carnets de sanidad son emitidos por entidades públicas con competencia legal para ello. En ese sentido, la pretensión del recurrente consiste en que **se permita la presentación del carnet de sanidad emitido por diferentes entidades públicas con competencia legal.**

### Pronunciamiento

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“2.3 Requisitos para perfeccionar el contrato  
(...)  
j) **Carnet de sanidad vigente expedido por DIRESA de todo el personal**  
(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 20, se solicitó permitir la presentación del carnet de sanidad emitido por cualquier entidad pública autorizada, como en otros departamentos donde es emitido por postas médicas, hospitales, centros médicos o municipalidades, con distintas denominaciones, como carnet sanitario, carnet de sanidad, certificado de manipulador de alimentos, carnet de salud o carnet de buena salud; ante lo cual, la Entidad acogió parcialmente lo solicitado indicando que se permitirá la presentación del carnet de sanidad, emitido por la municipalidad provincial o por la DIRESA.

En atención a la absolución de la consulta y/u observación N° 20, la Entidad modificó el numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas, según el siguiente detalle:

“2.3 Requisitos para perfeccionar el contrato  
(...)  
j) Carnet de sanidad vigente expedido por **DIRESA y/o Municipalidad Provincial de todo el personal.**  
(...)”.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el INFORME N° 04-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>10</sup>, señaló lo siguiente:

“Respecto al Punto 3.3 Respecto a la absolución de consultas y/u observaciones N° 20.  
(...)  
El carnet de sanidad tiene un amplio ámbito de aplicación, especialmente en el sector alimentario y de atención al público. se exige para personas que manipulan alimentos, prestan servicios de atención al público o trabajan en establecimientos con alta interacción con el público, garantizando la salud pública, **adicionalmente se debe tener presente que su validez es de carácter local es decir es válido dentro de la jurisdicción**

<sup>10</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0009654, de fecha 13 de mayo de 2025.

**que es emitido, por lo cual, en la jurisdicción de Tumbes, solo están autorizados la Municipalidad Provincial de Tumbes y/o Diresa Tumbes.**

*Se aclara además que a la fecha la entidad no tiene o conoce algún medio de Plataforma de Interoperabilidad del Estado que tenga la finalidad de verificar los carnets sanitarios requeridos de tal manera que se confirme si estas son expedidas de manera legal. Por otro lado se tiene la alternativa de que, se verifique dicha documentación a través de la fiscalización posterior de documentos, sin embargo, se es consciente también de que en ocasiones los resultados de dicha fiscalización posterior, demoran en estar disponibles, siendo el presente un requisito de vital importancia para el cumplimiento del fin público de la presente contratación, peor aún sería el caso de encontrarse documentación falsa pues en caso de detectarlo a destiempo significaría que se puso en riesgo la vida y salud de los Beneficiarios del servicio Alimentario, razón por la cual resulta RAZONABLE mantener la exigencia de requerir "carnet sanitario emitido por entidades dentro de la jurisdicción.*

**Se debe tener presente la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, que en su artículo: ARTÍCULO 80.- SANEAMIENTO, SALUBRIDAD Y SALUD Las municipalidades, en materia de saneamiento, salubridad y salud, ejercen las siguientes funciones:**

3. Funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales:

3.1. Proveer del servicio de limpieza pública determinando las áreas de acumulación de desechos, rellenos sanitarios y el aprovechamiento industrial de desperdicios.

3.2. Regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales.

3.3. Instalar y mantener servicios higiénicos y baños de uso público.

3.4. Fiscalizar y realizar labores de control respecto de la emisión de humos, gases, ruidos y demás elementos contaminantes de la atmósfera y el ambiente.

3.5. Expedir carnés de sanidad.

**Se precisa que, en el caso de Tumbes la Municipalidad Provincial de Tumbes, es la que ejerce sobre el distrito de Tumbes, que a su vez es la Capital del departamento Y Provincia de Tumbes.**

**Respecto a la DIRESA Tumbes, es de carácter Regional, por lo cual su ámbito o Jurisdicción es de toda la Región Tumbes”.**

*(El subrayado y resaltado es agregado)*

Al respecto, es preciso señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN de la Dirección Técnica Normativa se indicó 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.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe, decidió rechazar el pedido de ampliar las entidades que pueden emitir el carné de sanidad para su presentación, indicando que el carné de sanidad es válido en la jurisdicción de la Entidad en la que es emitida, en este sentido, en la ciudad de Tumbes sólo están autorizados la Municipalidad Provincial y/o la DIRESA Tumbes, por lo que la presentación de dicho carné de sanidad sólo podrá ser emitido por la Municipalidad Provincial o la DIRESA.

De lo expuesto, se puede colegir que la Entidad con ocasión de su informe decidió no ampliar las entidades que pueden emitir el carné de sanidad para la presentación en el perfeccionamiento de contrato.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se permita la presentación del carné de sanidad emitido por diferentes entidades públicas que tendrían competencia legal; y en la medida que la Entidad mediante su informe no aceptó dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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. Adelantos

De la revisión de las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, se aprecia que dispone lo siguiente:

##### *“2.5 ADELANTOS*

*“La Entidad otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER EN CONJUNTO DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*El contratista debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.*

*La Entidad debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista”.*

Asimismo, de la revisión del Capítulo II y acápite 10.3 del numeral 3.1 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

*“Adelantos*

*La Entidad otorgará adelantos directos por el 30% del monto del contrato original.*

*El contratista debe solicitar los adelantos dentro de 10 días después de firmado el contrato, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.*

*La Entidad debe entregar el monto solicitado dentro de 7 días siguientes a la presentación de la solicitud del contratista”.*

De lo expuesto, se advierte que la Entidad no consignó el número de adelantos que se otorgarán, lo cual no guarda congruencia con lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, y puede ocasionar confusión entre los potenciales postores.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el INFORME N° 01-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>11</sup>, procedió con precisar el número de adelantos que se otorgarán.

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

- Se **adecuará** el Capítulo II y el acápite 10.3 del numeral 3.1 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, quedando de la siguiente manera:

*“Adelantos*

*La Entidad otorgará un (1) ~~adelantos directos~~ adelanto directo por el 30% del monto del contrato original.*

*El contratista debe solicitar los adelantos dentro de 10 días después de firmado el contrato, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.*

*La Entidad debe entregar el monto solicitado dentro de 7 días siguientes a la presentación de la solicitud del contratista”.*

- 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. Respecto a las Características técnicas de carnes, lácteos y derivados**

<sup>11</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0001979, de fecha 25 de abril de 2025.

De la revisión del acápite 4.4 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“4.4 Características técnicas de carnes, lácteos y derivados:

(...)

4.4.4 Cárnicos:

- RES: Frescos de vacuno nacional **de calidad extra o de primera**: pulpa limpia, sin nervios, sin grasa color rojo característico, proveniente de reses de engorde, que brinde garantías de procedencia con certificado sanitario y sello de calidad, emitido por médico veterinario o el órgano de control pertinente (SENASA) Parte de carnes: Cabeza de lomo, lomo fino, lomo grueso, asado redondo, bola.

(...)

4.4.2 Pescado:

(...)

- CONSERVA DE PESCADO: **Marca conocida**, con fecha de vencimiento, sin abolladuras, sin golpes, sin oxido.

4.4.5 Lácteos:

(...)

- Mantequilla **de marca conocida**, con o sin sal; con fecha de vencimiento. (no margarinas)

(...)

4.4.8 Miel: **Marca conocida** con fecha de vencimiento, registro sanitario.

4.4.9 Aceitunas: Con fecha de vencimiento, no granel. **De primera calidad**, deshuesada.

4.4.10 Palta: Fuerte, **primera calidad**.

(...)

4.4.12. FRUTAS, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS: Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces a usar serán **de calidad extra**: limpias, sin magulladuras, de mayor tamaño, uniformes, seleccionadas, con buena maduración acorde en calidad y peso.

(...)

4.4.13. VÍVERES SECOS: Los víveres secos embolsados serán **de calidad extra o primera**, de tamaño uniforme, sin residuos, sin elementos extraños, seleccionados, color uniforme sui-generis, y contar con registro sanitario.

Mayonesa, manjar blanco solo se aceptarán de **marca conocida**, con registro sanitario, fecha de vencimiento, la presentación será máximo de 1 kg para una mejor manipulación y conservación.

(...)

4.4.15. CEREALES: Diario. Incluir arroz, trigo, quinua, kiwicha, avena, chufla, morón y otros según régimen. **Serán de calidad extra o primera**.

(...)

4.4.17. ACEITES: Se usarán aceites de origen vegetal, insaturados, **marca conocida**, envasados, con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario, de presentación de 1 L **de primera calidad**.

(...)”.

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad solicita que los insumos carnes, lácteos y derivados citados en el cuadro precedente sean de “marca conocida” o “de calidad extra o primera”, lo que resulta subjetivo y contrario a lo establecido en la normativa de contratación pública, ya que podría inducir a un posible direccionamiento.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el INFORME N° 01-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>12</sup>, suprimió dichos términos a fin de evitar subjetividades.

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

- Se **adecuará** el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, quedando de la siguiente manera.

*“4.4 Características técnicas de carnes, lácteos y derivados:*

*En el rubro de alimentos cárnicos, los productos a utilizarse serán ~~de calidad extra o de primera~~ de acuerdo a:*

*4.4.1 Cárnicos:*

- *RES: Frescos de vacuno nacional ~~de calidad extra o de primera~~: pulpa limpia, sin nervios, sin grasa color rojo característico, proveniente de reses de engorde, que brinde garantías de procedencia con certificado sanitario y sello de calidad, emitido por médico veterinario o el órgano de control pertinente (SENASA) Parte de carnes: Cabeza de lomo, lomo fino, lomo grueso, asado redondo, bola.*

*(...)*

*4.4.2 Pescado:*

*(...)*

- *CONSERVA DE PESCADO: ~~Marca conocida~~, con fecha de vencimiento, sin abolladuras, sin golpes, sin oxido.*

*4.4.5 Lácteos:*

*(...)*

- *Mantequilla ~~de marca conocida~~, con o sin sal; con fecha de vencimiento. (no margarinas)*

*(...)*

*4.4.8 Miel: ~~Marca conocida~~ con fecha de vencimiento, registro sanitario.*

*4.4.9 Aceitunas: Con fecha de vencimiento, no granel. ~~De primera calidad~~, deshuesada.*

*4.4.10 Palta: Fuerte, ~~primera calidad~~.*

*(...)*

*4.4.12. FRUTAS, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS: Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces a usar serán ~~de calidad extra~~: limpias, sin magulladuras, de mayor tamaño, uniformes, seleccionadas, con buena maduración acorde en calidad y peso.*

*(...)*

*4.4.13. VÍVERES SECOS: Los víveres secos embolsados serán ~~de calidad extra o primera~~, de tamaño uniforme, sin residuos, sin elementos extraños, seleccionados, color uniforme sui-generis, y contar con registro sanitario.*

*Mayonesa, manjar blanco solo se aceptarán ~~de marca conocida~~, con registro sanitario, fecha de vencimiento, la presentación será máximo de 1 kg para una mejor manipulación y conservación.*

*(...)*

*4.4.15. CEREALES: Diario. Incluir arroz, trigo, quinua, kiwicha, avena, chufla,*

<sup>12</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0001979, de fecha 25 de abril de 2025.

morón y otros según régimen. ~~Serán de calidad extra o primera.~~  
(...)

4.4.17. ACEITES: Se usarán aceites de origen vegetal, insaturados, ~~marcha conocida~~, envasados, con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario, de presentación de 1 L ~~de primera calidad.~~  
(...)”.

- 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. Perfeccionamiento del contrato

De la revisión del numeral 2.4, del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

*“2.4 Perfeccionamiento de contrato*

*El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Unidad de Abastecimiento y Patrimonio de la Universidad Nacional de Tumbes”.*

Al respecto, cabe indicar que, las Bases estándar aplicables al procedimiento, establecen que para el perfeccionamiento de contrato se deberá indicar el lugar y dirección exacta donde se dirigirá el postor ganador.

Ahora bien, de la revisión de la información consignada por la Entidad, se advierte que no se indicó el lugar y dirección exacta donde se dirigirá el postor ganador para perfeccionar el contrato.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el INFORME N° 01-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>13</sup>, indicó la dirección en la cual se efectuará el perfeccionamiento de contrato.

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

- Se **adecuará** el numeral 2.4, del Capítulo II de la Sección específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

*“2.4 Perfeccionamiento de contrato*

*El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la*

<sup>13</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0001979, de fecha 25 de abril de 2025.

*Unidad de Abastecimiento y Patrimonio de la Universidad Nacional de Tumbes, sito en Av. Universitaria S/N - Ciudad Universitaria - Pampa grande - Tumbes - Tumbes”.*

- 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. Forma de pago**

De la revisión de las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, se aprecia que respecto a la “forma de pago” disponen lo siguiente:

#### **“2.6. FORMA DE PAGO**

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

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

- *Informe del funcionario responsable del [REGISTRAR LA DENOMINACIÓN DEL ÁREA RESPONSABLE DE OTORGAR LA CONFORMIDAD] emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *[CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN NECESARIA A SER PRESENTADA PARA EL PAGO ÚNICO O LOS PAGOS PARCIALES O PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA].*

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

En relación a ello, de la revisión del numeral 2.5 del Capítulo II y acápite 10.8 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<b>Capítulo II</b>	<b>Capítulo III</b>
<b>“2.5 FORMA DE PAGO</b>  <i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES (QUINCENALES).</i> <i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el</i>	<b>“10.8.FORMA DE PAGO</b>  <i>10.8.1 Los pagos serán realizados en soles, en forma quincenal, una vez que el contratista reciba la conformidad del servicio, podrá emitir la factura por el monto aceptado.</i> <i>10.8.2 Es responsabilidad de la Dirección</i>

<p>contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Tumbes emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</li> <li>- Comprobante de pago.</li> </ul> <p>Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento y Patrimonio de la Universidad Nacional de Tumbes sito en AV. Universitaria S/N - Pampa Grande - Tumbes”.</p>	<p>de Bienestar Universitario sobre la base del informe emitido por la coordinadora de nutrición, en un plazo no mayor de cinco (05) días calendarios, luego de terminado el periodo de la prestación.</p> <p>10.8.3 Los pagos se efectuarán dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de la presentación del expediente de pago, en la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional de Tumbes.</p> <p>10.8.4 El pago se efectuará en forma quincenal de acuerdo a las DIETAS CONSUMIDAS, previa conformidad emitida por el área usuaria”.</p>
---	---

De lo expuesto, se advierte que la información consignada en los extremos referidos a la “Forma de pago” de la Bases integradas es incongruente; además, que dicha información no resulta congruente con lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el INFORME N° 04-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>14</sup> uniformizó la información consignada en los extremos referidos a la “Forma de pago” de la Bases integradas.

En ese sentido, considerando lo precisado por la Entidad en su informe, así como lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la disposición siguiente:

- Se **adecuará** el acápite 10.8 del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, quedando de la siguiente manera:

**“10.8.FORMA DE PAGO**

~~10.8.1 Los pagos serán realizados en soles, en forma quincenal, una vez que el contratista reciba la conformidad del servicio, podrá emitir la factura por el monto aceptado.~~

~~10.8.2 Es responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario sobre la base del informe emitido por la coordinadora de nutrición, en un plazo no mayor de cinco (05) días calendarios, luego de terminado el periodo de la prestación.~~

~~10.8.3 Los pagos se efectuarán dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de la presentación del expediente de pago, en la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional de Tumbes.~~

~~10.8.4 El pago se efectuará en forma quincenal de acuerdo a las DIETAS CONSUMIDAS, previa conformidad emitida por el área usuaria”.~~

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES (QUINCENALES).

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la

<sup>14</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0009654, de fecha 13 de mayo de 2025.

*Entidad debe contar con la siguiente documentación:*

- *Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Tumbes emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*

*Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento y Patrimonio de la Universidad Nacional de Tumbes sito en AV. Universitaria S/N - Pampa Grande - Tumbes”.*

- 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. Otras penalidades

De la revisión del acápite 11.1 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<i>“11.1 Otras penalidades aplicables</i>		
<i>Nº</i>	<i>DESCRIPCIÓN DE PENALIDAD</i>	<i>FORMULA CALCULO DE PENALIDAD</i>
<i>A)</i>	<i>En caso de que el Contratista incurra en el retraso de cada quincena de la presentación de la relación de Menús.</i>	<i>Penalidad diaria= 0.01 x VTQ x D P= Penalidad VTQ= Valor total de la quincena, en nuevos soles D= Dia</i>
<i>(...)</i>		
<i>L)</i>	<i>Por no contar con el mínimo de personal destinado según los Términos de Referencia en las bases, la Universidad Nacional de Tumbes, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará si en plazo de uno (03) días calendario de suscrita el acta, no se subsanase tal observación. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.</i>	<i>P = 0.05 x VTD P = Penalidad VTD = Valor total diario</i>

Al respecto las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, establecen que de acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales

deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación, y para ello se debe incluir un listado detallado de los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y **el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar**.

En relación a ello, se advierte que la Entidad omitió precisar el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, lo cual transgrede lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el INFORME N° 04-2025/UNTUMBES-DGA-UA<sup>15</sup>, indicó el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar adecuando con ello los supuestos de las penalidades; además, dispuso que se supriman las penalidades de los literales A, B y C.

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

- **Se adecuará** el numeral 2.4, del Capítulo II y el cuadro penalidades de la cláusula decima tercera de la proforma de contrato de la Sección específica de las Bases Integradas definitivas, quedando de la siguiente manera:

N°	Supuestos de aplicación	Penalidad	Condición	Procedimiento
A)	<del>En caso de que el Contratista incurra en el retraso de cada quincena de la presentación de la relación de Menús.</del>	<del>Penalidad diaria= <math>0.01 \times VTQ \times D</math> P= Penalidad VTQ= Valor total de la quincena, en nuevos soles D= Día</del>		
B)	<del>En caso de que el contratista incurra en cambios de menús sin avisar a la nutricionista de entidad.</del>	<del>Penalidad diaria= <math>0.01 \times VTQ \times D</math> P= Penalidad VTQ= Valor total de la quincena, en nuevos soles</del>		

<sup>15</sup> Remitido mediante el Expediente N° 2025-0009654, de fecha 13 de mayo de 2025.

		<del>D= Día</del>		
C)	<p><del>En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario de inicio establecido en las bases, la Universidad Nacional de Tumbes aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio. La primera vez que incurra en la falta será una llamada de atención la cual quedará asentada en acta. A partir de la segunda vez que incurra en falta se aplicará la penalidad indicada.</del></p>	<p><del>P= 0.01 x VTD x H P= Penalidad VTD= Valor total del diario. H= Horas de retraso.</del></p>		
C)	<p>En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), <del>la Universidad Nacional de Tumbes aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar</del></p>	<p>P = 0.01 x VTD P = Penalidad VTD = Valor total del diario.</p>	<p>Por cada día que no encuentren debidamente uniformados</p>	<p>Con informe de incumplimiento o Acta de supervisión</p>

D)	<p>En los casos del personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no cuenta con sus carnets de salud, <del>la Universidad Nacional de Tumbes aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará si en plazo de tres (03) días calendario de suscrita el acta, no se subsanase tal observación. La penalidad se aplicará, si pese al plazo otorgado al contratista, éste no subsane, y se contabilizará a partir del día de la observación suscrita en el acta.</del></p> <p><del>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en falta.</del></p>	<p><math>P = 0.05 \times</math>  VTD  <math>P =</math>  Penalidad  VTD =  Valor  total del  diario.</p>	<p>Por cada día que no se tenga el documento</p>	<p>Acta de supervisión</p>
E)	<p>En los casos que el Contratista almacene dentro del Establecimiento víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, <del>la Universidad Nacional de Tumbes aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso.</del></p> <p><del>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y repuestos de forma inmediata con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo</del></p>	<p><math>P = 0.2 \times</math>  VTM <math>\times n</math>  <math>P =</math>  Penalidad  VTD =  Valor  total  diario  <math>n =</math>  número de  días.</p>	<p>Incurrencia</p>	<p>Con informe de incumplimiento o Acta de supervisión</p>

	<p><del>humano:</del></p> <p><del>Esta penalidad se aplicará cuando el contratista realice la preparación de los alimentos en las instalaciones brindadas por la Universidad Nacional de Tumbes.</del></p>			
F)	<p>Por no contar con la cantidad solicitada de utensilios de la cocina de la cocina central, y encontrar en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, <del>la Universidad Nacional de Tumbes, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará si en plazo de uno (01) día calendario de suscrita el acta, no se subsanase tal observación. La penalidad se aplicará, por cada vez que incurra en la falta, si pese al plazo otorgado al contratista, éste no subsane, y se contabilizará a partir del día de la observación suscrita en el acta. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización. Esta penalidad se aplicará cuando el contratista realice la preparación de los alimentos en la instalaciones brindadas por la Universidad Nacional de Tumbes</del></p>	<p><math>P = 0.05</math>  <math>\times VTM \times n</math>  <math>P =</math>  Penalidad  <math>VTD =</math>  Valor  total  diario  <math>n =</math>  número de  días.</p>	Ocurrencia	Con informe de incumplimiento o Acta de supervisión
G)	<p>Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados,</p>	<p><math>P = 0.1 \times</math>  <math>VTD</math>  <math>P =</math></p>	Incurrencia	Con informe de incumplimiento o Acta de

	<p>tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, <del>la Universidad Nacional de Tumbes, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará si en plazo de uno (01) día calendario de suscrita el acta, no se subsanase tal observación</del></p> <p><del>La penalidad se aplicará, si pese al plazo otorgado al contratista, éste no subsane, y se contabilizará a partir del día de la observación suscrita en el acta.</del></p> <p><del>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</del></p> <p><del>Esta penalidad se aplicará cuando el contratista realice la preparación de los alimentos en la instalaciones brindadas por la Universidad Nacional de Tumbes</del></p>	<p>Penalidad VTD = Valor total diario</p>		<i>supervisión</i>
H)	<p>Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, <del>la Universidad Nacional de Tumbes, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará si en plazo de uno (04) cuatro días calendario de suscrita el acta,</del></p>	<p><math>P = 0.05</math> x VTD <math>P =</math> Penalidad VTD = Valor total diario</p>	<i>Incurrencia</i>	<i>Acta de supervisión</i>

	<p><del>no se subsanase tal observación. La penalidad se aplicará, si pese al plazo otorgado al contratista, éste no subsane, y se contabilizará a partir del día de la observación suscrita en el acta.</del></p> <p><del>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.</del></p> <p><del>Esta penalidad se aplicará cuando el contratista realice la preparación de los alimentos en la instalaciones brindadas por la Universidad Nacional de Tumbes</del></p>			
I)	<p>Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento, fuera de tachos de basura respectivos, <del>la Universidad Nacional de Tumbes, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará si en plazo de uno (01) día calendario de suscrita el acta, no se subsanase tal observación.</del></p> <p><del>La penalidad se aplicará, si pese al plazo otorgado al contratista, éste no subsane, y se contabilizará a partir del día de la observación suscrita en el acta.</del></p> <p><del>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.</del></p> <p><del>Esta penalidad se aplicará cuando el contratista realice la preparación de los alimentos en la instalaciones brindadas por la Universidad Nacional de Tumbes</del></p>	$P = 0.05$ $\times VTD$ $P =$ Penalidad $VTD =$ Valor total diario	<i>Incurrencia</i>	<i>Acta de supervisión</i>
J)	Por negarse a realizar la	$P = 0.05$	<i>Incurrencia</i>	<i>Con informe de</i>

	<p>evaluación bromatológica, microbiológica, patógena y agente contaminante, <del>la Universidad Nacional de Tumbes, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.</del></p>	<p><math>x \text{ VTD}</math>  <math>P =</math>  Penalidad  <math>\text{VTD} =</math>  Valor  total  diario</p>		<p><i>incumplimiento o Acta de supervisión</i></p>
K)	<p>Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo (Dosificación) para la elaboración de las raciones alimenticias para los estudiantes de la Universidad Nacional de Tumbes, <del>el que se detalla en las Bases aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.</del></p> <p><del>Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:</del>  <del>Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.</del>  <del>En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o Cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago del mes a la que</del></p>	<p><math>P = 0.05</math>  <math>x \text{ VTD}</math>  <math>P =</math>  Penalidad  <math>\text{VTD} =</math>  Valor  total  diario</p>	<p><i>Incurrencia</i></p>	<p><i>Con informe de incumplimiento o Acta de supervisión</i></p>

	<del>corresponde:</del>			
L)	<del>Por no contar con el mínimo de personal destinado según los Términos de Referencia en las bases, la Universidad Nacional de Tumbes, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará si en plazo de uno (03) días calendario de suscrita el acta, no se subsanase tal observación. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.</del>	$P = 0.05$ $\times VTD$ $P =$ Penalidad $VTD =$ Valor total diario	<i>Incurrencia</i>	<i>Acta de supervisión</i>

*Procedimiento de aplicación de penalidades:*

1. El personal designado de la supervisión de los locales del Servicio de Alimentación es la responsable del Servicio de Nutrición de la Dirección de Bienestar Universitario, la cual procederá a levantar un Acta de supervisión indicando las observaciones encontradas en los locales donde se da el servicio de alimentación.
2. Levantada el acta de supervisión y el informe de incumplimiento se procederá a notificar al contratista mediante correo electrónico u oficio de la penalidad incurrida, de acuerdo a la tabla de penalidades, cada vez que incurra en estas, indicándoles que deberá subsanar su falta.
3. Las penalidades incurridas serán descontadas de manera automática, del monto de la facturación o de cualquier comprobante pendiente de pago.
4. De no realizar las subsanaciones de las faltas indicadas en las presentes tablas, las penalidades se continuarán aplicando hasta que se realice la subsanación de las mismas.

- 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.

### 3.6. Respecto a la capacitación del “Maestro cocinero”

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

“B. OTRO PERSONAL (NO CLAVE)  
a. PERSONAL 1: MAESTRO COCINERO: NO CLAVE  
I. PERFIL

- *Estudios de secundaria completa.*
- *Experiencia en servicios de Alimentación. (Experiencia 01 un año en la preparación de dietas)*
- *Capacitación en BPM, POES, en los últimos 3 años*  
(...)”.

Al respecto, cabe indicar que las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, precisan que, de requerirse capacitación al personal, esta debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas.

De lo expuesto, se advierte que las Bases estándar no establecen ningún tipo de antigüedad acerca de las capacitaciones requeridas para el personal que ejecutará el servicio, no obstante, la Entidad respecto al personal denominado “Maestro cocinero”, establece que la capacitación en BPM, POES debe ser en los “los últimos tres años”, lo cual transgrede lo establecido en las Bases estándar.

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

- Se **adecuará** el literal B del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle:

“B. OTRO PERSONAL (NO CLAVE)  
 b. PERSONAL 1: MAESTRO COCINERO: NO CLAVE  
 II. PERFIL  
 • (...)”  
 • *Capacitación en BPM, POES, ~~en los últimos 3 años~~*  
 (...)”.

- 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.

### 3.7. Respetto al Plazo

De la revisión del numeral 1.8 del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

Capítulo II	Capítulo III
<p>“1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO          Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el <u>plazo de 140 días calendarios</u>, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. Los que pueden varias según</p>	<p>“4.11.2. PLAZO          La Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para la Universidad Nacional de Tumbes tendrá una vigencia aproximada de <u>Ciento Cincuenta (140) días calendario o hasta agotar las raciones totales del contrato</u>. El</p>

<i>necesidad de la entidad.”</i>	<i>término de contrato será la culminación de cualquiera de los puntos.”</i>
----------------------------------	--

De lo expuesto, se advierte que la información consignada en los extremos referidos al “Plazo” de la Bases integradas es incongruente; lo cual puede causar confusión entre los potenciales postores, por lo que, corresponde adecuar y uniformizar la información de los referidos extremos de las Bases integradas.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la disposición siguiente:

- Se **adecuará** el acápite 10.8 del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, quedando de la siguiente manera:

<i>Capítulo II</i>	<i>Capítulo III</i>
<p><i>“1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</i>  <i>Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 140 días calendarios o hasta agotar las raciones totales del contrato. El término de contrato será la culminación de cualquiera de los puntos, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. Los que pueden varias según necesidad de la entidad.”</i></p>	<p><i>“4.11.2. PLAZO</i>  <i>La Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para la Universidad Nacional de Tumbes tendrá una vigencia aproximada de Ciento <del>cuarenta</del> <b>Cincuenta</b> (140) días calendario o hasta agotar las raciones totales del contrato. El término de contrato será la culminación de cualquiera de los puntos.”</i></p>

- 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.

### **3.8. Respecto al perfil del personal clave**

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

<p><i>“Capítulo III</i>  <i>(...)</i>  <b>A. PERSONAL CLAVE</b>  <b>NUTRICIONISTAS:</b> <i>(Titulado), deberá acreditar el grado académico mediante la presentación de la copia del título profesional.</i>  <b>I. PERFIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Título Profesional</u></b>, <i>habilitado por su respectivo colegio profesional.</i></li> <li>- <i>Carnet de sanidad</i></li> <li>- <b><u>Capacitación en BPM y PHS.</u></b></li> <li>- <i>06 meses de experiencia en servicios de Alimentación y afines.</i></li> </ul>
---

(...)

**ASISTENTE DE NUTRICIÓN:** (Bachiller), deberá acreditar el grado académico mediante la presentación de la copia del Bachiller.

**I. PERFIL**

- Bachiller
- Carnet de sanidad
- Capacitación en BPM y PHS.
- 06 meses de experiencia en servicios de Alimentación y afines.

(...)

**INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O AGROINDUSTRIAL PARA ÁREA DE PRODUCCIÓN**

**I. PERFIL**

- Título Profesional
- Carnet de Sanidad
- Capacitación en BPM y PHS.
- 06 meses de experiencia en servicios de Supervisor de Control de Calidad en el Área de Alimentos

(...)

**II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

(...)

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Requisitos:**

**I. PERSONAL PROFESIONAL**

Cantidad	Profesión
03	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL
02	ASISTENTE EN NUTRICION CON FORMACIÓN ACADEMICA DE BACHILLER Y/O LICENCIADO(A)
01	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL

- Título Profesional de Licenciado en Nutrición, Bachiller en nutrición, Ingeniero en Industrias Alimentarias, Ingeniero Agroindustrial.

(...)

**CAPACITACIÓN**

**Requisitos:**

Cantidad	Profesión	Capacitación
03	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de <u>30 horas lectivas.</u> Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de <u>30 horas lectivas.</u>

02	ASISTENTES EN NUTRICION CON FORMACIÓN ACADEMICA A NIVEL DE BACHILLER Y/O LICENCIADO(A)	Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de <b><u>30 horas lectivas.</u></b> Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de <b><u>30 horas lectivas.</u></b>
01	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de <b><u>30 horas lectivas.</u></b> Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de <b><u>30 horas lectivas.</u></b>
(...)		
<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>		
<b>Requisitos:</b>		
Cantidad	Profesión	Experiencia
03	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	(...)
02	ASISTENTES EN NUTRICION CON FORMACIÓN ACADEMICA A NIVEL DE BACHILLER Y/O LICENCIADO(A)	(...)
01	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	(...)
(...)		
(...)"		

Al respecto cabe indicar que, las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, precisan que en caso la Entidad requiera personal para la ejecución de la prestación, debe detallarse **su perfil mínimo** y las actividades a desarrollar, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación, siendo que, en el caso del personal clave, las calificaciones y experiencia requeridas deben acreditarse documentalmente, por lo que de haberse previsto estas, deben incluirse obligatoriamente como requisito de calificación.

Ahora bien, de la revisión del perfil del personal “Nutricionistas”, “Asistente de nutrición” e “Ingeniero de industrias alimentarias y/o agroindustrial para área de producción” incluidos en los términos de referencia no consignan todos los extremos del perfil del personal clave establecidos en los requisitos de calificación “formación académica” y “capacitación”; además, el requisito de calificación “formación académica” del personal clave no guarda congruencia con lo establecido en las Bases estándar, pues no se consignó de forma independiente la formación académica requerida para cada personal clave, siendo que dichos aspectos causarían confusión entre los potenciales postores, por lo que corresponde adecuar y uniformizar el perfil del personal clave de las Bases integradas.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la disposición siguiente:

- Se **adecuará** el numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, quedando de la siguiente manera:

“Capítulo III

(...)

**A. PERSONAL CLAVE**

**NUTRICIONISTAS:** (Titulado), deberá acreditar el grado académico mediante la presentación de la copia del título profesional.

**I. PERFIL**

- Título Profesional *en nutrición*, habilitado por su respectivo colegio profesional.
- Carnet de sanidad
- ~~Capacitación en BPM y PHS:~~
- *Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas.*
- *Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.*
- 06 meses de experiencia en servicios de Alimentación y afines.

(...)

**ASISTENTE DE NUTRICIÓN:** (Bachiller), deberá acreditar el grado académico mediante la presentación de la copia del Bachiller.

**I. PERFIL**

- Bachiller *en nutrición*
- Carnet de sanidad
- ~~Capacitación en BPM y PHS:~~
- *Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas.*
- *Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.*
- 06 meses de experiencia en servicios de Alimentación y afines.

(...)

**INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O AGROINDUSTRIAL PARA ÁREA DE PRODUCCIÓN**

**I. PERFIL**

- Título Profesional *en ingeniería de industrias alimentarias y/o agroindustria*
- Carnet de Sanidad
- ~~Capacitación en BPM y PHS:~~
- *Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas.*
- *Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.*
- 06 meses de experiencia en servicios de Supervisor de Control de Calidad en el Área de Alimentos

(...)

**II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

(...)

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Requisitos:**

**I. PERSONAL PROFESIONAL**

<i>Cantidad</i>	<i>Profesión</i>	<i>Formación académica</i>
03	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	<i>Título Profesional en Nutrición</i>
02	ASISTENTE EN NUTRICION CON FORMACIÓN ACADEMICA DE BACHILLER <del>Y/O LICENCIADO(A)</del>	<i>Bachiller en nutrición</i>
01	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	<i>Título Profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias, Ingeniero Agroindustrial.</i>

- ~~Título Profesional de Licenciado en Nutrición, Bachiller en nutrición, Ingeniero en Industrias Alimentarias, Ingeniero Agroindustrial.~~  
(...)

**CAPACITACIÓN****Requisitos:**

<i>Cantidad</i>	<i>Profesión</i>	<i>Capacitación</i>
03	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	(...)
02	ASISTENTES EN NUTRICION CON FORMACIÓN ACADEMICA A NIVEL DE BACHILLER <del>Y/O LICENCIADO(A)</del>	(...)
01	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	(...)

(...)

**EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE****Requisitos:**

<i>Cantidad</i>	<i>Profesión</i>	<i>Experiencia</i>
03	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	(...)
02	ASISTENTES EN NUTRICION CON FORMACIÓN ACADEMICA A NIVEL DE BACHILLER <del>Y/O LICENCIADO(A)</del>	(...)
01	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	(...)

(...)

(...)”

- 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.

### **3.9. Respecto al Anexo N° 7 – Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV**

De la revisión de las Bases Integradas de la presente contratación, se aprecia que contiene el Anexo N° 7 – “Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV”, no obstante, se advierte que la Entidad no estableció un listado de documentación de presentación facultativa dentro de las Bases.

Asimismo, cabe precisar que, las Bases Estándar aplicables al presente objeto de contratación, establecen que dicho “Anexo” se podrá incluir “si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía”.

En ese sentido, de la revisión de la información del expediente de contratación se verifica que la Entidad, durante la fase de actos preparatorios, no advirtió la posibilidad de la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía; además, la ejecución del presente objeto de contratación, se realizará en la localidad de Pampa Grande, ubicado en la provincia y departamento de Tumbes.

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

- Se **suprimirá** el Anexo N° 7 “Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV”, de la Sección “Anexos” 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 la disposición prevista en el párrafo anterior.

## **4. CONCLUSIONES**

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

- 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 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 absoluto que generen aclaraciones, modificaciones o precisiones, priman sobre los aspectos relacionados con las Bases integradas, salvo aquellas 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, 15 de mayo de 2025

*Código: 6.1, 12.6 y 22.1*