

## **PRONUNCIAMIENTO N° 695-2024/OSCE-DGR**

Entidad : Ejército Peruano

Referencia : Concurso Público N° 1-2024-EP/UE 0842-1, convocado para la contratación del “*Servicio de alimentación para personal de profesionales de la 3ra Brigada de caballería*”.

---

### **1. ANTECEDENTES**

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 31 de octubre<sup>1</sup> de 2024 y subsanado el 13<sup>2</sup> y 19<sup>3 4</sup> de noviembre de 2024, respectivamente, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante **LEDCAL 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”.

Asimismo, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, con fecha 31 de octubre<sup>5</sup>, 13<sup>6</sup> y 19<sup>7 8</sup> de noviembre de 2024, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

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

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 1, referida al “**Plazo de ejecución del servicio**”.

---

<sup>1</sup> Mediante Expediente N° 2024-28567655-TACNA.

<sup>2</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627.

<sup>3</sup> Mediante Expediente N° 2024-0159055 y N° 2024-0159105.

<sup>4</sup> Mediante Expediente N° 2024-0159105.

<sup>5</sup> Mediante Expediente N° 2024-28567655-TACNA.

<sup>6</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627.

<sup>7</sup> Mediante Expediente N° 2024-0159055.

<sup>8</sup> Mediante Expediente N° 2024-0159105.

- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 11 y N° 12, referidas al **“Gramaje de las raciones”**.
- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 16 y N° 20, referidas a la **“Experiencia del personal”**.
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 46, referida a la **“Acreditación del personal y la experiencia del postor”**.

## 2. CUESTIONAMIENTOS

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

**Cuestionamiento N° 1:**                      **Respecto al “Plazo de ejecución del servicio”.**

La participante **LEDCAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 1, señalando que la Entidad no precisó si el servicio se brindará en días hábiles o días calendario, siendo que dicha información resulta necesaria para establecer una adecuada estructura de costos en la oferta. Por lo tanto, la pretensión del recurrente está orientada a que **se aclare si el plazo de ejecución del servicio comprenderá días hábiles o días calendario.**

## Pronunciamento

En el presente caso, de la revisión del numeral 1.8 del Capítulo I y el acápite 5.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

*“Capítulo I  
(...)”*

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

**Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de diciembre 2024 a agosto 2025,** computados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y/o hasta agotar el monto total de las raciones adjudicadas, lo que ocurra primero en concordancia con lo

establecido en el expediente de contratación.

(...)

### Capítulo III

(...)

#### 5.2. Lugar de la prestación del servicio

##### 5.2.2. Plazo de la ejecución del servicio (Todas las sedes según corresponda)

**El plazo de ejecución será por tres (08) meses y 15 días desde Diciembre (2da quincena) del AF-2024, hasta Agosto del AF-2025 o hasta que se agote la necesidad, sin perjuicio de lo que faculta a la entidad la LCE.**

(...)

#### 5.3. Descripción del servicio (Todas las sedes según corresponda)

*El servicio de alimentación requerido por la entidad deberá estar acorde a las consideraciones dadas en los términos de referencia señalados en las bases administrativas, los mismos que se detallan a continuación:*

**Atención: De lunes a viernes (solo días hábiles); sábados, domingos y feriados solo para el servicio y comisiones”.**

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 1, se solicitó especificar si el plazo es en días hábiles o días calendarios; ante lo cual, la Entidad señaló que se mantendrá esta especificación en las Bases integradas del procedimiento, sin brindar alcances respecto de lo consultado por el participante.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 018 - 2024 III DE/3a BC/ABASTECIMIENTO/OEC<sup>9</sup>, señaló lo siguiente:

*“En respuesta al Cuestionamiento No 1 de la Consulta No 1, el Comité de Selección ha fundamentado su respuesta de conformidad con las normas vigentes, brindando una respuesta debidamente motivada. Se señala que la información solicitada está especificada de forma clara y precisa en los documentos oficiales del proceso, los cuales garantizan el cumplimiento estricto de los principios de transparencia, igualdad de trato y libre concurrencia.*

*En particular, de acuerdo con las Bases del proceso en su página 23, **la prestación del servicio se realizará regularmente de lunes a viernes en días hábiles. Para sábados, domingos y feriados, la atención queda restringida exclusivamente al personal de servicio y a las comisiones previamente establecidas.***

---

<sup>9</sup> Mediante Expediente N° 2024-28567655-TACNA, de fecha 31 de octubre de 2024.

*Sin perjuicio de lo mencionado, por el comité de selección de manera motivada, además queda evidente que la consulta en cuestión ya estaba claramente especificada en las Bases del proceso. Por ende, la respuesta del Comité, motivada y respaldada por la normativa correspondiente, demuestra que el cuestionamiento carece de fundamento para su elevación”. (El subrayado y resaltado es agregado)*

Sobre el particular, resulta pertinente señalar que el artículo 143 del Reglamento indica que durante la ejecución contractual los plazos se computan en días calendario, excepto en los casos en los que el Reglamento indique lo contrario, aplicándose supletoriamente lo dispuesto por los artículos 183 y 184 del Código Civil.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que, mediante el citado informe y en atención del mejor conocimiento de la necesidad que desea satisfacer, la Entidad ha aclarado que el servicio objeto de contratación se brindará de manera regular de lunes a viernes, siendo que, también se brindará los días sábados, domingos y feriados pero únicamente para el personal de servicio y para las comisiones previamente establecidas, lo cual resulta acorde a lo señalado en sus términos de referencia; por lo que, el plazo de prestación del servicio debe entenderse en días calendario.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se aclare si el plazo de prestación del servicio comprende días hábiles o días calendario, y en la medida que, mediante informe técnico, la Entidad ha aclarado lo solicitado por el recurrente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de ello, se advierte que la Entidad, al absolver la consulta y/u observación N° 6, aclaró que el plazo de prestación del servicio es de “ocho (08) meses y 15 días”; no obstante, tal aclaración no fue implementada en las Bases Integradas.

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

- **Se adecuará** el numeral 1.8 del Capítulo I y el acápite 5.2 del numeral 3.1 de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

*“Capítulo I  
(...)”*

*1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO*

*El plazo de ejecución será por ocho (08) meses y 15 días calendario. Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de diciembre 2024 a agosto 2025, computados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y/o hasta agotar el monto total de las raciones adjudicadas, lo que ocurra primero en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.*

### Capítulo III

(...)

#### 5.2. Lugar de la prestación del servicio

##### 5.2.2. Plazo de la ejecución del servicio (Todas las sedes según corresponda)

El plazo de ejecución será por ~~tres~~ **ocho** (08) meses y 15 días **calendario**, desde Diciembre (2da quincena) del AF-2024, hasta Agosto del AF-2025 o hasta que se agote la necesidad, sin perjuicio de lo que faculta a la entidad la LCE.

(...)

- **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.
- Corresponde que el Titular de la Entidad **imparta directrices** correspondientes a fin que el comité de selección realice la absolución de consultas y/u observaciones de forma clara y precisa, de conformidad con el Principio de Transparencia.

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 al “Gramaje de las raciones”**

La participante **LEDCAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 11 y N° 12, conforme a lo siguiente:

- **Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 11:**

El participante señala que la Entidad no brindó una respuesta técnica que sustente su decisión de no reducir los gramos por ración de las sopas o entradas en el almuerzo, sin considerar que adicionalmente se brinda segundos y frutas, siendo éstas suficientes para la composición. Por lo tanto, la pretensión del recurrente está orientada a que **se reduzca el promedio del gramaje de la sopa o entrada de 200 gr a 150 gr.**

- **Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 12:**

El participante señala que la Entidad no brindó una respuesta técnica que sustente su decisión de no reducir el gramaje de las carnes de res, cerdo, pavo y pescado en los segundos, sin considerar que el gramaje propuesto cumple con lo mínimo requerido

para la composición de los menús. Por lo tanto, la pretensión del recurrente está orientada a **que se reduzca el gramaje de carne de res de 250 gr a 180 gr, de cerdo y pavo de 300 gr a 200 gr; pollo pieza de 300 gr a 200 gr; y de pescado de 300 gr a 200 gr.**

### **Pronunciamiento**

Sobre el particular, cabe señalar que el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (los términos de referencia en caso de servicios), debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

En el presente caso, de la revisión del acápite 5.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

#### **5.3.4. Menú (características generales) (Todas las sedes según corresponda)**

##### **b. Frecuencia cárnico**

<b>TIPO</b>	<b>TIPO DE CORTE</b>	<b>VECES POR SEMANA</b>
<i>Carne de vacuno 250 GR</i>	<i>cadera, aguja, brazuela, tapa.</i>	<i>Hasta 2 veces</i>
<i>Carne de pollo 300 GR</i>	<i>pierna, encuentro y pechuga</i>	<i>Hasta 2 veces</i>
<i>Pescados 300 GR</i>	<i>filetes magros de los diferentes tipos de pescado</i>	<i>Hasta 1 vez</i>
<i>Cerdo 300 GR</i>	<i>lomo, costilla, falda, espaldilla</i>	<i>Hasta 2 veces</i>
<i>Pavo o pavita 300 GR</i>	<i>pierna, encuentro y pechuga</i>	<i>Hasta 1 vez</i>

(...)

##### **C. Composición del menú**

(...)

- **ALMUERZOS (MENÚ ORDINARIO) (Todas las sedes):**
  - *Sopa o entrada (promedio de 200 gr x ración).*

*(El subrayado y resaltado es agregado)*

Al respecto, a fin de atender los citados cuestionamientos al pliego absolutorio, y en atención a la afinidad entre los mismos, se procederá a efectuar su análisis a través de los siguientes **dos (2) extremos:**

- Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 11:**

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 11, se solicitó reducir el gramaje de la sopa o entrada (promedio de 200 gr. x ración) a 150 gr. x ración; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, señalando que se mantendrá esta especificación respecto al gramaje de la sopa o entrada en las Bases integradas del procedimiento, siendo que de ésta manera se garantiza que el procedimiento de selección se lleve a cabo de manera transparente y bajo los más altos estándares de integridad y objetividad, en beneficio de la adecuada ejecución del servicio a contratar.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 020 - 2024 III DE/3a BC/ESC INT N° 20<sup>10</sup>, señaló lo siguiente:

*“Es pertinente destacar que la formulación del requerimiento solicitado se fundamenta en las normativas vigentes, las directrices correspondientes y los estudios científicos previos relacionados con la composición energética de las raciones alimentarias, específicamente para las ingestas de desayuno y almuerzo, que son materia del procedimiento de selección.*

*Según el Informe Técnico sobre los Requerimientos de Energía para la Población Peruana elaborado por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), el requerimiento energético estimado para individuos jóvenes y adultos con un nivel de actividad física moderado se establece en 2,625.75 kcal. Cabe precisar que este valor está orientado a la población civil en general. No obstante, el personal militar presenta un requerimiento energético superior debido a las demandas físicas y psicológicas inherentes a sus actividades específicas. El régimen de entrenamiento, que incluye modalidades de resistencia, fuerza y agilidad, implica un gasto calórico significativamente mayor, lo que justifica un incremento en la ingesta energética.*

*De acuerdo con el estudio titulado Consumo Calórico de la Dieta y Requerimiento Energético del Personal Militar en la Etapa de Reclutamiento, Chorrillos, realizado por estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu, se concluye que el personal militar requiere un consumo calórico aproximado de 3,000 kcal. Este dato se respalda con la investigación de García y De Torres, la cual examina los requerimientos energéticos de los soldados en España. Con base en estos estudios, se distribuye la ración energética estándar del personal militar de la siguiente manera: desayuno, 600 kcal; almuerzo, 1,400 kcal; y cena, 1,000 kcal, alcanzando un total de 3,000 kcal.*

*En consonancia con las referencias anteriormente citadas, es necesario detallar la composición energética del almuerzo, cuya distribución se desglosa como sigue: sopa o entrada, 300 kcal; plato de fondo, 800 kcal; y postre o fruta, 300 kcal. En este sentido, una porción de 200 gramos de sopa o entrada se ajusta de manera óptima al requerimiento calórico específico para cubrir las necesidades energéticas del personal militar. Cualquier reducción en el peso de la porción comprometería la capacidad de la ración para satisfacer los requerimientos energéticos estipulados”.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

---

<sup>10</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627, de fecha 13 de noviembre de 2024.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que, mediante el citado informe, la Entidad ha decidido ratificar el gramaje requerido para la sopa o entrada, señalando para tal efecto que el gramaje requerido resulta acorde al requerimiento energético del personal militar, personal que tiene un régimen de entrenamiento que demanda un gasto energético superior al de una persona civil, siendo que, aceptar la reducción ocasiona que se incumpla el requerimiento energético requerido para el almuerzo, lo cual se fundamenta en las normativas vigentes, las directrices correspondientes y los estudios científicos previos.

Así, se desprende que la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento, y por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, ha decidido ratificar el gramaje requerido para la sopa o entrada. Lo cual afirman en calidad de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

Adicionalmente, cabe indicar que en el numeral 4.2 del “Formato de Resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias”, la Entidad declaró la existencia de pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento, lo cual incluyó el gramaje requerido de 200 gr. para la sopa o entrada.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y que la pretensión del participante es que se reduzca el gramaje requerido para la sopa o entrada y dado que la Entidad, mediante informe técnico, ha señalado las razones por las cuales no acepta tal modificación; 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.

**b. Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 12:**

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 12, se solicitó reducir el el gramaje de carne de res de 250 gr. a 180 gr., de cerdo y pavo de 300 gr a 200 gr.; pollo pieza de 300 gr. a 200 gr.; y de pescado de 300 gr. a 200 gr.; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, señalando que se mantendrá esta especificación respecto al gramaje de la sopa o entrada en las bases integradas del procedimiento, que de esta manera se se garantiza que el proceso de selección se lleve a cabo de manera transparente y bajo los más altos estándares de integridad y objetividad, en beneficio de la adecuada ejecución del servicio a contratar.



En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 020 - 2024 III DE/3a BC/ESC INT N° 20<sup>11</sup>, señaló lo siguiente:

*Es pertinente destacar que la formulación del requerimiento solicitado se fundamenta en las normativas vigentes, las directrices correspondientes y los estudios científicos previos relacionados con la composición energética de las raciones alimentarias, específicamente para las ingestas de desayuno y almuerzo, que son materia del procedimiento de selección.*

*Según el Informe Técnico sobre los Requerimientos de Energía para la Población Peruana elaborado por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), el requerimiento energético estimado para individuos jóvenes y adultos con un nivel de actividad física moderado se establece en 2,625.75 kcal. **Cabe precisar que este valor está orientado a la población civil en general. No obstante, el personal militar presenta un requerimiento energético superior debido a las demandas físicas y psicológicas inherentes a sus actividades específicas. El régimen de entrenamiento, que incluye modalidades de resistencia, fuerza y agilidad, implica un un gasto calórico significativamente mayor, lo que justifica un incremento en la ingesta energética.***

*De acuerdo con el estudio titulado Consumo Calórico de la Dieta y Requerimiento Energético del Personal Militar en la Etapa de Reclutamiento, Chorrillos, realizado por estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu, se concluye que el personal militar requiere un consumo calórico aproximado de 3,000 kcal. Este dato se respalda con la investigación de García y De Torres, la cual examina los requerimientos energéticos de los soldados en España. Con base en estos estudios, se distribuye la ración energética estándar del personal militar de la siguiente manera: desayuno, 600 kcal; almuerzo, 1,400 kcal; y cena, 1,000 kcal, alcanzando un total de 3,000 kcal.*

*En consonancia con las referencias anteriormente citadas, es necesario detallar la composición energética del almuerzo, cuya distribución se desglosa como sigue: sopa o entrada, 300 kcal; plato de fondo, 800 kcal; y postre o fruta, 300 kcal. En este sentido, **la distribución del segundo quedaría compuesta de 50% proteínas,** 25% carbohidratos y 25% ensalada, a fin de evitar un déficit calórico respecto a las actividades físicas que realiza el personal militar.*

*El requerimiento de los gramajes de los productos cárnicos especificados en las bases debe aclararse, ya que estos se determinan en función de su peso en crudo. Esto se debe a que, **durante los procesos de cocción o fritura, las proteínas experimentan una pérdida de peso que oscila entre un 20 % y un 30 % respecto a su peso inicial. Dicha variación se debe principalmente a la evaporación del agua y la reducción de la grasa.** Las tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios, publicadas por el CENAN, incluyen un factor de conversión por tipo de carne, el cual se utilizó para determinar el requerimiento del peso en crudo de las carnes.*

*En consecuencia, si se aceptara una reducción del gramaje de carne de res a 180 g en crudo, tras el proceso de cocción o fritura, se produciría una merma aproximada del 30 %, resultando en un peso neto de alrededor de 126 g. Este valor calórico sería considerablemente inferior al 50 % del requerimiento calórico destinado a las proteínas en la ración de segundos.*

*De igual manera, si el gramaje de las piezas de cerdo y pavo se redujera a 200 g en crudo, el peso tras la merma sería de aproximadamente 123 g y 112 g, respectivamente, lo que implicaría*

---

<sup>11</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627, de fecha 13 de noviembre de 2024.

que su aporte calórico también quedaría por debajo del 50 % requerido para la ración de segundos.

Finalmente, si se redujera el gramaje de las piezas de pollo y pescado a 200 g en crudo, tras la pérdida de peso durante la cocción, estos tendrían un peso neto de aproximadamente 133 g y 139 g, respectivamente, lo que resultaría en un consumo calórico inferior al 50 % estipulado para la ración de segundos.

En virtud de lo expuesto, esta área usuaria justifica el gramaje solicitado para cada tipo de carne en su estado crudo, reafirmando que **no es viable reducir dicho gramaje sin comprometer el cumplimiento del requerimiento energético de proteínas destinado al personal militar de la entidad.**

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que, mediante el citado informe, la Entidad ha decidido ratificar el gramaje requerido para la carne de vacuno, cerdo, pavo, pollo y pescado, señalando para tal efecto que el gramaje requerido resulta acorde al requerimiento energético del personal militar, considerando que dicho personal tiene un régimen de entrenamiento que demanda un gasto energético superior al de una persona civil, siendo que, aceptar la reducción ocasiona que se incumpla el requerimiento energético requerido para el almuerzo, pues durante los procesos de cocción o fritura, las referidas las proteínas de las referidas carnes experimentan una pérdida de peso que oscila entre un 20 % y un 30 % respecto a su peso inicial.

Así, se desprende que la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento, y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, ha decidido ratificar el gramaje requerido para la carne de vacuno, cerdo, pavo, pollo y pescado. Lo cual afirman en calidad de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

Adicionalmente, cabe indicar que en el numeral 4.2 del “Formato de Resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias”, la Entidad declaró la existencia de pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento, lo cual incluyó el gramaje requerido para la carne de vacuno, cerdo, pavo, pollo y pescado.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y que la pretensión del participante es que se reduzca el gramaje requerido para la carne de vacuno, cerdo, pavo, pollo y pescado y dado que la Entidad, mediante informe técnico, ha señalado las razones por las cuales no acepta tal modificación; 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.

### **Cuestionamiento N° 3:**

### **Respecto al “Experiencia del personal”**

La participante **LEDCAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 16 y N° 20, conforme a lo siguiente:

- **Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 16:**

El participante señala que la Entidad, no absolvió de manera técnica lo consultado respecto de considerar experiencia en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares para el Administrador y/u Supervisor, señalando que se ciña a las Bases, siendo que dicha información resulta necesaria para establecer una adecuada estructura de costos en la oferta. Por tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **que la Entidad brinde una respuesta motivada respecto de la posibilidad de acreditar experiencia en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares para el Administrador y/u Supervisor.**

- **Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 20:**

El participante señala que la Entidad, no absolvió de manera técnica lo consultado respecto de considerar experiencia en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares para el Maestro cocinero o Chef profesional, señalando que se ciña a las Bases, siendo que dicha información resulta necesaria para establecer una adecuada estructura de costos en la oferta. Por tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **que la Entidad brinde una respuesta motivada respecto de la posibilidad de acreditar experiencia en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares para el Maestro cocinero o Chef profesional.**

### **Pronunciamiento**

Sobre el particular, cabe señalar que el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (los términos de referencia en caso de servicios), debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

En el presente caso, de la revisión del acápite 5.4 del numeral 3.1 del y el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

**5.4.2.1. Personal clave (Todas las sedes):**

Un (01) Administrador y/o supervisor

El candidato deberá contar con un título profesional o técnico, y en caso de ser profesional, estar debidamente titulado y habilitado en una de las siguientes disciplinas: Administración, Ingeniería Alimentaria, Contabilidad, Economía, Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Hotelería y Turismo, o poseer una especialidad técnica afín a estas áreas. Es imprescindible que el candidato acredite una experiencia profesional o técnica, mínima de tres (03) años, a partir de la obtención de su título profesional o graduación en la especialidad técnica. La acreditación del grado académico y/o título técnico deberá realizarse mediante la presentación de una copia legible, simple y por ambas caras del título correspondiente, el cual deberá estar expedido por la autoridad competente conforme a las normas y legislación vigentes en Perú. Estos documentos deberán ser incluidos en la presentación de la oferta.

#### Un (01) Profesional Nutricionista

Titulado y habilitación vigente, con experiencia mínima de ~~tres (03) años~~ como nutricionista desde su titulación, en colegios, hospitales, red de salud, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares, debiendo acreditar su grado académico mediante la presentación de la copia legible simple por ambas caras del título profesional, este deberá estar registrado en SUNEDU. Así mismo su documento de habilitación, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta.

#### Un (01) Maestro cocinero o chef profesional

Titulado, Bachiller o Técnico de la especialidad referida, con experiencia específica en servicio de alimentación mínima de tres (03) años, como maestro de cocina o chef, debiendo acreditar su grado académico y/o técnico mediante la presentación de la copia legible simple por ambas caras del grado académico y/o técnico, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta. Dichos títulos o certificados deberán haber sido expedidos por autoridad competente para ello acorde a las normas y legislación peruano que le sea aplicable.

(...)

### **3.2 Requisitos de calificación**

(...)

#### **B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

Requisitos:

##### **1 Administrador y/o supervisor:**

Experiencia mínima de un (01) año, contados a partir de la obtención de su título profesional o graduación en la especialidad técnica en el sector público y/o sector privado.

##### **2 Nutricionista:**

Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista desde su titulación, en el sector público y/o sector privado.

##### **3 Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía:**

Experiencia mínima de un (01) año, contados a partir de la obtención de su título profesional o graduación en la especialidad técnica en el sector público y/o sector privado.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, a fin de atender los citados cuestionamientos al pliego absolutorio, y en atención a la afinidad entre los mismos, se procederá a efectuar su análisis a través de los siguientes **dos (2) extremos**:

**a. Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 16:**

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que mediante la consulta y/u observación N° 16, se consultó si la experiencia solicitada para el Administrador y/u Supervisor puede ser en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, señalando que la exigencia de la experiencia debe ceñirse a lo establecido en los términos de referencia y las Bases del procedimiento de selección, toda vez que éstos se fundamentan en el Principio de Libertad de Concurrencia, conforme al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, los requisitos de experiencia deben ser proporcionales a la complejidad del servicio contratado.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 018-2024 III DE/3a BC/ABASTECIMIENTO/OEC<sup>12</sup>, señaló lo siguiente:

*El impugnante, al realizar la consulta sobre la experiencia requerida para el personal clave que desempeñará funciones de ADMINISTRADOR Y/O SUPERVISOR, sugiere que dicha experiencia se limite exclusivamente a servicios prestados en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares. Sin embargo, en el apartado B.3 de las Bases del proceso (página 66), se establece de forma clara y precisa que la experiencia acreditada para el personal clave puede provenir tanto del sector público como del privado. Esto incluye los ámbitos mencionados por el impugnante y, además, extiende la posibilidad a otras entidades que forman parte de ambos sectores, lo cual promueve el principio de libre concurrencia.*

*A partir de lo anterior, es evidente que la respuesta del Comité de Selección fue motivada y consistentemente orientada hacia el cumplimiento y fomento del principio de libre concurrencia, permitiendo a los postores acreditar la experiencia de su personal clave tanto en el sector público como en el privado. La postura del impugnante, al proponer una limitación a ciertas instituciones específicas, resultaría restrictiva y contraria a dicho principio. Dado que la solicitud del impugnante ya se encuentra contemplada en las Bases y en la respuesta motivada del Comité de Selección, este cuestionamiento carece de sustento tanto de forma como de fondo.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que, mediante el citado informe, la Entidad ha aclarado que requiere que el Administrador y/u Supervisor acredite experiencia en el sector público y/o privado, lo cual comprende la experiencia en servicios prestados en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares, y se puede extender a otras entidades que formen parte de los referidos sectores, promoviendo con ello la libre concurrencia de postores.

<sup>12</sup> Mediante Expediente N° 2024-0150439, de fecha 31 de octubre de 2024.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se aclare la experiencia que podrá acreditarse para el Administrador y/u Supervisor y en la medida que, recién mediante informe técnico, la Entidad ha aclarado lo solicitado por el recurrente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de ello, se advierte que la Entidad, al absolver la consulta y/u observación N° 14, redujo el tiempo de experiencia requerida al Administrador y/u Supervisor de tres (03) años a un (01) año; no obstante, ello no fue implementado de forma clara en todos los extremos de las Bases Integradas.

Por lo tanto, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** el acápite 5.4 del numeral 3.1 y el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente::

**5.4.2.1. Personal clave (Todas las sedes):**

**Un (01) Administrador y/o supervisor**

*(...) Es imprescindible que el candidato acredite una experiencia profesional o técnica, mínima de un (01) año ~~tres (03) años~~ en el sector público y/o sector privado (lo cual comprende servicios prestados en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares y otras entidades que formen parte de estos sectores)*

*(...)*

**3.2 Requisitos de calificación**

*(...)*

**B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

**Requisitos:**

**1 Administrador y/o supervisor:**

*Experiencia mínima de un (01) año, contados a partir de la obtención de su título profesional o graduación en la especialidad técnica en el sector público y/o sector privado (lo cual comprende servicios prestados en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares y otras entidades que formen parte de estos sectores).*

- **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.

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.

**b. Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 20:**

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que mediante la consulta y/u observación N° 20, se consultó si la experiencia solicitada para el Maestro cocinero o Chef profesional puede ser en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares; ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, señalando que la exigencia de la experiencia debe ceñirse a lo establecido en los términos de referencia y las Bases del procedimiento de selección, toda vez que éstos se fundamentan en el Principio de Libertad de Concurrencia, conforme al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, los requisitos de experiencia deben ser proporcionales a la complejidad del servicio contratado.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 018-2024 III DE/3a BC/ABASTECIMIENTO/OEC<sup>13</sup>, señaló lo siguiente:

*El impugnante, al formular la consulta sobre la experiencia requerida para el personal clave en la posición de MAESTRO DE COCINA O CHEF PROFESIONAL, pretende restringir esta experiencia exclusivamente a servicios similares prestados en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares. No obstante, el apartado B.3 de las Bases del proceso, en su página 66, establece de manera clara y precisa que la experiencia acreditada para el personal clave puede provenir tanto del sector público como del privado. Esta disposición ya incluye de manera explícita los ámbitos mencionados por el impugnante, al tiempo que fomenta el principio de libre concurrencia.*

*En consecuencia, se observa que la respuesta del Comité de Selección fue debidamente motivada y orientada a garantizar el cumplimiento del principio de libre concurrencia, permitiendo que cualquier postor acredite la experiencia de su personal clave en sectores públicos o privados. De esta manera, el Comité buscó mantener una postura inclusiva y abierta, en contraste con la propuesta del impugnante, la cual limitaría innecesariamente el acceso al proceso.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que, mediante el citado informe, la Entidad ha aclarado que requiere que el Maestro cocinero o Chef profesional acredite experiencia en el sector público y/o privado, lo cual comprende la experiencia en servicios prestados en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares, y se puede extender a otras entidades que formen parte de los referidos sectores, promoviendo con ello la libre concurrencia de postores.

---

<sup>13</sup> Mediante Expediente N° 2024-0150439, de fecha 31 de octubre de 2024.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se aclare la experiencia que podrá acreditarse para el Maestro cocinero o Chef profesional y en la medida que, recién mediante informe técnico, la Entidad ha aclarado lo solicitado por el recurrente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de ello, se advierte que la Entidad, al absolver la consulta y/u observación N° 19, redujo el tiempo de experiencia requerida al Maestro cocinero o Chef profesional de tres (03) años a un (01) año; no obstante, ello no fue implementado de forma clara en todos los extremos de las Bases Integradas.

Asimismo, cabe señalar que la Entidad, mediante Informe Técnico N° 020-2024 III DE/3a BC/ESC INT N° 20<sup>14</sup>, precisó que el personal requerido es “Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía”.

Así también, se aprecia que en el requisito de calificación “Experiencia del personal clave”, no se incluyó las actividades y cargos referidos en la experiencia consignada en los Términos de Referencia, lo cual puede generar confusión entre los participantes.

Por lo tanto, considerando lo señalado precedentemente, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** el acápite 5.4 del numeral 3.1 y el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

**5.4.2.1. Personal clave (Todas las sedes):**

(...)

*Un (01) Maestro cocinero o chef profesional, **chef de partida, técnico en gastronomía:***

*Titulado, Bachiller o Técnico de la especialidad referida, con experiencia específica en servicio de alimentación mínima de **un (01) año** ~~tres (03) años~~, como maestro de cocina o chef **en el sector público y/o privado (lo cual comprende servicios prestados en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares y otras entidades que formen parte de estos sectores)** (...)*

(...)

**3.2 Requisitos de calificación**

(...)

**B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

*Requisitos:*

(...)

*3 Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía:*

<sup>14</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627, de fecha 13 de noviembre de 2024.



*Experiencia mínima de un (01) año, (...) , como maestro de cocina o chef en servicios de alimentación en el sector público y/o sector privado (lo cual comprende servicios prestados en colegios, hospitales, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares y otras entidades que formen parte de estos sectores).*

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° 4:**

#### **Respecto a la “Acreditación del personal y la experiencia del postor”.**

La participante **LEDCAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 46, alegando que la Entidad no ha brindado una respuesta que aclare si se aceptará la acreditación de la experiencia y formación académica del mismo personal y experiencia del postor, para todos los ítems, siendo que dicha información resulta necesaria para establecer una adecuada estructura de costos en la oferta. Por tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **que se aclare si se aceptará que el postor ofrezca el mismo personal clave y la misma experiencia del postor para acreditar los requisitos de calificación de todos los ítems.**

#### **Pronunciamiento**

En el presente caso, de la revisión del acápite 5.4 del numeral 3.1 Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

##### ***5.4.1. Del personal para la prestación del servicio (Todas las sedes):***

*(...)*

***(\*) Cada sede tendrá un administrador y/o supervisor, que podría ser el mismo personal hasta un máximo de 5 sedes, en caso los postores se presenten a varias sedes en simultáneo.***

***(\*\*) El nutricionista puede ser el mismo, en caso los postores se presenten a varias sedes en simultáneo.***

***(\*\*\*) El maestro cocinero debe ser diferente para cada una de las sedes.***

***(\*\*\*\*) Los ayudantes de cocina deben ser diferentes por sedes, de acuerdo con el siguiente detalle como mínimo:***

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que mediante la consulta y/u observación N° 46, se solicitó se aclare si el postor puede acreditar el mismo personal

clave, experiencia del personal y experiencia del postor en la especialidad para cada Ítem, en el entendido que cada ítem es un proceso menor dentro del proceso principal y el postor no tiene seguridad en obtener la buena pro de un determinado ítem o determinados ítems.

Ante lo cual, la Entidad señaló que es responsabilidad del contratista ejecutar su prestación con el plantel profesional ofertado, dado que este será calificado conforme lo establecen las Bases del procedimiento en la fase de selección, el presentar el mismo personal clave para diferentes ítems al mismo tiempo, podría suponer una contradicción o inexactitud en la oferta del postor, dado que implícitamente estaría proponiendo al mismo personal clave para cumplir al mismo tiempo distintos servicios, lo cual en algunos casos contravendría los términos de referencia.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 020-2024 III DE/3a BC/ESC INT N° 20<sup>15</sup>, señaló lo siguiente:

*En relación con lo señalado por el participante, se debe precisar que el personal clave y su experiencia pueden ser los mismos para todos los ítems del proceso, con excepción del maestro cocinero o chef principal, cuya función requiere que sea diferente para cada sede. Esta consideración se encuentra reflejada en el numeral “5.4.1 Del personal para la prestación del servicio (todas las sedes)”.*

*De acuerdo con las especificaciones presentadas en los Términos de Referencia del procedimiento en cuestión, se establece de manera clara y objetiva que, en el caso de que un postor participe para varias sedes, podrá ofertar el mismo personal clave para desempeñarse como administrador y/o supervisor. Además, se precisa que dicho personal podrá desempeñar sus funciones en cualquiera de las sedes, según las necesidades del servicio. Esta flexibilidad responde a las características propias de sus funciones, que incluyen la supervisión del proceso de preparación de los alimentos hasta su consumo en la sede que se encuentre, así como la gestión de aspectos administrativos entre la Entidad y el contratista.*

*De igual forma, se establece que el personal designado como nutricionista podrá ser el mismo para múltiples sedes, cuando el postor ofrezca su servicio en varias de ellas de manera simultánea. Esto se debe a que no es necesaria una supervisión nutricional presencial continua, sino que basta con una planificación y verificación periódica, ya sea semanal o mensual.*

*Por otro lado, el maestro cocinero o chef principal tiene la responsabilidad de dirigir y supervisar al equipo de cocina de manera presencial, garantizando la calidad, la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa del servicio. Cada sede presenta características particulares, como la cantidad de comensales, el equipamiento disponible, las condiciones logísticas y los requisitos nutricionales específicos. Estos factores inciden directamente en la gestión de los tiempos de cocción, la cantidad de insumos requeridos y la distribución de las raciones, lo que permite optimizar los recursos disponibles en cada sede de manera eficaz. Debido a la diversidad de funciones involucradas, se establece claramente que este personal debe ser distinto para cada sede.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

<sup>15</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627, de fecha 13 de noviembre de 2024.

Con relación a ello, mediante la Opinión N° 252-2017/DTN de la Dirección Técnico Normativa, señala lo siguiente:

*“El contratista se encuentra en la obligación de ejecutar el servicio con el personal ofertado en el procedimiento de selección, pudiendo efectuar el reemplazo de uno o más de ellos, siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado, debiendo para ello contar con autorización previa por parte de la Entidad.*

*A efectos de verificar que el personal reemplazante cumple con las características del personal a ser reemplazado, se debe considerar las características determinadas en los términos de referencia (perfil mínimo solicitado) y en los requisitos de calificación en el caso del personal clave”.*

En esa línea, el Tribunal de Contrataciones del Estado, mediante la Resolución N° 00314-2022-TCE-S2, señaló lo siguiente:

*“(…) En ese orden de ideas, si en el marco del procedimiento de selección, un postor propone a una misma persona como personal clave en más de un ítem[y acredita todos los requisitos de admisión y calificación exigidos en las bases], su oferta debe declararse admitida, calificada y otorgársele la buena pro de los ítems correspondientes [sí su oferta ocupa el primer lugar en el orden de prelación].*

*Luego de ello, será responsabilidad del postor ejecutar la prestación de los servicios de cada ítem de acuerdo al correspondiente contrato a los términos de referencia, por lo que deberá recurrir a los mecanismos regulados en la Ley y el Reglamento para reemplazar al personal propuesto, siempre que lo permita, delo contrario podría incurrir en incumplimiento contractual hasta la resolución del contrato, y la eventual responsabilidad administrativa que ello implique. (...)”.*

En esa medida, considerando que resulta de obligación para el contratista respetar los términos de su oferta, el personal profesional ofertado debe ser -en principio- el mismo que participe en la ejecución de la prestación, ya que, debe cumplirse con las calificaciones profesionales ofertadas durante la ejecución del contrato.

No obstante, podría darse el caso que, por diferentes circunstancias, el postor ganador de la buena pro se encuentre imposibilitado de ejecutar el contrato con el personal ofertado durante el procedimiento de selección. Ante dicha situación, resulta razonable que existiera la posibilidad de reemplazar al personal ofertado originalmente, a efectos de continuar con la ejecución del contrato, lo cual, se condice con lo vertido en la citada Resolución N° 00314-2022-TCE-S2.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que mediante el citado informe técnico, la Entidad ha señalado que se podrá ofertar el mismo personal clave para desempeñarse como “administrador y/o supervisor” y “nutricionista”, con excepción del

“maestro cocinero o chef principal”, cuyas funciones requieren que sea diferente para cada sede; sin embargo, considerando lo indicado en los párrafos precedentes, podría darse el caso que, por diferentes circunstancias, el postor ganador de la buena pro se encuentre imposibilitado de ejecutar el contrato con el “maestro cocinero o chef” ofertado durante el procedimiento de selección, siendo que aquel puede ser reemplazado para continuar con la ejecución del servicio.

Por lo tanto, considerando lo establecido en las citadas opiniones, resulta excesivo que la Entidad exija que, para la presentación de la oferta, el “maestro cocinero o chef” ofertado en un ítem no pueda ser ofertado para otro ítem; toda vez que, en dicha etapa los postores no cuentan con la certeza de obtener la buena pro, considerando, además, que de forma previa a la suscripción del contrato, la Entidad está facultada para requerir al ganador de la buena pro confirme si ejecutará el servicio con el personal propuesto o si lo reemplazará por otro que reúna similares o superiores calificaciones profesionales a las exigidas en las Bases, previa autorización de la Entidad.

Asimismo, es pertinente señalar que, respecto de la experiencia del postor, la normativa de contratación pública no prohíbe que los postores puedan acreditar la misma experiencia en uno o más ítems, por lo que, en el presente caso los postores bien pueden presentar los mismos documentos que acrediten su experiencia para uno o todos los ítems, considerando para tal efecto los lineamientos de las Bases Estándar y los requisitos de la Entidad.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se aclare si se aceptará la acreditación del mismo personal y la misma experiencia del postor para acreditar los requisitos de calificación para todos los ítems; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se deberá tener en cuenta que<sup>16</sup>**, los postores podrán proponer dentro de su propuesta a un mismo personal para más de un ítem, siendo que, de forma previa a la suscripción del contrato, la Entidad está facultada para requerir al ganador de la buena pro confirme si ejecutará el servicio con el personal propuesto o si lo reemplazará por otro que reúna similares o superiores calificaciones profesionales a las exigidas en las Bases, previa autorización.
- **Se deberá tener en cuenta que<sup>17</sup>**, luego de otorgada la buena pro de los ítems correspondientes será responsabilidad del postor ganador ejecutar la prestación de los servicios de cada ítem de acuerdo al correspondiente contrato y a los términos de referencia, por lo que deberá recurrir a los mecanismos regulados en la Ley y el Reglamento para reemplazar al personal propuesto, siempre que lo permita, de lo contrario podría incurrir en incumplimiento contractual hasta la resolución del contrato, y la eventual responsabilidad administrativa que ello implique.

---

<sup>16</sup> La presente disposición se deberá tener en cuenta para la etapa pertinente, por lo que no será necesaria su implementación en las Bases integradas definitivas.

<sup>17</sup> La presente disposición se deberá tener en cuenta para la etapa pertinente, por lo que no será necesaria su implementación en las Bases integradas definitivas.

- **Se deberá tener en cuenta**<sup>18</sup> que los postores pueden presentar los mismos documentos que acrediten la experiencia del postor en la especialidad para uno o todos los ítems, considerando los lineamientos previstos en las Bases Estándar y los requisitos de la Entidad.
- **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.

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 Respetto de la formación académica y experiencia del personal

##### 3.1.1 Respetto de la formación académica del Administrador y/o Supervisor

Al respecto, de la revisión del numeral 3.1 y el numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<i>Numeral 3.1</i>	<i>Numeral 3.2</i>
<p><i>5.4 Requerimiento del proveedor y su personal</i> (...)</p> <p><u>Un (01) Administrador y/o supervisor</u></p> <p>El candidato deberá contar con un <b><u>título profesional o técnico</u></b>, y en caso de ser profesional, estar debidamente titulado y</p>	<p><b><i>B.2.1 Formación académica</i></b></p> <p><i>Administrador y/o supervisor: (Administración, Ingeniería Alimentaria, Contabilidad, Economía, Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Hotelería y Turismo)</i></p> <p>- Con <b><u>título Profesional</u></b> y Constancia de Habilitación (al perfeccionamiento del</p>

<sup>18</sup> La presente disposición se deberá tener en cuenta para la etapa pertinente, por lo que no será necesaria su implementación en las Bases integradas definitivas.

<p>habilitado en una de las siguientes disciplinas: Administración, Ingeniería Alimentaria, Contabilidad, Economía, Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Hotelería y Turismo, <b><u>o poseer una especialidad técnica afín a estas áreas.</u></b> Es imprescindible que el candidato acredite una experiencia profesional o técnica, mínima de <del>tres (03)</del> años, a partir de la <b><u>obtención de su título profesional o graduación en la especialidad técnica.</u></b> (...)</p>	<p>contrato), <b><u>o técnico.</u></b> (...)</p> <p><b>B.3 Experiencia del personal</b> (...)</p> <p>1 Administrador y/o supervisor: Experiencia mínima de un (01) año, contados a partir de la obtención de su <b><u>título profesional o graduación en la especialidad técnica</u></b> en el sector público y/o sector privado.</p>
---	---

De lo anterior, se advierten determinadas incongruencias entre el numeral 3.1 y el numeral 3.2 de las Bases Integradas, pues no queda claro cuál es el grado o título (profesional o técnico) que se requerirá para el citado personal.

En relación con ello, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 020-2024 III DE/3a BC/ESC INT N° 20<sup>19</sup>, señaló lo siguiente:

<p><b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b></p> <p><i>En primer lugar, conforme a lo dispuesto en la Ley N.º 30512 (Ley Universitaria), que regula el contexto interpretado como ambiguo, se precisa que el nivel de pregrado incluye el grado de Bachiller, mientras que el Título Profesional no constituye un grado académico, sino que se otorga a quienes han obtenido el bachillerato y cumplen los requisitos adicionales para ejercer profesionalmente.</i></p> <p><i>En segundo lugar, de acuerdo con la Ley N.º 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, que regula los estudios técnicos, se aclara que esta ley establece las directrices para los programas de formación técnica en nuestro país.</i></p> <p><i>Con base en estos fundamentos y en virtud de los principios de libertad de concurrencia, eficiencia y eficacia, y con el propósito de fomentar la pluralidad de postores y evitar que los requisitos se conviertan en barreras contrarias a dichos principios, <b><u>el área usuaria ha considerado admitir tres niveles de estudios para el personal clave, denominados:</u></b></i></p> <p><i>1 Administrador y/o supervisor</i></p> <p><i>Se especifica de manera detallada y clara que documento será exigible a este personal clave que presente en su oferta los postores siendo que evidentemente <u>si presentan a un profesional titulado, se le exigirá su título universitario durante la presentación de ofertas y su colegiatura al perfeccionamiento del contrato, si presentan a un bachiller, se le exigirá su grado académico de bachiller y de presentar un personal técnico, evidentemente se le requerirá su título técnico respectivo.</u></i></p> <p><i>Dicha información está plasmada claramente en los TDR y bases del procedimiento de selección</i></p>
---

<sup>19</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627, de fecha 13 de noviembre de 2024.

no siendo ambigua ni incongruente. Por el contrario, se le permite al postor decidir y presentar al personal clave que considere oportuno pudiendo este elegir como se ha descrito, esto a fin de no convertirse en una barrera o limitante.

Así mismo hay que recalcar que cuando se emplea el término *afín* este significa lo siguiente:

DICE:

Administración, Ingeniería Alimentaria, Contabilidad, Economía, Industrias Alimentarias, Ingeniería, Industrial, Hotelería y Turismo

**ESPECIALIDAD TECNICA AFIN:**

**Técnico en Administración, Técnico en Ingeniería Alimentaria, Técnico en Contabilidad, Técnico en Economía, Técnico en Industrias Alimentarias, Técnico en Ingeniería, Industrial, Técnico en Hotelería y Turismo.** (El subrayado y resaltado es agregado)

De lo anterior, se aprecia que la Entidad ha precisado que el referido personal podrá tener grado de bachiller, título profesional o título técnico; asimismo, ha precisado a que hace referencia con la condición de “especialidad técnica afín”.

Por otro lado, se advierte que la Entidad requiere la acreditación de la habilitación para la firma del contrato, sin embargo, es pertinente señalar que tal condición se debe acreditar para el inicio efectivo de la participación del personal en la ejecución del servicio.

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

- **Se adecuará** el acápite 5.4 del numeral 3.1 y el requisito de calificación “Formación académica” del numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Numeral 3.1	Numeral 3.2
<p>5.4 Requerimiento del proveedor y su personal (...)</p> <p><u>Un (01) Administrador y/o supervisor</u></p> <p>El candidato deberá contar con un <b>grado de bachiller o título profesional o título técnico</b>, y en caso de ser profesional, estar debidamente titulado y habilitado en una de las siguientes disciplinas: Administración, Ingeniería Alimentaria, Contabilidad, Economía, Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Hotelería y Turismo, o poseer una especialidad técnica afín a estas áreas</p>	<p>B.2.1 Formación académica</p> <p>Administrador y/o supervisor: (Administración, Ingeniería Alimentaria, Contabilidad, Economía, Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Hotelería y Turismo)</p> <p>- Con <b>grado de bachiller o título Profesional</b> <del>y Constancia de Habilitación (al perfeccionamiento del contrato);</del> o <b>título técnico.</b></p> <p><b>B.3 Experiencia del personal</b> (...)</p>

<p><i>(Técnico en Administración, Técnico en Ingeniería Alimentaria, Técnico en Contabilidad, Técnico en Economía, Técnico en Industrias Alimentarias, Técnico en Ingeniería Industrial, Técnico en Hotelería y Turismo). Es imprescindible que el candidato acredite una experiencia profesional o técnica, mínima de <u>un (01) año</u> <del>tres (03) años</del>, (...) a partir de la obtención de su <u>grado de bachiller o título profesional o graduación en la especialidad técnica</u>.</i></p>	<p><i>1 Administrador y/o supervisor: Experiencia mínima de un (01) año, contados a partir de la obtención de su <u>grado de bachiller o título profesional o graduación en la especialidad técnica</u> en el sector público y/o sector privado.</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.

### 3.1.2 Respetto de la formación académica del Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía:

Al respecto, de la revisión del numeral 3.1 y el numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

Numeral 3.1	Numeral 3.2
<p><i>5.4 Requerimiento del proveedor y su personal (...)</i></p> <p><i><u>Un (01) Maestro cocinero o chef profesional</u></i></p> <p><i><u><b>Titulado, Bachiller o Técnico de la especialidad referida</b></u>, con experiencia específica en servicio de alimentación mínima de <del>tres (03) años</del>, como maestro de cocina o chef, debiendo acreditar su <u>grado académico y/o técnico</u> mediante la presentación de la copia legible simple por ambas caras del grado académico y/o técnico, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta. Dichos títulos o certificados deberán haber sido expedidos por autoridad competente para ello acorde a las normas y legislación peruano que le sea aplicable.</i></p>	<p><i><b>B.2.1 Formación académica (...)</b></i></p> <p><i>Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía:</i></p> <p><i>- Con <u>título Profesional, bachiller o técnico.</u></i></p> <p><i>B.3 Experiencia del personal (...)</i></p> <p><i><b>3 Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía:</b></i></p> <p><i>(...) a partir de la obtención de su <u>título profesional o graduación en la especialidad técnica</u> (...)</i></p>

(El subrayado y resaltado es agregado)

De lo anterior, se advierten determinadas incongruencias entre el numeral 3.1 y el numeral 3.2 de las Bases Integradas, pues no queda claro cuál es el grado o título (profesional o técnico) que se requerirá para el citado personal.



En relación con ello, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 020 - 2024 III DE/3a BC/ESC INT N° 20<sup>20</sup>, señaló lo siguiente:

3 Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía

Se especifica de manera detallada y clara que documento será exigible a este personal clave que presente en su oferta los postores siendo que evidentemente si presentan a un profesional titulado, se le exigirá su título universitario durante la presentación de ofertas, si presentan a un bachiller, se le exigirá su grado académico de bachiller y de presentar un personal técnico, evidentemente se le requerirá su título técnico respectivo.

Dicha información está plasmada claramente en los TDR y bases del procedimiento de selección no siendo ambigua ni incongruente. Por el contrario, se le permite al postor decidir y presentar al personal clave que considere oportuno pudiendo este elegir como se ha descrito, esto a fin de no convertirse en una barrera o limitante.

En ese orden de ideas y bajo el principio de libertad de concurrencia, eficiencia y eficacia y con la finalidad de motivar la pluralidad de postores y no gravar un requisito que se convierte en barrera de estos principios es que el área usuaria a considera aceptar estos 3 tipos o niveles de estudios.

(El subrayado y resaltado es agregado)

De lo anterior, se aprecia que la Entidad ha precisado que el referido personal podrá tener grado de bachiller, título profesional o título técnico. Sin embargo, se advierte que no ha aclarado la “especialidad referida” del grado de bachiller, título profesional o título técnico, lo cual puede generar confusión entre los participantes.

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

- **Se adecuará** el acápite 5.4 del numeral 3.1 y el requisito de calificación “Formación académica” del numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Numeral 3.1	Numeral 3.2
5.4 Requerimiento del proveedor y su personal (...)	B.2.1 Formación académica (...)
Un (01) Maestro cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía:	Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía:
	- Con título Profesional, grado de bachiller o título técnico.
	(...)

<sup>20</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627, de fecha 13 de noviembre de 2024.

<p>Titulado, Bachiller o Técnico <del>de la especialidad referida</del>, con experiencia específica en servicio de alimentación mínima de <b>un (01) año</b> <del>tres (03) años</del>, como maestro de cocina o chef, (...) debiendo acreditar su grado académico o <b>título profesional o título</b> técnico (...)</p>	<p>B.3 Experiencia del personal (...)</p> <p>3 Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía:</p> <p>(...) a partir de la obtención de su título profesional o <b>grado de bachiller o graduación en la especialidad</b> técnica (...)</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.

### 3.1.3 Respetto del perfil requerido para el Nutricionista:

Al respecto, de la revisión del numeral 3.1 y el requisito de calificación del numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas se aprecia lo siguiente:

Numeral 3.1	Numeral 3.2
<p>5.4 Requerimiento del proveedor y su personal (...)</p> <p>Un (01) Profesional Nutricionista</p> <p>Titulado y habilitación vigente, con experiencia mínima de <del>tres (03) años</del> como nutricionista desde su titulación, <b><u>en colegios, hospitales, red de salud, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares</u></b> (...) Así mismo su <b><u>documento de habilitación, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta.</u></b></p>	<p>B.2.1 Formación académica (...)</p> <p>Nutricionista:</p> <p>- Con título Profesional y <b><u>Constancia de Habilitación (al perfeccionamiento del contrato).</u></b> (...)</p> <p>B.3 Experiencia del personal (...)</p> <p>2 Nutricionista:</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista desde su titulación, <b><u>en el sector público y/o sector privado.</u></b></p>

De lo anterior, se advierte que en el numeral 3.1 se requiere que la experiencia solicitada haya sido obtenida en “*colegios, hospitales, red de salud, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares*”; sin embargo, en el requisito de calificación de Experiencia del personal clave del numeral 3.2, se requiere que su experiencia haya sido obtenida “*en el sector público y/o sector privado*”.

En relación con ello, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 020-2024 III DE/3a BC/ESC INT N° 20<sup>21</sup>, señaló lo siguiente:

*“EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE*  
*En cuanto al personal que desempeñará funciones como:*

*2. Nutricionista*

*A fin de uniformizar criterios sin gravar nuevos requisitos bajo el principio de libertad de concurrencia, eficiencia y eficacia y con la finalidad de motivar la pluralidad de postores y no gravar un requisito que se convierta en barrera de estos principios es que el área usuaria a considerado aceptar y **se validará su experiencia tanto si proviene del sector público o privado en colegios, hospitales, red de salud, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares**”.*

De lo anterior, se aprecia que la Entidad ha precisado la experiencia que requerirá para el personal nutricionista.

Por su parte, se advierte que la Entidad, al absolver la consulta y/u observación N° 17, redujo el tiempo de experiencia requerida al Nutricionista de tres (03) años a un (01) año; no obstante, ello no fue implementado de forma clara en todos los extremos de las Bases Integradas.

Por otro lado, se advierte que la Entidad requiere la acreditación de la habilitación del “Nutricionista”, para la presentación de ofertas y la firma del contrato, sin embargo, es pertinente señalar que tal condición se debe acreditar para el inicio efectivo de la participación del personal en la ejecución del servicio.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se adecuará** el acápite 5.4 del numeral 3.1 y el requisito de calificación “Formación académica” y “Experiencia del personal clave” del numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Numeral 3.1	Numeral 3.2
<i>5.4 Requerimiento del proveedor y su personal (...)</i>  <i>Un (01) Profesional Nutricionista</i>	<i>B.2.1 Formación académica (...)</i>  <i>Nutricionista:</i>  <i>- Con título Profesional <del>y Constancia de Habilitación (al perfeccionamiento del contrato).</del></i>

<sup>21</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627, de fecha 13 de noviembre de 2024.

<p>Titulado y habilitación vigente, con experiencia mínima de <del>un (01) año tres (03) años</del> como nutricionista desde su titulación, en colegios, hospitales, red de salud, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares <b>del sector público o privado</b> (...) <del>Así mismo su documento de habilitación, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta.</del></p>	<p>(...)</p> <p>Acreditación:</p> <p>(...)</p> <p><del>Copia simple de constancia de habilitación, Administrador y/o supervisor, Nutricionista expedido por el colegio profesional.</del></p> <p>B.3 Experiencia del personal</p> <p>(...)</p> <p>2 Nutricionista:</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista desde su titulación, en <b>colegios, hospitales, red de salud, centros educativos, aldeas infantiles y/o entidades militares del sector público y/o sector privado.</b></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.

### 3.1.4 Respetto de la acreditación del personal clave:

Al respecto, de la revisión del numeral 3.1 y el requisito de calificación del numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas se aprecia lo siguiente:

Numeral 3.1	Numeral 3.2
<p>5.4 Requerimiento del proveedor y su personal</p> <p>(...)</p> <p><u>Un (01) Administrador y/o supervisor</u></p> <p>(...) <u>La acreditación del grado académico y/o título técnico deberá realizarse mediante la presentación de una <b>copia legible, simple y por ambas caras del título correspondiente</b>, el cual deberá estar expedido por la autoridad competente conforme a las normas y legislación vigentes en Perú. Estos documentos deberán ser incluidos en la presentación de la oferta.</u></p> <p><u>Un (01) Profesional Nutricionista</u></p> <p>(...) <u>debiendo acreditar su grado académico mediante la presentación de la <b>copia legible simple por ambas caras del título profesional</b>, este deberá estar registrado en SUNEDU. Así</u></p>	<p><b>B.2.1 Formación académica</b></p> <p>(...)</p> <p>Acreditación:</p> <p>- Copia simple del Título Profesional, bachiller o técnico, según corresponda del Administrador y/o supervisor, Nutricionista y Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía será verificado por el comité de selección, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal</p>

<p>mismo su documento de habilitación, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta.</p> <p><u>Un (01) Maestro cocinero o chef profesional</u>          (...) debiendo acreditar su grado académico y/o técnico mediante la presentación de la <b><u>copia legible simple por ambas caras del grado académico y/o técnico, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta.</u></b> Dichos títulos o certificados deberán haber sido expedidos por autoridad competente para ello acorde a las normas y legislación peruano que le sea aplicable.</p>	<p>web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a>.</p>
--	---

De lo expuesto, se advierte que la forma de acreditación de la formación académica del personal clave no resulta acorde a lo previsto en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, por lo que, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** el acápite 5.4 del numeral 3.1 y el requisito de calificación “Formación académica” del numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Numeral 3.1	Numeral 3.2
<p>5.4 Requerimiento del proveedor y su personal (...)</p> <p><u>Un (01) Administrador y/o supervisor</u></p> <p>(...) <del>La acreditación del grado académico y/o título técnico deberá realizarse mediante la presentación de una copia legible, simple y por ambas caras del título correspondiente, el cual deberá estar expedido por la autoridad competente conforme a las normas y legislación vigentes en Perú. Estos documentos deberán ser incluidos en la presentación de la oferta.</del></p> <p><u>Un (01) Profesional Nutricionista</u></p> <p>(...) <del>debiendo acreditar su grado académico mediante la presentación de la copia legible simple por ambas caras del título profesional, este deberá estar registrado en SUNEDU.</del></p> <p><u>Un (01) Maestro cocinero o chef profesional</u></p>	<p>B.2.1 Formación académica (...)</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>- Copia simple del Título Profesional, bachiller o técnico, según corresponda del Administrador y/o supervisor, Nutricionista y Maestro Cocinero o chef profesional, chef de partida, técnico en gastronomía será verificado por el comité de selección, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a>. o en el <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos</a> a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p>

<p>(...) <del>debiendo acreditar su grado académico y/o técnico mediante la presentación de la copia legible simple por ambas caras del grado académico y/o técnico, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta. Dichos títulos o certificados deberán haber sido expedidos por autoridad competente para ello acorde a las normas y legislación peruano que le sea aplicable.</del></p>	<p>En caso el título profesional o grado de bachiller o título técnico no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</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.

### 3.2 Otras Penalidades

De la revisión acápite 5.11 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<p><b>5.11. Otras Penalidades</b> (...)</p> <table> <tr> <td><i>Faltas</i></td></tr> <tr> <td>9. Uso de alimentos vencidos, <b><u>adulterados, deteriorados</u></b> o contaminados.</td></tr> <tr> <td>20. Trato <b><u>descortés, irrespetuoso o indiferente a los comensales.</u></b></td></tr> <tr> <td>26. <b><u>Deterioro en la calidad</u></b> o cantidad de los alimentos suministrados.</td></tr> </table>	<i>Faltas</i>	9. Uso de alimentos vencidos, <b><u>adulterados, deteriorados</u></b> o contaminados.	20. Trato <b><u>descortés, irrespetuoso o indiferente a los comensales.</u></b>	26. <b><u>Deterioro en la calidad</u></b> o cantidad de los alimentos suministrados.
<i>Faltas</i>				
9. Uso de alimentos vencidos, <b><u>adulterados, deteriorados</u></b> o contaminados.				
20. Trato <b><u>descortés, irrespetuoso o indiferente a los comensales.</u></b>				
26. <b><u>Deterioro en la calidad</u></b> o cantidad de los alimentos suministrados.				

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, se aprecia que no quedaría claro el sentido y el alcance de los siguientes términos contenidos en las citadas otras penalidades:

- **Respecto de la penalidad 9:** “*adulterados, deteriorados*”.
- **Respecto de la penalidad 20:** “*descortés, irrespetuoso o indiferente*”.
- **Respecto de la penalidad 26:** “*Deterioro en la calidad*”.

En relación con ello, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 020-2024 III DE/3a BC/ESC INT N° 20<sup>22</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

<sup>22</sup> Mediante Expediente N° 2024-0156627, de fecha 13 de noviembre de 2024.

En primer lugar, **es necesario aclarar los términos utilizados en la penalidad No 9, específicamente "alimentos adulterados" y "alimentos deteriorados".**

El término “alimentos adulterados” hace referencia a aquellos productos alimenticios que han sido intencionalmente modificados, contaminados o alterados de manera fraudulenta mediante la adición de sustancias que modifican su composición original. El objetivo de esta alteración es aumentar el volumen, mejorar la apariencia o prolongar la vida útil del alimento. Ejemplos de adulteración incluyen, por ejemplo, la mezcla de aceite de oliva extra virgen con aceite de girasol o aceite vegetal para aumentar su volumen. Otro caso común es la adulteración de la leche líquida, a la que se le puede añadir agua para aumentar su volumen, o la adición de productos químicos con el fin de enmascarar el sabor rancio que podría haberse desarrollado.

Por otro lado, el término “alimentos deteriorados” hace referencia a aquellos que han sufrido alteraciones naturales en sus características organolépticas (como el color, el sabor, el olor y la textura) o en su composición nutricional debido a factores diversos como el paso del tiempo, el manejo inadecuado, la exposición a temperaturas inapropiadas o la contaminación microbiológica. Un ejemplo de deterioro sería una pieza de carne de res que ha sido almacenada a temperatura ambiente durante varios días, lo que provoca la aparición de un color grisáceo y un mal olor característico.

En cuanto a la penalidad No 26, el término “deterioro en la calidad de los alimentos” hace referencia a la práctica en la que el contratista, con el fin de reducir costos y aumentar su rentabilidad, opta por utilizar productos de menor calidad en la preparación de las raciones alimentarias. Un ejemplo de este tipo de deterioro podría ser la sustitución del arroz de grano entero por arrocillo, lo que afecta la textura del plato, dado que el arroz no se cocina correctamente y adquiere una consistencia pastosa. Otro ejemplo sería el reemplazo de la carne de res por otro tipo de carne de menor calidad para la preparación de los platos principales.

Es importante señalar que las penalidades No 9 y No 26 no sancionan los mismos hechos, ya que la primera penaliza la alteración de los alimentos, ya sea por causas naturales o forzadas, mientras que la segunda penaliza específicamente la utilización de productos de menor calidad en la preparación de los alimentos.

Por último, la penalidad No 20 hace referencia a un trato descortés, irrespetuoso o indiferente a los comensales, en ese sentido sanciona la conducta del personal encargado de la atención de los comensales que no cumple con los estándares mínimos de cortesía, educación y consideración que se esperan en un entorno profesional y de servicio al cliente. Este tipo de trato puede manifestarse en diversas formas, tales como:

- Desatención a las necesidades de los comensales: El personal demuestra una falta de interés o compromiso al no atender de manera adecuada las solicitudes o inquietudes de los comensales, ya sea por negligencia o desinterés, sin proporcionar respuestas pertinentes ni brindar la asistencia requerida.
- Uso de lenguaje inapropiado o grosero: El personal recurre a expresiones o tonos de voz que denotan una clara falta de respeto hacia los comensales, tales como comentarios ofensivos, sarcasmo o un tono de impaciencia.

- *Falta de amabilidad o cordialidad: La actitud del personal es distante e indiferente, evitando interactuar de forma profesional y amigable con los comensales, lo que resulta en una experiencia de servicio negativa y poco acogedora.*

- *Actitudes despectivas o condescendientes: El personal adopta una postura superior o despectiva hacia los comensales, tratándolos de manera inferior o mostrando una actitud de burla, minimizando sus preocupaciones o mostrándose distante y poco receptivo.*

*Es crucial destacar que las penalidades descritas en los términos de referencia, percibidas erróneamente como subjetivas, se refieren a conductas y actividades que impactan significativamente de forma negativa en la calidad del servicio de alimentación.*

*La percepción de subjetividad en estos casos permite al contratista evadir su responsabilidad; sin embargo, las infracciones penalizables estarían respaldadas por evidencia objetiva y verificable tal como se ha establecido en el párrafo de otras penalidades, y de hecho son compatible con indicadores de medición y son contrastables y/ verificables objetivamente. Dado que el servicio que brinda el contratista debe cumplir con altos estándares de calidad, los comensales no deberían ver limitado su derecho a exigir un servicio digno y profesional. En un contexto nacional donde se busca erradicar prácticas como la discriminación, el maltrato y la adulteración, resulta especialmente importante que, como entidad pública, promovamos el bienestar de nuestro personal optimizando el uso del presupuesto asignado y por el contrario no limitemos los derechos de nuestro personal a exigir un trato digno y servicio de calidad por una mala percepción”. (El subrayado y resaltado es agregado)*

En ese sentido, considerando los alcances brindados por la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el acápite 13 del numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

#### **5.11 Otras Penalidades**

<b>Nº</b>	<b>PENA LIDAD</b>	<b>FALTAS</b>	<b>PARÁMETRO DE COMPROBA CIÓN</b>
9	(...)	<p><i>Uso de alimentos vencidos, adulterados, deteriorados o contaminados.</i></p> <p><i>El término “alimentos adulterados” hace referencia a aquellos productos alimenticios que han sido intencionalmente modificados, contaminados o alterados de manera fraudulenta mediante la adición de sustancias que modifican su composición original. El objetivo de esta alteración es aumentar el volumen, mejorar la apariencia o prolongar la vida útil del alimento. Ejemplos de</i></p>	(...)



		<p><i>adulteración incluyen, por ejemplo, la mezcla de aceite de oliva extra virgen con aceite de girasol o aceite vegetal para aumentar su volumen. Otro caso común es la adulteración de la leche líquida, a la que se le puede añadir agua para aumentar su volumen, o la adición de productos químicos con el fin de enmascarar el sabor rancio que podría haberse desarrollado.</i></p> <p><i>Por otro lado, el término “alimentos deteriorados” hace referencia a aquellos que han sufrido alteraciones naturales en sus características organolépticas (como el color, el sabor, el olor y la textura) o en su composición nutricional debido a factores diversos como el paso del tiempo, el manejo inadecuado, la exposición a temperaturas inapropiadas o la contaminación microbiológica. Un ejemplo de deterioro sería una pieza de carne de res que ha sido almacenada a temperatura ambiente durante varios días, lo que provoca la aparición de un color grisáceo y un mal olor característico.</i></p>	
20	(...)	<p><i>Trato descortés, irrespetuoso o indiferente a los comensales.</i></p> <p><i>Sanciona la conducta del personal encargado de la atención de los comensales que no cumple con los estándares mínimos de cortesía, educación y consideración que se esperan en un entorno profesional y de servicio al cliente. Este tipo de trato puede manifestarse en diversas formas, tales como:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- Desatención a las necesidades de los comensales: El personal demuestra una falta de interés o compromiso al no atender de manera adecuada las solicitudes o inquietudes de los comensales, ya sea por negligencia o desinterés, sin proporcionar respuestas pertinentes ni brindar la asistencia requerida.</i></li> <li><i>- Uso de lenguaje inapropiado o grosero: El personal recurre a expresiones o tonos de voz que denotan una clara falta de respeto hacia los comensales, tales como comentarios ofensivos, sarcasmo o un tono de impaciencia.</i></li> <li><i>- Falta de amabilidad o cordialidad: La actitud del personal es distante e indiferente, evitando interactuar de forma profesional y amigable con los comensales, lo que resulta en una experiencia de servicio negativa y poco acogedora.</i></li> </ul>	(...)

		<i>- Actitudes despectivas o condescendientes: El personal adopta una postura superior o despectiva hacia los comensales, tratándolos de manera inferior o mostrando una actitud de burla, minimizando sus preocupaciones o mostrándose distante y poco receptivo.</i>	
26	(...)	<p><i>Deterioro en la calidad o cantidad de los alimentos suministrados.</i></p> <p><i>Hace referencia a la práctica en la que el contratista, con el fin de reducir costos y aumentar su rentabilidad, opta por utilizar productos de menor calidad en la preparación de las raciones alimentarias. Un ejemplo de este tipo de deterioro podría ser la sustitución del arroz de grano entero por arrocillo, lo que afecta la textura del plato, dado que el arroz no se cocina correctamente y adquiere una consistencia pastosa. Otro ejemplo sería el reemplazo de la carne de res por otro tipo de carne de menor calidad para la preparación de los platos principales.</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.

### 3.3. Respetto de la documentación de presentación facultativa

Al respecto, se aprecia que la documentación de presentación facultativa consignada en el numeral 2.2.2 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no se condice con los lineamientos previstos en las Bases Estándar aplicables. Por tanto, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** el numeral 2.2.2 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

~~*a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad.*~~

*b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa. (Anexo N° 11) Solo para ÍTEM (2,3,5)*

~~e) Certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE, de ser el caso. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.~~

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

### 3.4. Respetto de la documentación para la admisión de ofertas

Al respecto, se aprecia que en el literal e) del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas se solicita lo siguiente: “e) *Constancia de inexistencia de deudas y/o obligaciones pendientes con la entidad, emitida por la Sección Generadora de Recursos (SEGRE) y visada por la Sección de Abastecimiento, de la 3a Brigada de Caballería, aplicable únicamente en los casos en los que el postor haya tenido, o actualmente tenga, un ambiente asignado u ocupado dentro de la entidad para la prestación de un servicio similar. Esta constancia garantiza que no existen compromisos financieros incumplidos, asegurando la transparencia y solvencia del contratista en sus relaciones previas o actuales con la entidad*”.

Sin embargo, dicho documento no se condice con los lineamientos previstos en las Bases Estándar aplicables, en la medida que no está orientada a acreditar algún componente de los Términos de Referencia. Por tanto, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se suprimirá** el literal e) del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas. **Se incluirá** su contenido en el numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

## 4. CONCLUSIONES

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

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

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

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

Jesús María, 4 de diciembre de 2024

*Código: 6.1, 22.1.*