

FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

1. DATOS GENERALES

1.1	FECHA DE EMISIÓN DEL FORMATO	12/02/2024		
1.2	ÁREA USUARIA	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO		
1.3	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONÓMICOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL FABIOLA SALAZAR LEGUÍA DE BAGUA, PARA A LOS SEMESTRES ACADÉMICOS 2024-I Y 2024-II		
1.4	ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA A LA CONTRATACIÓN	NO		
1.5	Nº DE REFERENCIA DEL PAC	1		
1.6	PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	Código		
		Documento que declaró la viabilidad		

INFORMACIÓN SOBRE EL REQUERIMIENTO

2.1	DATOS DEL REQUERIMIENTO	Documento de requerimiento	Oficio N° 026-2024-UNIFSLB-VPA/DBU	Fecha de recepción	25/01/2024			
2.2	MODIFICACIONES EFECTUADAS AL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL ÁREA USUARIA	Fecha de la segunda versión	01/02/2024	De oficio	Con motivo de observaciones	X		
		Fecha de la tercera versión		De oficio	Con motivo de observaciones			
		Fecha de la cuarta versión		De oficio	Con motivo de observaciones			
		Fecha de la quinta versión		De oficio	Con motivo de observaciones			
2.3	SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN INCLUIRÁ PAQUETE(S)	SI		NO	X			
		De ser afirmativa la respuesta, detallar el sustento técnico del área usuaria o el órgano encargado de las contrataciones, según el caso.						
2.4	SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN SE EFECTUARÁ POR ITEMS	SI		NO	X			
2.5	SEÑALAR SI SE HA LLEVADO A CABO UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN	SI		NO	X			
		Documento de aprobación de la estandarización		Fecha de aprobación				
2.6	SEÑALAR SI EL SERVICIO OBJETO DE LA CONTRATACIÓN HA SIDO HOMOLOGADO	SI		NO	X			
		N° de Resolución que aprobó la Ficha de Homologación		Fecha de inicio de vigencia				
2.7	REQUERIMIENTO	Lo indicado se visualiza en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases.						
2.8	OBSERVACIONES AL REQUERIMIENTO							
	N° Item	Cantidad total de observaciones	Cantidad de observaciones formuladas por el OEC	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de observaciones formuladas por los proveedores	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación
	1	9	9	INFORME 231-2024-UNIFSL/DGA-UABAST	01/02/2024	0	NO	NO
Se recomienda la adecuación de los términos de referencia tomando en cuenta los instructivos de los contenidos mínimos que establece la OSCE – Resolución 423-2013 OSCE/PRE, dado que los términos de referencia han sido formulados en base de la directiva que regula adquisiciones menores a las 8 (UIT)								

FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

Se advierte al área usuraria que el servicio de comedor universitario es para 380 raciones convirtiéndose en un servicio de alimentación colectiva, por lo que deberá de tener en cuenta la normativa para establecimientos y funcionamientos de servicios de alimentación.

Se advierte que el área usuaria no habría considerado el aforo de comensales de forma simultáneamente, por lo que seria conveniente tener en cuenta la capacidad de las áreas descritas, almacén, cocina y ambiente de comedor, sugiriéndose un área de 1.4 m2 por comensal.

Se tome en cuenta el personal clave Nutricionista, como representante del contratista, se recomienda que las funciones administrativas deben sr asumidas por el gestor de abastecimiento y/o administrador

Se advierte que respecto a los requisitos de calificación, en la capacidad legal habilitación el área usuaria ha solicitado requisitos que podrían contravenir con los principios que rigen toda contratación pública al solicitar certificación de calibración de balanzas, termómetros por una empresa acredita por INACAL, contar con un Furgón entre otras, toda vez que este requisito esta relacionado a cierta atribución con la que debe de contra el proveedor para realizar dicha actividad, asimismo se advierte que se ha solicitado requisitos que son obligatorios para el perfeccionamiento del contrato.

Se recomienda al área usuaria respecto al requisito de calificación Equipamiento estratégico, se tome en cuenta la dimensión de los equipos necesarios para la ejecución de la prestación del servicio.

Se recomienda al área usuaria, respecto al requisito de calificación infraestructura estratégica, que se definan este requisito ya que no se encuentra claro, debiéndose tomar el aforo necesario.

Respecto al requisito de calificación del personal clave, se recomienda al área usuaria que los ayudantes de cocina, manipuladores de alimentos, mozos de servicio, ayudantes de limpieza, no son personal clave, tampoco tienen formación académica, por lo que deberá suprimirse.

Se recomienda al área usuaria definir las los servicios generales, debiéndose de uniformidad de lo que contiene la parte descriptiva con los requisitos de calificación

2.9 RESPUESTA DEL ÁREA USUARIA

Nº Item	Cantidad total de respuestas a las observaciones	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por el OEC	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por los proveedores	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación
1	9	9	InformE N° 016-2024-UNIFSLB-VPA/DBU	NO	0	NO	NO

El área usuaria ha procedido a la implementación de las recomendaciones establecidas por el órgano encargado de las contrataciones, sin embargo, ha persistido en la contratación del nutricionista, toda vez que se considera que seria el personal clave con responsabilidad ante la entidad, por tratarse de una profesional que tiene relación directa con el objeto del contrato.

Respecto al requisito de capacidad legal, el área usuaria ha efectuado su modificación de forma parcial, prevaleciendo requisitos de calificación y considerando que es responsabilidad del área usuaria definir las características técnicas y responsable de la elaboración del requerimiento.

2.10 AJUSTES QUE SE REALIZARON AL REQUERIMIENTO

Nº Item	Ajustes realizados al requerimiento
	La formulacion de los terminos de referencia se ajusto al instructivo para formular terminos de referencia que recomienda la OSCE
	Se a definido las areas minimas de la infraestructura tomando en cuenta el aforo de comensales
	Se ha definido las funciones y participacion del personal clave (nutricionista)
	Se ha modificado el requisito de calificacion - respecto a la capacidad legal, de forma parcial suprimriendose algunos requisitos de medicion y prevaleciendo otros a responsabilidad del area usuaria.
	Se ha modificado respecto al personal clave, de personal que no incide en la contratacion dado que no tiene formacion academica, como cocineros ayudantes y otros.
	El area usuaria ha definido los servicios generales respecto a la experiencia en la especialidad de la contratacion.

3. INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES DE MERCADO

3.1	FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN	06/02/2024	FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS	12/02/2024
------------	---	------------	------------------------------------	------------

3.2	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	X	NO
<i>De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.</i>				

FORMATO

RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

3.3	POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO (EN CASO DE SERVICIOS EN GENERAL, DE CORRESPONDER)	SI		NO	X
De ser afirmativa la respuesta, sustentar la posibilidad de distribuir la buena pro.					

3.4	SOBRE LA INFORMACIÓN QUE PUEDA UTILIZARSE PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS FACTORES DE EVALUACIÓN	SI		NO	X
De ser afirmativa la respuesta, detallar la información que pueda utilizarse para la determinación de los factores de evaluación.					

3.5	SOBRE OTROS ASPECTOS NECESARIOS QUE TENGAN INCIDENCIA EN LA EFICIENCIA DE LA CONTRATACIÓN	SI		NO	X

4	<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL, "FABIOLA SALAZAR LEGUÍA" DE BAGUA</p> <p style="text-align: center;"><i>Auria Vela Montenegro</i></p> <p style="text-align: center;">----- Mg. AURIA VELA MONTENEGRO CORLAD N° 350 JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO</p>				
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES					