

Formato de pliego de absolución de consultas y observaciones

Nomenclatura del procedimiento de selecciónCONCURSO PUBLICO N° 20-2024-MINEDU/UE 026

Objeto de la contrataciónCONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ALUMNOS DE SEIS (06) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO

N° de orden	Consultas y observaciones					Absolución de las consultas y observaciones	
	Acápites de las Bases			Participante	Consulta y/u Observación	Artículo y norma que se vulnera (en el caso de observaciones)	Precisión de aquello que se incorporará en las Bases a integrarse, de corresponder
	Sección	Numeral y Literal	Pág.				
1	Específico	III B.4	84	SERVICIOS GENERALES SARAYACU E.I.R.L.	Se pide al comité de selección que en los requisitos de calificación en la experiencia del postor en la especialidad el monto facturado equivalente se reduzca a 4,000,000.00 tanto para los ítems 1, 3, 5 y 6 como para los ítems 2 y 4		NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN Considerando que, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, en el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las

						<p>características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Por ello, los participantes deberán considerar que la experiencia constituye un elemento fundamental en la evaluación de los postores debido a que permite a las Entidades, determinar, de manera objetiva, su idoneidad para ejecutar las prestaciones requeridas; ello al comprobarse que estos han ejecutado previamente prestaciones iguales o similares a los que se requiere contratar, es decir, que se mide por la efectiva realización o ejecución de servicios previamente identificados.</p> <p>Siendo pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen potenciales proveedores en la capacidad de atender lo requerido cumpliendo con lo solicitado en los requisitos de calificación, no habiendo recibido cuestionamientos dentro de dicha etapa y habiendo considerando lo establecido por el OSCE El postor debe acreditar un monto facturado acumulado ... que no podrá ser mayor a tres (3) veces el valor estimado de la contratación o del ítem.</p>		
2	Específico	3.2 C	84	DEGAF CONSULTI NG & EXECUTO R E.I.R.L.	<p>1) Solicitamos que en caso la moneda en que se encuentre expresado el contrato no se encuentre en el listado Tipo de Cambio Compra y Venta pueda utilizarse:</p> <ul style="list-style-type: none">- El listado de Tipo de Cambio Contable SBS, y/o- El Tipo de Cambio de la moneda del contrato a dolares de la autoridad competente del lugar de origen de la experiencia y el Tipo de Cambio Venta de dolares a soles de la SBS. <p>Al respecto, teniendo en cuenta el criterio adoptado por el OSCE en el PRONUNCIAMIENTO N° 1103-2019/OSCE-DGR se aceptará que los postores, a fin de acreditar su experiencia, puedan</p>	<p>principio de transparencia y de competencia art 2 de LCE</p>	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN</p> <p>1) El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponde a lo indicado en las Bases página 110, pie de página n° 27</p> <p>2) Se aclara que, al consignar dicha experiencia, deberá acreditar con la documentación sustentatoria que demuestre que si el titular no es el postor y sea sucursal o que la experiencia fue transmitida por</p>	

				<p>actualizar los referidos montos a dólares, siempre que dicha actualización sea realizada conforme a las disposiciones del organismo similar a la SBS o la autoridad competente del lugar de origen, y luego convertir estos montos a soles utilizando el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato. Estos criterios propuestos si son aceptadas por el Ministerio de Transporte y Comunicaciones en sus distintos organos adscritos y procedimientos de selección que convoca, siendo la entidad MTC y sus organos adscritos, entes rectores en materia de prestaciones bajo la decimosegunda disposición complementaria del reglamento. Asimismo, en caso de no adjuntarse la documentación correspondiente, por ser información análoga a un registro público, podrá ser materia de subsanación.</p> <p>2) Además, las bases establecen lo siguiente: (¿) ""Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria corespondiente"". Al respecto, en virtud del principio de transparencia y competencia del artículo 2 de la LCE, así como del principio de legalidad y predictibilidad del artículo 4 de la Ley de Procedimiento Administrativo General, solicitamos precisar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cuales son los documentos sustentatorios que el comité de selección considerará como idoneos para acreditar la experiencia en los casos indicados en el texto precitado que se encuentra en las bases? - ¿Será suficiente documento de registro público y/o estatuto y/o minuta en donde se consigne el registro de sucursal o reorganización societaria? - ¿Que documentos deberá presentarse si es el 	<p>reorganización societaria, deben constar claramente en los documentos de registros públicos para ser consideradas válidas, asimismo corresponde al postor incluir en su oferta toda documentación adicional que demuestre fehacientemente el cumplimiento del requisito de experiencia del postor en la especialidad.</p>	
--	--	--	--	---	--	--

				<p>postor una sucursal o una empresa no domiciliada en Perú o una empresa por reorganización societaria?</p> <p>- Confirmar que dichos documentos, en caso de no encontrarse en la oferta, al ser documentos de carácter analogo a registro público, en virtud del artículo 60, podrán ser subsanados en caso de no ser presentado en la oferta y/o estar incompleto.</p> <p>3) Para la acreditación del monto facturado acumulado, se indica en el ítem (ii) "comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago". En el caso se acredite la experiencia de acuerdo al ítem (ii), se solicita confirmar que el monto a tener en cuenta por cada comprobante de pago sería igual al monto cancelado (depositado) + detracción (4%) + penalidad (de ser el caso) + retención (de ser el caso), debidamente documentado.</p>			
3	Específico	2.3 A	DEGAF CONSULTING & EXECUTOR E.I.R.L.	<p>Solicitamos se acepte como medio alternativo de la garantía de fiel cumplimiento del contrato, la retención del 10% del monto de contrato como fondo de garantía, Esta solicitud en virtud de lo autorizado en la LEY N° 32077 - LEY QUE ESTABLECE UN MEDIO ALTERNATIVO DE GARANTIAS DE CUMPLIMIENTO EN LOS PROCESOS DE CONTRATACION PUBLICA DE LAS MYPE</p> <p>Además indicar que no será necesario presentar garantías de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, por no guardar correspondencia con el objeto de contratación.</p>	Principio de Transparencia de art 2 LCE, LEY N° 32077	<p>Se aclara que lo indicado está establecido en el segundo párrafo de la Nota Importante de la pág. 24 de las Bases</p> <p>"En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de</p>	Se suprimirá el literal b) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases.

						retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2 opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE." Asimismo, se ha indicado: garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, "de ser el caso", texto de las Bases standard que implica una situación posible condicionada al requerimiento, entendiéndose que no aplica al presente procedimiento. Sin embargo, se suprimirá el literal b) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases.		
4	Específico	2.2.1.1		DEGAF CONSULTING & EXECUTOR E.I.R.L.	"Solicitamos ser precisos en indicar si la entidad cuenta o no con la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE para verificar el documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta y, por ende, no correspondería se adjunte a la oferta."	Principio Transparencia art 2 LCE	Se precisa que el comité de selección no cuenta con la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE.	
5	Específico	3.2 B.3.2	83	DEGAF CONSULTING & EXECUTOR E.I.R.L.	Se pide excesiva cantidad de capacitaciones, por lo que se solicita permitir lo siguiente: CAPACITACIÓN Requisitos: a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem Capacitaciones en temas de: ¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40 horas lectivas) y/o ¿Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas? y/o ¿ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem Capacitaciones en temas de: ¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de	principio de transparencia y principio de competencia del artículo 2 de la Ley de Contrataciones	NO SE ACOGE LA OBSERVACION Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe	Con ocasión de las bases integradas el requisito de calificación - literal B.3.2. CAPACITACION, quedará conforme a lo siguiente: (...) B.3.2 CAPACITACION Requisitos: POR CADA ÍTEM a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas: ✓ Buenas prácticas de

				<p>cuarenta (40) horas lectivas y/o ¿ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.</p>	<p>contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Por lo tanto, de acuerdo a lo señalado y con la finalidad de un mejor orden y entendimiento de lo solicitado, en los Términos de Referencia se realizará una precisión a lo solicitado y asimismo se corregirá la descripción del etiquetado de alimentos, el mismo que quedará de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>B.3.2 CAPACITACION Dice: Requisitos:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas). ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. <p>Debe Decir: Requisitos: POR CADA ITEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta</p>	<p>manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o ✓ Contaminación de Alimentos.
--	--	--	--	--	--	--

						<p>(40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o ✓ Contaminación de Alimentos. 	
6	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE CONSULTA: la emisión de constancia o certificado de trabajo, será aceptado si este se evidencia que es (foto imagen pegada) y no firma mano escrito o firma digital.</p>	<p>Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado Literal c)</p> <p>Se aclara que, la experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Asimismo, el postor Declara en el Anexo 2 literal vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección. En este sentido el Comité de Selección no tiene injerencia sobre la forma en que son emitidos los documentos al personal clave que oferte el postor, debiendo los postores considerar que: por el principio de presunción de veracidad, en todo procedimiento administrativo debe presumirse que los documentos presentados y las declaraciones juradas formuladas por los administrados se encuentran con arreglo a ley y responden a la verdad de los hechos que afirman; sin embargo, dicha presunción de veracidad no tiene un carácter absoluto, dado que la sola existencia de una prueba en contra de lo afirmado por el administrado en las</p>	

						declaraciones juradas o de lo indicado en los documentos presentados, obliga a la administración pública a abandonar la precitada presunción administrativa.	
7	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE CONSULTA: para acreditar la constancia o certificado de trabajo, será aceptado si este es emitido por una empresa jurídica o persona natural con negocio. (Empresa Privada)	Se aclara que, la experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Asimismo el postor Declara en el Anexo 2 literal vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección. Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.	
8	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR CONSULTA: la experiencia de haber trabajado en un establecimiento penitenciario en específico, será válido, para acreditar experiencia del personal clave.	Se precisa al participante, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, en el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del	

						<p>requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
9	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADORCONSULTA: la experiencia de haber trabajado en aldeas y/o albergues A que se refiere a aldeas y a que se refiere albergues.</p>	<p>Se precisa al participante, que en el numeral B.4. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionista por cada Ítem</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues (son casas de atención a grupos poblacionales</p>	

						<p>vulnerables) y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues (son casas de atención a grupos poblacionales vulnerables) y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p>	
10	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR CONSULTA: la experiencia de haber trabajado en aldeas y/o albergues Como se acreditará valida la experiencia del personal Nutricionista y Administrador en una Aldea. Como se acreditará valida la experiencia del personal Nutricionista y Administrador en una Albergue.</p>	<p>Se precisa al participante, que en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE de los TDR, se indica como se acreditará la experiencia:</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>	
11	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR CONSULTA: para acreditar experiencia del personal clave, será válida, las constancias y certificados de trabajo emitidos por: Alojamientos, Hospedajes u Hoteles ya que es IGUAL que un Albergue.</p>	<p>Se precisa al participante, que el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p>	

						<p>Asimismo, en el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>Por lo tanto, se precisa al participante, que en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionista por cada Ítem</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.	
12	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE ADMINISTRADOR</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios</p> <p>CONSULTA: nos pueda indicar de forma clara, En que servicios tendrá experiencia el Administrador. Ya que no indica en que tipos de servicios tendrá experiencia el Administrador.</p>	<p>Se precisa al participante, que en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala claramente lo siguiente:</p> <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p>	
13	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>CONSULTA: LA SUSCRIPCIÓN Y EMISIÓN DE LA CONSTANCIAS Y CERTIFICADOS DE TRABAJO, deber ser suscritos y emitidos por los MISMOS: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>SOLICITAMOS nos aclare.</p>	<p>Se precisa al participante que las CONSTANCIAS Y CERTIFICADOS DE TRABAJO, del nutricionista, deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</p>	
14	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE ADMINISTRADOR</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>CONSULTA: LA SUSCRIPCIÓN Y EMISIÓN DE LA CONSTANCIAS Y CERTIFICADOS DE</p>	<p>Se precisa al participante que las CONSTANCIAS Y CERTIFICADOS DE TRABAJO, del Administrador, deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se brindó el servicio.</p> <p>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de</p>	

					TRABAJO, deber ser suscritos y emitidos por los MISMOS: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales. SOLICITAMOS nos aclare.	inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.	
15	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	CONSULTA: LA SUSCRIPCIÓN Y EMISIÓN DE LA CONSTANCIAS Y CERTIFICADOS DE TRABAJO, PUEDEN ser suscritos y emitidos por EMPRESAS QUE SE DEDICAN AL RUBRO GASTRONOMICO, Y SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA. SOLICITAMOS nos aclare.	Se precisa al participante que las CONSTANCIAS Y CERTIFICADOS DE TRABAJO, del Administrador, deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio. • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.	
16	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR OBSERVACION: la experiencia del nutricionista y administrador, están considerando en hospitales y/o clínicas (SECTOR SALUD) FUNDAMENTO: SE TIENE QUE TENER PRESENTE QUE, la edad para ingresar como PACIENTE a un Hospital y clínica, es de 0 años hasta una edad de adulto mayor. Considerando los Rangos de edades descritas, SOLICITAMOS AGREGUE: que la experiencia del personal clave, sea emitidas por: empresas privadas, empresas donde exista comedores, universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas.	No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su	

						<p>participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en <i>hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</i></p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p> <p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de 	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.</p>	
17	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR</p> <p>OBSERVACION: la experiencia del nutricionista y administrador, están considerando en: aldeas y/o albergues (SECTOR ALOJAMIENTO)</p> <p>FUNDAMENTO:</p> <p>SE TIENE QUE TENER PRESENTE QUE, la edad para ingresar a una ALDEA, es de aproximado de 05 años de edad y para un ALBERGUE, 01 año hasta una edad de adulto mayor. Considerando los Rangos de edades descritas, SOLICITAMOS AGREGUE: que la experiencia del personal clave, sea emitidas por: empresas privadas, empresas donde exista comedores, universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas.</p>	<p>No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p>	

						<p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en <i>hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</i></p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p> <p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. 	
--	--	--	--	--	--	--	--

						Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.	
18	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR</p> <p>OBSERVACION: la experiencia del nutricionista y administrador, están considerando en hospitales y/o clínicas (SECTOR SALUD)</p> <p>FUNDAMENTO:</p> <p>SE TIENE QUE TENER PRESENTE QUE, la edad para ingresar como PACIENTE a un Hospital y clínica, es de 0 años hasta una edad de adulto mayor.</p> <p>Considerando los Rangos de edades descritas, SOLICITAMOS AGREGUE: que la experiencia del personal clave, sea emitidas por: empresas privadas, empresas donde exista comedores, universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas.</p>	<p>Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado Literal a), b), c), e) f), i) y j)</p> <p>No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como</p>	

						<p>supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en <i>hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</i></p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p> <p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

							algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.	
19	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR</p> <p>OBSERVACION: la experiencia del nutricionista y administrador, están considerando en: aldeas y/o albergues (SECTOR ALOJAMIENTO)</p> <p>FUNDAMENTO:</p> <p>SE TIENE QUE TENER PRESENTE QUE, la edad para ingresar a una ALDEA, es de aproximado de 05 años de edad y para un ALBERGUE, 01 año hasta una edad de adulto mayor. Considerando los Rangos de edades descritas, SOLICITAMOS AGREGUE: que la experiencia del personal clave, sea emitidas por: empresas privadas, empresas donde exista comedores, universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas.</p>	Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado Literal a), b), c), e) f), i) y j)	<p>No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p>	

						<p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p> <p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

20	Específico	3.2 b.4	84	<p>KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.</p> <p>SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR OBSERVACION: la experiencia del nutricionista y administrador, están considerando en: escuelas de formación de las fuerzas armadas. FUNDAMENTO: SE TIENE QUE TENER PRESENTE QUE, la edad para ingresar a una ESCUELAS DE FORMACIÓN DE LAS FUERZAS ARMADAS, es de 18 a 30 años de edad. (Edad Madura) Considerando los Rangos de edades descritas, SOLICITAMOS AGREGUE: que la experiencia del personal clave, sea emitidas por: empresas privadas, empresas donde exista comedores, universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas.</p>	<p>Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado Literal a), b), c), e) f), i) y j)</p> <p>No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante,</p>	
----	------------	------------	----	---	---	--

						<p>máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p> <p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.</p>	
21	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	SOBRE EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR la experiencia del nutricionista y administrador, están considerando en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.	<p>Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado</p> <p>No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los</p>	

				<p>OBSERVACION: SOLICITAMOS, que la acreditación sea tal cual que el CP 014-2022-MINEDU/UE026 emitidas por: empresas privadas, empresas donde exista comedores, universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas</p>	<p>Literal a), b), c), e) f), i) y j)</p>	<p>requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en <i>hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</i></p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p> <p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none">• Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.</p>		
22	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>OBSERVACION: están considerando en hospitales y/o clínicas (SECTOR SALUD)</p> <p>FUNDAMENTO: SE TIENE QUE TENER PRESENTE QUE, la edad para ingresar como PACIENTE a un Hospital y clínica, es de 0 años hasta una edad de adulto mayor. (LOS CUALES LOS PACIENTES RECIBEN LA ALIMENTACION)</p> <p>Considerando los Rangos de edades descritas,</p>	<p>Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado</p> <p>Literal a), b), c), e) f), i) y j)</p>	<p>No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p>	

				<p>SOLICITAMOS AGREGUE: que la experiencia del POSTOR, sea ACREDITADAS con: empresas privadas, empresas donde exista comedores, Universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas.</p>	<p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en <i>hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</i></p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p>	
--	--	--	--	---	---	--

						<p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.</p>	
23	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD OBSERVACION: están considerando en: aldeas y/o albergues (SECTOR ALOJAMIENTO) FUNDAMENTO: SE TIENE QUE TENER PRESENTE QUE, la edad para ingresar a una ALDEA, es de aproximado de 05 años de edad y para un ALBERGUE, 01 año hasta una edad de adulto mayor. (LOS CUALES son personas que RECIBEN LA ALIMENTACION) Considerando los Rangos de edades descritas, SOLICITAMOS AGREGUE: que la experiencia del POSTOR, sea ACREDITADAS con: empresas privadas, empresas donde exista comedores, Universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas.</p>	<p>Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado Literal a), b), c), e) f), i) y j)</p> <p>No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los</p>	

						<p>conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en <i>hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</i></p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p> <p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.</p>	
24	Específico	3.2 b.4	84	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>OBSERVACION: están considerando en: escuelas de formación de las fuerzas armadas.</p> <p>FUNDAMENTO:</p> <p>SE TIENE QUE TENER PRESENTE QUE, la edad para ingresar a una ESCUELA DE FORMACIÓN DE LAS FUERZAS ARMADAS, es de 18 a 30 años de edad. (Edad Madura). (LOS CUALES son JOVENES Y ADULTOS que RECIBEN LA ALIMENTACION)</p> <p>Considerando los Rangos de edades descritas, SOLICITAMOS AGREGUE: que la experiencia del POSTOR, sea ACREDITADAS con: empresas privadas, empresas donde exista comedores, Universidades, penales, cuarteles, Entidades públicas y privadas.</p>	<p>Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado</p> <p>Literal a), b), c), e) f), i) y j)</p> <p>No se acoge la observación, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p>	

						<p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>En relación a lo requerido, en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala:</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios de alimentación en <i>hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</i></p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en establecimientos penitenciarios requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en dicha institución.</p> <p>Por lo tanto, es preciso tener presente que la constancia deberá de ser emitidos por la entidad u organización a la cual se le brindó el servicio.</p> <p>En el literal B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en el punto IMPORTANTE, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del 	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública.</p>	
25	General	Resumen	resu	KEWTHOR UNLIMITE D E.I.R.L. - KEWTHOR E.I.R.L.	<p>Distinguido comité de selección, SOLICITAMOS Se Muestre a las empresas que se hizo la indagación de mercado, Para sacar el valor estimado requerimos solo los nombres de las empresas.</p>	<p>Se aclara que, el artículo 54 del Reglamento detalla la información que debe ser pública desde la convocatoria del procedimiento de selección se advierte que, por disposición del referido dispositivo del Reglamento, el valor estimado no debe ser público en la convocatoria del procedimiento de selección, la finalidad de ello es que los postores realicen un análisis de costos para presentar sus ofertas económicas, es decir, que oferten lo que les cuesta lo requerido por la Entidad. En este sentido, se advierte que el participante pretende no realizar dicho análisis de costos debiendo observar los principios de integridad y competencia entre otros que rigen a las contrataciones del estado.</p>	
26	General	3.2 b.4	84	QUISPE HUAMAN YENNI NAYDA	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD OBSERVACION: Servicios de alimentación colectiva brindados en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales DISTINGUIDO COMITÉ DE SELECCIÓN, las universidades son espacios educativos donde se forman jóvenes para ser profesionales, los cuales estos reciben alimentación por empresas</p>	<p>al amparo de la del literal a) y b) del artículo 2 de la ley de contrataciones.</p> <p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la</p>	

				<p>concesionarias, SOLICITAMOS SEA AGREGADOS PARA ACREDITAR EXPERIENCIA DEL POSTOR.</p> <p>DE la misma forma todas las instituciones públicas y privadas, contratan a empresas concesionarias de alimentación, para brindar alimentación de calidad a sus trabajadores. Por lo cual SOLICITAMOS SEA AGREGADOS PARA ACREDITAR EXPERIENCIA DEL POSTOR.</p>	<p>contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar lo requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
27	Específico	3.2 b.4	84	QUISPE HUAMAN YENNI NAYDA	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD DICE: Servicios de alimentación colectiva brindados en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales</p> <p>DISTINGUIDO COMITÉ DE SELECCIÓN, los Centros de Internamiento de menores o Reformatorio o Establecimientos correccional, donde habitan menores de edad QUIENES COMETIERON DELITOS Y estos se rehabilitan.</p> <p>CONSULTA: ¿ese tipo de experiencia SERA VALIDAD para acreditar experiencia del postor?</p>	<p>principio de transparencia artículo 2 LCE</p> <p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de</p>	

						<p>“servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar lo requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

							normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado	
28	General	3.2 b.4	84	QUISPE HUAMAN YENNI NAYDA	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>Dice: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16¿000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los Ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los Ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14¿700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)</p> <p>Observación: SOLICITAMOS AL DIGNO COMITÉ DE SELECCIÓN, que reduzca el monto facturado a 7 millones de soles, al amparo de la del literal a) y b) del artículo 2 de la ley de contrataciones.</p>	principio de libertad de concurrencia. al amparo de la del literal a) y b) del artículo 2 de la ley	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN</p> <p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Asimismo, los participantes deberán considerar que la experiencia constituye un elemento fundamental en la evaluación de los postores debido a que permite a las Entidades, determinar, de manera objetiva, su idoneidad para ejecutar las prestaciones requeridas; ello al comprobarse que estos han ejecutado previamente prestaciones iguales o similares a los que se requiere contratar, es decir, que se mide por la efectiva realización o ejecución de servicios previamente identificados.</p>	

						Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.	
29	Específico	3.2 b.4	84	QUISPE HUAMAN YENNI NAYDA	<p>SOBRE EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>DICE: Servicios de alimentación colectiva brindados en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales</p> <p>OBSERVACION: DISTINGUIDO COMITÉ DE SELECCIÓN, SOLICITAMOS integren a los centros de internamiento de menores o Reformatorio o establecimientos correccional, donde habitan menores de edad QUIENES COMETIERON DELITOS Y estos se rehabilitan. Ya que esos individuos están en etapa escolar colegio.</p>	<p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto</p>	

						<p>Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar lo requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado</p>	
30	Específico	3.2 C	84	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA	sobre la EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD En las bases administrativas señala: el postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16,000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los Ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para	Artículo 2. a) Libertad de Concurrency, b) NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran	

			<p>- EXICORP S.A.</p> <p>los Ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14,700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación colectiva brindados en: Hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas Armadas y policiales</p> <p>Al respecto solicitamos que se reduzca la experiencia en la especialidad y ampliar los servicios que se consideran como similares por ser servicios vinculados al presente proceso con la finalidad de promover una mayor cantidad de concurrencia de postores y una libre participación a lo cual solicitamos sea de la siguiente forma: En las bases administrativas señala: el postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 7,000,000.00 (SIETE MILLONES CON 00/100 SOLES), para los Ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los Ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 4,000,000.00 (CUATRO MILLONES CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación colectiva brindados en: Hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas Armadas y/o policiales y/o universidades públicas o privadas y/o ejército peruano y/o empresas</p>	<p>igualdad de trato, c) Transparencia, e) Competencia y f)</p>	<p>el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Asimismo, los participantes deberán considerar que la experiencia constituye un elemento fundamental en la evaluación de los postores debido a que permite a las Entidades, determinar, de manera objetiva, su idoneidad para ejecutar las prestaciones requeridas; ello al comprobarse que estos han ejecutado previamente prestaciones iguales o similares a los que se requiere contratar, es decir, que se mide por la efectiva realización o ejecución de servicios previamente identificados.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
--	--	--	--	---	---	--

31	Específico	3.2 b.3.2	83	<p>EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.</p> <p>Con respecto a la CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL - CAPACITACIÓN Requisitos: a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem Capacitaciones en temas de: ¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de Cuarenta (40) horas lectivas). ¿Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas? ¿Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas Acreditación: Se acreditará con copia simple de Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros Documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud ¿ DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro. Al respecto solicitamos sea más coherente al solicitar la cantidad de horas lectivas de la capacitación del personal clave y su respectiva acreditación ya que nos parece desproporcionado la cantidad de horas lectivas solicitadas así como su acreditación puesto que limita a la participación libre de postores por lo cual solicitamos requerimos sea de la siguiente forma: a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem Capacitaciones en temas de: ¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de 10 horas lectivas. Y/O ¿ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de 10 horas lectivas. Y/O ¿ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de 10 horas lectivas Acreditación: Se acreditará con copia simple de Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros Documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud ¿ DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro y/o entidades privadas y/o personas naturales especializadas</p>	<p>Artículo 2. a) Libertad de Concurrencia, b) igualdad de trato, c) Transparencia, e) Competencia y f)</p> <p>NO SE ACOGE LA OBSERVACION</p> <p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Por lo tanto, de acuerdo a lo señalado y con la finalidad de un mejor orden y entendimiento de lo solicitado, en los Términos de Referencia se realizará una precisión a lo solicitado y asimismo se corregirá la descripción del etiquetado de alimentos, el mismo que quedará de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>B.3.2 CAPACITACION Dice: Requisitos:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas 	<p>Con ocasión de las bases integradas el requisito de calificación - literal B.3.2. CAPACITACION, quedará conforme a lo siguiente: (...)</p> <p>B.3.2 CAPACITACION Requisitos: POR CADA ÍTEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas) o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (En este
----	------------	--------------	----	---	--	---

						<p>lectivas).</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. <p>Debe Decir: Requisitos: POR CADA ITEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o ✓ Contaminación de Alimentos. 	<p><i>punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contaminación de Alimentos.
32	Específico	3.2 b.3.2	83	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA	<p>Con respecto a la CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL - CAPACITACIÓN</p> <p>Requisitos:</p> <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem Capacitaciones en temas de:</p>	<p>Artículo 2. a) Libertad de Concurrencia, b)</p> <p>NO SE ACOGE LA OBSERVACION</p> <p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción</p>	<p>Con ocasión de las bases integradas el requisito de calificación - literal B.3.2. CAPACITACION, quedará conforme a lo siguiente:</p>

			<p>- EXICORP S.A.</p> <p>¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.</p> <p>¿ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas?</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros Documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud ¿ DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro.</p> <p>Al respecto solicitamos sea más coherente al solicitar la cantidad de horas lectivas de la capacitación del personal clave y su respectiva acreditación ya que nos parece desproporcionado la cantidad de horas lectivas solicitadas así como su acreditación puesto que limita a la participación libre de postores por lo cual solicitamos requerimos sea de la siguiente forma:</p> <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem</p> <p>Capacitaciones en temas de:</p> <p>¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de 10 horas lectivas.</p> <p>¿ Y/O Contaminación de Alimentos, con un mínimo de 10 horas lectivas.</p> <p>Se acreditará con copia simple de Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros Documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud ¿ DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o</p>	<p>igualdad de trato, c) Transparencia, e) Competencia y f)</p>	<p>objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Por lo tanto, de acuerdo a lo señalado y con la finalidad de un mejor orden y entendimiento de lo solicitado, en los Términos de Referencia se realizará una precisión a lo solicitado y asimismo se corregirá la descripción del etiquetado de alimentos, el mismo que quedará de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>B.3.2 CAPACITACION Dice: Requisitos:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40 horas lectivas). ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem</p>	<p>(...)</p> <p>B.3.2 CAPACITACION Requisitos: POR CADA ÍTEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o ✓ Contaminación de Alimentos.
--	--	--	---	---	---	--

					entidades públicas especializadas en el rubro y/o entidades privadas y/o personas naturales especializadas		<p>Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. <p>Debe Decir: POR CADA ITEM</p> <p>Requisitos:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o ✓ Contaminación de Alimentos. 	
33	Específico	3.2 C	84	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	<p>OBSERVACION SOBRE LA EXPERIENCIA DEL POSTOR</p> <p>EL EJERCITO DEL PERU, es representativo de las Fuerzas Armadas, una de las instituciones más importantes del Perú; y para la alimentación de su personal: comandantes, Mayores, Oficiales y Técnicos, realizan contratación de empresas del rubro de alimentación. todos aquellos están impedidos a participar en el presente proceso de contratación en las condiciones actuales, Lo cual está prohibido por la Ley de Contrataciones del Estado.</p>	<p>Artículo 2. a) Libertad de Concurrencia, b) igualdad de trato, c) Transparencia, e)</p>	<p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p>	

				<p>SOLICITAMOS también que incluya experiencia en Ministerios, Fuerzas Armadas y/o Empresas diversas. Ya que la experiencia brindada en las Fuerzas Armadas, resulta ser similar ya que se brinda una Alimentación Completa por su mismo hecho que hacen desgaste físico y mental, además se atiende Dietas para generar masa corporal y bajar de peso, cosa muy parecida con los estudiantes de 3ro a 5to de los COAR DEL PERU.</p> <p>como antecedente son los:</p> <p>¿ Concurso Público N° 012 2019-MINEDU/UE026 - Servicio de Alimentación para los Alumnos de siete (07) Colegios de Alto Rendimiento</p> <p>¿ CP-SM-25-2017-MINEDU/UE 026-1 (SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ALUMNOS DE SIETE (07) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO PARA EL 2018 Y 2019).</p> <p>¿ CONCURSO PÚBLICO N° 08-2021-MINEDU/UE026 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ALUMNOS DEL COLEGIO DE ALTO RENDIMIENTO DE JUNIN</p> <p>¿ CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-MINEDU/UE026 - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DE ONCE (11) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO</p> <p>¿ CONCURSO PÚBLICO N° 003-2023-MINEDU/UE026 - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ALUMNOS DE SEIS (06) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO</p> <p>las bases INTEGRADAS incluyeron experiencia en EMPRESAS, sin embargo ¿Cuál sería la razonabilidad para prohibir en este proceso de selección?</p> <p>Por lo expuesto y de acuerdo con lo señalado en el literal a. del artículo 2 de la ley de contrataciones del estado, observamos dichas restricciones por lo tanto solicitamos al comité de selección en coordinación con el área usuaria modificar dichas limitaciones</p>	Competencia y f)	<p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar lo requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a</p>	
--	--	--	--	--	------------------	--	--

						prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.	
34	Específico	3.2 b.3.2	83	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	<p>SOBRE LA ACREDITACION DE CAPACITACION. CONSULTA: se podrá acreditar CAPACITACION, con certificados de capacitación emitidos por empresas de capacitación y/o profesionales capacitadores. Teniendo en consideración el principio de razonabilidad. La razonabilidad es un criterio íntimamente vinculado al valor Justicia y está en la esencia misma del Estado constitucional de derecho. Se expresa como un mecanismo de control o interdicción de la arbitrariedad de los poderes públicos en el uso de las facultades discrecionales, y exige que las decisiones que se toman en ese contexto, respondan a criterios de racionalidad y que no sean arbitrarias. Como lo ha sostenido este Colegiado, ¿implica encontrar justificación lógica en los hechos, conductas y circunstancias que motivan todo acto discrecional de los poderes públicos.</p>	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACION</p> <p>En primer lugar, es preciso señalar que, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>En relación a las horas de capacitación se debe indicar que se ha considerado una cantidad mínima de horas de capacitación del personal clave que garantice el conocimiento de los temas en relación al requerimiento del servicio alimentación, motivando que lo requerido es un servicio que debe conservar y ejecutar principios de higiene, calidad e inocuidad para la población estudiantil.</p>	

						<p>Asimismo, se enfatiza que este tipo de capacitaciones son muy comerciales, con referencia a 40 horas lectivas y de fácil acceso y son dictadas por diferentes instituciones, universidades, colegios profesionales, entidades públicas especializada en el rubro</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
35	Específico	3.1	49	<p>INDRA LATINVEST EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA</p>	<p>NORMAS MINIMAS A TOMAR EN CUENTA RESOLUCION SUPREMA N° 0019-81-SA/DVM Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva DICE: en definición de términos SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVO.- designese así a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por así o a través de concesionario a instituciones tales como: Ministerios Instituciones Públicas descentralizadas, Fabricas, Empresas, Universidades, colegios, Guarderías, Albergues, Centros e readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</p> <p>Consultamos: Para presentarnos a este proceso de selección, será permitido acreditar experiencia del postor con: ¿servicios preparación de comidas en entidades Deportivas, sean academias, Clubes, ligas y/o federaciones, empresas, energía, Instituciones Públicas, bancos y otras donde se brinda alimentación colectiva?</p>	<p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los</p>	

						<p>potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar lo requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.</p>	
36	Específico	3.1	50	INDRA LATINVEST EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	<p>RESOLUCIÓN MINISTERIAL NRO 157-2021-MINSA QUE APRUEBA LA NORMA TÉCNICA SANITARIA, NTS NRO 173-MINSA /2021/DIGESA (NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA)</p> <p>DICE: Servicio de Alimentación Colectiva; son aquellas que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados al consumo de grupo de</p>	<p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la</p>	

				<p>personas reunidas en un lugar determinado para tal fin (Centros Educativos, Empresas, Fabricas, Instituciones, Residencias, y similares)</p> <p>Consultamos: Para presentarnos a este proceso de selección, será permitido acreditar experiencia del postor con:</p> <p>¿servicios preparación de comidas en entidades Deportivas, sean academias, Clubes, ligas y/o federaciones, empresas, energía, Instituciones Públicas, bancos y otras donde se brinda alimentación colectiva?</p>	<p>contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar lo requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio</p>	
--	--	--	--	---	--	--

							media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.	
37	Específico	3.2 C	84	INDRA LATINVEST EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR</p> <p>Solicitan experiencia similar brindados en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>Observación: Solicitamos que incorpores más servicios similares, ya que dentro del cuerpo del Términos de Referencia, exactamente en NORMAS MINIMAS A TOMAR EN CUENTA, en la página 49 y 50. Indica expresamente las siguientes normas.</p> <p>¿ RESOLUCION SUPREMA N° 0019-81-SA/DVM. ¿ RESOLUCIÓN MINISTERIAL NRO 157-2021-MINSA QUE APRUEBA LA NORMA TÉCNICA SANITARIA, NTS NRO 173-MINSA /2021/DIGESA.</p> <p>Estos indicando una lista de servicios similares de Servicio de Alimentación Colectiva.</p> <p>Por lo que SOLICITAMOS, incorpore para acreditar experiencia del postor lo siguiente: Centros Educativos, Empresas, Fabricas, Instituciones públicas y privadas.</p>	<p>Artículo 2. a) Libertad de Concurrencia, b) igualdad de trato, c) Transparencia, e) Competencia y f)</p>	<p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con</p>	

						<p>habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar lo requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.</p>		
38	Específico	3.2 C	84	INDRA LATINVEST EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR</p> <p>Solicitan El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16¿000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los Ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los Ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14¿700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Observación:</p> <p>Solicitamos que reduzca el monto facturado a 8,000,000.00 OCHO MILLONES DE SOLES, para generar mas cantidad de postores y de verdad cumplir los principios de la ley de contrataciones del estado.</p>	<p>Artículo 2. a) Libertad de Concurrencia, b) igualdad de trato, c) Transparencia, e) Competencia y f)</p>	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN</p> <p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las</p>	

						<p>características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Asimismo, los participantes deberán considerar que la experiencia constituye un elemento fundamental en la evaluación de los postores debido a que permite a las Entidades, determinar, de manera objetiva, su idoneidad para ejecutar las prestaciones requeridas; ello al comprobarse que estos han ejecutado previamente prestaciones iguales o similares a los que se requiere contratar, es decir, que se mide por la efectiva realización o ejecución de servicios previamente identificados.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>		
39	Específico	3.2 B.3.2	83	INDRA LATINVEST EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	<p>CAPACITACION Solicitan CAPACITACION Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud ¿ DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro. Observación: Solicitamos que incorpores A EMPRESAS PRIVADAS Y PERSONAS NATURALES ESPECIALIZADAS, ya que dentro del cuerpo del Términos de Referencia, exactamente en NORMAS MINIMAS A TOMAR EN CUENTA, en la página 49 y 50. Indica expresamente las siguientes normas. ¿ DECRETO</p>	<p>Artículo 2. a) Libertad de Concurrencia, b) igualdad de trato, c) Transparencia, e) Competencia y f)</p>	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACION</p> <p>En primer lugar, es preciso señalar que, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o</p>	

				<p>SUPREMO N° 007-98-SA Esto indicando EN SU ARTICULO 85, TAXATIVAMENTE DICE: La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas. Por lo que SOLICITAMOS, incorpore para acreditar CAPACITACION emitidas por EMPRESAS PRIVADAS Y PERSONAS NATURALES ESPECIALIZADAS Ya que se evidencia, y es notorio el Confeccionamiento de requisitos para una empresa.</p>	<p>deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Se señala que las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud - DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro.</p> <p>Esto a razón, que las mencionadas entidades de formación académica, direcciones regionales de salud y colegios profesionales cumplen con estándares de formación según lineamientos de la autoridad sanitaria que imparte y se replique mediante las capacitaciones.</p> <p>La posible inclusión de empresas privadas y personas especializadas (no se tiene identificado este criterio) genera el riesgo que estas no cumplan según lo dispuesto por la autoridad sanitaria y/o estas no cumplan con la actividad requerida para brindar capacitaciones por su giro económico.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la</p>	
--	--	--	--	--	---	--

							normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.	
40	Específico	2.2 2.2.1	17	INDRA LATINVEST EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	CONSULTA Amparado en los literales a), b), c), y e) del artículo 2 ¿Principios que rigen las contrataciones de la LCE, realizo la consulta: Para que la oferta sea ADMITIDA el postor SOLO deberá acreditar los documentos solicitados en el numeral 2.2.1.1. ¿Documentos para la admisión de la oferta ¿. El Comité de Selección no solicitará otra documentación adicional a los ya establecidos para admitir la oferta.		Se precisa que para etapa de ADMISIÓN, se deberá cumplir con la presentación de la Documentación Obligatoria (por cada ítem) indicada en el numeral 2.2.1.1.del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases (Páginas 17 y 18).	
41	Específico	3.2 3.2	83	INDRA LATINVEST EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	CONSULTA Amparado en los literales a), b), c), e), f), y j) del artículo 2 ¿Principios que rigen las contrataciones¿ de la LCE y numeral 49.1 del artículo 49. Requisitos de calificación del RLCE, realizo la siguiente consulta: Sobre los ¿Requisitos de Calificación¿: Para que la oferta sea CALIFICADA el postor SOLO deberá acreditar los documentos solicitados en los numerales B. ¿CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL¿, - B.3.2 CAPACITACIÓN ¿ B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE y C. ¿EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD¿. El Comité de Selección no solicitará otra documentación adicional a los ya establecidos en dichos literales para que la oferta sea calificada. Ver OPINIÓN Nº 115-2021/DTN		Se precisa que en esa etapa, para ser declarada la oferta como CALIFICADA el postor debe acreditar el cumplimiento de los Requisitos de Calificación detallados desde la página 83 a la 86 de las Bases que incluye los literales B.3.1, B.3.2, B.4 y C.	
42	Específico	3.2 B.3.2	83	INDRA LATINVEST EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	CAPACITACION Solicitan CAPACITACION Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas Y/O Colegios Profesionales. Observación: Solicitamos SUPRIMA la acreditará con copia	Artículo 2. a) Libertad de Concurrencia, b) igualdad de trato, c)	NO SE ACOGE LA OBSERVACION En primer lugar, es preciso señalar que, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción	

				<p>simple de certificados, constancias u otros de: COLEGIOS PROFESIONALES. Y sea cambiado por PERSONAS NATURALES ESPECIALIZADAS. Ya que estos cuentan con estudios y son habilitados por sus colegios para ejercer su profesión, ATENTANDO CON SU DERECHO AL TRABAJO.</p> <p>Maxime: un profesional de Educación Secundaria NO PODRIA DICTAR CLASES. Solo el Decano de colegio de PROFESORES. (ESO HACE ENTENDER ESTE REQUISITO)</p>	<p>Transparencia, e) Competencia y f)</p>	<p>objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Se señala que las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud - DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro.</p> <p>Esto a razón, que las mencionadas entidades de formación académica, direcciones regionales de salud y colegios profesionales cumplen con estándares de formación según lineamientos de la autoridad sanitaria que imparte y se replique mediante las capacitaciones.</p> <p>La posible inclusión de personas especializadas (no se tiene identificado este criterio) genera el riesgo que estas no cumplan según lo dispuesto por la autoridad sanitaria y/o estas no cumplan con la actividad requerida para brindar capacitaciones por su giro económico.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--

						por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.	
43	Específico	3.2 C	84	JM SERVICIO S DE ALIMENTA CION Y CATERING E.I.R.L.	SOLICITO AL COMITE REDUCIR LA EXPERIENCIA DEL POSTOR A 07 MILLONES PARA PROMOVER UNA MAYOR CONCURRENCIA DE PSOTORES.	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN</p> <p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Asimismo, los participantes deberán considerar que la experiencia constituye un elemento fundamental en la evaluación de los postores debido a que permite a las Entidades, determinar, de manera objetiva, su idoneidad para ejecutar las prestaciones requeridas; ello al comprobarse que estos han ejecutado previamente prestaciones iguales o similares a</p>	

						<p>los que se requiere contratar, es decir, que se mide por la efectiva realización o ejecución de servicios previamente identificados.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
44	Específico	3.2 B.3.1	83	JM SERVICIOS DE ALIMENTACION Y CATERING E.I.R.L.	SE SOLICITA AL COMITE CONSIDERAR COMO A BACHILLERES O TITULADOS EN ADMINISTRACION, GESTION O GESTION PUBLICA; ASI COMO ADMINISTRADORES DE EMPRESAS, ADMINISTRACION Y MARKETING ENTRE OTROS COMO APTOS PARA ACREDITACION DEL SUPERVISOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION	<p>Se precisa al participante, con la finalidad de permitir una mayor participación de postores se acepta en parte lo solicitado, por lo tanto, en el literal B.3.1 FORMACION ACADEMICA, b. 1 Administrador, se efectuara la siguiente modificación:</p> <p>B.3.1 FORMACION ACADEMICA Dice: Requisitos: (...)</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio nivel universitario por cada ítem</u> Profesional Titulado o Bachiller en: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Administración, o ✓ Ingeniería Alimentaria, o ✓ Contador, o ✓ Economista, o ✓ Ingeniería de Industrias Alimentarias, o ✓ Ingeniería Industrial, o ✓ Hotelería y Turismo, o ✓ Administración y Negocios Internacionales. </p> <p>Debe Decir: Requisitos:</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio nivel</u></p>	<p>Con ocasión de las bases integradas el requisito de calificación - literal B.3.1. FORMACION ACADEMICA, quedará conforme a lo siguiente: (...) B.3.1 FORMACION ACADEMICA (...) Requisitos:</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio nivel universitario por cada ítem</u> Profesional Titulado o Bachiller en: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Administración, o ✓ Ingeniería Alimentaria, o ✓ Contador, o ✓ Economista, o ✓ Ingeniería de Industrias Alimentarias, o ✓ Ingeniería Industrial, o ✓ Hotelería y </p>

						<p>universitario por cada Ítem</p> <p>Profesional Titulado o Bachiller en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Administración, o ✓ Ingeniería Alimentaria, o ✓ Contador, o ✓ Economista, o ✓ Ingeniería de Industrias Alimentarias, o ✓ Ingeniería Industrial, o ✓ Hotelería y Turismo, o ✓ Administración y Negocios Internacionales. ✓ Administración de empresas ✓ Administración y marketing 	<p>Turismo, o</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Administración y Negocios Internacionales. ✓ Administración de empresas ✓ Administración y marketing
45	Específico	3.2 C	84	<p>JM SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y CATERING E.I.R.L.</p>	<p>SE SOLICITA AL COMITE CONSIDERAR COMO EXPERIENCIA DEL POSTOR EL SUMINISTRO Y/O SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS YA QUE CUMPLE CON EL MISMO OBJETIVO AL BRINDAR RACIONES, MENUS U OTRA DENOMINACION A LOS USUARIOS.</p>	<p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p>	

						<p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar lo requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en los tipos de alimentación señalados por el participante.</p>	
46	Específico	3.2 B.3.2	83	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	<p>a. 2 Profesionales Nutricionista¿ Capacitaciones en temas de: Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40 horas lectivas).¿ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas? ¿Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivasCOSULTAMOS: en salva guarda de permitir una mayor participación de empresas que cumplan con el presente requisito SE PUEDE reducir la cantidad de horas lectivas como Capacitación a 20 horas lectivas?</p>	<p>En primer lugar, es preciso señalar que, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o</p>	

					<p>deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>En relación a las horas de capacitación se debe indicar que se ha considerado una cantidad mínima de horas de capacitación del personal clave que garantice el conocimiento de los temas en relación al requerimiento del servicio alimentación, motivando que lo requerido es un servicio que debe conservar y ejecutar principios de higiene, calidad e inocuidad para la población estudiantil.</p> <p>Asimismo, se enfatiza que este tipo de capacitaciones son muy comerciales, con referencia a 40 horas lectivas y de fácil acceso y son dictadas por diferentes instituciones, universidades, colegios profesionales, entidades públicas especializada en el rubro</p> <p>Finalmente, es importante, tener en cuenta que en el liberal c) Del Personal, del numeral 3.1.2., de las Base Estándar, se señala: (...)</p> <p>En caso de requerirse capacitación al personal, ésta debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

47	Específico	3.2 B.3.2	83	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	<p>a. 2 Profesionales Nutricionista</p> <p>¿ Capacitaciones en temas de: Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40 horas lectivas).</p> <p>¿ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas?</p> <p>¿ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas</p> <p>COSULTAMOS: al comité de selección y al área usuaria ACLARE si se podrá elegir (01) tema descrito de 40 horas lectivas o, tendrá que tener todos los temas de capacitación con duración independiente de 40 horas lectivas.</p>	<p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Por lo tanto, de acuerdo a lo señalado y con la finalidad de un mejor orden y entendimiento de lo solicitado, en los Términos de Referencia se realizará una precisión a lo solicitado y asimismo se corregirá la descripción del etiquetado de alimentos, el mismo que quedará de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>B.3.2 CAPACITACION Dice: Requisitos:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40 horas lectivas). 	<p>Con ocasión de las bases integradas el requisito de calificación - literal B.3.2. CAPACITACION, quedará conforme a lo siguiente: (...)</p> <p>B.3.2 CAPACITACION Requisitos: POR CADA ÍTEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas) o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b.1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (En este
----	------------	--------------	----	--	---	--	--

						<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. <p>Debe Decir: Requisitos: POR CADA ITEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o ✓ Contaminación de Alimentos. 	<p><i>punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contaminación de Alimentos.
48	Específico	3.2 B.3.2	83	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD	<p>b. 1 Administrador del Servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ¿ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de 	<p>En primer lugar, es preciso señalar que, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción</p>	

				<p>ABILIDAD LIMITADA</p> <p>cuarenta (40) horas lectivas</p> <p>COSULTAMOS: en salva guarda de permitir una mayor participación de empresas que cumplan con el presente requisito SE PUEDE reducir la cantidad de horas lectivas como Capacitación a 20 horas lectivas?</p>	<p>objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>En relación a las horas de capacitación se debe indicar que se ha considerado una cantidad mínima de horas de capacitación del personal clave que garantice el conocimiento de los temas en relación al requerimiento del servicio alimentación, motivando que lo requerido es un servicio que debe conservar y ejecutar principios de higiene, calidad e inocuidad para la población estudiantil.</p> <p>Asimismo, se enfatiza que este tipo de capacitaciones son muy comerciales, con referencia a 40 horas lectivas y de fácil acceso y son dictadas por diferentes instituciones, universidades, colegios profesionales, entidades públicas especializada en el rubro</p> <p>Finalmente, es importante, tener en cuenta que en el liberal c) Del Personal, del numeral 3.1.2., de las Base Estándar, se señala: (...)</p>	
--	--	--	--	---	---	--

						En caso de requerirse capacitación al personal, ésta debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas.	
49	Específico	3.2 B.3.2	83	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	<p>b. 1 Administrador del Servicio</p> <p>¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.</p> <p>¿Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas</p> <p>COSULTAMOS: al comité de selección y al área usuaria ACLARE si se podrá elegir (01) tema descrito de 40 horas lectivas o, tendrá que tener todos los temas de capacitación con duración independiente de 40 horas lectivas.</p>	<p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Por lo tanto, de acuerdo a lo señalado y con la finalidad de un mejor orden y entendimiento de lo solicitado, en los Términos de Referencia se realizará una precisión a lo solicitado y asimismo se corregirá la descripción del etiquetado de alimentos, el mismo que quedará de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>B.3.2 CAPACITACION Dice: Requisitos:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada ítem</p>	<p>Con ocasión de las bases integradas el requisito de calificación - literal B.3.2. CAPACITACION, quedará conforme a lo siguiente: (...) B.3.2 CAPACITACION Requisitos: POR CADA ÍTEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP (<i>En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas</i>) o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los</p>

						<p>Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas). ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem</p> <p>Capacitaciones en temas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. <p>Debe Decir: Requisitos: POR CADA ITEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o ✓ Contaminación de Alimentos. 	<p>siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o ✓ Contaminación de Alimentos.
--	--	--	--	--	--	---	--

50	Específico	Tdr normas	49	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	NORMAS MINIMAS A TOMAR EN CUENTA POR EL CONTRATISTA La prestación del servicio de alimentación para los alumnos del COAR, así como las actividades, los protocolos y procedimientos que comprende, se encuentran enmarcadas en las siguientes LEYES Y NORMAS: DECRETO SUPREMO NRO 007-98-SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. CONSULTAMOS: al comité de selección ACLARE si se tomara en cuenta dicho DECRETO SUPREMO NRO 007-98-SA o, NO se tomará en cuenta en este proceso de selección.		Se precisa al participante que en el numeral 9. NORMAS MÍNIMAS A TOMAR EN CUENTA POR EL CONTRATISTA, de los TÉRMINOS DE REFERENCIA, se encuentra enunciado dicha norma. Por lo consiguiente se exhorta al participante, que es de su responsabilidad brindar una lectura integral al presente requerimiento en tanto el cuestionamiento esta textualmente expreso en el numeral 9 del requerimiento.	
51	Específico	Tdr normas	49	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	NORMAS MINIMAS A TOMAR EN CUENTA POR EL CONTRATISTA La prestación del servicio de alimentación para los alumnos del COAR, así como las actividades, los protocolos y procedimientos que comprende, se encuentran enmarcadas en las siguientes LEYES Y NORMAS: RESOLUCION SUPREMA N° 0019-81-SA/DVM NORMAS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA CONSULTAMOS: al comité de selección ACLARE si se tomara en cuenta dicho RESOLUCION SUPREMA N° 0019-81-SA o, NO se tomará en cuenta en este proceso de selección.		Se precisa al participante que en el numeral 9. NORMAS MÍNIMAS A TOMAR EN CUENTA POR EL CONTRATISTA, de los TÉRMINOS DE REFERENCIA, se encuentra enunciado dicha norma. Por lo consiguiente se exhorta al participante, que es de su responsabilidad brindar una lectura integral al presente requerimiento en tanto el cuestionamiento esta textualmente expreso en el numeral 9 del requerimiento.	
52	Específico	Tdr normas	49	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	NORMAS MINIMAS A TOMAR EN CUENTA POR EL CONTRATISTA RESOLUCIÓN MINISTERIAL NRO 157-2021-MINSA QUE APRUEBA LA NORMA TÉCNICA SANITARIA, NTS NRO 173-MINSA /2021/DIGESA (NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA) CONSULTAMOS: al comité de selección ACLARE si se tomara en cuenta dicha RESOLUCIÓN MINISTERIAL NRO 157-2021-MINSA o, NO se tomará en cuenta en este proceso de selección.		Se precisa al participante que en el numeral 9. NORMAS MÍNIMAS A TOMAR EN CUENTA POR EL CONTRATISTA, de los TÉRMINOS DE REFERENCIA, se encuentra enunciado dicha norma. Por lo consiguiente se exhorta al participante, que es de su responsabilidad brindar una lectura integral al presente requerimiento en tanto el cuestionamiento esta textualmente expreso en el numeral 9 del requerimiento.	

53	Específico	3.2 B.3.2	83	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUA L DE RESPONS ABILIDAD LIMITADA	Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud ¿DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro. COSULTAMOS: al comité de selección y al área usuaria ACLARE si será válida la Capacitación emitidas por empresa privadas y personas naturales especializadas.	<p>Se reitera lo indicado en los términos de referencia sobre la acreditación: Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda.</p> <p>Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro.</p> <p>Esto a razón, que las mencionadas entidades de formación académica, direcciones regionales de salud y colegios profesionales cumplen con estándares de formación según lineamientos de la autoridad sanitaria que imparte y se replique mediante las capacitaciones.</p> <p>No se validará capacitaciones emitidas por empresa privadas y personas naturales especializadas.</p> <p>La posible inclusión de empresas privadas y personas especializadas (no se tiene identificado este criterio) genera el riesgo que estas no cumplan según lo dispuesto por la autoridad sanitaria y/o estas no cumplan con la actividad requerida para brindar capacitaciones por su giro económico.</p>	
54	Específico	3.2 b.4	84	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUA L DE RESPONS ABILIDAD LIMITADA	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE a. 2 profesionales Nutricionistas. 1 administrador del Servicio COSULTAMOS: ¿La experiencia del personal clave: pueden ser emitidas por empresas concesionarias de alimentación, restaurantes y empresas privadas?	Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la	

						<p>contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
55	Específico	3.2 C	84	<p>EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA</p> <p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16¿000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los Ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los Ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14¿700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)</p> <p>OBSERVACION: Solicitamos al Comité de Selección y Área Usuaria reduzca el monto facturado a 8,000,000.00 millones, para todos los</p>	<p>Artículo 2. Ley de Contrataciones del estado Literal a), b), c), e) f), i) y j)</p>	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN</p> <p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la</p>	

					<p>Items.</p> <p>en salva guarda de permitir una mayor participación de empresas que cumplan con el presente requisito.</p>		<p>necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Asimismo, los participantes deberán considerar que la experiencia constituye un elemento fundamental en la evaluación de los postores debido a que permite a las Entidades, determinar, de manera objetiva, su idoneidad para ejecutar las prestaciones requeridas; ello al comprobarse que estos han ejecutado previamente prestaciones iguales o similares a los que se requiere contratar, es decir, que se mide por la efectiva realización o ejecución de servicios previamente identificados.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
56	Específico	3.2 C	84	EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD OBSERVACION: SOLICITAMOS al comité y el área usuaria de la entidad que amplíe la experiencia del postor en los siguientes similares: ALIMENTACIÓN COLECTIVA: brindados en hospitales y/o universidades y/o clínicas y/o	Artículo 2. Ley de Contrataciones del Estado Literal a),	Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las	

				<p>ABILIDAD LIMITADA</p> <p>mineras y/o colegios y/o ministerios y/o otras instituciones Públicas y Privadas.</p> <p>en salva guarda de permitir una mayor participación de empresas que cumplan con el presente requisito para asegurar el escenario más idóneo en el que, dentro de un contexto de libre competencia, se equilibre el óptimo uso de los recursos públicos y se garantice el pleno ejercicio del derecho de las personas naturales y jurídicas para participar como proveedores del Estado que redunden en una oferta de calidad y al mejor costo para el Estado, constituyendo un parámetro objetivo, claro, fijo y predecible de actuación de la autoridad administrativa, que TIENE COMO OBJETIVO EVITAR CONDUCTAS REVESTIDAS DE SUBJETIVIDAD que puedan ulteriormente desembocar en situaciones arbitrarias, asegurando con ello un marco de seguridad jurídica.</p>	<p>b), c), e) f), i) y j)</p>	<p>características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar en brindados en mineras y/o ministerios y/o universidades y/o otras instituciones Públicas y Privadas requerido por</p>	
--	--	--	--	---	-------------------------------	---	--

						el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.	
57	Específico	2 2.3	19	COALI 365 E.I.R.L.	<p>En el numeral 12 de los TDR, se ha considerado SOBRE LOS CONSORCIADOS LO SIGUIENTE: La cantidad máxima de consorciados será de dos (02) personas jurídicas o personas naturales. En relación a dicho extremo, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria se sirva suprimir dicho requerimiento porque técnicamente los TDR de las áreas usuarias no han establecido la JUSTIFICACION para que se solicite solo dos (2) consorciados, pues dicha justificación es requisito indispensable para que se requiera una cantidad mínima de consorciados como ocurre en el presente caso. Asimismo, debe tenerse en cuenta que no existen antecedentes en la Entidad que justifique la necesidad de considerar solo dos (02) consorciados por lo que dicho requerimiento resulta limitativo y atenta de manera flagrante contra el principio de competencia que debería regir en las contrataciones. Finalmente, corresponde precisar que la única finalidad de considerar dos (2) consorciados obedecería exclusivamente a que los actuales proveedores y que siempre son los favorecidos con buena pro serían los únicos que cumplen con dicha condición. En ese sentido se solicita al comité de selección se sirva suprimir dicho requerimiento o en su defecto establecer como mínimo tres (3) consorciados en dicho procedimiento de selección.</p>	<p>Principio de Competencia.</p> <p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>Asimismo, en el segundo párrafo del numeral 6.1 de la Directiva N° 005-2019-OSCE/CD, se señala:</p>	

						<p>(...)</p> <p>De acuerdo con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, <u>el área usuaria puede establecer un número máximo de consorciados</u> en función a la naturaleza de la prestación.”</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
58	Específico	3 3.2	83	COALI 365 E.I.R.L.	<p>En el numeral 3.2 ¿ B.3.2 ¿ CAPACITACION, se está solicitado determinadas capacitaciones para el personal clave NUTRICIONISTAS y ADMINISTRADOR. En relación a dicho requerimiento, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con las áreas usuarias se sirvan incorporar en las bases administrativas para que se pueda acreditar las capacitaciones brindadas por PERSONAS NATURALES ESPECIALIZADAS, ello en razón a que no existe impedimento legal para no tener como válida dicha capacitación.</p>	<p>Principio de publicidad.</p> <p>Se precisa al participante, que el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la</p>	

						<p>contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Por lo tanto, se ratifica lo indicado en los términos de referencia sobre la acreditación: Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda.</p> <p>Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro.</p> <p>No se validará capacitaciones emitidas por personas naturales especializadas.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
59	Específico	3 3.2	83	COALI 365 E.I.R.L.	<p>En el numeral 3.2 ¿ B.4 ¿ EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, en las bases administrativas se está solicitando experiencia del personal clave, así del NUTRICIONISTA: se solicita un (01) un año como nutricionista en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales; asimismo del ADMINISTRADOR: se solicita dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales. En relación a ello, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria, se sirvan ampliar</p>	<p>Principio de competencia.</p>	<p>Se precisa al participante, que el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias</p>

				<p>los servicios y/o entidades donde el personal clave habría adquirido su experiencia, toda vez que las Entidades y/o servicios descritos en las bases no son los únicos similares y/o afines a los que se están convocando, pero como es de conocimiento, los servicios más similares y/o afines son los brindados en UNIVERSIDADES, INSTITUTOS, y en general todas las entidades públicas o privadas dedicadas a BRINDAR SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA Y/O MASIVA PARA PERSONAS (desayuno, almuerzo y cena), por tanto, resulta restrictivo, desproporcional y hasta discriminatorio no incluir experiencia de personal clave adquirida en empresas públicas y/o privadas dedicadas a brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva como es el objeto de la presente convocatoria.</p>	<p>técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>Asimismo, en el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>Por lo tanto, se precisa al participante, que en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala que la:</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

60	Específico	3 3.2	84	COALI 365 E.I.R.L.	<p>En el numeral 3.2 ¿ Literal C ¿ EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD, se está solicitado que el postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16¿000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los Ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los Ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14¿700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Asimismo, se ha descrito que se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación colectiva brindados en: HOSPITALES Y/O CLÍNICAS Y/O COLEGIOS Y/O ALDEAS Y/O ALBERGUES Y/O ESCUELAS DE FORMACIÓN DE LAS FUERZAS ARMADAS Y POLICIALES</p> <p>En relación a dicho extremo, en principio solicitamos al comité de selección para que, en coordinación con las áreas usuarias, se sirvan REDUCIR el importe solicitado, debiendo ser para todos los Ítem el monto de S/ 10'000,00 (DIEZ MILLONES CON 00/100 SOLES) ya que se debe tomar en cuenta que el monto anual de contratación es aproximadamente 3 millones de soles, generando con dicha REDUCCION competencia real y efectiva en el procedimiento de selección. Asimismo, resulta restrictivo considerar experiencia similar a los servicios brindados en HOSPITALES Y/O CLÍNICAS Y/O COLEGIOS Y/O ALDEAS Y/O ALBERGUES Y/O ESCUELAS DE FORMACIÓN DE LAS FUERZAS ARMADAS Y POLICIALES, toda vez que en la práctica no solamente dichos servicios son los similares, sino existen servicios como los brindados en UNIVERSIDADES, EJERCITO, ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS, y en</p>	Principio de competencia.	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN</p> <p>Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Asimismo, los participantes deberán considerar que la experiencia constituye un elemento fundamental en la evaluación de los postores debido a que permite a las Entidades, determinar, de manera objetiva, su idoneidad para ejecutar las prestaciones requeridas; ello al comprobarse que estos han ejecutado previamente prestaciones iguales o similares a los que se requiere contratar, es decir, que se mide por la efectiva realización o ejecución de servicios previamente identificados.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su</p>	
----	------------	----------	----	-----------------------	---	---------------------------	---	--

					general TODOS LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA que incluya (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA), por tanto, debe incluirse otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva brindado en instituciones públicas y/o privadas dedicadas a brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva para personas que incluya desayuno, almuerzo y cena.	cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.	
61	General	3.2 b.4	84	HUAMANI VARGAS NILA	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE. Consultamos: ¿La experiencia del personal clave: pueden ser emitidas por empresas concesionarias de alimentación, restaurantes, hoteles y empresas todas que tengan RUC?	Se precisa al participante, que el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, en el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse. Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.	

						<p>Por lo tanto, se precisa al participante, que en el numeral B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE, se señala que la:</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas infantiles y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
62	General	3.2 C	82	HUAMANI VARGAS NILA	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR</p> <p>Se consideran servicios similares a los SIGUIENTES SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA, brindados en ALDEAS y/o ALBERGUES.</p> <p>OBSERVAMOS.</p> <p>Los servicios prestados en ALDEAS y/o ALBERGUES. son contrarios con el objeto de contratación de este procedimiento de selección. Ya que la alimentación para estudiantes de secundaria en etapa escolar especialmente los COAR, requieren de una alimentación saludable altos en vitaminas y Proteínas. Para asegurar las condiciones de Aprendizaje y desarrollo integral del estudiante.</p> <p>Mas NO:</p> <p>Una alimentación Común y corriente, los cuales son preparados en algunos casos sin un nutricionista esto son los casos de las ALDEAS y/o ALBERGUES.</p> <p>Por lo que solicitamos. Al Comité y Área Usuaria de la Entidad. Suprimir esos servicios Similares:</p>	<p>Art. 02 de la LCE. Literal a), b), c), e) f), i)</p> <p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la</p>	

					ALDEAS y/o ALBERGUES. por los fundamentos Expuestos.	<p>especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar en relacion a lo manifestado por el participante, que las aldeas y/o albergues son instituciones que en el tipo de menú servido consideran completo (normal) son similares a lo requerido el cual consiste en desayuno, almuerzo, y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas.</p>	
63	General	3.2 C	84	HUAMANI VARGAS NILA	<p>Solicitamos al comité y el área usuaria de la entidad que amplíe la experiencia del postor en los siguientes similares: ALIMENTACIÓN COLECTIVA: brindados en hospitales y/o universidades y/o clínicas y/o mineras y/o colegios y/o EMPRESAS y/o otras instituciones Públicas y Privadas.</p> <p>Para la mayor pluralidad de potenciales postores.</p>	<p>Art. 02 de la LCE. Literal a), b), c), e) f), i)</p> <p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p>	

						<p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar en brindados en mineras y/o empresas y/o universidades y/o otras instituciones Públicas y Privadas requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

							media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.	
64	General	3.2	84	HUAMANI VARGAS NILA	EXPERIENCIA DEL POSTOR CONSULTA:Solicitamos al comité y el área usuaria de la entidad ACLARE LOS SIGUIENTE:DICE: La experiencia del postor en la especialidad se ACREDITARÁ con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.ESTE SERA LA FORMA DE ACREDITACION DE EXPERIENCIA DEL POSTOR. ¿SI O NO?		Se precisa que la acreditación de la experiencia del postor está indicada detalladamente en las páginas 84 y 85 de las Bases – Literal C de los Requisitos de Calificación.	
65	Específico	TDR	49	HUAMANI VARGAS NILA	NORMAS MINIMAS A TOMAR EN CUENTA (PAGINA 49) Observamos: Solicitamos incluir y cumplir dichas normas para este proceso de selección: DECRETO SUPREMO NRO 007-98-SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	Art. 02 de la Ley de Contrataciones del Estado. Literal a), b), c), e) f), i)	Se precisa al participante que en el numeral 9. NORMAS MÍNIMAS A TOMAR EN CUENTA POR EL CONTRATISTA, de los TÉRMINOS DE REFERENCIA, se encuentra enunciado dicha norma. Por lo consiguiente se exhorta al participante, que es de su responsabilidad brindar una lectura integral al presente requerimiento en tanto el cuestionamiento esta textualmente expreso en el numeral 9 del requerimiento.	
66	Específico	2.3 b)	18	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Solicitan Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Suprimir dicho requerimiento ya que no corresponde al proceso convocado.		NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN Se aclara que lo indicado está establecido en el segundo párrafo de la Nota Importante de la pág 24 de las Bases "En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser	

						<p>devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2 opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE."</p> <p>Asimismo, se ha indicado: garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, "de ser el caso", texto de las Bases standard que implica una situación posible condicionada al requerimiento, entendiéndose que no aplica al presente procedimiento.</p>	
67	Específico	2.3 p)	19	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Siendo el presente procedimiento de selección por el sistema de Precios Unitarios, deviene en improcedente lo requerido en este numeral respecto a presentar "Detalle de los precios unitarios del precio ofertado". Por consiguiente, debe suprimirse el presente requisito.	Se acoge, lo indicado se suprimirá el literal p) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases.	Se suprimirá el literal p) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases
68	Específico	3.2 B y C	83	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Respecto a los requisitos de calificación: Formación Académica, Capacitación, Experiencia del Personal Clave y Experiencia del Postor en la especialidad, se consulta, ¿siendo un procedimiento por relación de ítems, debe entenderse que el postor puede acreditar el mismo personal clave, capacitación, experiencia del personal y experiencia del postor en la especialidad para cada Ítem?, en el entendido que cada ítems es un proceso menor dentro del proceso principal y el postor no tiene seguridad en obtener determinado Ítem o determinados ítems. Quedando, el postor a la suscripción de contrato obligado a reemplazar al personal y requisitos vinculados, en el caso de obtener la buena pro en	Se aclara que el postor suscribe el Anexo 2 y Anexo 3 por cada ítem del proceso en el cual desea participar, asumiendo las responsabilidades y compromisos que estos representan. El comité no tiene injerencia sobre el personal clave y/o capacidad operativa que es presentado en la oferta de los postores.	

					más de un ítem. Sírvase confirmar y/o aclarar.		
69	Específico	6.2 1)	26	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUA L DE RESPONS ABILIDAD LIMITADA	<p>Área de Comedor: Se indica que el estado de los ambientes a entregar requiere modificaciones menores, pero en general están en buen estado de conservación (...). Se consulta a que se refiere con modificaciones menores ya que por la experiencia que tenemos, solicitan reparación de pisos, pintado de paredes, etc. Ya que sumando los montos a gastar no son considerados modificaciones menores.</p>	<p>Se precisa al participante, que en pie de página de la FASE 2: ACONDICIONAMIENTO E INSTALACION, se señala lo que implica modificaciones menores:</p> <p>Modificaciones menores, se refiere a trabajos que no alteren componentes estructurales (columnas, vigas, muros portantes) ni pongan en riesgo la seguridad de las construcciones como: instalación de cerámicos, cambio y/o reposición de cerámicos dañados, cambio y/o reposición de baldosas en ambientes cocina, comedor y almacenes; instalación de zócalo Sanitario o zócalo a media caña en el ambiente de cocina; reparación y/o reposición de tabiquería en material prefabricado de los ambientes de cocina, comedor y almacenes; reparación de pintura en muros y cielo raso de cocina, comedor y almacenes; reparación y/o cambio de griferías, sumideros y tuberías de conexión de agua dentro de la cocina; mantenimiento de conexiones eléctricas, cambio y/o reposición de luminarias, interruptores, tomacorrientes en cocina, comedor y almacenes; Mantenimiento de puertas y ventanas de cocina, comedor y almacenes, cambio y/o reposición de cerraduras dañadas y mallas, cristales de ventanas de cocina, comedor y almacenes, antes y durante la ejecución del servicio. Dichas modificaciones menores quedarán como parte de la infraestructura del local, por lo que no serán retiradas o destruidas al finalizar el contrato.</p> <p>Finalmente, se exhorta al participante, que es de su responsabilidad brindar una lectura integral al presente requerimiento en tanto el</p>	

						cuestionamiento esta textualmente expreso en el numeral 9 del requerimiento	
70	Específico	6.2 2)	26	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Área de Cocina: Sin equipar no conexión de gas (la instalación de la conexión de gas doméstico correrá por cuenta del contratista, para lo cual bastará remitir una petición de autorización al Director General del COAR, para realizar modificaciones menores a la infraestructura) (...). La Conexiones de gas pueden ser mediante tuberías de cobre instaladas sobre la superficie. Se observa que dicho requerimiento ya que no es considerado como modificaciones menores a los gastos que se realizaran para la instalación.	Se precisa al participante, teniendo en cuenta el costo total del servicio y el tamaño de la intervención se considera, dichas instalaciones de conexión de gas doméstico, se consideran como "modificaciones menores".	
71	Específico	6.2 3)	28	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Área de vestuarios y/o Servicios Higiénicos para el Personal: se consulta en qué estado se encuentra este ambiente y a que mejoras se refieren.	Se precisa al participante, en relación al estado en la que se encuentran los SSHH para el personal, es de acuerdo al siguiente detalle: <ul style="list-style-type: none"> • AREQUIPA: Se encuentra en regular estado de conservación, las mejoras se refieren a la implementación de acciones de limpieza profunda, pintado y/o reparaciones de grifería, sanitarios, etc. • AYACUCHO: Se encuentra en regular estado de conservación, las mejoras se refieren a la implementación de acciones de limpieza profunda, pintado y/o reparaciones de grifería, sanitarios, etc. • CAJAMARCA: Se encuentra en regular estado de conservación, las mejoras se refieren a la implementación de acciones de limpieza profunda, pintado y/o reparaciones de grifería, sanitarios, etc. • CUSCO: Se encuentra en regular estado de conservación, las mejoras se refieren a la implementación de acciones de pintado, reparaciones en techo, reparaciones de grifería, sanitarios, puerta, etc. • LA LIBERTAD: Se encuentra en regular estado de conservación, las mejoras se refieren a la implementación de acciones de 	

						<p>limpieza profunda, pintado y/o reparaciones de grifería, sanitarios, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MOQUEGUA: El ambiente es nuevo, no requiere de mejoras. 	
72	Específico	6.2 5)	28	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Equipamiento: ¿Se consulta cuál es la cantidad de sillas y mesas que se nos entregara para el servicio?	<p>Se precisa al participante, que el número de mesas es variable, ya que en algunos COAR hay mesas de 4 estudiantes y en otras mesas hasta de 10 estudiantes, en ese sentido la información más precisa es el número de sillas. (este número de sillas está en concordancia con el espacio disponible en las mesas).</p> <ul style="list-style-type: none"> • AREQUIPA : 200 • AYACUCHO : 120 • CAJAMARCA : 150 • CUSCO : 80 • LA LIBERTAD : 95 • MOQUEGUA : 150 	
73	Específico	6.2 5) b	29	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	(...) Instalar purificadores de agua en TODOS caños del servicio de alimentación (purificadores NUEVOS, renovables en función de la vida útil de dichos purificadores y durante el tiempo de duración del servicio. ¿Se consulta si se pueden utilizar purificadores en uso y en buen estado?	<p>Se precisa al participante, que en el numeral 6.2 FASE 2: ACONDICIONAMIENTO EN INSTALACION, 5) Equipamiento, literal b, primera viñeta, se señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalar purificadores de agua en TODOS caños del servicio de alimentación (purificadores NUEVOS, renovables en función de la vida útil de dichos purificadores y durante el tiempo de duración del servicio. <p>Por lo tanto, los purificadores deberán de ser nuevos, de acuerdo a los señalado en los Términos de Referencia.</p> <p>Finalmente, se exhorta al participante, que es de su responsabilidad brindar una lectura integral al presente requerimiento en tanto el cuestionamiento esta textualmente expreso en el numeral 9 del requerimiento</p>	

74	Específico	6.2 5) b	29	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUA L DE RESPONS ABILIDAD LIMITADA	(...) para el inicio del servicio deben ser NUEVOS y la renovación serán permanente por evaluación propia, o a solicitud del COAR en un periodo no mayor a 72 horas. ¿Se consulta si los implementos para servir los alimentos pueden ser en uso y en buen estado?	<p>Se precisa al participante, que en el numeral 6.2 FASE 2: ACONDICIONAMIENTO EN INSTALCION, 5) Equipamiento, literal d. se señala:</p> <p>d. Implementos para servir los alimentos y bebidas (cucharones con medidas estandarizadas, cucharas, boconas, tenazas y otros propios del servicio de alimentación sólo de acero inoxidable), para el inicio del servicio deben ser NUEVOS y la renovación serán permanentemente por evaluación propia, o a solicitud del COAR en un periodo no mayor a 72 horas</p> <p>Por lo tanto, los implementos para servir los alimentos y bebidas (cucharones con medidas estandarizadas, cucharas, boconas, tenazas y otros propios del servicio de alimentación sólo de acero inoxidable), de acuerdo a los señalado en los Términos de Referencia, deberá de ser NUEVOS.</p> <p>Finalmente, se exhorta al participante, que es de su responsabilidad brindar una lectura integral al presente requerimiento en tanto el cuestionamiento esta textualmente expreso en el numeral 9 del requerimiento</p>	
75	Específico	7.2.2 7.2.2.	40	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUA L DE RESPONS ABILIDAD LIMITADA	El número de raciones que serán distribuidos los días sábados, domingos y feriados podrán variar según el número de estudiantes presentes en el COAR. ¿Se consulta que medidas correctivas tomara la Entidad en caso no se produzca la información del número de raciones a preparar?	<p>Los participantes deberán tener en cuenta que, en el artículo 34 de la Ley de Contrataciones del Estado establece los supuestos en los cuales el contrato puede modificarse siempre que con dichas modificaciones se busque alcanzar la finalidad del contrato de manera oportuna y eficiente, estos supuestos son: i) ejecución de prestaciones adicionales, ii) reducción de prestaciones, iii) autorización de ampliación de plazo, y (iv) otros contemplados en la Ley y en el Reglamento.</p> <p>Sobre el particular, de acuerdo al artículo 157 del RLCE, la Entidad puede ordenar la</p>	

					<p>ejecución de prestaciones adicionales o su reducción en caso de bienes, servicios y consultorías hasta por el veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que sean indispensables para alcanzar la finalidad del contrato, previa sustentación por el área usuaria.</p> <p>De igual forma, dentro de los distintos supuestos que permiten la modificación del contrato, el numeral 34.10 del artículo 34 de la Ley establece la figura de las "otras modificaciones al contrato", las cuales resultan aplicables cuando no se configura alguno de los demás supuestos de modificación contractual previstos en el artículo 34 de la Ley, y siempre que (i) éstas deriven de hechos sobrevinientes a la presentación de ofertas, (ii) no sean imputables a algunas de las partes, (iii) permitan alcanzar la finalidad del contrato de manera oportuna y eficiente y (iv) no cambien los elementos determinantes del objeto, debiendo indicarse que el numeral 160.1 del artículo 160 del Reglamento establece los requisitos y formalidades que se deben cumplir para que operen las modificaciones establecidas en el numeral 34.10 del artículo 34 de la Ley.</p> <p>Como se puede advertir, en caso ocurriese algún evento sobreviniente que afecte la ejecución del contrato, este puede modificarse en los supuestos contemplados en la Ley y el Reglamento, siempre que la modificación se encuentre debidamente motivada y sustentada por el área usuaria y se cumplan con los requisitos previstos en la Ley y el Reglamento.</p> <p>Asimismo, tener en cuenta que el sistema de contratación del presente requerimiento es a precios unitarios los mismos que se valorizan en relación a su ejecución real durante el plazo contractual, de acuerdo a lo establecido en el</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>literal b) del artículo 35 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (RLCE), los cuales están sujetos al consumo efectivo de raciones (desayuno, almuerzo y cena) y refrigerios (media mañana y media tarde), siendo que en el Anexo 5 de los TDR se ha contemplado las cantidades estimadas de cada ración y refrigerio; siendo ello así, no es posible considerar o garantizar una cantidad mínima.</p> <p>Finalmente, en relación a su consulta, se pondrá en conocimiento de los directores de los COAR que tiene que dar cumplimiento a los dispuesto en el numeral 7.2.2. SERVICIO DE ALIMENTACION DIARIA.</p>	
76	Específico	7.2.2 (i)	40	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	(...) si la indicación del médico se produce en un periodo menor a cinco (05) horas, cuando los alimentos y bebidas ya fueron preparados o se encuentran en proceso de preparación, EL CONTRATISTA deberá preparar una dieta especial a fin de cumplir con la indicación del médico. Se consulta si esta indicación se diera con una anticipación de una hora antes de la hora de servido, igual se tendría que preparar la dieta especial, ¿teniendo en cuenta el tiempo que se toma para su preparación?	<p>Se precisa al participante, que en el numeral 7.1.1 REQUERIMIENTOS DE DIETAS ESPECIALES se indica que la atención de las dietas especiales se atenderá de la ADECUACION de la alimentación normal o modificando en relación con las patologías médicas diagnosticadas como: gastritis, úlceras, diabetes, hígado graso, estreñimiento, anemia, enfermedad de Crohn, hipotiroidismo, hipertiroidismo, intolerancia a la lactosa, hipertensión, insulina resistencia, desórdenes alimentarios (anorexia, bulimia), malnutrición (bajo peso, sobrepeso y obesidad).</p> <p>En tal sentido la preparación de la dieta especial, se genera de la adecuación de la alimentación normal. Esta atención de la dieta especial son con insumos propios que se cuentan de la alimentación normal y se deben adecuar (por ejemplo, a nivel de consistencia, textura, presentación, tipo de preparación).</p>	
77	Específico	5	63	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Se consulta referente al peso de los cárnicos, si estás pueden tener 15gr +/- de lo solicitado?	Se precisa al participante, que en el numeral 4. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE NUTRIENTE, del ANEXO N°1 PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL, se detalla sobre el porcentaje	

				ABILIDAD LIMITADA		de nutrientes (proteínas, ejemplo: cárnico) por cumplir. Asimismo, en el numeral 5. DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA PREPARACIÓN DEL MENÚ se señala que los gramajes a utilizar son mínimos y considerar la posibilidad de disminuir gramos de fuente proteica (cárnicos) se genera el riesgo de que no se aporte el requerimiento de proteínas, por lo tanto, no es posible atender lo requerido.	
78	Específico	ANEXO 5	71	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	Si la cantidad de alumnado no cumpliera con lo indicado en el Anexo 5, y se redujera a menos del 75% siendo este el, porcentaje mínimo para ejecutar el servicio, como se procedería?, ¿cuál es el total de raciones y refrigerios garantizados como mínimo por la Entidad?	Los participantes deberán tener en cuenta que, en el artículo 34 de la Ley de Contrataciones del Estado establece los supuestos en los cuales el contrato puede modificarse siempre que con dichas modificaciones se busque alcanzar la finalidad del contrato de manera oportuna y eficiente, estos supuestos son: i) ejecución de prestaciones adicionales, ii) reducción de prestaciones, iii) autorización de ampliación de plazo, y (iv) otros contemplados en la Ley y en el Reglamento. Sobre el particular, de acuerdo al artículo 157 del RLCE, la Entidad puede ordenar la ejecución de prestaciones adicionales o su reducción en caso de bienes, servicios y consultorías hasta por el veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que sean indispensables para alcanzar la finalidad del contrato, previa sustentación por el área usuaria. De igual forma, dentro de los distintos supuestos que permiten la modificación del contrato, el numeral 34.10 del artículo 34 de la Ley establece la figura de las "otras modificaciones al contrato", las cuales resultan aplicables cuando no se configura alguno de los demás supuestos de modificación contractual previstos en el artículo 34 de la Ley, y siempre que (i) éstas deriven de hechos sobrevinientes a la presentación de ofertas, (ii) no sean	

						<p>imputables a algunas de las partes, (iii) permitan alcanzar la finalidad del contrato de manera oportuna y eficiente y (iv) no cambien los elementos determinantes del objeto, debiendo indicarse que el numeral 160.1 del artículo 160 del Reglamento establece los requisitos y formalidades que se deben cumplir para que operen las modificaciones establecidas en el numeral 34.10 del artículo 34 de la Ley.</p> <p>Como se puede advertir, en caso ocurriese algún evento sobreviniente que afecte la ejecución del contrato, este puede modificarse en los supuestos contemplados en la Ley y el Reglamento, siempre que la modificación se encuentre debidamente motivada y sustentada por el área usuaria y se cumplan con los requisitos previstos en la Ley y el Reglamento.</p> <p>En consecuencia, la Entidad actuará acorde a lo establecido en el Reglamento y la Ley de Contrataciones del Estado.</p> <p>Asimismo, tener en cuenta que el sistema de contratación del presente requerimiento es a precios unitarios los mismos que se valorizan en relación a su ejecución real durante el plazo contractual, de acuerdo a lo establecido en el literal b) del artículo 35 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (RLCE), los cuales están sujetos al consumo efectivo de raciones (desayuno, almuerzo y cena) y refrigerios (media mañana y media tarde), siendo que en el Anexo 5 de los TDR se ha contemplado las cantidades estimadas de cada ración y refrigerio; siendo ello así, no es posible considerar o garantizar una cantidad mínima.</p>	
79	Específico	B.2 2	83	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUA L DE RESPONS	¿Se puede reducir la cantidad de horas lectivas en su conjunto como Capacitación a 20 horas lectivas?	<p>En primer lugar, es preciso señalar que, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran</p>	

ABILIDAD
LIMITADA

el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.

En relación a las horas de capacitación se debe indicar que se ha considerado una cantidad mínima de horas de capacitación del personal clave que garantice el conocimiento de los temas en relación al requerimiento del servicio alimentación, motivando que lo requerido es un servicio que debe conservar y ejecutar principios de higiene, calidad e inocuidad para la población estudiantil.

Asimismo, se enfatiza que este tipo de capacitaciones son muy comerciales, con referencia a 40 horas lectivas y de fácil acceso y son dictadas por diferentes instituciones, universidades, colegios profesionales, entidades públicas especializada en el rubro

Finalmente, es importante, tener en cuenta que en el liberal c) Del Personal, del numeral 3.1.2., de las Base Estándar, se señala:
(...)

							<ul style="list-style-type: none"> En caso de requerirse capacitación al personal, ésta debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas. 	
80	Específico	7.2 2	40	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUA L DE RESPONS ABILIDAD LIMITADA	<p>Conforme lo establece los términos de referencia, "El número de raciones que serán distribuidas los sábados, domingos y feriados podrán variar según el número de estudiantes presentes en el COAR. La Dirección General del COAR o la persona que esta asigne, informará al contratista, por escrito o vía correo electrónico, con 24 horas de anticipación del servicio, el número de raciones a ser preparadas(...)"; sin embargo, en base a la experiencia, dicha información no es suministrada dentro de los tiempos establecidos o el número de raciones solicitadas no se encuentra acorde con el número de raciones consumidas, generando pérdidas para el contratista; Desde este punto de vista, se solicita a la entidad especificar cuáles son los controles que se ejecutan para verificar que la persona encargada de suministrar la información lo haga de manera efectiva y dentro de los tiempos establecidos, ya que en la mayoría de los casos se desliga la responsabilidad, responsabilizando al área de BIDE para que entregue dicha información, la cual generalmente es informada de forma verbal horas antes de la prestación del servicio.</p>		<p>Se precisa al participante, en primer lugar, que el presente procedimiento de contratación es por precios unitarios.</p> <p>Por su parte, el literal b) del artículo 35 del Reglamento establece que sistema de precios unitarios, es "(...) aplicable en las contrataciones de bienes, servicios en general, consultorías y obras, cuando no puede conocerse con exactitud o precisión las cantidades o magnitudes requeridas (...) el postor formula su oferta proponiendo precios unitarios (...)"</p> <p>Según se advierte, la normativa de contrataciones del Estado ha previsto el sistema de contratación de precios unitarios para aquellos casos en los que no es posible calcular con exactitud las cantidades que debe ejecutar el contratista dadas las características propias de la prestación, tal es el caso del presente procedimiento.</p> <p>Es obligación del Contratista el servir el número de raciones/refrigerios notificados por el COAR con 24 horas de anticipación; es decir, si la cantidad demanda por los estudiantes fuera inferior a la cantidad notificada por el COAR, este hecho no podría dejar sin la adecuación requerida.</p> <p>Asimismo, se comunicará a los Directores de los COAR, con la finalidad de que el responsable del reporte de la cantidad de alumnos permanecerá los sábados, domingos y feriados, cumplan con los plazos establecidos en el tercer párrafo del numeral 7.2.2 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DIARIA, de los TDR.</p>	
81	Específico	8 8.1	43	LEDCAL EMPRESA INDIVIDUA L DE	<p>En el caso de retenes indistintamente cual sea la función, puede cubrir un retén cualquier otro puesto y/o función?</p>		<p>Se precisa al participante que en los numerales 8.1 y 8.2, personal CLAVE y no CLAVE, respectivamente, se señala que los mismos (personal) deben de contar con un retén</p>	

				RESPONSABILIDAD LIMITADA		quienes cubrirá solamente los descansos y feriados, de los mismos, por lo tanto, el retén de Administrador cubrirá solo al Administrador y de la misma manera el resto de los puestos.	
82	Específico	3.2 B.3.2	83	D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.	<p>B.3.2 CAPACITACIÓN Requisitos:</p> <p>a. 2 profesionales Nutricionistas por cada ítem Experiencia mínima de un (01) año como nutricionistas en hospitales y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>Capacitaciones en temas de: ¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas). ¿ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas? ¿ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.</p> <p>b.1 administrador del Servicio por cada Ítem Capacitaciones en temas de: ¿ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas. ¿ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas? Acreditación: Se acreditará con copia simple de Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud ¿DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro. Observación: Solicitamos al comité ampliar la acreditación de las capacitaciones de los (2) nutricionistas y el administrador con copia Simple de certificados, constancia u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán dictadas por la Dirección Regional de Salud ¿DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro y/o empresas privadas autorizadas.</p>	<p>Art. 2 de la Ley 30225 Art. 29 del Reglamento de la Ley 30225</p>	<p>quienes cubrirá solamente los descansos y feriados, de los mismos, por lo tanto, el retén de Administrador cubrirá solo al Administrador y de la misma manera el resto de los puestos.</p> <p>NO SE ACOGE LA OBSERVACION</p> <p>En primer lugar, es preciso señalar que, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Se señala que las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud - DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro.</p> <p>Esto a razón, que las mencionadas entidades de formación académica, direcciones regionales de salud y colegios profesionales cumplen con estándares de formación según lineamientos de la autoridad sanitaria que</p>

						<p>imparte y se replique mediante las capacitaciones.</p> <p>La posible inclusión de empresas privadas y autorizadas (no se tiene identificado este criterio) genera el riesgo que estas no cumplan según lo dispuesto por la autoridad sanitaria y/o estas no cumplan con la actividad requerida para brindar capacitaciones por su giro económico.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
83	Específico	3.2 B.4	84	D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.	<p>B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>Requisitos:</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada ítem</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionistas en hospitales y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>Observación:</p> <p>Solicitamos al comité ampliar la experiencia del nutricionista en hospitales y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o ministerios y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p>	<p>Art. 2 de la Ley 30225</p> <p>Art. 29 del Reglamento de la Ley 30225</p> <p>El presente cuestionamiento fue formulado como una observación, sin embargo, no se advierte la normativa que se vulnera, motivo por el cual será absuelto como una consulta.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>Asimismo, durante la indagación de mercado se ha demostrado que existe pluralidad de empresas que cuentan con personal que cumple con el tiempo de experiencia requerido, en tal sentido no se acepta lo peticionado por el participante.</p>	

84	Específico	3.2 B.4	84	D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.	<p>B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada ítem</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) año como supervisor y/o administrador de servicios en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>Observación: Solicitamos al comité reducir la experiencia del nutricionista administrador a (01) año como supervisor y/o administrador de servicios en hospitales y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o ministerios y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p>	<p>Art. 2 de la Ley 30225</p> <p>Art. 29 del Reglamento de la Ley 30225</p>	<p>El presente cuestionamiento fue formulado como una observación, sin embargo, no se advierte la normativa que se vulnera, motivo por el cual será absuelto como una consulta.</p> <p>Se precisa al participante que, la experiencia de un determinado personal implica su participación en una actividad en particular, la cual genera destreza y valor agregado para su titular lo que nos permite contar con personal calificado para el desarrollo de las labores inherentes al objeto de la contratación.</p> <p>Asimismo, durante la indagación de mercado se ha demostrado que existe pluralidad de empresas que cuentan con personal que cumple con el tiempo de experiencia requerido, en tal sentido no se acepta lo peticionado por el participante.</p>	
85	Específico	3.2 C	84	D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.	<p>C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16¿000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los Ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los Ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14¿700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación colectiva brindados en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas</p>	<p>Art. 2 de la Ley 30225</p> <p>Art. 29 del Reglamento de la Ley 30225</p>	<p>NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN</p> <p>Los participantes deberán considerar que la experiencia constituye un elemento fundamental en la evaluación de los postores debido a que permite a las Entidades, determinar, de manera objetiva, su idoneidad para ejecutar las prestaciones requeridas; ello al comprobarse que estos han ejecutado previamente prestaciones iguales o similares a los que se requiere contratar, es decir, que se mide por la efectiva realización o ejecución de servicios previamente identificados.</p> <p>Además, el área usuaria ha verificado y ratificado que los montos requeridos como facturación se encuentran dentro de los márgenes permitidos dentro de la normativa de contrataciones.</p>	

					armadas y policiales		En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en ministerios y/o instituciones descentralizadas requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante	
					Observación: Solicitamos al comité considerar servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación colectiva (que incluyan desayuno, almuerzo y cena como mínimo) brindados en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales y/o ministerios y/o instituciones descentralizadas.		Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.	
86	Específico	cap II	-	D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.	Solicitamos al comité de selección en coordinación con el área usuaria se sirva incluir fórmula de reajuste de precio debido a que es una contratación por más de un año y los precios de los alimentos y servicios tienden a subir sustancialmente en los últimos años.		Se precisa que en los documentos del procedimiento de selección no se contempla fórmulas de reajuste Siendo pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.	
87	Específico	3.2 C	84	AGROVISION GROUP SOCIEDAD	De acuerdo al ITEM 2, en la Pag 84, del literal c, del numeral 3.2 de capítulo III de la sección específica de las bases en convocatoria, se observa que se está requiriendo como servicios similares de la experiencia del postor en la	Numeral 72.4 del Art 72 del Reglamento y la	Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los	

				<p>ANONIMA CERRADA</p> <p>especialidad a los siguientes: ¿Servicios de alimentación colectiva brindados en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales¿; habiendo revisado dicho extremo que forma parte de los requisitos de calificación se verifica que no se ha considerado como servicio similar al ¿Servicios de alimentación colectiva brindado en universidades¿, condición que restringiría la participación de aquellos proveedores que si cuentan con experiencia en servicio de alimentación en universidades; condición restrictiva que debe ser suprimida a través de la incorporación del Servicios de alimentación colectiva brindado en universidades como servicio similar. Por lo que se solicita que se incorpore el ¿Servicios de alimentación colectiva brindado en universidades ¿cómo servicio similar; y de ser negativo la decisión del comité de selección de incorporar el servicio en mención como similares, se solicita que motive de forma clara y detallara dicha decisión de acuerdo al numeral 7.2 de la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD.</p>	<p>Directiva N° 23-2016-OSCE/CD.</p> <p>requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, NO se puede calificar como un servicio similar brindados en universidades</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>requerido por el participante, máxime si lo que se evalúa en este procedimiento según el ANEXO N°1, es el tipo de menú servido considerado completo (normal) el cual consiste en desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, agregándose a este las dietas especiales, cuya preparación obedece a prescripciones médicas, situación que no sucede en las instituciones considerados por el participante.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
88	Específico	III ANEXO 03	68	NEGOCIACIONES CABRERA S.R.L.	<p>EL AREA USUARIA SOLICITA LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR PARA PODER REALIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION DICHA EXIGENCIA PARA EL AREA USUARIA SOLO LO DEBE PRESENTAR EL CONTRATISTA POR LO QUE DICHA EXIGENCIA SE LE DEBE EXIGIR A TODOS LOS POSTORES PARTICIPANTES, EN SU EXPEDIENTE DE PARTICIPACION POR LO CUAL EL COMITE DE SELECCION CUYO INTEGRANTES ESTA CONFORMADO POR PARTE DEL AREA USUARIA, DEBEN VERIFICAR QUE DICHA EXIGENCIA DEBEN DE CUMPLIR LOS POSTORES YA QUE EL EXPEDIENTE TECNICO ES DE PARTICIPACION MAS EL CONTRATISTA, YA NO ESTARIA EN PARTICIPACION NO TENDRIA SENTIDO DE EXIGIRLE YA QUE EL AREA USUARIA NO PODRIA TENER TIEMPO DE LA VERIFICACION Y EL CUMPLIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR YA QUE EL SERVICIO QUE SE REALIZARA DE</p>	<p>LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS</p> <p>Se precisa que considerando que el postor suscribe y presenta el ANEXO N° 3 - DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA, de acuerdo a diversos pronunciamientos del OSCE, no corresponde requerir declaraciones juradas adicionales para la Admisión de Ofertas.</p>	

					MANERA DIARIA, ADEMAS DICHA EXIGENCIA NO VULNERARIA LA LIBRE CONCURRENCIA DE POSTORES, YA QUE DICHA EXIGENCIA DEL PRESENTE ANEXO SE DETERMINARIA CON UNA DECLARACION JURADA POR LOS POSTORES PARTICIPANTES POR LO QUE EN LAS BASES INTEGRADAS SE DEBE EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DE DICHO ANEXO CON DECLARACION JURADA DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.		
89	Específico	III 3.2	84	NEGOCIACIONES CABRERA S.R.L.	<p>EL AREA USUARIA PARA LA EXPERIENCIA DEL POSTOR EXIGE QUE CONSIDERA SERVICIOS SIMILARES DETERMINADO UN PEQUEÑO GRUPO DE INSTITUCIONES ESTATALES POR LO QUE SI BIEN ES CIERTO EL ART 16 DE LA LEY DE CONTRATACIONES CON EL ESTADO LE FACULTA AL AREA USUARIA HA REALIZAR LAS EETT EN BENEFICIO DE SUS USUARIOS PERO DICHO ARTICULO TAMBIEN SEÑALA QUE EL AREA USUARIA ESTA Dichas especificaciones técnicas, términos de referencia o expediente técnico deben proporcionar acceso al proceso de contratación en condiciones de igualdad y no tienen por efecto la creación de obstáculos ni direccionamiento que perjudiquen la competencia en el mismo, POR LO QUE AL SOLAMENTE EXIGIR UN GRUPO DE ENTIDADES ESTATALES EL AREA USUARIA LO ESTARIA DIRECCIONADO PARA UN GRUPO DE POSTORES POR LO QUE EN LAS BASES INTEGRADAS SE DEBE AMPLIAR A SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA EN ENTIDADES TANTO ESTATALES COMO PRIVADAS.</p>	ART 16 DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO LIBRE CONCURRENCIA DE POSTORES	<p>Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo éstos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.</p> <p>Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar. Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación disponen que, en el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” se debe consignar el monto facturado acumulado que acreditarán los potenciales postores, y la definición de “servicios similares al objeto convocado” para determinar qué servicios podrán ser parte de dicho monto facturado.</p> <p>De igual manera en la finalidad de los Términos de Referencia, se señala “Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto</p>

						<p>Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a “Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes” según la Resolución Ministerial No. 537-2019-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en los Colegios de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje”.</p> <p>En este sentido, dado que el participante no ha señalado literalmente la experiencia similar requerida, no podemos emitir opinión al respecto.</p>	
90	Anexo	5 5	41	<p>CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC</p>	<p>En el Anexo No 1 Planificación Alimentaria Nutricional. Sección 6, Dosificación de Alimentos para la preparación del Desayuno, los gramajes del complemento por unidad el pan ha aumentado de 30 g a 40 g, lo mismo pasa con el complemento de grasa como es la aceituna y la palta. Este aumento de gramaje trae consigo aumento en el nivel de calorías del desayuno, por lo cual, se solicita a la entidad considere no subir el gramaje tanto dado que sobrepasaremos el nivel de Kcal de 2300 a 2500, Del mismo modo ocurre en el caso del refrigerio donde el gramaje de fruta ha aumentado de 120 a 150 g, Lo mismo pasa con los frutos secos que subió de 40 a 60 y en el caso del keke que subió de 60 g a 80 g lo cual aporta muchas más Calorías. Para las mazamorras, flanes, etc., el gramaje ha subido a 250 g servido. con lo cual las Calorías subirán grandemente.</p>	<p>Se precisa al participante, que el numeral 3. CONTENIDO NUTRICIONAL del Anexo 01 de los Términos de Referencia, se señala que el valor calórico total (VCT) de los regímenes normales, considerando una actividad física ligera de los estudiantes, será en promedio diario de 2,400 a 2,600 Kcal.</p> <p>Por lo tanto, lo señalado en la cuarta viñeta de Notas del numeral 1. TIPO DE REGIMEN Y COMPOSICION DE LA RACION, se efectuará la modificación correspondiente, el mismo que quedaría de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>ANEXO 01 1. TIPO DE REGIMEN Y COMPOSICION DE LA RACION</p> <p>DICE: <u>Notas</u> (...) ➤ Al realizar la planificación alimentaria deberá considerarse que la cantidad de kilocalorías promedio por día deberá ser de 2,300 a 2,500 Kcal.</p>	<p>Con ocasión de las bases integradas en el ANEXO 01, del numeral 01 TIPO DE REGIMEN Y COMPOSICION DE LA RACION se efectuará la siguiente modificación, el mismo que quedaría de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p><u>Notas</u> (...) Al realizar la planificación alimentaria deberá considerarse que la cantidad de kilocalorías promedio por día deberá ser de 2,400 a 2,600 Kcal.</p>

						<p>DEBE DICE:</p> <p>Notas</p> <p>(...)</p> <p><i>Al realizar la planificación alimentaria deberá considerarse que la cantidad de kilocalorías promedio por día deberá ser de 2,400 a 2,600 Kcal.</i></p>	
91	Anexo	5 8	42	<p>CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC</p>	<p>En el Anexo N° 1 Planificación Alimentaria Nutricional. , . Sección 5 , Dosificación de Alimentos para la preparación del almuerzo, los gramajes del Postre es de 150 g neto de frutas, mazamorras y compotas también 150 g y los kekes 60 g lo cual también incrementará grandemente las calorías cuyo límite es de 2500 Kcal /día. Se solicita a la entidad considere menores gramajes para poder cumplir en no sobrepasar las 2500 Kcal.</p>	<p>Se precisa al participante, que el numeral 3. CONTENIDO NUTRICIONAL del Anexo 01 de los Términos de Referencia, se señala que el valor calórico total (VCT) de los regímenes normales, considerando una actividad física de los estudiantes, será en promedio diario de 2,400 a 2,600 Kcal.</p> <p>Por lo tanto, los gramajes diarios considerados están acordes al total de calorías requeridos, el mismo que debe de estar en el rango de 2,400 a 2,600 calorías, por lo tanto, lo requerido por el participante no se acepta.</p>	
92	Anexo	5 9	43	<p>CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC</p>	<p>En el Anexo N° 1 Planificación Alimentaria Nutricional. Sección 5 , Dosificación de Alimentos para la preparación de la cena, los gramajes de la guarnición de arroz y de los tubérculos ha subido a 100 g, lo cual también incrementará grandemente las calorías cuyo límite es de 2500 Kcal /día. Se solicita a la entidad considere menores gramajes para poder cumplir en no sobrepasar las 2500 Kcal. Lo mismo ocurre en la cena para el caso de las verduras cocidas que ha subido a 100 g.</p>	<p>Se precisa al participante, que el numeral 3. CONTENIDO NUTRICIONAL del Anexo 01 de los Términos de Referencia, se señala que el valor calórico total (VCT) de los regímenes normales, considerando una actividad física de los estudiantes, será en promedio diario de 2,400 a 2,600 Kcal.</p> <p>Por lo tanto, los gramajes diarios considerados están acordes al total de calorías requeridos, el mismo que debe de estar en el rango de 2,400 a 2,600 calorías, por lo tanto, lo requerido por el participante no se acepta.</p>	
93	Anexo	6 2	43	<p>CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA -</p>	<p>En el Anexo N° 1 Planificación alimentaria Nutricional. Sección 6, Consideraciones importantes. Literal 2 dice: "Las vísceras (hígado, sangrecita de cerdo/pollo/res, corazón, molleja, bofe, bazo), no ha considerado el mondongo, el cual es una importante fuente de proteína y Fe. Se solicita a la entidad que considere este producto cárnico como víscera en la frecuencia cárnica.</p>	<p>Se precisa al participante, que el mondongo como víscera no tiene aporte nutricional en calorías, proteínas y hierro equivalente a las vísceras rojas (hígado, sangrecita de cerdo/pollo/res, corazón, molleja, bofe, bazo). Por ende, es que no se ha considera la inclusión de esta víscera.</p>	

				CATERING PERUANO S SAC		Según la TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS 2017 en 100 gramos se genera la comparación como ejemplo: <table><tr><td>Composición</td><td>Mondongo</td><td>Hígado</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>16.9g</td><td>30 g.</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0.80 mg.</td><td>5.40 mg</td></tr></table> Con el ejemplo comparativo no se genera equivalencia de proteínas y hierro.	Composición	Mondongo	Hígado	Proteínas	16.9g	30 g.	Hierro	0.80 mg.	5.40 mg	
Composición	Mondongo	Hígado														
Proteínas	16.9g	30 g.														
Hierro	0.80 mg.	5.40 mg														
94	Anexo	64	44	CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC	Enel Anexo N° 1 Planificación alimentaria Nutricional. Sección 6, Consideraciones importantes. dice: " Para los casos de sobrepeso y obesidad se debe reducir las calorías hasta 2,100 Kcal, sólo en carbohidratos y grasas, más no en proteínas. Se debe incrementar la fibra vegetal en lugar de carbohidratos. " Se solicita a la entidad que adicione en el texto que, en caso de dietas hipocalóricas, se entregará un sólo pan, pero doble relleno o complemento del pan en el desayuno.	Se precisa al participante, que el régimen hipocalórico, se genera en base a la disminución de carbohidratos y grasas. El contratista, según la programación del día debe realizar el ajuste de ambos macronutrientes (carbohidratos y grasas) y no sólo por medio de la reducción de un pan se logra la reducción de calorías, sino de otros insumos propios de otras preparaciones que pueden ser de las raciones y/o refrigerios. Asimismo, es preciso señalar que la presencia de un pan no es de forma exclusiva para un régimen hipocalórico.										
95	Anexo	63	44	CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC	Enel Anexo N° 1 Planificación alimentaria Nutricional. Sección 6, consideraciones importantes dice: "En el caso específico del arroz la cantidad máxima (DIARIA) a considerar no debe superar 200 gr en crudo diario en guarnición y para los estudiantes con régimen hipocalórico bajo diagnóstico de sobrepeso u obesidad brindar 150 gr de arroz en crudo diario en guarnición. " Se solicita a la entidad que considere sólo brindar 100 g de arroz en crudo durante todo el día, para el caso de la obesidad, dado que de esa manera facilitaremos la pérdida de peso en los alumnos obesos.	Se precisa al participante, que el régimen hipocalórico, se genera en base a la disminución de carbohidratos y grasas. El contratista, según la programación del día debe realizar el ajuste de ambos macronutrientes (carbohidratos y grasas) y no sólo por medio de la reducción del arroz de forma exclusiva se logra abordar tratamiento de mal nutrición (obesidad), sino de otros insumos propios de otras preparaciones que pueden ser de las raciones y/o refrigerios pueden ser adecuados (por ejemplo, reducción del azucares simples, jugos de frutas, bollerías, etc.).										
96	Anexo	63	44	CATERING PERUANO S	Enel Anexo N° 1 Planificación alimentaria Nutricional. Sección 6, consideraciones importantes dice: Se solicita a la entidad que	Según lo descrito en el ANEXO N°1 PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL, existe en su numeral 4)	Con ocasión de las bases integradas en el ANEXO 01, del numeral 06									

				<p>SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC</p> <p>considere los siguientes textos: "El gramaje de los cárnicos puede variar de +- 10 gramos, siempre para efectos de la muestra y siempre cuando se respete el aporte de Kcal totales"</p> <p>"La presentación del pescado podrá ser en una o más piezas siempre y cuando se respete el gramaje determinado."</p>	<p>DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE NUTRIENTE. En la cual, se detalla sobre el porcentaje de nutrientes (proteínas, ejemplo: cárnico) que se debe de cumplir. Adicional, numeral 5) DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA PREPARACIÓN DEL MENÚ se indica que los gramajes a utilizar son mínimos y considerar la posibilidad de disminuir gramos de fuente proteica (cárnicos) se genera el riesgo de que se no aporte el requerimiento de proteínas. No es viable lo consultado del +/-10 g.</p> <p>En relación a la presentación del pescado mientras cumpla el gramaje exigido no existirá inconveniente en aceptar que la presentación del mismo se pueda dar en una o más piezas.</p> <p>Por lo tanto, en el numeral 6. CONSIDERACIONES IMPORTANTES del ANEXO 01, de los Términos de Referencia, (ALMUERZO), en pie de página se considerar la siguiente precisión:</p> <p>PIE DE PAGINA: <i>En relación a la presentación del pescado fresco mientras cumpla el gramaje exigido no existirá inconveniente en aceptar que la presentación del mismo se pueda dar en una o más piezas.</i></p>	<p>CONSIDERACIONES IMPORTANTES, en pie de página se considerará la siguiente precisión:</p> <p>PIE DE PAGINA: <i>En relación a la presentación del pescado fresco mientras cumpla el gramaje exigido no existirá inconveniente en aceptar que la presentación del mismo se pueda dar en una o más piezas.</i></p>
97	Específico	8 8.2	25	<p>CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC</p> <p>En la sección específica, 8. Personal a ser provisto por el contratista. 8.2 PERSONAL NO CLAVE. en la NOTA dice: A partir de la disminución de raciones diarias por atender (ejemplo: sin son 300 raciones diarias y se disminuye a 150 o menos raciones diarias) se podrá disminuir la cantidad del personal no clave de acuerdo al siguiente detalle: Cuatro (04) Ayudantes de Cocina: Dedicación: En dos (02) turnos de dos (02) personas por turno de lunes a viernes. Los sábados y domingos podrá atender con un mínimo de dos (02) personas por turno. En ambas frecuencias se incluye los feriados." Sin embargo,</p>	<p>Se precisa al participante, que el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias</p>	

					<p>en algunas ocasiones en los fines de semana las cantidades de alumnos no supera los 50 alumnos o incluso menos de 30 por lo que se solicita a la entidad considere reducir el número de ayudantes de cocina a uno por turno, dado que también estarán el maestro de cocina, el operario de limpieza, el administrador y el nutricionista.</p>	<p>técnicas que repercutan en el proceso de contratación.</p> <p>Asimismo, en el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.</p> <p>Finalmente, es pertinente señalar que, de la revisión de la indagación de mercado efectuada por la Oficina de Logística, se ha podido advertir que existen proveedores que han presentado su cotización y aceptando las condiciones establecidas en el requerimiento y no haciendo algún cuestionamiento dentro de dicha etapa, demostrando así la pluralidad exigida en la normativa de contratación pública, por lo tanto, no se acepta lo solicitado.</p>	
98	Específico	8 8.2	26	<p>CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC</p>	<p>En la sección específica, 8. Personal a ser provisto por el contratista. Identificación y presentación del personal. En el segundo párrafo dice: "El contratista proporcionará como mínimo, semestralmente, tres (03) juegos de uniforme a todo su personal (clave y no clave) destacado en el COAR, así como uncarné de identificación. Los uniformes (deben ser descritos en los manuales de BPM y/o PHS), gorro, reddecilla, mascarilla (tapaboca) y calzado (bota de pvc de punta de acero color blanco)." Las botas de punta de acero son usadas para actividades donde haya peligros de caer objetos pesados sobre los pies de los trabajadores lo cual no ocurre en cocina dado el tipo de trabajo que se realiza, por lo tanto, se solicita a la Entidad que no se considere el uso de botas punta de acero.</p>	<p>Se precisa al participante, que es responsabilidad del contratista prevenir cualquier situación de riesgo del personal a su cargo.</p> <p>El personal en el servicio de alimentación está expuesto a caídas de insumos, preparaciones a altas temperaturas que generen quemaduras, desplazamiento de utensilios o equipos de la cocina con presencia de peso que puedan ser afectos de caídas a los miembros inferiores del personal (pies) y se genere un accidente laboral.</p> <p>Como área usuaria se ha realizado la identificación de posibles peligros y la evaluación de riesgos y controles, por ende, se</p>	

						ratifica el requerimiento de bota de pvc de punta de acero color blanco	
99	Específico	11 3	29	CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC	En la sección específica, 11. Acciones de Supervisión (para aplicar penalidades y emitir conformidades). a. Punto de Enlace. En el tercer párrafo dice: "En caso que el supervisor, administrador, representante destacado del contratista al COAR, se niegue a suscribir el Acta, se dejará constancia de aquello en la misma, sin que ello reste validez a su contenido. También debe decir que este administrador del contratista tiene el derecho a colocar en el Acta de inspección alguna observación por la cual no esté de acuerdo con que se ponga la penalidad, ejerciendo su derecho de reclamo, justo en el momento de la firma del Acta de supervisión. Se solicita a la entidad que considere esta sugerencia por ser de justicia.	Se precisa al participante, que en el literal c) del numeral 14. OTRAS PENALIDADES, se señala: (...) c) Si el contratista a través de su representante se niega a suscribir el acta, se dejará constancia del hecho y bastará la firma del Encargado de Servicios del COAR, para la aplicación de la penalidad correspondiente. Dicha acción se comunicará mediante correo electrónico al CONTRATISTA dentro de las 24 horas de haberse producido el hecho. (...) Por lo tanto, el contratista al tomar conocimiento del hecho sucedido, podrá proceder con hacer su descargo del mismo, con lo cual estaría ejerciendo su derecho a defensa.	
100	Específico	B.3.2 3	61	CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC	En la sección de Requisitos de Calificación. B.3.2. Acreditación dice: Se acreditará con copia simple de certificados, constancias y otros documentos.... Se solicita a la entidad que aclare que también son válidas las capacitaciones virtuales.	Se precisa que se indistintamente de la modalidad, la cual no es relevante, deberán cumplir con los Requisitos B.3.2. Capacitación, lo cual se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro.	
101	Específico	B.3.2 1	61	CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING	En los Requisitos de Calificación enumeran las capacitaciones requisito para los profesionales nutricionistas con sus respectivas horas lectivas. Se solicita a la entidad que aclare si es obligatorio que se lleven las tres capacitaciones o que se agreguen las conjunciones y/o denotando que pueden incluirse o excluirse alguna de ellas	NO SE ACOGE LA OBSERVACION Al respecto, el artículo 16 del TUO de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la	Con ocasión de las bases integradas el requisito de calificación - literal B.3.2. CAPACITACION, quedará conforme a lo siguiente: (...) B.3.2 CAPACITACION Requisitos: POR CADA

PERUANO
S SAC

finalidad pública de la contratación, siendo que, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

En el numeral 29.3 del referido artículo 29, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones bajo las cuales debe ejecutarse.

Por lo tanto, de acuerdo a lo señalado y con la finalidad de un mejor orden y entendimiento de lo solicitado, en los Términos de Referencia se realizará una precisión a lo solicitado y asimismo se corregirá la descripción del etiquetado de alimentos, el mismo que quedará de acuerdo al siguiente detalle:

B.3.2 CAPACITACION

Dice:

Requisitos:

a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem Capacitaciones en temas de:

- ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas).
- ✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.
- ✓ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas

b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem Capacitaciones en temas de:

- ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o

ITEM

a. 2 Profesionales

Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:

- ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP *(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)* o
- ✓ Contaminación de Alimentos, o
- ✓ Nutrición y Vida Saludable

b. 1 Administrador del Servicio con

Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:

- ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP *(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)* o
- ✓ Contaminación de Alimentos.

						<p>etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.</p> <p>✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.</p> <p>Debe Decir: Requisitos: POR CADA ITEM</p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <p>✓ Buenas prácticas de manipulación y/o Etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o</p> <p>✓ Contaminación de Alimentos, o</p> <p>✓ Nutrición y Vida Saludable</p> <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:</p> <p>✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado nutricional y/o HACCP <i>(En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas)</i> o</p> <p>✓ Contaminación de Alimentos.</p>		
102	Específico	6.2 B	7	CATERING PERUANO S SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC	En la Fase de Acondicionamiento e Instalación. b. dice Instalar purificadores de agua en TODOS LOS CAÑOS. Si hay 8 caños son 8 filtros de agua. Se solicita a la entidad que aclare este punto		Se precisa al participante, que los caños donde se instale los PURIFICADORES NUEVOS, corresponde a los caños que se ubiquen en la zona de producción (por ejemplo, área de cocina, área caliente o fría, área de habilitado)	

103	Específico	7 2	9	<p>CATERING PERUANO S</p> <p>SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CATERING PERUANO S SAC</p>	<p>dice: se contará con un monitor de salud como veedor. Se solicita que no sea solo veedor, sino que coordine con el contratista y el COAR para la ejecución ordenada de la evaluación antropométrica</p>	<p>Se precisa al participante, de acuerdo a lo señalado en el numeral 7.1 SERVICIO DE VALORACION ANTROPOMETRICA NUTRICIONAL Y SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, de los Términos de Referencia, para la actividad de valoración antropométrica nutricional basal y seguimiento contempla que se hace la coordinación para la valoración antropométrica nutricional, para esto el contratista coordinará con el director(a) de Bienestar y Desarrollo Integral del Estudiante del COAR y/o a quien designe.</p> <p>Y durante el desarrollo de esta actividad se contará con la presencia, en su calidad de veedor, del monitor de salud del COAR.</p>	
-----	------------	--------	---	--	--	--	--