

## PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIOS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Ruc/código :	10328501231	Fecha de envío :	16/04/2025
Nombre o Razón social :	VALDERRAMA SOTO ANA MARIA	Hora de envío :	11:19:02

**Consulta: Nro. 1**

**Consulta/Observación:**

**4.2 PREPARACION DE LOS ALIMENTOS**

Referente a las Minutas valorizadas serán elaboradas por el profesional de nutrición de la UNS. CONSULTA: Solicitamos se COORDINE CON EL CONCESIONARIO, toda vez que es quien conoce la variedad de productos existentes en el mercado; a raíz de las diferentes temporadas como, por ejemplo: frutas y verduras

**Acápites de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** 3.1    **Literal:** 4.2    **Página:** 25

**Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):**

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

El personal del servicio de nutrición elabora las minutas en coordinación con el con el concesionario i(a)

**Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:**

REF. PAG. 25

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIOS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Ruc/código :	10328501231	Fecha de envío :	16/04/2025
Nombre o Razón social :	VALDERRAMA SOTO ANA MARIA	Hora de envío :	11:19:02

Consulta: Nro. 2

Consulta/Observación:

4.3 CAPACIDAD TECNICA PROFESIONAL

CLAIFICACION DEL PERSONAL CLAVE

1. FORMACION ACADEMICA DEL CHEF

Titulo y/o bachiller en gastronomía y gestión culinaria y/o de técnico en cocinas

6. DEL PERSONAL pag 27

El personal del (la) concesionario(a) deberá contar con experiencia, capacidad y destreza en las labores propias (¿)

- 01 Maestro de cocina o chef profesional

Existe Incongruencia entre título de chef ó maestro de cocina.

SUSTENTO: De conformidad a nuestros largos años de experiencia, sustentamos que los chefs están capacitados en preparación de alimentos GOURMET (con mucho condimento), del momento y gran variedad (pocos platos a pedido con precios altos), mientras que un maestro de cocina o COCINERO en la preparación de ALIMENTOS DE CASA y solo un potaje por día y de gran cantidad (así como dice en los TDR alimentos sin uso de condimentos)

CONSULTA: Solicitamos aclarar si para efectos del concurso los documentos presentados serán referentes a CHEF o MAESTRO DE COCINA, y no los dos, de acuerdo al sustento emitido

Acápíte de las bases : Sección: Específico Numeral: 3.1 Literal: 4.3 Página: 26

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se aclara que los documentos a presentar en cuanto a la capacidad tecnica profesional del personal será como chef profesional o mestro de cocina

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

REF. PAG. 26

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIOS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Ruc/código :	10328501231	Fecha de envío :	16/04/2025
Nombre o Razón social :	VALDERRAMA SOTO ANA MARIA	Hora de envío :	11:19:02

Consulta: Nro. 3

Consulta/Observación:

6. DEL PERSONAL

Se requiere 01 personal para PROGRAMAS DE MEDIDAS SANITARIAS E HIGIENE DEBIDAMENTE ACREDITADA y la recepción de tickets que entregan los estudiantes becarios para su control de raciones del Concesionario (a).

CONSULTA: Referente a la acreditación del personal, de que institución debe ser dicha acreditación del personal y de la recepción de tickets; así mismo con que carrera profesional debe contar dicho personal y cuantas horas de capacitación.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 27

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

En cuanto al personal para el programa de medidas debe contar con capacitación en HACCP y BPM en procesos de alimento , con un mínimo de 20 horas académicas, debe ser un egresado o bachiller en ingeniería agroindustrial o industrias alimentarias

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

REF. PAG. 27

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIOS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Ruc/código :	10328501231	Fecha de envío :	16/04/2025
Nombre o Razón social :	VALDERRAMA SOTO ANA MARIA	Hora de envío :	11:19:02

Consulta: Nro. 4

Consulta/Observación:

6. DEL PERSONAL

El personal del (la) concesionario(a) deberá contar con experiencia, capacidad y destreza en las labores propias (¿)

CONSULTA: referente a la cantidad de personal (11), propuesto en las bases para el concurso, de acuerdo a nuestra experiencia es demasiado, teniendo en cuenta las dimensiones e infraestructura del comedor (COCINA)

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 27

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

Si es necesario contar con un personal de once (11), tenmiendo en cuenta que se ha mejorado la infraestructura y se ha incrementado el número de beneficiarios comensales.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

REF. PAG. 27

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIOS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Ruc/código :	10328501231	Fecha de envío :	16/04/2025
Nombre o Razón social :	VALDERRAMA SOTO ANA MARIA	Hora de envío :	11:19:02

**Consulta: Nro. 5**

**Consulta/Observación:**

**6. DEL PERSONAL**

En caso de reemplazo de personal, el (a) concesionario (a) comunicara a la Unidad de Servicio Social y Alimentario de la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional del Santa, por escrito, con una anticipación de cinco (5) días hábiles. El nuevo personal deberá contar con la misma o mayor calificación del personal a reemplazar (¿)

El personal del comedor son de la categoría OBREROS a excepción del PERSONAL CLAVE chef o maestro de cocina, en nuestro caso por nuestra amplia experiencia contamos con gran número de ellos trabajando años pero los demás son personal temporal que por su propia voluntad se retiraran intempestivamente e incluso sin previo aviso de acuerdo a sus necesidades o motivos personales, pese a que se encuentran en planilla con sus beneficios sociales y seguro vida, ENTONCES este requisito de previo aviso no aplica simplemente no son personal clave, es como pedir a un peón en una ejecución de obra solicitarles esos requisitos, pero si aplica si fuera un especialista como un Ing Residente ó Administrador de Obra.

CONSULTA: Aclarar si con relación a la renuncia, solo puede aplicar al personal clave (chef o maestro de cocina), teniendo en cuenta los cinco (5) días hábiles de anticipación

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 28

**Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):**

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

Es necesario que el concesionario tenga una lista de personal dispuestos a trabajar cuando se le requiera, a fin de evitar inconvenientes al momento de la atención en el servicio de comedor universitario.

**Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:**

REF. PAG. 28

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIOS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Ruc/código :	10328501231	Fecha de envío :	16/04/2025
Nombre o Razón social :	VALDERRAMA SOTO ANA MARIA	Hora de envío :	11:19:02

Consulta: Nro. 6

Consulta/Observación:

8 EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO Pag 29

Del EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO, de conformidad a nuestra experiencia y conocedor de la infraestructura del comedor universitario, observamos la excesiva cantidad por falta de espacio en el local del comedor y teniendo en cuenta que no se pueden apilar entre sí.

Así mismo sugerimos lo siguiente:

- 03 cocinas Semi industrial operativas, con 03 hornillas y plancha parrillera
- 03 baldes grande de acero inoxidable
- 02 ollas arroceras grande
- 02 tinas grande de acero inoxidable
- 02 Licuadoras semi industrial operativas
- 01 Licuadora convencional operativa con vaso de vidrio

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 8 Página: 29

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se considerara dos cocinas semi industriales operativas, con tres hornillas y plancha parrillera; porque habrá dos marmitas

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

REF. PAG. 29

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIOS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Ruc/código :	10328501231	Fecha de envío :	16/04/2025
Nombre o Razón social :	VALDERRAMA SOTO ANA MARIA	Hora de envío :	11:19:02

**Consulta: Nro. 7**

**Consulta/Observación:**

12 CANTIDAD DE RACIÓN DIARIA

Para el desayuno:

¿ Pan francés 40 gr. c/u, 2 unidades

Con respecto al peso del pan, en opinión de una Nutricionista, es suficiente que sea de 30 gr c/u de los dos panes que conforman la ración, teniendo en cuenta que la distribución calórica del desayuno es de Kcal; y teniendo en cuenta que no existencia en el mercado común.

Para el almuerzo:

¿ Carne para sopa: 60 gr, cocido, por tazón

Igual al caso anterior es opinión de una Nutricionista, con respecto al cárnico o menudencia para la sopa debería de ser 30 Gr. por ración

Respecto a la distribución calórica del almuerzo debería de ser 1200 Kcal y para la comida 800 Kcal

**Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 12 Página: 33**

**Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):**

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

Se acepta la aclaracion en cuanto al PAN FRANCES SERÁ de 30 gr. cada uno, dos unidades. Carne para la sopa será de 30 gr. cocido por tazón.

**Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:**

REF. PAG. 33

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIOS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Ruc/código :	10328501231	Fecha de envío :	16/04/2025
Nombre o Razón social :	VALDERRAMA SOTO ANA MARIA	Hora de envío :	11:19:02

Consulta: Nro. 8

Consulta/Observación:

13 OBLIGACIONES DEL CONCESIOINARIO

-El concesionario debe contratar una póliza de seguros contra siniestros del establecimiento o local del comedor Universitario, y contra accidentes de sus trabajadores para casos de emergencias o situaciones de inmediata atención al momento del contrato, entregar una copia a la Dirección de Bienestar Universitario y mantenerla vigente.

-El Concesionario debe contratar una póliza de seguro por responsabilidad civil por un monto equivalente a \$ 15,000.00 dólares americanos para cubrir daños materiales y/o personales causados involuntariamente a terceros incluyendo muerte, en caso de operaciones incluyendo la responsabilidad civil derivada de incendio y explosivo; patronal, cubriendo a todo su personal. Debiendo alcanzar una copia a la Dirección de Bienestar Universitario.

-El concesionario debe contratar póliza de seguro de vida, por la cual el Concesionario asume los daños contra el cuerpo o la salud que pudiera sufrir su personal asignado al servicio contratado a consecuencia de la prestación del servicio respectivo, para los trabajadores que tengan mas de 04 años en el centro laboral; para los demás operarios deberán estar cubiertos por un póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de Salud conforme a la Ley 26790. Debiendo alcanzar una copia a la Dirección del Bienestar Universitario

En estas obligaciones, la obligación de contratar una póliza de \$15,000.00 está por demás, porque en el primer item se está solicitando una PÓLIZA DE SEGUROS CONTRA SINIESTROS DEL ESTABLECIMIENTO DEL LOCAL DEL COMEDOR y contra ACCIDENTE DE SUS TRABAJADORES, en el tercer item se complementa especificando CONTRATAR UNA POLIZA DE SEGURO VIDA para sus trabajadores conforme a la Ley 26790

NOTA: Cabe comentarles también que todo el personal goza de los beneficios sociales de acuerdo a Ley, entre ellos del Seguro Social.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 13 Página: 36

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

Si es necesario contratar una póliza de seguros contra el establecimiento o local del comedor universitario y contra accidente de sus trabajadores. Asimismo deberán contratar póliza de seguro de vida conforme lo indicado en los Términos de Referencia.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

REF. PAG. 36