

## PRONUNCIAMIENTO N° 338-2024/OSCE-DGR

Entidad : Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios

Referencia : Licitación Pública N° 2-2024-UNAMAD/CS-1, convocada para la “Adquisición de raciones alimenticias para el comedor universitario para la atención de estudiantes de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios 2024”.

---

### 1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 06<sup>1</sup> de junio de 2024, subsanado el 26<sup>2</sup> de junio de 2024 y complementado el 5<sup>3</sup> de julio de 2024, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante **INVERSIONES GENERALES LONDON E.I.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información complementaria remitida por la Entidad<sup>4</sup> mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

Asimismo, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio<sup>5</sup> y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 14, N° 15, N° 17, N° 21 y N° 25, referidas al “**Personal clave**”.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 19, referida al “**Factor de evaluación: Mejoras a las especificaciones**”.

---

<sup>1</sup> Expediente N° 2024-0073760

<sup>2</sup> Expediente N° 2024-0083425

<sup>3</sup> Expediente N° 2024-0088673

<sup>4</sup> Expediente N° 2024-0088673

<sup>5</sup> Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.



Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU  
20419026809 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 11.07.2024 20:31:18 -05:00



Firmado digitalmente por URETA AQUINO Jimmy Robert FAU  
20419026809 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 11.07.2024 20:22:06 -05:00



Firmado digitalmente por VERGARÁ BENITES Victor Hugo FAU 20419026809 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 11.07.2024 20:04:35 -05:00

técnicas”.

- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 23, referida a la **“Definición de servicios similares del requisito de calificación: Experiencia del postor en la especialidad”**.

## 2. CUESTIONAMIENTOS

### Cuestionamiento N° 1

### Respecto al “Personal clave”

El recurrente **INVERSIONES GENERALES LONDON E.I.R.L.**, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 14 y N° 15, sosteniendo que la Entidad omitió precisar si aceptaría como experiencia similar del Administrador al “Administrador en servicios de alimentación en colegios” y al “Supervisor en servicios de alimentación en colegios”. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en **solicitar que confirme si aceptaría como experiencia similar del Administrador al “Administrador en servicios de alimentación en colegios” y al “Supervisor en servicios de alimentación en colegios”**.

Asimismo, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 17, sosteniendo que la Entidad omitió precisar si aceptaría como experiencia similar del supervisor de control de calidad al “Supervisor de control de calidad en servicios de alimentación en colegios y hospitales”. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en **solicitar que confirme si aceptaría como experiencia similar del supervisor de control de calidad al “Supervisor de control de calidad en servicios de alimentación en colegios y hospitales”**.

Además, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 21 y N° 25, sosteniendo que la Entidad omitió precisar si aceptaría como experiencia similar del cocinero (chef) al “Maestro de cocina y/o chef en servicios de alimentación en colegios” y al “Chef o cocinero en servicio de alimentación en colegios”. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en **solicitar que confirme si aceptaría como experiencia similar del cocinero (chef) al “Maestro de cocina y/o chef en servicios de alimentación en colegios” y al “Chef o cocinero en servicio de alimentación en colegios”**.

### Pronunciamiento

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

*“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO*

*(...)*

k) deberá presentar como requisito de suscripción, del administrador

*EXPERIENCIA:*

l) 02 (dos) años como administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria

*Acreditación:*

*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.*

(...)

m) deberá presentar como requisito de suscripción, del supervisor de control de calidad

*EXPERIENCIA:*

02 (dos) años en el área de control de calidad o supervisión o producción en el área de alimentos en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria

*Acreditación:*

*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.*

(...)"

De otro lado, de la revisión del numeral 6.8 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“(...)

**6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN PARA EL PERSONAL CLAVE:**

a) 01 ADMINISTRADOR

(...)

**EXPERIENCIA:**

*Mínimo 02 años como Administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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.*

(...)

c) 01 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD

(...)

**EXPERIENCIA:**

*Mínimo 02 años en el área de Control de Calidad, Supervisión o Producción en el área de alimentos, deberá contar con capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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.*

(...)

d) 01 COCINERO (CHEF)

(...)

**EXPERIENCIA:**

*Experiencia general mínimo 2 años como Chef en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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*

(...)"

Considerando la afinidad de los anteriores cuestionamientos se procederá a realizar el correspondiente análisis conforme a los siguientes **tres (3) extremos**:

**A. Respetto del personal clave: Administrador**

Mediante las consultas y/u observaciones N° 14 y N° 15, el participante “**INVERSIONES GENERALES LONDON E.I.R.L.**” solicitó al comité de selección confirmar si aceptaría como experiencia similar del Administrador al “Administrador en servicios de alimentación en colegios” y al “Supervisor en servicios de alimentación en colegios”; ante lo cual, el comité de selección

decidió no acoger lo solicitado, precisando que los participantes deben ceñirse a las bases del procedimiento de selección.

Al respecto, cabe señalar que el OSCE no ostenta calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinadas características técnicas, conforme a lo descrito en el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

Asimismo, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Ahora bien, en atención del aspecto cuestionado, la Entidad concedora de sus necesidades, mediante la Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>6</sup>, rectificó su absolución señalando que aceptará incluir como experiencia similar del Administrador al “Administrador en servicios de alimentación en colegios” y al “Supervisor en servicios de alimentación en colegios” con la finalidad de fomentar mayor participación de potenciales postores y además porque guarda relación con el objeto de la contratación, por lo que, deberá dejarse sin efecto lo absuelto en las consultas y/u observaciones N° 14 y N° 15 del pliego absolutorio.

Por otro lado, precisó que la expresión “servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria” consignada en la experiencia del personal clave: Administrador está referida al “*servicio como administrador en comedores de alimentación colectiva en general en el sector público y/o privado*”.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que, la pretensión del recurrente está orientada a que, la Entidad confirme si aceptaría como experiencia similar del Administrador al “Administrador en servicios de alimentación en colegios” y al “Supervisor en servicios de alimentación en colegios”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el numeral 2.3 del Capítulo II perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO*

*(...)*

*k) deberá presentar como requisito de suscripción, del administrador*

*EXPERIENCIA:*

---

<sup>6</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

l) 02 (dos) años como administrador en comedores de alimentación colectiva en general (en el sector público y/o privado) y/o administrador en servicios de alimentación en colegios y/o supervisor en servicios de alimentación en colegios. ~~servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~

Acreditación:  
(...)"

- **Se adecuará** el numeral 6.8 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

"(...)

**6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN**

**PARA EL PERSONAL CLAVE:**

a) 01 ADMINISTRADOR

(...)

**EXPERIENCIA:**

Mínimo 02 años como Administrador en comedores de alimentación colectiva en general (en el sector público y/o privado) y/o administrador en servicios de alimentación en colegios y/o supervisor en servicios de alimentación en colegios, ~~servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~, 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.

(...)"

- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el Comité de Selección cumpla con absolver de forma clara y precisa la totalidad de las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, el pliego absolutorio y **el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

## **B. Respetto del personal clave: Supervisor de control de calidad**

Mediante la consulta y/u observación N° 17, el participante “**INVERSIONES GENERALES LONDON E.I.R.L.**” solicitó al comité de selección confirmar si aceptaría como experiencia similar del supervisor de control de calidad al “Supervisor de control de calidad en servicios de alimentación en colegios y hospitales”; ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado, precisando que los participantes deben ceñirse a las bases del procedimiento de selección.

Al respecto, cabe señalar que **el OSCE no ostenta calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinadas características técnicas, conforme a lo descrito en el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.**

Asimismo, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Ahora bien, en atención del aspecto cuestionado, la Entidad concedora de sus necesidades, mediante la Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>7</sup>, rectificó su absolución señalando que aceptará incluir como experiencia similar del Supervisor de control de calidad al “Supervisor de control de calidad en servicios de alimentación en colegios y hospitales” con la finalidad de fomentar mayor participación de potenciales postores y además porque guarda relación con el objeto de la contratación, por lo que, deberá dejarse sin efecto lo absuelto en la consulta y/u observación N° 17 del pliego absolutorio.

Por otro lado, se aprecia que en el extremo referido a la experiencia del Supervisor de control de calidad consignó el texto: “*deberá contar con capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria*”, el cual estaría referido a la capacitación del referido

---

<sup>7</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

personal, por lo que, no correspondería mantener dicho texto en el referido extremo a efectos de no generar confusión.

Asimismo, se aprecia que en el numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, consignó el texto: “(...) *control de calidad o supervisión o producción* (...)”, no obstante, en el requerimiento precisó el texto: “(...) *control de calidad, supervisión o producción* (...)”, con lo cual se precisa que debe prevalecer lo señalado en el requerimiento que fue materia de indagación de mercado y con el cual se convocó el presente procedimiento de selección.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que, la pretensión del recurrente está orientada a que, la Entidad confirme si aceptaría como experiencia similar del supervisor de control de calidad al “Supervisor de control de calidad en servicios de alimentación en colegios y hospitales”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el numeral 2.3 del Capítulo II perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO*

(...)

*m) deberá presentar como requisito de suscripción, del supervisor de control de calidad*

*EXPERIENCIA:*

*02 (dos) años en el área de control de calidad, o supervisión o producción en el área de alimentos y/o Supervisor de control de calidad en servicios de alimentación en colegios y hospitales. ~~en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.~~*

*Acreditación:*

(...)”

- **Se adecuará** el numeral 6.8 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

(...)

*6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN*

*PARA EL PERSONAL CLAVE:*

(...)

*c) 01 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD*

(...)

*EXPERIENCIA:*

*Mínimo 02 años en el área de Control de Calidad, Supervisión o Producción en el área de alimentos y/o Supervisor de control de calidad en servicios de alimentación en colegios y hospitales, ~~deberá contar con capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~, 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.*

(...)"

- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el Comité de Selección cumpla con absolver de forma clara y precisa la totalidad de las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, el pliego absolutorio y **el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

### **C. Respetto del personal clave: Cocinero (chef)**

Mediante las consultas y/u observaciones N° 21 y N° 25, el participante **“INVERSIONES GENERALES LONDON E.I.R.L.”** solicitó al comité de selección confirmar si aceptaría como experiencia similar del cocinero (chef) al “Maestro de cocina y/o chef en servicios de alimentación en colegios” y al “Chef o cocinero en servicio de alimentación en colegios”; ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado, precisando que los participantes deben ceñirse a las bases del procedimiento de selección.

Al respecto, cabe señalar que el OSCE no ostenta calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinadas características técnicas, conforme a lo descrito en el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

Asimismo, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Ahora bien, en atención del aspecto cuestionado, la Entidad concedora de sus necesidades, mediante la Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>8</sup>, rectificó su absolución señalando que aceptará incluir como experiencia similar del Cocinero (chef) al “Maestro de cocina y/o chef en servicios de alimentación en colegios” y al “Chef o cocinero en servicio de alimentación en colegios” con la finalidad de fomentar mayor participación de potenciales postores y además porque guarda relación con el objeto de la contratación, por lo que, deberá dejarse sin efecto lo absuelto en las consultas y/u observaciones N° 21 y N° 25 del pliego absolutorio.

Por otro lado, precisó que en el extremo referido a la experiencia del Cocinero (chef) consignó por un error material el texto: “*capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria*”, el cual estaría referido a la capacitación del referido personal, por lo que, no correspondería mantener dicho texto en el referido extremo a efectos de no generar confusión.

Asimismo, se aprecia que la Entidad no precisó la etapa en la que debería acreditar documentalmente la experiencia del referido personal, por lo que, correspondería que se presente para la suscripción del contrato.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que, la pretensión del recurrente está orientada a que, la Entidad confirme si aceptaría como experiencia similar del cocinero (chef) al “Maestro de cocina y/o chef en servicios de alimentación en colegios” y al “Chef o cocinero en servicio de alimentación en colegios”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se incluirá** en el numeral 2.3 del Capítulo II perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

---

<sup>8</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

### 2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

*q) deberá presentar como requisito de suscripción, del cocinero (chef)*

#### *EXPERIENCIA:*

*02 (dos) años como Chef en el área de alimentos y/o Maestro de cocina y/o chef en servicios de alimentación en colegios y/o Chef o cocinero en servicio de alimentación en colegios.*

#### *Acreditación:*

*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.*

(...)”

- **Se adecuará** el numeral 6.8 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“(...)

### *6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN*

#### *PARA EL PERSONAL CLAVE:*

*d) 01 COCINERO (CHEF)*

(...)

#### *EXPERIENCIA:*

*Experiencia general mínimo 2 años como Chef en el área de alimentos y/o Maestro de cocina y/o chef en servicios de alimentación en colegios y/o Chef o cocinero en servicio de alimentación en colegios. ~~y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~, 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.*

*(...)*”.

- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el Comité de Selección cumpla con absolver de forma clara y precisa la totalidad de las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, el pliego absolutorio y **el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

## **Cuestionamiento N° 2**

**Respecto al “Factor de evaluación: Mejoras a las especificaciones técnicas”.**

El recurrente **INVERSIONES GENERALES LONDON E.I.R.L.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 19, sosteniendo que el comité de selección no justificó técnicamente las razones por las cuales no se podría acreditar furgones frigoríficos de una (01) tonelada, considerando que la cantidad total de insumos que requieren refrigeración no supera los 212 kg. Por lo que, solicita que se sustente y justifique técnicamente la capacidad de tres (3) toneladas requerida para el furgón frigorífico, demostrando que lo establecido no vulnera los principios de libre concurrencia y competencia, limitando así la participación de potenciales postores.

## **Pronunciamiento**

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

*“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO*

*(...)*

*p) permisos correspondientes otorgados por la municipalidad provincial de Tambopata de (01) vehículo furgón frigorífico, para el transporte de insumos alimenticios, con una **capacidad mínima de tres (03) a más toneladas de carga útil**, para el transporte de productos perecibles (...)*”.

De otro lado, de la revisión conjunta del numeral 10 del Capítulo III y del literal I del Capítulo IV, ambos de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

*“MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*

*El postor debe contar con un (01) vehículo furgón frigorífico (cadena de frío), para el transporte de insumos alimenticios, con una **capacidad mínima de tres (03) a más toneladas de carga útil**, para el transporte de productos perecibles.*

*ACREDITACIÓN:*

*Se acreditará únicamente mediante la presentación de Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento requerido. (adjuntar copia de tarjeta de propiedad)”.*

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 19, se solicitó al comité de selección disminuir la capacidad mínima de carga útil del vehículo furgón frigorífico de tres (03) toneladas como mínimo a una (01) tonelada como mínimo, considerando que los productos cárnicos no llegan a la capacidad solicitada del furgón; ante lo cual el comité de selección decidió no acoger lo solicitado, precisando que los participantes deben ceñirse a las Bases del procedimiento de selección.

Ahora bien, las Bases Estándar aplicables al presente objeto de contratación, establece que la Entidad puede consignar el factor de evaluación “mejoras a las especificaciones técnicas”; con el fin de mejorar la calidad o las condiciones de su entrega sin generar un costo adicional.

Mediante la Opinión N.º 144-2016-OSCE/DTN, se ha señalado que constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.

En el presente caso, se debe tener en consideración dos aspectos: (i) que los factores de evaluación no forman parte del requerimiento y (ii) de acuerdo a la verificación del requerimiento, se ha podido identificar que en éste no se contempló la obligación de contar con un vehículo furgón frigorífico, ni se ha previsto alguna especificación referida a la capacidad mínima del transporte, por lo que no resulta claro de qué manera requerir un (1) vehículo furgón frigorífico (cadena de frío), para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de tres (03) a más toneladas de carga útil, puede constituir una mejora a las especificaciones técnicas previstas en el requerimiento.

En ese sentido, en atención del aspecto cuestionado, la Entidad concedora de sus necesidades, mediante la Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>9</sup>, rectificó su absolución señalando que el numeral 10 “Mejoras a las especificaciones técnicas” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, referido al vehículo furgón frigorífico está relacionado a una mejora como tal pero no, a una característica técnica que forma parte del requerimiento, considerando que el objeto es “Adquisición de raciones alimenticias para el comedor universitario para la atención de estudiantes de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios 2024”, por lo que, dicho numeral y el factor de evaluación “Mejoras a las especificaciones técnicas” deberán suprimirse a efectos de no generar confusión entre los potenciales postores y evitar exigencias desproporcionadas.

Por tanto, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a que evalúe lo absuelto por el comité de selección debido a que estaría vulnerando los principios de libre concurrencia y competencia, limitando así la participación de potenciales postores; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **suprimirá** el literal p) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO*

*(...)*

*~~p) permisos correspondientes otorgados por la municipalidad provincial de Tambopata de (01) vehículo furgón frigorífico, para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de tres (03) a más toneladas de carga útil, para el transporte de productos perecibles~~*

*(...)”.*

- Se **suprimirá** el numeral 10 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*“(...)*

*~~10. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS~~*

*~~El postor debe contar con un (01) vehículo furgón frigorífico (cadena de frío), para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de tres (03) a más toneladas de carga útil, para el transporte de productos perecibles.~~*

---

<sup>9</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

**ACREDITACION:**

~~Se acreditará únicamente mediante la presentación de Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento requerido. (adjuntar copia de tarjeta de propiedad)~~

(...)"

- Se **suprimirá** el factor de evaluación “Mejoras a las especificaciones técnicas” del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- **Se redistribuirá** su puntaje al factor de evaluación “Precio”.
- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el Comité de Selección cumpla con absolver de forma clara y precisa la totalidad de las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, el pliego absolutorio y **el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

**Cuestionamiento N° 3**

**Respecto a la “Definición de servicios similares del requisito de calificación: Experiencia del postor en la especialidad”**

El recurrente **INVERSIONES GENERALES LONDON E.I.R.L.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 23, sosteniendo que el comité de selección en el pliego absolutorio acogió lo sugerido, esto es, incluir en la definición de servicios similares consignado en la Experiencia del postor en la especialidad a la “Contratación de servicio de alimentación para colegios y universidades”, no obstante, ello no fue incorporado con ocasión de la integración de Bases. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en **solicitar que se incluya en la definición de servicios similares consignado en la Experiencia del postor en la especialidad a la “Contratación de servicio de alimentación para colegios y universidades”**.

## Pronunciamento

De la revisión del requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

| <i>“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i> |   |
|--|---|
| <i>B</i>                               | <i>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</i>  |
|  | <i>(...)</i><br><i>Se consideran bienes similares a la venta de raciones de alimentos preparados en comedores universitarios y/o institutos educativos y/o colegios y/o aldeas y/o ejército peruano.</i><br><i>Acreditación:</i><br><i>(...)</i> ”. |
|  | <i>(...)</i> ”  |

De otro lado, de la revisión del requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

| <i>“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i> |  |
|--|--|
| <i>B</i>                               | <i>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</i>   |
|  | <i>(...)</i><br><i>Se consideran bienes similares a la venta de raciones de alimentos preparados en comedores universitarios y/o institutos educativos y/o colegios y/o aldeas y/o ejército peruano y/o <u>ALIMENTACIÓN COLECTIVA EN CENTROS EDUCATIVOS EN GENERAL PUBLICAS Y/O PRIVADAS.</u></i><br><i>Acreditación:</i><br><i>(...)</i> ”. |

(...)”

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 23, se solicitó al comité de selección incluir en la definición de servicios similares consignado en la Experiencia del postor en la especialidad a la “Contratación de servicio de alimentación para colegios y universidades”; ante lo cual el comité de selección decidió acoger lo solicitado, precisando que es válido para acreditar la experiencia del postor.

Al respecto, cabe señalar que el OSCE no ostenta calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinadas características técnicas, conforme a lo descrito en el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

Asimismo, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Ahora bien, en atención del aspecto cuestionado, la Entidad concedora de sus necesidades, mediante la Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>10</sup>, aclaró su absolución señalando que la “*Contratación de servicio de alimentación para colegios y universidades*”, no se incluyó con ocasión de la integración de Bases -según alega debido a que no resultaría oportuno duplicar la información en el referido extremo- ya que se encuentra inmerso en la definición de servicios similares consignada en las Bases del procedimiento de selección, tal como sigue:

*“Se consideran bienes similares a la venta de raciones de alimentos preparados en comedores universitarios y/o institutos educativos y/o colegios y/o aldeas y/o ejército peruano y/o ALIMENTACIÓN COLECTIVA EN CENTROS EDUCATIVOS EN GENERAL PÚBLICAS Y/O PRIVADAS”.*

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a que se incluya en la definición de servicios similares consignado en la Experiencia del postor en la especialidad a la “Contratación de servicio de alimentación para colegios y universidades”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, el pliego absolutorio y **el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

### **3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO**

---

<sup>10</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

Si bien el procesamiento de la solicitud de pronunciamiento, por norma, versa sobre las supuestas irregularidades en la absolución de consultas y/u observaciones, a pedido de parte, y no representa la convalidación de ningún extremo de las Bases, este Organismo Técnico Especializado ha visto por conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio, según el siguiente detalle:

### 3.1 Forma de Pago

De la revisión conjunta del numeral 2.5 del Capítulo II, y de los numerales 8.1 y 8.3 del Capítulo III, todos de la Sección Específica de las Bases integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

|  |   |
|--|---|
| <p><b><u>“2.5 FORMA DE PAGO</u></b></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista <u>en PAGOS PERIÓDICOS (pago mensual)</u></i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Recepción del AREA USUARIA – UNIDAD DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTARIA Y DEPORTE</i></li> <li>- <i>Informe del funcionario responsable de la UNIDAD DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DEPORTE emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i></li> <li>- <i>Comprobante de pago.</i></li> </ul> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios – Ciudad Universitaria por mesa de partes de la Dirección General de Administración, sito en Jr. Jorge Chávez N° 1160- Puerto Maldonado - Madre de Dios”.</i></p> | <p><b><u>“8.1. FORMA DE PAGO</u></b></p> <p><i>La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista <u>en pagos periódicos mensuales.</u></i></p> <p><i><u>El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la UNAMAD, previa conformidad de la prestación por parte de la Unidad de Asistencia Social y Deportes de la UNAMAD. Para la conformidad, el contratista deberá presentar su informe mensual de atención de raciones alimenticias, adjuntando la factura, guía de remisión y otros documentos que se crea por conveniente.</u></i></p> <p><i><u>La UNAMAD deducirá, el monto de S/ 10,000.00 (Diez Mil Ciento Tres con 00/100 Soles) del monto mensual facturado por consumo de energía eléctrica, agua y desagüe, por uso de bienes que forman parte del comedor universitario de la UNAMAD.</u></i><br/>(...)</p> <p><b><u>8.3. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN</u></b></p> <p><i>La conformidad del servicio estará a cargo del Jefe de la <u>Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD</u>, en su calidad de área usuaria”.</i></p> |
|--|---|

De lo expuesto, del numeral 2.5 del Capítulo II y el numeral 8.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que dichos extremos no guardan uniformidad entre sí. Además, cabe señalar que la forma

de pago consignada por la Entidad difiere de lo establecido en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>11</sup>, señaló lo siguiente:

“(…)

*RESPUESTA:*

*Se precisa que el numeral 2.5 del Capítulo II de la sección específica de las Bases Integradas no definitivas quedará redactado de la siguiente manera:*

*“FORMA DE PAGO*

*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales.*

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

- Recepción de la Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD.*
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- Comprobante de pago*

*Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Dirección General de Administración de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios – Ciudad Universitaria, sito en Jr. Jorge Chávez N° 1160- Puerto Maldonado - Madre de Dios”.*

*Se precisa que el numeral 8.1 del capítulo III perteneciente a la sección específica de las Bases Integradas no definitivas quedará redactado de la siguiente manera:*

*“FORMA DE PAGO*

*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales.*

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

- Recepción de la Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD.*
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- Comprobante de pago*

*Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Dirección General de Administración de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios – Ciudad Universitaria, sito en Jr. Jorge Chávez N° 1160- Puerto Maldonado - Madre de Dios*

*Nota: El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la UNAMAD, previa conformidad de la prestación por parte de la Unidad de Asistencia*

<sup>11</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

*Social y Deportes de la UNAMAD. Para la conformidad, el contratista deberá presentar su informe mensual de atención de raciones alimenticias, adjuntando la factura, guía de remisión y otros documentos que se crea por conveniente.*

*La UNAMAD deducirá, el monto de S/ 10,000.00 (Diez Mil Ciento Tres con 00/100 Soles) del monto mensual facturado por consumo de energía eléctrica, agua y desagüe, por uso de bienes que forman parte del comedor universitario de la UNAMAD.”.*

En ese sentido, considerando lo señalado por la Entidad y lineamientos contemplados en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el numeral 2.5 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

#### *“2.5 FORMA DE PAGO*

*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales.*

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

- *Recepción de la Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD.*
- *Informe del funcionario responsable de la Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago*

*Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Dirección General de Administración de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios – Ciudad Universitaria, sito en Jr. Jorge Chávez N° 1160- Puerto Maldonado - Madre de Dios.*

~~*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (pago mensual)*~~

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

- ~~*- Recepción del AREA USUARIA – UNIDAD DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTARIA Y DEPORTE*~~
- ~~*- Informe del funcionario responsable de la UNIDAD DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DEPORTE emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*~~
- ~~*- Comprobante de pago.*~~

~~*Dicha documentación se debe presentar en la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios – Ciudad Universitaria por mesa de partes de la Dirección General*~~

~~de Administración, sito en Jr. Jorge Chávez N° 1160- Puerto Maldonado - Madre de Dios~~".

- **Se adecuará** el numeral 8.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*"8.1. FORMA DE PAGO*

*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales.*

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

*- Recepción de la Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD.*

*- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Asistencia Social Alimentaria y Deporte de la UNAMAD, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*

*- Comprobante de pago*

*Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Dirección General de Administración de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios – Ciudad Universitaria, sito en Jr. Jorge Chávez N° 1160- Puerto Maldonado - Madre de Dios.*

*Nota: El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la UNAMAD, previa conformidad de la prestación por parte de la Unidad de Asistencia Social y Deportes de la UNAMAD. Para la conformidad, el contratista deberá presentar su informe mensual de atención de raciones alimenticias, adjuntando la factura, guía de remisión y otros documentos que se crea por conveniente.*

*La UNAMAD deducirá, el monto de S/ 10,000.00 (Diez Mil Ciento Tres con 00/100 Soles) del monto mensual facturado por consumo de energía eléctrica, agua y desagüe, por uso de bienes que forman parte del comedor universitario de la UNAMAD.*

*(...)"*

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### **3.2 Respecto al sistema de contratación**

De la revisión conjunta del numeral 1.5 del Capítulo I y del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

|   |  |
|---|--|
| <b><u>"1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN</u></b> | <b><u>"3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</u></b> |
|---|--|

|  |   |
|--|---|
| <p><i>El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo”.</i></p> | <p><i>5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN</i><br/> <i>5.1 Cantidad de raciones</i><br/> <i>(...)</i><br/> <i>El sistema de contratación es a precios unitarios, las cantidades son estimadas; las cantidades de raciones diarias podría variar de acuerdo con la coyuntura presentada”.</i></p> |
|--|---|

De lo expuesto, del numeral 1.5 del Capítulo I y del numeral 3.1 del Capítulo III, pertenecientes a la sección específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que en un extremo precisó que el sistema de contratación es a “sumaalzada”, no obstante, en otro extremo señaló que el sistema de contratación es a “precios unitarios”; no guardando uniformidad ambos extremos entre sí.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>12</sup>, señaló lo siguiente:

“(…)

*se aclara que el sistema de contratación a utilizar será de precios unitarios* toda vez que 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.

*Se precisa que el numeral 1.5 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, quedará redactado de la siguiente manera:*

*“1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN*

*El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo”*

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

- **Se adecuará** el numeral 1.5. del Capítulo I perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*“1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN*

*El presente procedimiento se rige por el sistema de **PRECIOS UNITARIOS SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo”.*

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

<sup>12</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

### 3.3 Respeto a la experiencia del personal clave

De la revisión conjunta del literal k) del numeral 2.3 del Capítulo II y de los numerales 6.8 y 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

| <p><b><u>“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO</u></b></p>  | <p><b><u>“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</u></b></p>  |
|---|---|
| <p>(...)</p> <p>k) deberá presentar como requisito de suscripción, <b><u>del administrador</u></b></p> <p><b>EXPERIENCIA:</b></p> <p>l) 02 (dos) años como administrador <u>en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u></p> <p><b>Acreditación:</b><br/>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> <p><b>CAPACITACION:</b></p> <p>(mínimo 04 horas lectivas)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O</li> <li>- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) Y/O</li> <li>- <b><u>Manipulación de Alimentos Saludables.</u></b></li> </ul> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Se acreditará con copia simple de certificado, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o Municipalidades y/o Universidades y/o entidades públicas especializadas en el rubro</p> <p>m) deberá presentar como requisito de suscripción, <b><u>del supervisor de control de calidad</u></b></p> | <p>(...)</p> <p>C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</p> <p>C.1 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p><b>Requisitos:</b></p> <p><b><u>01 NUTRICIONISTA:</u></b></p> <p><b>EXPERIENCIA:</b></p> <p>- 02 (dos) años de experiencia como NUTRICIONISTA en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria y con experiencia específica de 06 meses de haber trabajado en servicios de alimentación colectiva del personal clave requerido como NUTRICIONISTA (experiencia será contabilizada a partir de la obtención del título profesional adjuntar copia)</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>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> <p><b><u>CAPACITACION:</u></b></p> <p><b><u>Nutricionista (mínimo 04 horas lectivas)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O</u></b></li> <li>- <b><u>Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Y/O</u></b></li> <li>- <b><u>Manipulación de Alimentos Saludables.</u></b></li> </ul> <p><b>Acreditación:</b></p> |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>EXPERIENCIA:</b></p> <p>02 (dos) años en el área de control de calidad o supervisión o producción en el área de alimentos en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</p> <p><b>Acreditación:</b></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> <p><b>CAPACITACION:</b></p> <p>(mínimo 04 horas lectivas)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O</li> <li>- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Y/O</li> <li>- Manipulación de Alimentos Saludables.</li> </ul> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Se acreditará con copia simple de certificado, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o Municipalidades y/o Universidades y/o entidades públicas especializadas en el rubro</p> <p>(...)</p> <p><b><u>6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN</u></b></p> <p><b>PARA EL PERSONAL CLAVE:</b></p> <p><b><u>a) 01 ADMINISTRADOR FORMACION ACADEMICA:</u></b></p> <p>Título Profesional en Administración, Nutrición Humana, Contabilidad.</p> | <p>Se acreditará con copia simple de certificado, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o Municipalidades y/o Universidades y/o entidades públicas especializadas en el rubro.</p> <p><b><u>01 MAESTRO DE COCINA Y/O CHEFF</u></b></p> <p><b>EXPERIENCIA:</b></p> <p>-02 (dos) años de experiencia de maestro de cocina o Chef en el área de alimentos del personal clave requerido como maestro de cocina o Chef</p> <p><b>Acreditación:</b></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> <p><b>CAPACITACION:</b></p> <p><b><u>Maestro de cocina y/o Cheff (mínimo 04 horas lectivas)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O</u></li> <li>- <u>Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Y/O</u></li> <li>- <u>Manipulación de Alimentos Saludables.</u></li> </ul> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Se acreditará con copia simple de certificado, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o Municipalidades y/o Universidades y/o entidades públicas especializadas en el rubro”.</p> |
|--|---|

Ingeniería Agroindustrial, emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado.

**EXPERIENCIA:**

Mínimo 02 años como Administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (1) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o () constancias o (i) certificados o (v) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

**CAPACITACION:**

Deberá contar con mínimo 04 horas lectivas:

✓ Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O

✓ Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)Y/O

✓ Administración en Servicios de Alimentación colectiva o similares.

"Se presentarán para la firma del contrato

El administrador debe permanecer durante todo el servicio (almuerzo) para garantizar el cumplimiento del contrato, las bases y su propuesta técnica.

**b) 01 NUTRICIONISTA FORMACION ACADEMICA:**

Título Profesional en Nutrición Humana o Bromatología, emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado

**EXPERIENCIA:**

Mínimo 2 años como Nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria y con experiencia específica de 06 meses de haber trabajado en servicios de alimentación colectiva que acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (0 copia simple de contratos y

su respectiva conformidad o (i) constancias o (i) certificados o (v) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

CAPACITACION:

Deberá contar como mínimo 04 horas lectivas:

✓ Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y/o

✓ Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y/o

✓ Curso en HAPPC e inocuidad alimentaria

✓ Alimentación Saludable.

c) 01 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD.

FORMACION ACADEMICA:

Título Profesional en Industrias Alimentarias, Ingeniería Agroindustrial o carreras afines emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado

EXPERIENCIA:

Mínimo 02 años en el área de Control de Calidad, Supervisión o Producción en el área de alimentos, deberá contar con capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: () copia simple de contratos y su respectiva conformidad o () constancias o (i) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

CAPACITACION:

Deberá contar con mínimo 04 horas lectivas:

✓ Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y/o

✓ Curso de Programa de Higiene

y Saneamiento (PHS) y/o  
✓ Curso en HAPPC e inocuidad alimentaria

"La documentación clave se presentarán para la firma del contrato

**d) 01 COCINERO (CHEF)**

**FORMACION ACADEMICA:**

*Título Técnico en Cocina o Gastronomía o chef emitido por un Instituto de Educación Superior*

**EXPERIENCIA:**

*Experiencia general mínimo 2 años como Chef en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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*

**CAPACITACION:**

*Deberá contar con mínimo 04 horas lectivas:*

*✓ Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y/o*

*✓ Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y/o*

*✓ Alimentación Saludable*

*El Chef estará al frente de la cocina, dirigir al personal, conducirlos y guiarlos, requiere de un gran número de capacidades, habilidades, actitudes y aptitudes de liderazgo y dirección, repartir las tareas, gestionar el tiempo de las acciones y la preparación de las raciones.*

**PERSONAL REQUERIDO PARA LA ATENCIÓN:**

*(...)"*

De lo anterior, se aprecia lo siguiente:

- Se incluyó el requisito de calificación a la “Experiencia del personal clave”; no obstante, el presente procedimiento no es bajo la modalidad de llave en mano.
- Respecto a la capacitación del “Administrador”, se aprecia que en el numeral 6.8 del Capítulo III se solicitó “Administración en servicios de alimentación colectiva o similares”; mientras que en el numeral 2.3 del Capítulo II, se indicó “Manipulación de Alimentos Saludables”; por lo que, ambos extremos no son congruentes entre sí.
- Se omitió incluir para la suscripción del contrato lo referido a la formación académica del “Administrador” y el “Supervisor”.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>13</sup>, señaló lo siguiente:

“(…)

*RESPUESTA:*

(…)

- *En relación a la incongruencia referida a la **capacitación del administrador** se precisa que se deberá mantener lo consignado en el requerimiento que fue materia de indagación de mercado. Asimismo, se precisa que en el requerimiento se incluyó la expresión “similares” sin embargo, a efectos de mayor precisión se suprimirá dicho término, por lo que, quedarán redactados de la siguiente manera:*

**“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

(…)

*k) deberá presentar como requisito de suscripción, **del administrador***

*EXPERIENCIA:*

(…)

*CAPACITACIÓN:*

*(mínimo 04 horas lectivas)*

- *Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O*
- *Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) Y/O*
- ***Administración en Servicios de Alimentación colectiva.***

*Acreditación:*

<sup>13</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

(...)

**6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN**

PARA EL PERSONAL CLAVE:

**a) 01 ADMINISTRADOR:**

(...)

**CAPACITACIÓN:**

Deberá contar con mínimo 04 horas lectivas:

✓ Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O

✓ Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) Y/O

✓ Administración en Servicios de Alimentación colectiva **o similares**".

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

- **Se adecuará** el numeral 2.3 del Capítulo II perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

**"2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

(...)

*k) deberá presentar como requisito de suscripción, del administrador*

*Título Profesional en Administración, Nutrición Humana, Contabilidad, Ingeniería Agroindustrial, emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado.*

**EXPERIENCIA:**

(...)

**CAPACITACION:**

*(mínimo 04 horas lectivas)*

*- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O*

*- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) Y/O*

*- Administración en Servicios de Alimentación colectiva.*

~~*- Manipulación de Alimentos Saludables.*~~

**Acreditación:**

(...)

*m) deberá presentar como requisito de suscripción, del supervisor de control de calidad*

*Título Profesional en Industrias Alimentarias, Ingeniería Agroindustrial o carreras afines emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado.*

*EXPERIENCIA:*

*(...)”.*

- **Se adecuará** el numeral 6.8 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN*

*PARA EL PERSONAL CLAVE:*

*a) 01 ADMINISTRADOR FORMACIÓN ACADÉMICA:*

*(...)*

*CAPACITACIÓN:*

*Deberá contar con mínimo 04 horas lectivas:*

*✓ Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O*

*✓ Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)Y/O*

*✓ Administración en Servicios de Alimentación colectiva. ~~o similares~~*

*Se presentarán para la firma del contrato*

*~~El administrador debe permanecer durante todo el servicio (almuerzo) para garantizar el cumplimiento del contrato, las bases y su propuesta técnica.~~*

*(...)”.*

- **Se suprimirá** el requisito de calificación “Experiencia del personal clave” del numeral 3.2 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN*

*(...)*

*~~C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL~~*

*~~C.1 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE~~*

*~~Requisitos:~~*

*~~01 NUTRICIONISTA:~~*

*~~EXPERIENCIA:~~*

*~~—02 (dos) años de experiencia como NUTRICIONISTA en servicios iguales o~~*

~~similares al objeto de la convocatoria y con experiencia específica de 06 meses de haber trabajado en servicios de alimentación colectiva del personal clave requerido como NUTRICIONISTA (experiencia será contabilizada a partir de la obtención del título profesional adjuntar copia)~~

~~**Acreditación:**~~

~~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.~~

~~**CAPACITACION:**~~

~~Nutricionista (mínimo 04 horas lectivas)~~

~~- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O~~

~~- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Y/O~~

~~- Manipulación de Alimentos Saludables.~~

~~**Acreditación:**~~

~~Se acreditará con copia simple de certificado, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud — DIRESA y/o Municipalidades y/o Universidades y/o entidades públicas especializadas en el rubro.~~

~~**01 MAESTRO DE COCINA Y/O CHEFF**~~

~~**EXPERIENCIA:**~~

~~-02 (dos) años de experiencia de maestro de cocina o Chef en el área de alimentos del personal clave requerido como maestro de cocina o Chef~~

~~**Acreditación:**~~

~~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.~~

~~**CAPACITACION:**~~

~~Maestro de cocina y/o Cheff (mínimo 04 horas lectivas)~~

~~- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) Y/O~~

~~- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Y/O~~

~~- Manipulación de Alimentos Saludables.~~

~~**Acreditación:**~~

~~Se acreditará con copia simple de certificado, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud — DIRESA y/o Municipalidades y/o Universidades y/o entidades públicas especializadas en el rubro ”.~~

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### **3.4 Respetto a la etapa de presentación de documentos**

De la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

|   |
|---|
| <p>(...)</p> <p><b><u>6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN</u></b></p> <p><i>PARA EL PERSONAL CLAVE:</i></p> <p><b><u>a) 01 ADMINISTRADOR FORMACIÓN ACADÉMICA:</u></b></p> <p>(...)</p> <p><i>"Se presentarán para la firma del contrato</i></p> <p><i>El administrador debe permanecer durante todo el servicio (almuerzo) para garantizar el cumplimiento del contrato, las bases y su propuesta técnica.</i></p> <p><b><u>b) 01 NUTRICIONISTA FORMACIÓN ACADÉMICA:</u></b></p> <p><i>Título Profesional en Nutrición Humana o Bromatología, emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado</i></p> <p><i>EXPERIENCIA:</i></p> <p><i>Mínimo 2 años como Nutricionista <u>en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria y con experiencia específica de 06 meses de haber trabajado en servicios de alimentación colectiva</u> que acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (0 copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (i) constancias o (i) certificados o (v) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</i></p> <p><b><u>CAPACITACIÓN:</u></b></p> <p><i>Deberá contar como mínimo 04 horas lectivas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li><i>✓ <u>Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y/o</u></i></li><li><i>✓ <u>Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y/o</u></i></li><li><i>✓ <u>Curso en HAPPC e inocuidad alimentaria</u></i></li><li><i>✓ <u>Alimentación Saludable.</u></i></li></ul> <p><i>c) 01 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD.</i></p> <p>(...)</p> <p><i>"La documentación clave se presentarán para la firma del contrato</i></p> |
|---|

**d) 01 COCINERO (CHEF)**

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

*Título Técnico en Cocina o Gastronomía o chef emitido por un Instituto de Educación Superior*

**EXPERIENCIA:**

*Experiencia general mínimo 2 años como Chef en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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*

**CAPACITACIÓN:**

*Deberá contar con mínimo 04 horas lectivas:*

- ✓ Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y/o*
- ✓ Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y/o*
- ✓ Alimentación Saludable*

*El Chef estará al frente de la cocina, dirigir al personal, conducirlos y guiarlos, requiere de un gran número de capacidades, habilidades, actitudes y aptitudes de liderazgo y dirección, repartir las tareas, gestionar el tiempo de las acciones y la preparación de las raciones.*

**PERSONAL REQUERIDO PARA LA ATENCIÓN:**

*(...)*

*Para el personal que se detalla a continuación la experiencia mínima será de 01 año, en servicios similares, el cual será acreditado con certificados de trabajo y certificados de capacitación. (Presentar Curriculum vitae con copias simples para la firma de contrato):*

*a) 01 **repostero** con experiencia que este certificado en cursos o talleres de repostería. Este personal estará a cargo de preparar los postres y con conocimientos de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).*

*b) 01 **refresquero** con experiencia en repostería con conocimientos de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).*

*Este personal debe tener conocimiento básico de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), de acuerdo con la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA. Es obligatoria y de responsabilidad del empleador, esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos.*

*También deberá tener:*

a) Capacitaciones sobre la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS No 173 MINSAs/2021/DIGESA

b) El personal profesional si es extranjero tiene que tener revalidado su título de acuerdo a la Ley N° 30220 Ley Universitaria del Perú

El contratista **en su propuesta debe acreditar las capacitaciones** mediante la presentación de la copia simple de los certificados u constancias con un mínimo de 04 horas de capacitación en la Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y 04 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). **Dicha documentación deberá ser presentada para la firma de contrato.**

Adicionalmente, los postores deben contar con personal u operarios, para la atención del contrato con los siguientes:

a) 02 operarios para la limpieza y lavado de utensilios (ollas, fuentes, bandejas, peroles, tazones cucharones y otros).

b) 02 limpieza y desinfectado de charolas de acero.

c) 01 limpieza y desinfectado de soperas de acero.

d) 01 limpieza y desinfectado de tazas y vasos de acero.

e) 01 operario para el lavado y desinfección de cubiertos.

f) 01 operario para la habilitación permanente de utensilios (ollas, cubiertos etc.) durante todos los procesos de atención de los alimentos.

g) 01 operario de apoyo en el almacén de insumos para recepción, acondicionamiento y limpieza del almacén y las cámaras de refrigeración.

h) 02 operarios para la limpieza del comedor de alumnos

i) 01 operario para la limpieza en forma permanente de vestidores, servicios higiénicos de damas y caballeros, limpieza del cuarto de residuos, limpieza del área donde se descarga los insumos. limpieza del comedor de la Concesionaria, lavaderos de manos, limpieza de las ventanas. Puertas y mamparas internas de la cocina y del comedor de alumnos. Este operario se dedicará a esta labor y no puede manipular alimentos.

Estos operarios solo realizarán el trabajo para la atención de alimentación a los alumnos, no podrán realizar otros trabajos que no tenga que ver con la atención descrita.

Estos operarios deben tener conocimiento básico de las Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), de acuerdo con la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N° 173-MINSAs/2021/DIGESA. Es obligatoria y de responsabilidad del empleador; esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos.

También deberá tener:

a) Capacitaciones sobre la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N.° 173- MINSAs/2021/DIGESA

b) Capacitaciones de Atención al cliente.

c) El personal profesional si es extranjero tiene que tener revalidado su título de acuerdo a la Ley N° 30220 Ley Universitaria del Perú

- El contratista **en su propuesta debe acreditar las capacitaciones** mediante la presentación de la copia simple de los certificados u constancias con un mínimo de 04 horas de capacitación en la Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y 04 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). **Dicha documentación se presentará para la firma de contrato.**

Al respecto, se aprecia lo siguiente:

- En relación a la documentación del i) repostero y ii) refresquero, se precisó en un extremo que se debe acreditar las capacitaciones en su propuesta; no obstante, en otro extremo señala que se presentará para la firma del contrato.
- Con relación a la experiencia del i) reportero y ii) refresquero, se precisó que mínimo debe tener un año en “servicios similares”, sin embargo, no precisó qué actividades serían aceptadas como experiencia para dicho personal.
- En relación a la documentación de los “operarios”, se precisó en un extremo que se debe acreditar las capacitaciones en su propuesta; no obstante, en otro extremo señala que se presentará para la firma del contrato.
- Se omitió precisar la etapa de presentación de la documentación referida a la experiencia y capacitación del nutricionista y cocinero (chef).

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>14</sup>, señaló lo siguiente:

“(…)

**RESPUESTA:**

*Al respecto, se precisa que **se deberá incluir la documentación que no fue consignada inicialmente en el numeral 2.3 del Capítulo II de la sección específica de las bases.***

*Por otro lado, **se precisa que el extremo quedará redactado de la siguiente manera:***

“(…)

*Para el personal que se detalla a continuación la experiencia mínima será de 01 año, en servicios similares, el cual será acreditado con certificados de trabajo y certificados de capacitación. (Presentar Curriculum vitae con copias simples para la firma de contrato):*

*a) 01 **repostero** con experiencia en pastelería, panaderías, restaurantes, entre otros servicios afines a este rubro de elaboración de alimentos para consumo humano. Además, que este certificado en cursos o talleres de repostería. Este personal estará a cargo de preparar los postres y con conocimientos de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).*

*b) 01 **refresquero** con experiencia en la elaboración de refrescos de frutas en general, bebidas frías y/o calientes en restaurantes, entre otros servicios afines a este rubro de elaboración de alimentos y bebidas para consumo humano. Además, debe contar con conocimientos de las Buenas Prácticas de*

<sup>14</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

*Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).*

*Este personal debe tener conocimiento básico de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), de acuerdo con la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA. Es obligatoria y de responsabilidad del empleador; esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos.*

También deberá tener:

*a) Capacitaciones sobre la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS No 173 MINSA/2021/DIGESA*

*b) El personal profesional si es extranjero tiene que tener revalidado su título de acuerdo a la Ley N° 30220 Ley Universitaria del Perú*

*El contratista **en su propuesta para la suscripción del contrato debe acreditar las capacitaciones** mediante la presentación de la copia simple de los certificados u constancias con un mínimo de 04 horas de capacitación en la Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y 04 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). **Dicha documentación deberá ser presentada para la firma de contrato.***

*Adicionalmente, los postores deben contar con personal u operarios, para la atención del contrato con los siguientes:*

*a) 02 operarios para la limpieza y lavado de utensilios (ollas, fuentes, bandejas, peroles, tazones cucharones y otros).*

*b) 02 limpieza y desinfectado de charolas de acero.*

*c) 01 limpieza y desinfectado de soperas de acero.*

*d) 01 limpieza y desinfectado de tazas y vasos de acero.*

*e) 01 operario para el lavado y desinfección de cubiertos.*

*f) 01 operario para la habilitación permanente de utensilios (ollas, cubiertos etc.) durante todos los procesos de atención de los alimentos.*

*9) 01 operario de apoyo en el almacén de insumos para recepción, acondicionamiento y limpieza del almacén y las cámaras de refrigeración.*

*h) 02 operarios para la limpieza del comedor de alumnos*

*i) 01 operario para la limpieza en forma permanente de vestidores, servicios higiénicos de damas y caballeros, limpieza del cuarto de residuos, limpieza del área donde se descarga los insumos. limpieza del comedor de la Concesionaria, lavaderos de manos, limpieza de las ventanas. Puertas y mamparas internas de la cocina y del comedor de alumnos. Este operario se dedicará a esta labor y no puede manipular alimentos.*

*Estos operarios solo realizarán el trabajo para la atención de alimentación a los alumnos, no podrán realizar otros trabajos que no tenga que ver con la atención descrita.*

*Estos operarios deben tener conocimiento básico de las Programa de Higiene y*

*Saneamiento (PHS), de acuerdo con la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA. Es obligatoria y de responsabilidad del empleador; esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos.*

*También deberá tener:*

*a) Capacitaciones sobre la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N.º 173- MINSA/2021/DIGESA*

*b) Capacitaciones de Atención al cliente.*

*c) El personal profesional si es extranjero tiene que tener revalidado su título de acuerdo a la Ley N° 30220 Ley Universitaria del Perú*

- *El contratista **en su propuesta para la suscripción del contrato debe acreditar las capacitaciones** mediante la presentación de la copia simple de los certificados u constancias con un mínimo de 04 horas de capacitación en la Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y 04 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). **Dicha documentación se presentará para la firma de contrato**”.*

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

- **Se incluirá** en el numeral 2.3 del Capítulo II perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

### *“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO*

*(...)*

- *Deberá presentar como requisito de suscripción del nutricionista*

*Título Profesional en Nutrición Humana o Bromatología, emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado*

#### *EXPERIENCIA:*

*Mínimo 2 años como Nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria y con experiencia específica de 06 meses de haber trabajado en servicios de alimentación colectiva que acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (0 copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (i) constancias o (i) certificados o (v) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.*

#### *CAPACITACION:*

*Deberá contar como mínimo 04 horas lectivas:*

- ✓ *Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y/o*

- ✓ *Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y/o*
- ✓ *Curso en HAPPC e inocuidad alimentaria*
- ✓ *Alimentación Saludable.*

*ACREDITACIÓN:*

*La capacitación se acreditará con certificados de capacitación.*

- *Deberá presentar como requisito de suscripción del cocinero (chef)*

*FORMACION ACADEMICA:*

*Título Técnico en Cocina o Gastronomía o chef emitido por un Instituto de Educación Superior*

*EXPERIENCIA:*

*Experiencia general mínimo 2 años como Chef en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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*

*CAPACITACION:*

*Deberá contar con mínimo 04 horas lectivas:*

- ✓ *Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y/o*
- ✓ *Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y/o*
- ✓ *Alimentación Saludable*

*ACREDITACIÓN:*

*La capacitación se acreditará con certificados de capacitación*

- *Deberá presentar para el repostero*

*EXPERIENCIA:*

*Un (01) año en pastelería, panaderías, restaurantes, entre otros servicios afines al rubro de elaboración de alimentos para consumo humano.*

*ACREDITACIÓN:*

*La experiencia se acreditará con certificados de trabajo.*

*CAPACITACIÓN:*

- *Mínimo 4 horas en Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)*
- *Mínimo 4 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)*

- Curso o talleres de repostería.
- Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva NTS N° 173MINS/2021/DIGESA

**ACREDITACIÓN:**

*La capacitación se acreditará con certificados de capacitación.*

- Deberá presentar para el refresquero

**EXPERIENCIA:**

*Un (01) año en la elaboración de refrescos de frutas en general, bebidas frías y/o calientes en restaurantes, entre otros servicios afines a este rubro de elaboración de alimentos y bebidas para consumo humano.*

**ACREDITACIÓN:**

*La experiencia se acreditará con certificados de trabajo.*

**CAPACITACIÓN:**

- Mínimo 4 horas en Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- Mínimo 4 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva NTS N° 173MINS/2021/DIGESA

**ACREDITACIÓN:**

*La capacitación se acreditará con certificados de capacitación.*

- Deberá presentar para los operarios

**CAPACITACIÓN:**

- Mínimo 4 horas en Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- Mínimo 4 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva NTS N° 173-MINS/2021/DIGESA
- Capacitaciones de atención al cliente

**ACREDITACIÓN:**

*La capacitación se acreditará con certificados de capacitación.*

- **Se adecuará** el numeral 3.1 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“(…)

Para el personal que se detalla a continuación la experiencia mínima será de 01 año, en servicios similares, el cual será acreditado con certificados de trabajo y certificados de capacitación. (Presentar Curriculum vitae con copias simples para la firma de contrato):

a) 01 **repostero** con experiencia en pastelería, panadería, restaurantes, entre otros servicios afines a este rubro de elaboración de alimentos para consumo humano.

Además, que este certificado en cursos o talleres de repostería. Este personal estará a cargo de preparar los postres y con conocimientos de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

b) 01 **refresquero** con experiencia en la elaboración de refrescos de frutas en general, bebidas frías y/o calientes en restaurantes, entre otros servicios afines a este rubro de elaboración de alimentos y bebidas para consumo humano. Además, debe contar **repostería** con conocimientos de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

(...)

~~El contratista en su propuesta~~ El postor ganador de la buena pro, para la suscripción del contrato debe acreditar las capacitaciones mediante la presentación de la copia simple de los certificados u constancias con un mínimo de 04 horas de capacitación en la Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y 04 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). ~~Dicha documentación deberá ser presentada para la firma de contrato.~~

(...)

~~El contratista en su propuesta~~ El postor ganador de la buena pro, para la suscripción del contrato debe acreditar las capacitaciones mediante la presentación de la copia simple de los certificados u constancias con un mínimo de 04 horas de capacitación en la Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y 04 horas en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). ~~Dicha documentación se presentará para la firma de contrato”.~~

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### 3.5 Respetto a las otras penalidades

De la revisión del numeral 8.5 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

| 8.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES  |   |                  |               |
|---|---|------------------|---------------|
| Se aplicarán las siguientes penalidades de acuerdo a lo establecido en el art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. |   |                  |               |
| Otras penalidades   |   |                  |               |
| Nº  | Aplicación de penalidad   | Forma de cálculo | Procedimiento |
| 1   | En caso culmine la relación contractual y el personal ofertado y la | (...)            | (...)         |

|       |  |       |       |
|-------|--|-------|-------|
|       | <i>entidad no haya aprobado la situación.</i>                                    |       |       |
| (...) | (...)  | (...) | (...) |
| 8     | <i>Temperatura y tiempo inadecuado de las preparaciones (por debajo de 60°C)</i> | (...) | (...) |
| 9     | <i>Cuando el contratista no cuente con los equipos declarados en la oferta</i>   | (...) | (...) |
| (...) | (...)  | (...) | (...) |
| 11    | <i>Cuando el contratista no cuente con los equipos <b>operativos.</b></i>        | (...) | (...) |
| (...) | (...)  | (...) | (...) |

De lo anterior, se advierte lo siguiente:

- i. Respecto a las penalidades 1 y 8, se aprecia que los supuestos son muy generales, toda vez que no son precisos respecto a su alcance.
- ii. Respecto a la penalidad 9, se aprecia que está referida cuando el contratista no cuente con los equipos declarados en la oferta; sin embargo, no se precisó a qué equipos hace referencia.
- iii. Respecto a la penalidad 11, se aprecia que se consignó el término “operativos”, siendo éste subjetivo.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Carta N° 41-2024-UNAMAD/R-DIGA-CS<sup>15</sup>, señaló lo siguiente:

|  |                                |                         |                      |
|--|--------------------------------|-------------------------|----------------------|
| <i>RESPUESTA:</i>  |                                |                         |                      |
| <i>Al respecto, se precisa que la penalidad 1 y 8 serán suprimidas por ser subjetivas. Además, las penalidades 9 y 11, se adecuarán para mayor objetividad y precisión; por lo que, el numeral 8.5 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, quedará redactado de la siguiente manera:</i> |                                |                         |                      |
| <b>8.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES</b>  |                                |                         |                      |
| <i>Se aplicarán las siguientes penalidades de acuerdo a lo establecido en el art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.</i>   |                                |                         |                      |
| <i>Otras penalidades</i>   |                                |                         |                      |
| <i>N°</i>  | <i>Aplicación de penalidad</i> | <i>Forma de cálculo</i> | <i>Procedimiento</i> |

<sup>15</sup> Remitido mediante Expediente N° 2024-0088673 de fecha 05 de julio de 2024

|              |  |                  |                  |
|--------------|--|------------------|------------------|
| <del>7</del> | <del>En caso culmine la relación contractual y el personal ofertado y la entidad no haya aprobado la situación.</del>                                  | <del>(...)</del> | <del>(...)</del> |
| (...)        | (...)  | (...)            | (...)            |
| <del>8</del> | <del>Temperatura y tiempo inadecuado de las preparaciones (por debajo de 60°C)</del>   | (...)            | (...)            |
| 9            | Cuando el contratista no cuente con los equipos solicitados en el numeral 6.3.2 del Capítulo III del requerimiento.                                    | (...)            | (...)            |
| (...)        | (...)  | (...)            | (...)            |
| 11           | Cuando el contratista no cuente con los equipos operativos, es decir, que no estén funcionando adecuadamente al 100% de acuerdo a su finalidad de uso. | (...)            | (...)            |
| (...)        | (...)  | (...)            | (...)            |

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

- **Se adecuará** el numeral 8.5 del Capítulo II perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

|  |                                |           |                         |           |                      |
|--|--------------------------------|-----------|-------------------------|-----------|----------------------|
| <b>8.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES</b>  |                                |           |                         |           |                      |
| <i>Se aplicarán las siguientes penalidades de acuerdo a lo establecido en el art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.</i> |                                |           |                         |           |                      |
| <i>Otras penalidades</i>   |                                |           |                         |           |                      |
| <i>Nº</i>  | <i>Aplicación de penalidad</i> | <i>de</i> | <i>Forma de cálculo</i> | <i>de</i> | <i>Procedimiento</i> |

|              |   |                  |                  |
|--------------|---|------------------|------------------|
| <del>7</del> | <del>En caso culmine la relación contractual y el personal ofertado y la entidad no haya aprobado la situación.</del>                                     | <del>(...)</del> | <del>(...)</del> |
| (...)        | (...)   | (...)            | (...)            |
| <del>8</del> | <del>Temperatura y tiempo inadecuado de las preparaciones (por debajo de 60°C)</del>  | <del>(...)</del> | <del>(...)</del> |
| 9            | Cuando el contratista no cuente con los equipos solicitados en el numeral 6.3.2 del Capítulo III del requerimiento.<br><del>declarados en la oferta</del> | (...)            | (...)            |
| (...)        | (...)   | (...)            | (...)            |
| 11           | Cuando el contratista no cuente con los equipos operativos, es decir, que no estén funcionando adecuadamente al 100% de acuerdo a su finalidad de uso.    | (...)            | (...)            |
| (...)        | (...)   | (...)            | (...)            |

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### 3.6 Respetto a los requisitos para perfeccionar el contrato

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que, entre otros documentos, se solicita lo siguiente: “j) *Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete*”.

Al respecto, se aprecia que, de acuerdo con las Bases Estándar objeto de la presente contratación, los documentos del literal “j) *Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete*”, únicamente es requerido cuando se trate de una contratación por paquete, no obstante, la presente contratación contempla un ítem.

En ese sentido, considerando los lineamientos contemplados en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, con ocasión de la integración de las Bases Definitivas, se implementará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** el literal j) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### 3.7 Respetto a la documentación de presentación facultativa

De la revisión del numeral 2.2.2 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

*“a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor (...).”*

Al respecto, cabe precisar que, la Entidad optó por suprimir el factor de evaluación “Mejoras a las especificaciones técnicas”, por lo que, el acápite “Factores de Evaluación” del Capítulo IV solo contendrá como factor de evaluación al “Precio”, con lo cual no sería necesario mantener el literal señalado precedentemente.

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

- **Se suprimirá** el numeral 2.2.2 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas de la siguiente manera:

~~*“2.2.2 Documentación de presentación facultativa*~~

~~*a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor (...).”*~~

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### 3.8 Respetto a la garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

~~*“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO*~~

(...)

b) *Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso*

(...)”.

Al respecto, cabe señalar que, en las Bases del presente procedimiento de selección se precisó que no existen prestaciones accesorias a la prestación principal, por lo que, no corresponde mantener el literal b) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas.

En ese sentido, considerando lo previsto en las Bases Estándar aplicables con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se suprimirá** el literal b) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas de la siguiente manera:

*“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO*

*(...)*

*~~b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.~~*

*(...)”.*

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### **3.9 Respetto al Anexo N° 6 – Precio de la oferta**

De la revisión de las Bases Integradas “no definitivas” de la presente contratación, se advierte que contendría el Anexo N° 6 – Precio de la oferta, no obstante, se advierte que la Entidad habría establecido el anexo referido a la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada y omitió consignar el anexo referido a la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios, siendo que este último, es el sistema que rige para el presente procedimiento de selección.

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

- **Se suprimirá** el Anexo N° 6 “Precio de la oferta” referido al sistema de suma alzada de la sección “Anexos” de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas.

- **Se incluirá** el Anexo N° 6 “Precio de la oferta” referido al sistema de precios unitarios de la sección “Anexos” de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### 3.10 Respetto a la acreditación del equipamiento estratégico

De la revisión del numeral 6.3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad precisa lo siguiente:

#### 6.3.2 Equipamiento Estratégico

(...)

*El contratista deberá acreditar con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Dicha documentación se presentará para la firma del contrato.*

(...)”.

Al respecto cabe indicar que, si bien la Entidad requiere que se acredite el equipamiento estratégico para la firma de contrato, no obstante, de la revisión del numeral 2.3 “Requisitos para perfeccionar el contrato” no se aprecia que se haya consignado dicho documento.

En ese sentido, con ocasión de la integración de las Bases Definitivas, se realizará la siguiente disposición al respecto:

- **Se incluirá** el numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas lo siguiente:

“(…)

*- El postor ganador de la buena pro deberá acreditar con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido”.*

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

### 3.11 Respetto a la duplicidad de requisitos de calificación

De la revisión del numeral 9 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que se ha consignado el requisito de calificación “Experiencia



Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.07.2024 20:31:27 -05:00



Firmado digitalmente por URETA AQUINO Jimmy Robert FAU 20419026809 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.07.2024 20:22:25 -05:00



Firmado digitalmente por VERGARA BENITES Victor Hugo FAU 20419026809 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.07.2024 20:04:54 -05:00

del postor en la especialidad”, no obstante, en el numeral 3.2 “requisitos de calificación” del mismo capítulo también se encuentra la misma información. Por lo tanto, a fin de evitar confusión entre los proveedores, se implementará la disposición siguiente:

- **Se suprimirá** el numeral 9 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas.

Cabe precisar que, **deberá dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

#### **4. CONCLUSIONES**

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

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

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

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

Jesús María, 11 de julio de 2024

*Códigos: 6.1; 6.3; 12.5; 12.6; 12*



Firmado digitalmente por FLORES  
BAZAN Miguel Angel FAU  
20419026809 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 11.07.2024 20:36:24 -05:00