

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	10433689661	Fecha de envío :	01/08/2024
Nombre o Razón social :	UGARTE ALTAMIRANO LIDA GLENNY	Hora de envío :	19:57:25

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

CAPACIDAD LEGAL - HABILITACION

SOLICITO SE SUPRIMA LAS EXIGENCIAS EN LOS REQUISITOS DE CALIFICACION, NO SE PUEDE CONSIDERARLA PRESENTACION DE LA CERTIFICACION DEL PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH), SIN ANTES VERIFICAR SI EL ESTABLECIMIENTO QUE BRINDARA LA UNIVERSIDAD CUMPLE CON LAS CONDICIONES MINIMAS, AL SER LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE (UNDC) TITULAR DE FUNDO DON LUIS, NO PODRIA UN POSTOR REALIZAR TRAMITES DEL (PGH) , SIN ANTES TENER UN CONTRATO CON LA UNDC, ADEMAS DE ESO PARA EL TRAMITE DE PGH, LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO ES PARTES DE LA INSPECCION PRESENCIAL, MAS AUN SE ESTARIA VULNERANDO Y LIMITANDO LA LIBRE PARTICIPACION DE LOS POSTORES, BAJO EL D.S. 007-98-SA Y MODIFICATORIA, PRINCIPIOS DE LIBRE CONCURRENCIA E IGUALDA DE TRATO . SE DEBE SOLICITAR SOLO UNA DECLARACION JURADA DE INICIAR EL TRATMITE EN CASO DE RESULTA GANADOR, RESPECTO A LA CONDICIONES MINIMAS DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PREPARAN LOS ALIMENTOS.

Acápite de las bases : Sección: General Numeral: 3.2 Literal: a Página: 40

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

ARTICULO 2 DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO LITERAL A) Y C)

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:

En principio, es menester señalar que, el artículo 16 de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado (en adelante ¿la ley¿), en concordancia con el artículo 29 del Reglamento de la Ley (en adelante ¿el reglamento¿) disponen que la entidad a través de su área usuaria, es la responsable de formular su requerimiento, de acuerdo al mejor conocimiento de las necesidades que pretende satisfacer, lo cual incluye los términos de referencia en el caso de la contratación de servicios en general, así como los requisitos de calificación, con la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación. Dicho requerimiento incluye las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamento y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio.

Efectuadas dichas precisiones normativas, respecto a la observación del participante, corresponde señalar lo siguiente:

El Decreto Supremo N° 004-2014-SA ¿Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA¿, establece en su artículo 81 - Establecimientos de elaboración y expendio- que ¿se consideran establecimientos de elaboración y expendio de alimentos y bebidas los restaurantes, servicios de alimentación colectiva, servicios de alimentación escolar y servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte¿.

Asimismo, la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA ¿Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva¿, cuya aplicación es obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en los servicios de alimentación colectiva, define a los ¿servicios de alimentación colectiva¿ conforme a lo siguiente: ¿Son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin. Este servicio se puede realizar en el local de consumo, o en un establecimiento diferente, al cual se trasladan los alimentos para su consumo¿.

Además, la referida norma técnica establece en su numeral 6.6 -De la

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

ARTICULO 2 DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO LITERAL A) Y C)

Análisis respecto de la consulta u observación:

contar con la certificación sanitaria de los PGH emitidos por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos de BPM y PHS con los detalles propios de cada servicio de alimentación¿.

Considerando lo señalado, podemos afirmar que, dicha norma técnica no solo indicaría que las empresas de alimentación colectiva (el cual es el tipo del servicio objeto de contratación) deben aplicar los Principios Generales de Higiene sino también deberían contar con la certificación correspondiente, indistintamente del lugar de preparación y consumo.

Por su parte, la Opinión N° 186-2016/DTN señala que la habilitación de un postor está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

En tal sentido, considerando que, resulta obligatorio que los postores cuenten con la ¿Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria competente¿, por las razones expuestas precedentemente, NO SE ACOGE la observación.

SE RECOMIENDA QUE A LOS PARTICIPANTES REVISAR EL PRONUNCIAMIENTO N° 209-2023-OSCE-DGR.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	20564263452	Fecha de envío :	01/08/2024
Nombre o Razón social :	SERVICIOS GENERALES TRES REGIONES S.R.L.	Hora de envío :	20:10:35

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

requisitos de calificación: Habilitación - capacidad legal.

Exigir el PGH para el presente proceso de seleccion no corresponde ya que este certificado se otorga en un local determinado en donde se procesaran los alimentos y en este caso la universidad es la encargada de otorgar el local por lo que los postores no podrian sacar este pgh antes de la firma del contrato, amparado en el articulo 16 del aley numeral 16.2 menciona Las especificaciones técnicas, términos de referencia o expediente técnico deben formularse de forma objetiva y precisa por el área usuaria (...) expediente técnico deben proporcionar acceso al proceso de contratación en condiciones de igualdad y no tienen por efecto la creación de obstáculos ni direccionamiento que perjudiquen la competencia en el mismo (...), al eigrir este requisito se estan vulnerando el reglamento y la ley de contrataciones al exigir documentación que no corresponde al presente proceso de selección por darse el servicio dentro de las instalaciones de la entidad, asi mismo mencionar que se debe tener en cuenta la pluralidad de postores en la indagacion de mercado, de lo contrario se estaria contraviniendo a la normatividad de contrataciones.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.2 **Literal:** a **Página:** 40

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

art 2 de la ley de contrataciones del estado y art. 16

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:

En principio, es menester señalar que, el artículo 16 de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado (en adelante ¿la ley¿), en concordancia con el artículo 29 del Reglamento de la Ley (en adelante ¿el reglamento¿) disponen que la entidad a través de su área usuaria, es la responsable de formular su requerimiento, de acuerdo al mejor conocimiento de las necesidades que pretende satisfacer, lo cual incluye los términos de referencia en el caso de la contratación de servicios en general, así como los requisitos de calificación, con la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación. Dicho requerimiento incluye las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamento y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio.

Efectuadas dichas precisiones normativas, respecto a la observación del participante, corresponde señalar lo siguiente:

El Decreto Supremo N° 004-2014-SA ¿Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA¿, establece en su artículo 81 - Establecimientos de elaboración y expendio- que ¿se consideran establecimientos de elaboración y expendio de alimentos y bebidas los restaurantes, servicios de alimentación colectiva, servicios de alimentación escolar y servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte¿.

Asimismo, la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA ¿Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva¿, cuya aplicación es obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en los servicios de alimentación colectiva, define a los ¿servicios de alimentación colectiva¿ conforme a lo siguiente: ¿Son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin. Este servicio se puede realizar en el local de consumo, o en un establecimiento diferente, al cual se trasladan los alimentos para su consumo¿.

Además, la referida norma técnica establece en su numeral 6.6 -De la certificación sanitaria de los PGH- que, ¿los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitidos por la Autoridad de Salud

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

art 2 de la ley de contrataciones del estado y art. 16

Análisis respecto de la consulta u observación:

debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos de BPM y PHS con los detalles propios de cada servicio de alimentación¿.

Considerando lo señalado, podemos afirmar que, dicha norma técnica no solo indicaría que las empresas de alimentación colectiva (el cual es el tipo del servicio objeto de contratación) deben aplicar los Principios Generales de Higiene sino también deberían contar con la certificación correspondiente, indistintamente del lugar de preparación y consumo.

Por su parte, la Opinión N° 186-2016/DTN señala que la habilitación de un postor está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

En tal sentido, considerando que, resulta obligatorio que los postores cuenten con la ¿Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria competente¿, por las razones expuestas precedentemente, NO SE ACOGE la observación.

SE RECOMIENDA QUE A LOS PARTICIPANTES REVISAR EL PRONUNCIAMIENTO N° 209-2023-OSCE-DGR.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	20602102174	Fecha de envío :	02/08/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION CAMPO SOL S.A.C.	Hora de envío :	13:47:29

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

Las bases establece que la programación semanal del menú estará a cargo de la Nutricionista de DBU, la cual seria contradictorio al costo del menú que el contratista tenga presupuestado y no estaría acore tampoco a los insumos adquiridos por el contratista, entiéndase que la intervención de la nutricionista es en calidad de supervisión, que dentro de sus funciones pueda revisar la programación de menus elaborados por la nutricionista del contratista para asegurar alimentación saludable para los comensales, pero no puede realizar directamente la programación ya que afectaría la administración presupuestaria del contratista, lo establecido en las bases seria factible siempre y cuando también la entidad suministre los insumos y que el servicio del contratista sea únicamente la preparación, por dichas razones no se ve este tipo de requerimientos en ningún proceso de licitación de concesión de alimentos, por lo que solicitamos al comité de selección suprimir dicho requerimiento de las bases y establecer que la programación de menús estará a cargo de la nutricionista del contratista.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 5.1 **Literal:** 5.1 **Página:** 21

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

Art. 2 LCE

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:
Si bien es cierto que, en el acápite ¿De la calidad de los productos y alimentos¿ (Pág.21) se ha señalado que la programación de los menús será semanal y estará a cargo del nutricionista de la DBU, cierto también es que, en el referido acápite (Pág. 22) se ha señalado que la programación del menú diario estará a cargo del referido nutricionista en coordinación con el concesionario (contratista); condición que deberán tomar en consideración los potenciales postores.
Dicha condición se estableció con la finalidad de garantizar -durante la ejecución contractual- el Principio de Equidad contenido en el artículo 2 de la Ley que señala que ¿las prestaciones y derechos de las partes deben guardar una razonable relación de equivalencia y proporcionalidad, sin perjuicio de las facultades que corresponden al Estado en la gestión del interés general¿, ello para no afectar los derechos de ninguna de las partes además de garantizar el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.
En tal sentido, NO SE ACOGE la observación.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	20602102174	Fecha de envío :	02/08/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION CAMPO SOL S.A.C.	Hora de envío :	13:47:29

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

Dentro de los Requisitos de calificación solicitan para acreditar la habilitación, presentar Copia de la Resolución del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), requerimiento que es imposible de cumplir en esta etapa, conforme ya varios de los postores detallaron los argumentos en las consultas de la primera convocatoria CP 01-2024 (declarado nulidad) y que fue acogida por vuestra entidad, nuevamente vuelven a pedir el (PGH) a sabiendas la imposibilidad de adquirir, es necesario reiterar que dicho certificado se adquiere sobre el local o infraestructura donde se brinda el servicio de alimentación, en este momento se desconoce si el local de la entidad donde se realizara la preparación y atención de alimentos esta acondicionado como para adquirir dicho certificado y si cuenta o no con licencia de funcionamiento entre otros requisitos que se debe cumplir para su adquisición, además es un tramite que dura meses , por tanto es imposible que algún postor pueda adquirir el certificado de PGH para presentar en la oferta mas aun ni sin haber suscrito el contrato con la entidad, tampoco no tendría caso presentar el certificado de otro local ya que el objetivo de esta certificación es garantizar el procedimiento del servicio en un determinado local con la infraestructura y personal que labora en su interior, por lo expuesto se solicita suprimir dicho requerimiento.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 5.7 **Literal:** 4 **Página:** 41

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

ART. 2 LCE

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:

En principio, es menester señalar que, el artículo 16 de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado (en adelante ¿la ley¿), en concordancia con el artículo 29 del Reglamento de la Ley (en adelante ¿el reglamento¿) disponen que la entidad a través de su área usuaria, es la responsable de formular su requerimiento, de acuerdo al mejor conocimiento de las necesidades que pretende satisfacer, lo cual incluye los términos de referencia en el caso de la contratación de servicios en general, así como los requisitos de calificación, con la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación. Dicho requerimiento incluye las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamento y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio.

Efectuadas dichas precisiones normativas, respecto a la observación del participante, corresponde señalar lo siguiente:

El Decreto Supremo N° 004-2014-SA ¿Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA¿, establece en su artículo 81 - Establecimientos de elaboración y expendio- que ¿se consideran establecimientos de elaboración y expendio de alimentos y bebidas los restaurantes, servicios de alimentación colectiva, servicios de alimentación escolar y servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte¿.

Asimismo, la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA ¿Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva¿, cuya aplicación es obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en los servicios de alimentación colectiva, define a los ¿servicios de alimentación colectiva¿ conforme a lo siguiente: ¿Son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin. Este servicio se puede realizar en el local de consumo, o en un establecimiento diferente, al cual se trasladan los alimentos para su consumo¿.

Además, la referida norma técnica establece en su numeral 6.6 -De la certificación sanitaria de los PGH- que, ¿los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitidos por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria), lo que

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Específico 5.7 4 41

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

ART. 2 LCE

Análisis respecto de la consulta u observación:

con los detalles propios de cada servicio de alimentación¿.

Considerando lo señalado, podemos afirmar que, dicha norma técnica no solo indicaría que las empresas de alimentación colectiva (el cual es el tipo del servicio objeto de contratación) deben aplicar los Principios Generales de Higiene sino también deberían contar con la certificación correspondiente, indistintamente del lugar de preparación y consumo.

Por su parte, la Opinión N° 186-2016/DTN señala que la habilitación de un postor está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

En tal sentido, considerando que, resulta obligatorio que los postores cuenten con la ¿Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria competente¿, por las razones expuestas precedentemente, NO SE ACOGE la observación.

SE RECOMIENDA QUE A LOS PARTICIPANTES REVISAR EL PRONUNCIAMIENTO N° 209-2023-OSCE-DGR.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	20602102174	Fecha de envío :	02/08/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION CAMPO SOL S.A.C.	Hora de envío :	13:47:29

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

a fin de evitar malas interpretaciones y futuras nulidades, sírvase aclarar el perfil académico del cocinero, y por tratarse de la misma especialidad, sírvase considerar titulo de técnico en especialidades de: Cocina y/o Chef y/o chef de partida y/o artes culinarios y/o maestro de cocina

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: B.3 Literal: B.3 Página: 42

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

ART. 2 LCE

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:

El artículo 16 de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado (en adelante ¿la ley¿), en concordancia con el artículo 29 del Reglamento de la Ley (en adelante ¿el reglamento¿) disponen que la entidad a través de su área usuaria, es la responsable de formular su requerimiento, de acuerdo al mejor conocimiento de las necesidades que pretende satisfacer, lo cual incluye los términos de referencia en el caso de la contratación de servicios en general, así como los requisitos de calificación, con la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

En tal sentido, a fin de garantizar el cumplimiento de la finalidad pública de la presente contratación bajo las mejores condiciones, SE ACOGE PARCIALMENTE la observación, incluyéndose como requisito de calificación lo siguiente:

¿B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

Título técnico o universitario en especialidades de cocina y/o chef y/o maestro de cocina del personal clave requerido como MAESTRO DE COCINA¿

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	20602102174	Fecha de envío :	02/08/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION CAMPO SOL S.A.C.	Hora de envío :	13:47:29

Observación: Nro. 6

Consulta/Observación:

Dentro de la experiencia del cocinero, por ser experiencias iguales a la materia de la convocatoria, solicitamos considerar experiencias adquiridas en puesto de: Cocinero y/o maestro de cocina y/o chef e entidades y/o empresas publicas o privadas.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** B.3 **Literal:** B.3.1 **Página:** 41

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

ART. 2 LCE

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:

El artículo 16 de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado (en adelante ¿la ley¿), en concordancia con el artículo 29 del Reglamento de la Ley (en adelante ¿el reglamento¿) disponen que la entidad a través de su área usuaria, es la responsable de formular su requerimiento, de acuerdo al mejor conocimiento de las necesidades que pretende satisfacer, lo cual incluye los términos de referencia en el caso de la contratación de servicios en general, así como los requisitos de calificación, con la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

Ahora bien, respecto a la solicitud del participante, corresponde señalar que, existen diferencias sustanciales entre un cocinero y un chef o maestro de cocina, dado que, un cocinero generalmente se encarga de la preparación y cocción de los alimentos según las recetas proporcionadas por el chef o maestro de cocina, mientras que el chef o maestro de cocina, además de cocinar, es responsable de diseñar el menú, supervisar al personal de cocina, tomar decisiones sobre los ingredientes, entre otros (Fuente: <https://www.sise.edu.pe/blog/diferencia-chef-cocinero>).

Asimismo, los postores deben tomar en consideración las funciones del maestro de cocina consignadas en la página 44 de las bases; por lo que, la experiencia adquirida del personal clave propuesto en funciones desempeñadas como COCINERO no garantizarían el adecuado cumplimiento de la finalidad pública, por lo que, NO SE ACOGE la observación

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	20602102174	Fecha de envío :	02/08/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION CAMPO SOL S.A.C.	Hora de envío :	13:47:29

Observación: Nro. 7

Consulta/Observación:

Por tratarse de servicios iguales al objeto de la convocatoria, solicitamos en experiencia comercial considerar como servicios similares: servicio de alimentación masiva o colectiva en empresas publicas o privadas, ya que considerar servicios similares únicamente en universidades y hospitales como lo solicita las bases va en contra de los principios generales que rigen a las contrataciones al restringir la pluralidad y mayor concurrencia de de participantes y podría ser materia de denuncia por esta mala practica, mas aun que todas las universidades en sus bases solicitan como experiencia comercial por ser un servicio igual o similar todo servicio de alimentación masiva indistintamente brindados en sector publico o privado, y esta la única universidad que pretende considerar servicios similares únicamente brindados en dos entidades (universidades y hostales), mas aun si en el estudio de mercado han considerado a un postor que no cuenta ni siquiera experiencia comercial en entidades publicas al no estar inscrito ni si siquiera al Registro Nacional de Proveedores.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: C Página: 49

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

ART. 2 LCE

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:

A fin de garantizar la pluralidad y concurrencia de postores y considerando las características del objeto de la convocatoria, se ha determinado ampliar la definición de similares de la experiencia del postor en la especialidad, por lo que SE ACOGE PARCIALMENTE la observación, quedando de la siguiente manera:
Se consideran servicios similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentación masiva o colectiva en instituciones públicas o privadas.

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

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	20503452970	Fecha de envío :	02/08/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION TECNOLOGICA E INGENIERIA ALIMENTARIA SOCIEDAD ANONIMA	Hora de envío :	17:29:53

Consulta: Nro. 8

Consulta/Observación:

El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Buenas Practicas de Manipulación BPM e Higiene de los Alimento. Contar con Manuales de Calidad Basados en buenas Prácticas de Manipulación y Sistema HACCP (Análisis de riesgos y Puntos Críticos de Control) de los principales productos alimenticios.

Se solicita aclarar, que: ¿se debe contar con los Manuales HACCP o resolución de Validación HACCP, de los principales productos alimenticios?

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: - Literal: - Página: 31

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:

Se aclara que, se requiere inicialmente los Manuales de BPM y POES y HACCP, con los cuales operará el Concesionario, tomando en cuenta la temporalidad de los ambientes e infraestructura del Comedor, posteriormente se acordará si es oportuna y necesaria la validación por DIGESA

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Nomenclatura : AS-SM-13-2024-UNDC/OEC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES DE LA UNDC SEMESTRE II -2024

Ruc/código :	20503452970	Fecha de envío :	02/08/2024
Nombre o Razón social :	CORPORACION TECNOLOGICA E INGENIERIA ALIMENTARIA SOCIEDAD ANONIMA	Hora de envío :	17:29:53

Consulta: Nro. 9

Consulta/Observación:

El concesionario tendrá en cuenta los principios de buenas prácticas de manipulación (BPM), higiene y saneamiento, higienización desinfección y desinsectación (H y S) y procedimientos operativos estandarizados (POES), como parte del sistema HACCP, que garanticen la calidad de los alimentos preparados, y medidas de higiene y saneamiento en la infraestructura del servicio de alimentación correspondiente. Consecuentemente alcanzará a la dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Cañete, o quien haga sus veces, dentro de los dos primeros meses de iniciado el servicio, el protocolo de cada estos programas.

Se solicita aclarar el término ¿protocolo de cada estos programas¿ o querrán decir dentro de los dos meses de iniciado el servicio se alcanzará los manuales BPM Y PHS.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: - Literal: - Página: 36

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL OEC EN COORDINACIÓN CON EL ÁREA USUARIA ABSUELVE LO SIGUIENTE:

Se aclara que, si bien es cierto los TDR mencionan los dos primeros dos meses estos protocolos deben estar claros y deben aplicarse desde el inicio de las actividades del Servicio del Concesionario para GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LA SALUD DE LOS ESTUDIANTES, lo cual será supervisado por el Nutricionista de la UNDC

Asimismo, alcanzará a la dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Cañete, o quien haga sus veces, dentro de los dos primeros meses de iniciado el servicio, el cumplimiento de cada uno de estos protocolos.

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

null