

PRONUNCIAMIENTO N° 155-2023/OSCE-DGR

Entidad : Universidad Nacional de Huancavelica

Referencia : Concurso Público N° 1-2023-UNH, convocado para la “Contratación del servicio y atención de alimentos preparados para beca alimentaria Sede Central Huancavelica”

1. ANTECEDENTES

Mediante Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 30 de marzo de 2023, con el Trámite Documentario N° 2023-23843932-HUANCAVELICA, subsanado en fecha 13¹ de abril de 2023, 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 e integración de Bases, presentada por el participante “**TORRES HUAMANÍ SAUL MIGUEL**”; 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, y sus modificatorias, en adelante el “Reglamento”.

Cabe indicar que, en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, mediante Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

Al respecto, en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio; y los temas materia de cuestionamiento de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 4, referida al “*Personal Clave*”.
- **Cuestionamiento N° 2:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 8, referida a los “*Documentos para la admisión de la oferta*”.

2. CUESTIONAMIENTOS

¹ Trámite Documentario N° 2023-24031033-HUANCAVELICA.

Cuestionamiento N° 1:

Respecto del Personal Clave

El participante “**TORRES HUAMANÍ SAUL MIGUEL**”, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 4; toda vez que, según refiere:

“Al respecto, la Entidad sin el sustento correspondiente nos ha respondido que considera que el personal denominado Ayudante de Cocina, ES “personal clave” por lo que consideramos que, no han dado razón, motivo, argumento y/o precisión del porqué los ayudantes de cocina son personal clave. En ese sentido, existe una clara vulneración del a los principios de la ley de contrataciones del estado y a las bases estándar del OSCE.” (El subrayado y resaltado es agregado)

Base Legal

1. Artículo 16 de la Ley: “Requerimiento”.
2. Artículo 29 del Reglamento: “Requerimiento”.
3. Artículo 72 del Reglamento: “Consultas, observaciones e integración de bases”.
4. Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y Solicitud de Expresión de Interés Estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225”

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del Pliego Absolutorio de consultas y/u observaciones, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 4, el participante “**TORRES HUAMANÍ SAUL MIGUEL**”, solicitó lo siguiente:

<i>Consultas y/u observaciones</i>	<i>Absoluciones</i>
<p>Consulta: Nro. 4 (...) DICE: EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE Observación: SOLICITAMOS, al comité de selección en coordinación con el área usuaria SUPRIMA: al personal no clave como lo es: ayudantes de cocina (7) mozos (2). Ya como es de información publica la Dirección Técnico Normativa ¿ OSCE, indica que; No son personal clave aquellos que brinden labores de asistencia, labores operativas o laboren como obreros.</p> <p>Así mismo El personal clave es principalmente aquel que tiene un rol de dirección y/o supervisión.</p> <p>En ese orden de ideas <u>solicitamos, se cumpla las normas y las bases estándar del OSCE, y desde luego solo califiquen al personal clave.</u></p>	<p>Análisis respecto de la consulta u observación: Visto el informe del Area Usuaría que señala: "Realizado el análisis técnico del personal clave y no clave solicitado en los TDR, esta dependencia considera que el personal denominado Ayudante de Cocina, son "personal clave" por la función que cumplen en la prestación del servicio; sin embargo "los mozos" deben ser considerados como personal no clave, por lo que deben ser retirados de las calificaciones del personal propuesto." El comité de selección ACOGE PARCIALMENTE la observación, por lo que se realizará las precisiones necesarias en las bases.</p> <p>Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder: Literal A.2.3 Experiencia del Personal Clave D. Mozos (02) será retirado. Numeral 6.3. de los TDR Personal: Mozos Cantidad/ Personal Clave: Min 02/ NO</p>

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 10 de abril de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 047-2023-URyCU-DBU-VRAC-UNH, recibido en fecha 13 de abril de 2023²; mediante el cual señaló lo siguiente:

“Considerando que las bases estándar aprobadas por el OSCE mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, modificada por la Resolución N° 112-2022-OSCE/PRE considera “que el personal clave es aquel que resulta esencial para la ejecución de la prestación del servicio” y así mismo evaluando que las funciones establecidas para el AYUDANTE DE COCINA (Efectuar el montaje y armado de las preparaciones, apoyar en el aseo e higiene de los productos que lo requieren, Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina), son de naturaleza asistencial y no esencial. SE DISPONE, suprimir al ayudante de cocina como personal clave.” (El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, se advierte que el recurrente formula su cuestionamiento a la absolución N° 4 del Pliego, a fin que, la Entidad suprima a los Ayudantes de Cocina, de entre el personal clave requerido para el servicio.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar lo siguiente:

- Tanto del contenido del artículo 16 de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el Área Usuaría de la Entidad, para poder elaborar y modificar los presentes términos de referencia; siendo – por tanto – la única responsable de que los mismos sean adecuados y que se asegure la calidad técnica para la finalidad pública que se estaría persiguiendo.

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

- De manera previa, cabe indicar 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.
- Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, cabe tener en consideración lo dispuesto por el área usuaria de la Entidad, mediante el Informe N° 047-2023-URyCU-DBU-VRAC-UNH, a través del cual habría dispuesto rectificarse de lo absuelto, suprimiendo a los Ayudantes de Cocina de entre el personal clave requerido.

² Mediante Trámite Documentario N° 2023-24031033-HUANCAVELICA.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que la pretensión del solicitante estaría orientada a que la Entidad excluya del personal clave a los Ayudantes de Cocina; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Por tanto, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará a siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido del acápite 6.3, del numeral 3.1, y del literal A.2.3, del numeral 3.2, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“6.3. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

(...)

PERSONAL	CANTIDAD / PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA / EXPERIENCIA / CAPACITACIÓN	FUNCIONES
(...)	(...)	(...)	(...)
AYUDANTE DE COCINA	Min 07 / SI NO	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)

(...)

A.2.3. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

(...)

~~C. AYUDANTE DE COCINA (07)~~

~~Experiencia laboral de un (01) año como ayudante de cocina, en Instituciones públicas o privadas.~~

(...)

- **Se deberá tener en cuenta que**³, la experiencia requerida para los ayudantes de cocina, se entenderá acreditada mediante la presentación del Anexo N° 3 – Declaración Jurada de Cumplimiento de los Términos de Referencia.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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

³ La presente disposición no requerirá de ser implementada en las Bases Integradas Definitivas.

pronunciamento, 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 de los Documentos para la Admisión de la Oferta

El participante “**TORRES HUAMANÍ SAUL MIGUEL**”, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 8; toda vez que, según refiere:

“Al respecto, la Entidad sin el sustento legal responde que por sugerencia del área usuaria se incorpora un requisito de presentación obligatoria, el literal d.1) al numeral 2.2.1.1 con el siguiente texto: ”El postor presentará una propuesta considerando el menú quincenal, según formato de libre elección; con la dosificación en gramos (g) de los ingredientes y cálculo de macronutrientes en gramos (g) y Kilocalorías (Kcal) (carbohidratos proteínas y grasas) en base a las características del desayuno, almuerzo y cena exigidos en los términos de referencia, dicha programación variada de menús debe estar validada y firmada por un nutricionista colegiado y habilitado propuesto”.

Sin embargo, no han dado razón, motivo, argumento y/o precisión a la consulta realizada por el participante, induciendo este, para incorporar un requisito PROHIBIDO.

Por tal sentido, existe una clara vulneración del principio de a) Libertad de concurrencia, b) Igualdad de trato, e) Competencia, f) Eficacia y Eficiencia que rige el presente procedimiento.” (El subrayado y resaltado es agregado)

Base Legal

1. Artículo 16 de la Ley: “Requerimiento”.
2. Artículo 29 del Reglamento: “Requerimiento”.
3. Artículo 72 del Reglamento: “Consultas, observaciones e integración de bases”.
4. Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y Solicitud de Expresión de Interés Estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225”

Pronunciamento

Al respecto, de la revisión del Pliego Absolutorio de consultas y/u observaciones, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 8, el participante “**TORRES HUAMANÍ SAUL MIGUEL**”, solicitó lo siguiente:

<i>Consultas y/u observaciones</i>	<i>Absoluciones</i>
<i>Consulta: Nro. 8 (...) En el requerimiento uno de las formas de CONTROLAR LA</i>	<i>Análisis respecto de la consulta u observación: Visto el informe del Area Usuaría que señala: "Con la finalidad de garantizar el cumplimiento de la calidad del menú, el mismo que deberá ajustarse a lo requerido en el numeral 5.1.3 del Requerimiento, se</i>

<p><i>CALIDAD es - Verificar que el concesionario cumpla con la programación quincenal de los menús presentados en la oferta ganadora con el visto bueno de la nutricionista de la entidad ¿ se solicita aclarar, ¿en qué momento o de qué forma se presentara los menús, al momento de presentar la oferta?, para que se ejerza control al concesionario o contratista.</i></p>	<p><i>sugiere al comité considerar que la programación del menú quincenal, sea presentada por el postor como parte de la oferta". En tal sentido el comité de selección, incorporará el literal d.1) al numeral 2.2.1.1. con el siguiente texto: "El postor presentará una propuesta considerando el menú quincenal, según formato de libre elección; con la dosificación en gramos (g) de los ingredientes y cálculo de macronutrientes en gramos (g) y Kilocalorías (Kcal) (carbohidratos, proteínas y grasas) en base a las características del desayuno, almuerzo y cena exigidos en los términos de referencia, dicha programación variada de menús debe estar validada y firmada por un nutricionista colegiado y habilitado propuesto"</i></p> <p><i>Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:</i> <i>Incorporar el literal d.1) al numeral 2.2.1.1. de las bases con el siguiente texto: "El postor presentará una propuesta considerando el menú quincenal, según formato de libre elección; con la dosificación en gramos (g) de los ingredientes y cálculo de macronutrientes en gramos (g) y Kilocalorías (Kcal) (carbohidratos, proteínas y grasas) en base a las características del desayuno, almuerzo y cena exigidos en los términos de referencia, dicha programación variada de menús debe estar validada y firmada por el nutricionista colegiado y habilitado propuesto"</i></p>
--	---

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 10 de abril de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 047-2023-URyCU-DBU-VRAC-UNH, recibido en fecha 13 de abril de 2023⁴; mediante el cual señaló lo siguiente:

“Visto las bases estándar aprobadas por el OSCE mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, modificada por la Resolución N° 112-2022-OSCE/PRE, en el que se indica “Además, no debe requerirse declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de los Términos de Referencia y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento”, se establece que la programación del menú agregado no resulta relevante para la admisión de la oferta por ello, SE DISPONE, se deje sin efecto la absolución N° 8, y en consecuencia, se suprima el literal d.1 del numeral 2.2.1.1. así mismo se dispone que se considere como requisito para la perfeccionar el contrato.

Asimismo, se aclara que, la exigencia de la programación del menú, no es un requisito “prohibido”, pues la misma ya se encontraba prevista en la sección “Control de Calidad” de los TDR. Siendo que, únicamente quedaba pendiente la precisión respecto de la oportunidad en que se debía presentar.” (El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, se advierte que el recurrente formula su cuestionamiento a la absolución N° 8 del Pliego, a fin que, en relación a los documentos para la admisión de la oferta, la Entidad deje sin efecto la absolución N° 8, y en consecuencia, suprima el extremo añadido en el literal d.1, del numeral 2.2.1.1 de las Bases Integradas no definitivas.

⁴ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24031033-HUANCAVELICA.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar lo siguiente:

- Tanto del contenido del artículo 16 del TUO de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el Área Usuaria de la Entidad, para poder elaborar y modificar los presentes términos de referencia; siendo – por tanto – la única responsable de que los mismos sean adecuados y que se asegure la calidad técnica para la finalidad pública que se estaría persiguiendo.

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

- De manera previa, cabe indicar 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.
- Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, cabe tener en consideración lo dispuesto por el área usuaria de la Entidad, mediante el Informe N° 047-2023-URyCU-DBU-VRAC-UNH, a través del cual habría dispuesto rectificarse de lo absuelto, disponiendo que se traslade la exigencia de la programación del menú para el perfeccionamiento del contrato.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que la pretensión del solicitante estaría orientada a que, la Entidad suprima la exigencia de presentar la programación del menú dentro de la oferta; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Por tanto, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará a siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.2.1.1, del Capítulo II, perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

(...)

~~d.1) El postor presentará una propuesta considerando el menú quincenal, según formato de libre elección; con la dosificación en gramos (g) de los ingredientes y cálculo de macronutrientes en gramos (g) y Kilocalorías (Kcal) (carbohidratos, proteínas y grasas) en base a las características del desayuno, almuerzo y cena exigidos en los términos de referencia, dicha programación variada de menús debe estar validada y firmada por el nutricionista colegiado y habilitado propuesto.~~

(...)

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

“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

1) Presentar una propuesta considerando el menú quincenal, según formato de libre elección; con la dosificación en gramos (g) de los ingredientes y cálculo de macronutrientes en gramos (g) y Kilocalorías (Kcal) (carbohidratos, proteínas y grasas) en base a las características del desayuno, almuerzo y cena exigidos en los términos de referencia, dicha programación variada de menús debe estar validada y firmada por el nutricionista colegiado y habilitado propuesto.

(...)

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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

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. Respetto de los Documentos para admisión de la oferta

De la revisión del numeral 2.2.1.1, del Capítulo II, perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

(...)

e) Se suprimió

f) *Copia de DNI de todo el personal.*

g) *Carta de compromiso de todo el personal clave con firma digital sin huella autorizada por RENIEC o firma manuscrita con huella; donde se compromete a prestar el servicio y atención de alimentos preparados para beca alimentaria Sede Central Huancavelica, según lo previsto en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección de acuerdo al (Anexo N° 11).*

(...)

Al respecto, cabe señalar que requerir la documentación prevista en los citados literales f) y g) resultaría excesivo, teniendo en cuenta que en esa etapa del procedimiento de selección los postores no tienen la certeza de ser favorecidos con la buena pro, siendo que resulta razonable que tal documentación se requiera al postor ganador de la buena pro. Asimismo, se suprimirá el literal e) a fin de no generar confusión entre los potenciales postores.

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

- **Se suprimirán** los literales e), f) y g), del numeral 2.2.1.1, del Capítulo II, perteneciente a la Sección Específica, de las Bases Integradas Definitivas.
- **Se adecuará** el numeral 2.3, del Capítulo II, perteneciente a la Sección Específica, de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

m) Carta de compromiso de todo el personal clave con firma digital sin huella autorizada por RENIEC o firma manuscrita con huella; donde se compromete a prestar el servicio y atención de alimentos preparados para beca alimentaria Sede Central Huancavelica, según lo previsto en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección de acuerdo al (Anexo N° 11).

- **Se adecuará** el acápite 6.3, del numeral 3.1, del Capítulo III, perteneciente a la Sección Específica, de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“6.3. RECURSOS A SER PROVEIDOS POR EL PROVEEDOR

(...)

- El postor *ganador de la buena pro* deberá presentar carta de compromiso de todo el personal clave debidamente firmado y con huella digital donde se compromete a prestar el servicio y atención de alimentos preparados para beca alimentaria Sede Central Huancavelica.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

3.2. Respetto de la Documentación de presentación facultativa

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

“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.”

Al respecto, de la revisión de las Bases Estándar aplicables, se advierte que, éstas prevén que el extremo citado, únicamente debería consignarse en aquellos casos en que existan otros factores de evaluación diferentes al Precio. Sin embargo, en el presente caso, se aprecia que, la Entidad solamente habría previsto el Precio como factor de evaluación; por lo cual, el extremo observado no resultaría aplicable.

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente pronunciamiento, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** el numeral 2.2, del Capítulo II, perteneciente a la Sección Específica, de las Bases Integradas Definitivas.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

3.3. Respetto de los Requisitos para perfeccionar el contrato

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

“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato y correo electrónico válido para notificación durante la ejecución del contrato.”

Al respecto, de la revisión de las Bases Estándar aplicables, se advierte que, si bien es cierto que, éstas prevén que se exija un domicilio para efectos de notificación durante la ejecución del contrato; ello no resultaría compatible con la exigencia pretendida por la Entidad, consistente en agregar un correo electrónico para el mismo fin.

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente pronunciamiento, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

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

“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO
(...) ”

*f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato ~~y correo electrónico~~
~~válido para notificación durante la ejecución del contrato.~~”*

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

3.4. **Respecto de los Requisitos de Calificación**

De la revisión conjunta del acápite 6.3, del numeral 3.1, y de los literales A.2.1 y A.2.3, del numeral 3.2, ambos pertenecientes al Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

6.3. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR (...)				“A.2.1. FORMACIÓN ACADÉMICA <u>Requisitos:</u>	
PERSONAL	(...)	FORMACIÓN ACADÉMICA / EXPERIENCIA / CAPACITACIÓN	(...)	A. NUTRICIONISTA Nutricionista, <i>titulado,</i> colegiado.	
NUTRICIONISTA	(...)	(...) <ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de dos (02) años como dietista, especialista en nutrición o asesoría nutricional en entidades públicas o privadas. (...) 	(...)	(...)	
(...)	(...)	(...)	(...)	A.2.3. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE <u>Requisitos:</u> A. NUTRICIONISTA Experiencia mínima de dos (02) años como nutricionista en entidades públicas y privadas.	

Al respecto, en primer lugar, de la revisión de los extremos citados de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que, la Entidad estaría exigiendo como parte de los requisitos de calificación, a la formación académica del personal clave “Nutricionista”; sin embargo, adicionalmente a ello, estaría exigiendo la acreditación de la colegiatura. Siendo de notar que, la colegiatura y habilitación, no pueden ser requeridas como requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido en las Bases Estándar.

Asimismo, en segundo lugar, de la revisión del contraste entre el requerimiento y los requisitos de calificación, se advierte que, la Entidad no habría trasladado de forma idéntica la experiencia requerida para el personal clave “Nutricionista”. Por tanto, con la finalidad de no afectar el Principio de Transparencia, se deberán uniformizar dichos extremos.

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente pronunciamiento, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el contenido del literal A.2.1, del numeral 3.2, del Capítulo III, perteneciente a la Sección Específica, de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“A.2.1. FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

A. NUTRICIONISTA

Nutricionista, titulado, ~~colegiado~~.

(...)

- **Se adecuará** el contenido del literal A.2.3, del numeral 3.2, del Capítulo III, perteneciente a la Sección Específica, de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

A.2.3. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

A. NUTRICIONISTA

Experiencia mínima de dos (02) años como *dietista, especialista en nutrición o asesoría nutricional* ~~nutricionista~~ en entidades públicas y privadas.

- **Se deberá tener en cuenta que**⁵, la colegiatura y habilitación de los profesionales deberá ser requerido para el inicio de su participación efectiva en la ejecución del servicio.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

3.5. Respetto del Plazo

De la revisión conjunta del numeral 1.8, del Capítulo I, y de los acápites 5.1.1 y 5.7.2, del numeral 3.1, del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

⁵ La presente disposición no requerirá de ser implementada en las Bases Integradas Definitivas.

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se realizará en un plazo de 262 días calendario contados a partir del 04 de abril del 2023 y/o a partir del día siguiente de la suscripción del contrato al 21 de diciembre del 2023 y/o hasta agotar stock o lo que suceda primero (en concordancia al calendario académico), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

MES	TOTAL, DE DÍAS		SEMESTRE
ABRIL	04 al 28/04	12 días hábiles	I - 75
MAYO	02 al 31/05	22 días hábiles	
JUNIO	01 al 30/06	18 días hábiles	
JULIO	03 al 31/07	19 días hábiles	
AGOSTO	01 al 04/08	4 días hábiles	
SEPTIEMBRE	12 al 29/09	14 días hábiles	II - 70
OCTUBRE	02 al 31/10	22 días hábiles	
NOVIEMBRE	03 al 30/11	20 días hábiles	
DICIEMBRE	01 al 21/12	14 días hábiles	
TOTAL		145 días hábiles	

En casos de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio del comedor podrá ser suspendido de acuerdo al numeral 142.7 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado (RLCE).

(...)

5.1.1. Servicio a entregar:

Mes	RACIONES POR DÍA			TOTAL, DE DÍAS		RACIONES TOTALES			SEMESTRE
	Desayuno	Almuerzo	Cena			Desayuno	Almuerzo	Cena	
Abril	300	540	360	04 al 28/04	12 días hábiles	3600	6480	3600	I - 75
Mayo	400	880	360	02 al 31/05	22 días hábiles	8800	19360	7920	
Junio	400	880	360	01 al 30/06	18 días hábiles	7200	15840	6480	
Julio	400	880	360	03 al 31/07	19 días hábiles	7600	16720	6640	
Agosto	400	880	360	01 al 04/08	4 días hábiles	1600	3520	1440	
Septiembre	400	880	360	12 al 29/09	14 días hábiles	5600	12320	5040	II - 70
Octubre	400	880	360	02 al 31/10	22 días hábiles	8800	19360	7920	
Noviembre	400	880	360	03 al 30/11	20 días hábiles	8000	17600	7200	
Diciembre	400	880	360	01 al 21/12	14 días hábiles	5600	12320	5040	
TOTAL				145 días hábiles		56,800	123,520	51,680	145 días hábiles

- Las cantidades de atención, podrán variar de acuerdo a la necesidad de la entidad.

(...)

5.7.2. PLAZO

El servicio se realizará en un plazo de 262 días calendario contados a partir del 04 de abril del 2023 y/o a partir del día siguiente de la suscripción del contrato al 21 de diciembre del 2023 y/o hasta agotar stock o lo que suceda primero (en concordancia al calendario académico).

MES	TOTAL DE DÍAS		SEMESTRE
ABRIL	04 al 28/04	12 días hábiles	I - 75
MAYO	02 al 31/05	22 días hábiles	
JUNIO	01 al 30/06	18 días hábiles	
JULIO	03 al 31/07	19 días hábiles	
AGOSTO	01 al 04/08	4 días hábiles	
SEPTIEMBRE	12 al 29/09	14 días hábiles	II -70
OCTUBRE	02 al 31/10	22 días hábiles	
NOVIEMBRE	03 al 30/11	20 días hábiles	
DICIEMBRE	01 al 21/12	14 días hábiles	
TOTAL		145 días hábiles	

- En casos de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio del comedor podrá ser suspendido de acuerdo al numeral 142.7 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado (RLCE)

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 10 de abril de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 047-2023-URyCU-DBU-VRAC-UNH, recibido en fecha 13 de abril de 2023⁶; mediante el cual señaló lo siguiente:

*“En cumplimiento al principio de transparencia – principios que rigen la contratación pública, artículo 2 de la LCE y realizado el análisis de los numerales 1.8, 5.1.1 y 5.7.2 de los términos de referencia y con la finalidad de proporcionar información clara y coherente con el fin de que todas las etapas de la contratación sean comprendidas por los proveedores, garantizando la libertad de concurrencia, y que la contratación se desarrolle bajo condiciones de igualdad de trato, objetividad e imparcialidad, **SE DISPONE adecuar los extremos observados con el siguiente contenido:***

1.8 y 5.7.2:

“Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 195 días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato hasta el 21 de diciembre (en concordancia al calendario académico).”

Cabe precisar que, de conformidad con el sistema de contratación de precios unitarios, se ha adecuado la cantidad referencial de días calendario, en atención a la fecha aproximada en que se suscribiría el contrato. Sin embargo, dicha variación, no afecta en ningún sentido, el plazo previsto inicialmente en el requerimiento, ni la finalidad de la contratación, pues, siempre iniciará al día siguiente de la suscripción del contrato y continuará solo hasta el 21 de diciembre, por ser la fecha en que culmina el año académico.

⁶ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24031033-HUANCAVELICA.

1.8, 5.1.1 y 5.7.2:

Al respecto, se dispone suprimir la columna “Total de días”. (El subrayado y resaltado es agregado)

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente pronunciamiento, y a fin de no generar confusión entre los participantes, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido de los numerales 1.2 y 1.8, del Capítulo I, y de los acápites 5.1.1 y 5.7.2, del numeral 3.1, del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 195 días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato hasta el 21 de diciembre (en concordancia al calendario académico).

~~*El servicio se realizará en un plazo de 262 días calendario contados a partir del 04 de abril del 2023 y/o a partir del día siguiente de la suscripción del contrato al 21 de diciembre del 2023 y/o hasta agotar stock o lo que suceda primero (en concordancia al calendario académico), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.*~~

MES	TOTAL DE DÍAS		SEMESTRE
ABRIL	04 al 28/04	12 días hábiles	I -75
MAYO	02 al 31/05	22 días hábiles	
JUNIO	01 al 30/06	18 días hábiles	
JULIO	03 al 31/07	19 días hábiles	
AGOSTO	01 al 04/08	4 días hábiles	
SEPTIEMBRE	12 al 29/09	14 días hábiles	II -70
OCTUBRE	02 al 31/10	22 días hábiles	
NOVIEMBRE	03 al 30/11	20 días hábiles	
DICIEMBRE	01 al 21/12	14 días hábiles	
TOTAL		145 días hábiles	

(...)

5.1.1. Servicio a entregar:

Mes	RACIONES POR DIA			TOTAL, DE DÍAS		RACIONES TOTALES			SEMESTRE
	Desayuno	Almuerzo	Cena			Desayuno	Almuerzo	Cena	
<i>Abril</i>	<i>300</i>	<i>540</i>	<i>300</i>	<i>04 al 28/04</i>	<i>12 días hábiles</i>	<i>3600</i>	<i>6480</i>	<i>3600</i>	<i>I - 75</i>
<i>Mayo</i>	<i>400</i>	<i>880</i>	<i>360</i>	<i>02 al 31/05</i>	<i>22 días hábiles</i>	<i>8800</i>	<i>19360</i>	<i>7920</i>	
<i>Junio</i>	<i>400</i>	<i>880</i>	<i>360</i>	<i>01 al 30/06</i>	<i>18 días hábiles</i>	<i>7200</i>	<i>15840</i>	<i>6480</i>	
<i>Julio</i>	<i>400</i>	<i>880</i>	<i>360</i>	<i>03 al 31/07</i>	<i>10 días hábiles</i>	<i>7600</i>	<i>16720</i>	<i>6840</i>	
<i>Agosto</i>	<i>400</i>	<i>880</i>	<i>360</i>	<i>01 al 04/08</i>	<i>4 días hábiles</i>	<i>1600</i>	<i>3520</i>	<i>1440</i>	
<i>Setiembre</i>	<i>400</i>	<i>880</i>	<i>360</i>	<i>12 al 20/09</i>	<i>14 días hábiles</i>	<i>5600</i>	<i>12320</i>	<i>5040</i>	<i>II - 70</i>
<i>Octubre</i>	<i>400</i>	<i>880</i>	<i>360</i>	<i>02 al 31/10</i>	<i>22 días hábiles</i>	<i>8800</i>	<i>19360</i>	<i>7920</i>	
<i>Noviembre</i>	<i>400</i>	<i>880</i>	<i>360</i>	<i>03 al 30/11</i>	<i>20 días hábiles</i>	<i>8000</i>	<i>17600</i>	<i>7200</i>	
<i>Diciembre</i>	<i>400</i>	<i>880</i>	<i>360</i>	<i>01 al 24/12</i>	<i>14 días hábiles</i>	<i>5600</i>	<i>12320</i>	<i>5040</i>	
TOTAL					<i>145 días hábiles</i>	56,800	123,520	51,480	<i>145 días hábiles</i>

(...)

5.7.2. PLAZO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 195 días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato hasta el 21 de diciembre (en concordancia al calendario académico).

El servicio se realizará en un plazo de 262 días calendario contados a partir del 04 de abril del 2023 y/o a partir del día siguiente de la suscripción del contrato al 21 de diciembre del 2023 y/o hasta agotar stock o lo que suceda primero (en concordancia al calendario académico).

MES	TOTAL DE DÍAS		SEMESTRE
ABRIL	04 al 28/04	12 días hábiles	I - 75
MAYO	02 al 31/05	22 días hábiles	
JUNIO	01 al 30/06	18 días hábiles	

JULIO	03 al 31/07	19 días hábiles	
AGOSTO	01 al 04/08	4 días hábiles	
SETIEMBRE	12 al 29/09	14 días hábiles	// -70
OCTUBRE	02 al 31/10	22 días hábiles	
NOVIEMBRE	03 al 30/11	20 días hábiles	
DICIEMBRE	01 al 21/12	14 días hábiles	
TOTAL		145 días hábiles	

(...)

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

3.6. Respeto de los Protocolos Sanitarios

De la revisión conjunta del numeral 1.10, del Capítulo I, y el acápite 7.1.1, del numeral 3.1, del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<p>“1.10. BASE LEGAL (...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA y sus modificatorias – Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.</i> <p>(...)</p> <p>7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (...)</p> <p>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERIDAS AL COVID-19</p> <p><i>EL CONTRATISTA se compromete a cumplir y a observar los “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA (...)</i></p>
--

Al respecto, de la revisión de los extremos citados de las Bases Integradas no definitivas, se advierte que, la Entidad ha previsto hacer referencia a protocolos sanitarios derivados del COVID-19; sin embargo, se aprecia que, ha hecho referencia a diferentes dispositivos normativos, de los cuales, ninguno de ellos se encontraría vigente.

En relación a ello, es preciso señalar que, el 12 de enero de 2023 se publicó la Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA “Aprueban la Directiva Administrativa N° 339-MINSA/DGIESP-2023, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a

SARS-CoV-2”, a través de la cual se derogó la Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA, la cual a su vez derogó la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, que modificó la Resolución Ministerial 448-2020-MINSA.

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente pronunciamiento, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido del numeral 1.10, del Capítulo I, y el acápite 7.1.1, del numeral 3.1, del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“1.10. BASE LEGAL

(...)

- Resolución Ministerial N° ~~031-2023-MINSA~~ ~~972-2020-MINSA~~ y sus modificatorias – Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

(...)

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

(...)

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERIDAS AL COVID-19

EL CONTRATISTA se compromete a cumplir y a observar la Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgos de exposición a SARS-CoV-2” los “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, establecidos en la Resolución Ministerial N° ~~031-2023-MINSA~~ ~~448-2020-MINSA~~ (...)

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

3.7 Respecto del requisito de calificación “Capacitación”

Al respecto, de la revisión del requisito de calificación “Capacitación”, se advierte que la Entidad ha establecido que las capacitaciones cuenten con una antigüedad no mayor a cinco (05) años a la fecha de presentación de ofertas; no obstante, dicha condición excede los lineamientos previstos por las bases estándar aplicables, y restringiría la participación de potenciales postores; por lo que, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** del acápite 6.3, del numeral 3.1, y del requisito de calificación “Capacitación”, del numeral 3.2, ambos contenidos en el Capítulo III de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente: “Las capacitaciones tendrán una antigüedad no mayor de 05 años a la fecha de presentación de ofertas del personal clave”.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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, 02 de mayo de 2023