

PRONUNCIAMIENTO N° 298-2024/OSCE-DGR

Entidad: Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía

Referencia: Concurso Público N° 1-2024-UNIA, convocado para la “Contratación del servicio de preparación y atención con alimentos en el comedor estudiantil de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia - Semestre Académico 2024 I y II - distrito de Yarinacocha - provincia de Coronel Portillo - región Ucayali”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamento, recibido el 28¹ de mayo de 2024 y subsanado el 11² de junio 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 u observaciones y Bases integradas presentada por los participantes **GONZALES LUCAS QUEVELY** y **LEDCAL 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 remitida por la Entidad, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, las cuales tienen 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 absolutorio³ y los temas materia de cuestionamientos del mencionado participante, conforme el siguiente detalle:

Cuestionamiento N° 1: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 14 y N° 37, relativas a los “*Requisitos de calificación - Habilitación*”

Cuestionamiento N° 2: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 38, relativo a la “*Capacitación del personal clave*”

¹ Mediante Expediente N° 2024-27185353-PUCALLPA

² Mediante Expediente N° 2024-0075361

³ Para la emisión del presente Pronunciamento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

Ahora bien, considerando a la afinidad entre los extremos cuestionados, se realizará el análisis correspondiente, conforme a los siguientes dos (2) extremos:

a) Respecto de la consulta y/u observación N° 14:

Mediante la consulta y/u observación N° 14, se solicitó a la Entidad que, se suprima la exigencia de acreditar la Certificación del Plan HACCP los requisitos de calificación, ante lo cual, la Entidad decidió no acoger lo solicitado, alegando que, dicha exigencia se debe aplicar necesariamente al presente servicio, conforme a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 784-2021/MINSA.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolucióñ señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024⁴, el Área Usuaria de la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)
En efecto la Entidad ha desarrollado el análisis de dicha resolución y a fin de superar la contravención al artículo 49 del Reglamento y cualquier otro extremo de la normativa de contrataciones vigente, somos concordantes con la opinión de la DIRECCION DE GESTIÓN DE RIESGOS en el sentido de que, el Certificación del Plan HACCP se suprimirá de los requisitos de calificación, y se trasladará la exigencia de presentación de dicho documento para la admisión de la oferta, el cual deberá incluirse en la lista de documentos de presentación obligatoria del literal 2.2.1.1. del Capítulo II de las bases integradas definitivas.”

(El subrayado y resaltado es nuestro)

En este mismo sentido, cabe advertir que, mediante Resolución N° 1373-2019-TCE-S4, el Tribunal de Contrataciones del Estado, en su fundamento 17, indicó lo siguiente: “(…) *se concluye que las bases integradas del procedimiento de selección han contravenido el artículo 49 del Reglamento y las bases estándar respectivas; por cuanto, se requirió la presentación de validación de la técnica oficial del Plan HACCP, (…); como parte del requisito de calificación: “Habilitación”, cuando dichos documentos, en todo caso, tienen como finalidad acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, por tanto, debieron ser considerados como documentos para la admisión de la oferta y no como requisitos de calificación (ya que estos últimos sirven para verificar si los postores cuenten con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato). (…)”*.

De forma previa, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto.⁵

⁴ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

⁵ Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se aprecia que el área usuaria de la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, dispuso suprimir la exigencia de presentar la Certificación del Plan HACCP de entre los requisitos de calificación y trasladarla para el numeral 2.2.1.1 como parte de los documentos para a admisión de la oferta, señalando además que dejar sin efecto lo absuelto a la consulta N° 14 y realizar las modificaciones pertinentes, conforme a lo indicado en el informe técnico remitido por la Entidad.

En atención a lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede colegir que la Entidad recién mediante su informe decidió suprimir la Certificación del Plan HACCP de entre los requisitos de calificación, siendo que dicha decisión guarda congruencia con el análisis vertido en la Resolución N° 1373-2019-TCE-S4.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que la Entidad suprima la Certificación del Plan HACCP de los requisitos de calificación y en la medida que la Entidad mediante su informe técnico aceptó dicha solicitud, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementará las siguientes disposiciones.

- **Se dejará sin efecto**⁶ la absolución a la consulta y/u observación N° 14 del Pliego.
- **Se adecuará** el contenido del literal A del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

<p>A. CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN</p> <p><i>Requisitos:</i></p> <ul style="list-style-type: none">● Certificación del Plan HACCP● (...) <p>(..)</p> <p><i>Acreditación:</i></p> <ul style="list-style-type: none">● Copia del certificado del Plan HACCP● (...)

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

<p>2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta</p> <p>(...)</p>
--

⁶ Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.

h) Copia del Certificado del Plan HACCP.

- **Se dejará sin efecto** y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio o las bases que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.
- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con absolver de forma clara y precisa las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo que reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

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) Respecto de la consulta y/u observación N° 37:

Mediante la consulta y/u observación N° 37, se solicitó a la Entidad que se suprima la exigencia de acreditar la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) de los requisitos de calificación, ante lo cual, la Entidad decidió no acoger lo solicitado, alegando que dicha exigencia fue formulada de acuerdo a la naturaleza de la contratación y tipo de servicio.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024⁷, el Área Usuaria de la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

*Al respecto, a través de la Entidad haciendo propio la opinión del área usuaria, **nos ratificamos en mantener la presentación de la Certificación de Principios Generales de Higiene como parte de los requisitos de calificación, considerando que la misma es una norma sanitaria obligatoria para el presente objeto de la contratación, que tiene por objeto la de proteger la salud de todas las personas vinculadas a la actividad de prestación de servicios de alimentos, conforme a lo establecido en la NTS N° 98-MINSA/DIGESA-V0.1.** Por lo que, consideramos que la misma resulta en un requisito habilitante para la ejecución de la prestación del presente servicio.”*

(El subrayado y resaltado es nuestro)

⁷ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

De forma previa, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto.⁸

Así, mediante Opinión N° 186-2016/DTN, la Dirección Técnico Normativa, indicó 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, a efectos de encontrarse habilitada para la ejecución de un determinado servicio o estar autorizada para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Aunado a ello, cabe señalar que mediante la Resolución N° 1622-2018-TCE-S4, el Tribunal de Contrataciones del Estado señaló, entre otros, que los requisitos de calificación sirven para verificar si los postores cuentan con capacidades necesarias para ejecutar el contrato.

De las disposiciones citadas, se aprecia que corresponde al área usuaria definir con precisión el requerimiento, debiéndose consignar en las Bases del procedimiento de selección, los requisitos de calificación de habilitación que le resulten aplicables al objeto de la contratación.

Con relación a ello, en 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”, se establece en su artículo 58-B - **Certificación de Principios Generales de Higiene** del Codex Alimentarius (PGH)- entre otros, que “*Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). (...) La certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios, la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.*”, siendo que además, en su artículo 81 - Establecimientos de elaboración y expendio-, indica 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”. (El subrayado es agregado).

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se aprecia que el área usuaria de la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ratificó su decisión de solicitar como parte de los requisitos de calificación la presentación de la Certificación de Principios Generales de Higiene, dado que la misma es una norma sanitaria obligatoria para el presente objeto de contratación y está destinada a proteger la salud de todas las personas vinculadas a la actividad de prestación de servicios de alimentos.

⁸ Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

De los párrafos precedentes se puede colegir que la Entidad mediante su informe técnico brindó mayores argumentos que ratifican a la Certificación de Principios Generales de Higiene como parte de los requisitos de calificación, lo cual tiene carácter de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que la Entidad suprima la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del requisito de calificación “Habilitación”, y en la medida que la Entidad mediante su informe técnico decidió no aceptar dicho pedido y por el contrario ratificar su requerimiento, 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.

Cuestionamiento N° 2

Respecto a la “Capacitación del personal clave”

El participante **LEDCAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 38, precisando que si bien mediante la citada consulta y/u observación se observó que las capacitaciones requeridas para el personal clave administrador, nutricionista, chef y maestro cocinero vulneran el principio de libre concurrencia y competencia, la absolución brindada carece de motivación. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que se **observe que la absolución de la consulta y/u observación N° 38 carece de motivación.**

Pronunciamiento

Al respecto, cabe indicar que de la revisión del literal B.3.2 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

B.3.2. CAPACITACIÓN

Requisitos:

UN ADMINISTRADOR(A)

Requisitos:

- *Diplomado en Gestión y/o Administración de Recursos Humanos, con una duración mínima de 30 horas lectivas.*

- *Diplomado en Contrataciones del Estado, con una duración mínima de 30 horas lectivas.*
- *Curso en Administración de Restaurantes y afines, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*

UN NUTRICIONISTA:

Requisitos:

- *Diplomado en Educación Alimentaria, con una duración mínima de 30 horas lectivas.*
- *Diplomado en Nutrición y Dieta, con una duración mínima de 30 horas lectivas.*
- *Curso en Calidad e Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Curso en Alimentación y Nutrición en tiempos de pandemia, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*

UN CHEF:

Requisitos:

- *Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Curso de Higiene y manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Curso de Cocina Criolla y otros, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*

UN MAESTRO DE COCINA:

Requisitos:

- *Curso de Higiene y manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de un año anterior a la licitación.*
- *Cocina criolla y afines.*

Mediante la consulta y/u observación N° 38, se observó el requisito de calificación - Capacitación- requerido para el personal clave administrador, nutricionista, chef y maestro cocinero, dado que vulnera el principio de libre concurrencia y competencia, ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, alegando que dicha exigencia fue formulada de acuerdo a la naturaleza de la contratación y tipo de servicio.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024⁹, el Área Usuaria de la Entidad señaló lo siguiente:

⁹ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

“Al respecto, a través de la Entidad haciendo propio la opinión del área usuaria, se precisa que, el recurrente no ha especificado cuál o cuáles de las capacitaciones requeridas para el personal clave serían restrictivas, por lo que, ello nos impide ofrecer un descargo específico en el presente caso.

No obstante, se aclara que la exigencia de capacitación como requisito de calificación, se encuentra autorizada por las propias bases estándar aplicables; siendo además de notar que, durante la indagación de mercado existieron hasta cinco (5) personas naturales y/o jurídicas que presentaron cotización y en consecuencia, se verificó la existencia de pluralidad de proveedores que cumplían con el requerimiento, el cual ya contenía a la capacitación exigida como requisito de calificación. Motivo por el que, consideramos oportuno mantener la exigencia de la capacitación del personal clave.

Sin perjuicio de lo expuesto, de la revisión del alcance de la capacitación del personal clave, requerida como requisito de calificación, se aprecia que el mismo no resulta acorde en su totalidad con lo establecido en las bases estándar aplicables; pues, en algunos extremos no se estableció la cantidad de horas lectivas de cada capacitación. Por lo que, se dispone suprimir aquellas capacitaciones que no contienen el detalle de las horas lectivas.

En tal sentido, se adecuará el acápite 5.10.2 del requerimiento y los requisitos de calificación del numeral 3.2 de las bases, conforme a lo siguiente:

CARGO	ADMINISTRADOR	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Gestión y/o Administración de Recursos Humanos con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Diplomado en Contrataciones del Estado, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Curso en Administración de Restaurantes y Afines, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. 	(...)
(...)	(...)	(...)
CARGO	NUTRICIONISTA	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Educación Alimentaria, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Diplomado en Nutrición y Dieta, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Curso en calidad e inocuidad alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso en Alimentación y nutrición en tiempos de pandemia, con una duración mínima de 20 horas lectivas. 	(...)

(...)	(...)	
CARGO	CHEF	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> - <i>Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> - <i>Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> - <i>Curso de Cocina Criolla con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> 	(...)
(...)	(...)	(...)
CARGO	MAESTRO DE COCINA	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> 	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Al respecto, cabe señalar que, el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento establecen que, en el caso de servicios, los términos de referencia que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación; lo cual incluye el perfil del personal necesario para la ejecución de la prestación.

En tal sentido, corresponde señalar que, la Entidad tiene potestad de incluir personal en el requerimiento, siempre que se detalle, la formación académica, experiencia y capacitaciones, según corresponda, así como las funciones que desempeñará dentro de las actividades de la ejecución de la prestación, siendo que, ello resultaría necesario para la calificación que realiza el comité de selección, al momento de evaluar el personal propuesto por los oferentes, y a la determinación de los potenciales proveedores de un personal idóneo para la ejecución.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se aprecia que el área usuaria de la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ratificó su requerimiento referido al requisito de calificación -Capacitación- requerido para el personal clave administrador, nutricionista, chef y maestro cocinero, argumentando que durante la indagación de mercado existieron hasta cinco (5) cotizantes, que declararon bajo juramento cumplir con el requerimiento.

De los párrafos precedentes se puede colegir que la Entidad mediante su informe brindó mayores argumentos que ratifican su requerimiento, siendo que dicha decisión se estriba en la potestad de la Entidad referida a consignar el personal necesario para la ejecución de la prestación, así como precisar el perfil con el que dicho personal debe contar entre lo cual se encuentra las capacitaciones requeridas para éste.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a observar que la absolución de la consulta y/u observación N° 38 carece de motivación, y en la medida que la Entidad mediante su informe técnico brindó mayores argumentos que ratifican su absolución, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se deberá tener en cuenta**¹⁰ como ampliación a la absolución de la consulta y/u observación N° 38, lo señalado por la Entidad en su INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024.
- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con absolver de forma clara y precisa las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.
- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases e Informe Técnico que se opongan a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

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.

Sin perjuicio de lo expuesto, considerando lo establecido en el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024 remitido por la Entidad referido a “(...)se aprecia que el mismo no resulta acorde en su totalidad con lo establecido en las bases estándar aplicables; pues, en algunos extremos no se estableció la cantidad de horas lectivas de cada capacitación. Por lo que, se dispone suprimir aquellas capacitaciones que no contienen el detalle de las horas lectivas (...) se adecuará el acápite 5.10.2 del

¹⁰ Resulta pertinente precisar que la presente disposición deberá tenerse en cuenta en la etapa correspondiente, no siendo necesario su integración en las Bases.

requerimiento y los requisitos de calificación del numeral 3.2 de las bases (...)”, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el contenido del acápite 5.10.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

5.10.2. (...)		
CARGO	ADMINISTRADOR	(...)
(...)	(...)	(...)
CAPACITACIONES	<p>Debe de contar con capacitaciones en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Gestión y/o Administración de Recursos Humanos con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Diplomado en Contrataciones del Estado, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Curso en Administración de Restaurantes y Afines, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. 	(...)
(...)	(...)	(...)
CARGO	NUTRICIONISTA	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)
CAPACITACIONES	<p>Debe contar con capacitaciones de los cinco últimos años demostrado mediante Certificados o diplomados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Educación Alimentaria, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Diplomado en Nutrición y Dieta, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Curso en calidad e inocuidad alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso en Alimentación y nutrición en tiempos de pandemia, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Buenas prácticas de manufactura (BPM) - Gestión alimentaria, nutrición y dietética - Programa de higiene y saneamiento - Residuos sólidos, gestión de calidad e inocuidad y seguridad y salud ocupacional - UBUB verificará este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria. 	(...)
(...)	(...)	(...)
CARGO	CHEF O TÉCNICO DE COCINA	(...)
(...)	(...)	(...)

(...)	(...)	
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso de Cocina Criolla y afines con una duración mínima de 20 horas lectivas. — Seguridad alimentaria y gestión de calidad de BPM, POS, HACCP — Tecnología de restaurantes y gerencia de restaurantes, técnicas de conservación de alimentos. — Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) — Inocuidad Alimentaria - UBUB verificará este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria. 	
(...)	(...)	
CARGO	MAESTRO DE COCINA	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	
CAPACITACIONES	<p>Debe de contar con capacitaciones demostrado mediante certificados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. — Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de un año anterior a la licitación — Cocina criolla y afines - UBUB verificará este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria. 	
(...)	(...)	
(...)	(...)	(...)

- **Se adecuará** el contenido del literal B.3.2 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

B.3.2. CAPACITACIÓN

Requisitos:

(...)

UN CHEF:

Requisitos:

- *Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Curso de Higiene y manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- *Curso de Cocina Criolla ~~y otros~~, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*

UN MAESTRO DE COCINA:

Requisitos:

- *Curso de Higiene y manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- ~~*Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de un año anterior a la licitación.*~~
- ~~*Cocina criolla y afines.*~~

- **Se dejará sin efecto** y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio o las bases que se opongá a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

Cuestionamiento N° 3

Respecto a la “Experiencia del personal clave”

El participante **GONZALES LUCAS QUEVELY** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 39, indicando que, respecto de los requisitos de calificación, la Entidad estaría requiriendo una cantidad de experiencia excesiva para todo el personal clave. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que se **reduzca la experiencia del personal clave a “Administrador: 1 año, Nutricionista: 2 años, Chef: 1 año y Maestro de Cocina: 1 año”**.

Pronunciamiento

Al respecto, cabe indicar que de la revisión del literal B.4 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

B.4. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

UN ADMINISTRADOR

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Administrador en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en UNIVERSIDADES Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS, LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ, la experiencia se computará a partir de la colegiatura.

UN NUTRICIONISTA:

Requisitos:

Experiencia mínima de seis (6) años como Nutricionista en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en UNIVERSIDADES Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS, LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ, la experiencia se computará a partir de la colegiatura.

UN CHEF:

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Chef en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en UNIVERSIDADES Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS, LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ, la experiencia se computará a partir de la obtención del Título.

UN MAESTRO DE COCINA:

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Maestro de Cocina en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en UNIVERSIDADES Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS, LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ, la experiencia se computará a partir de la obtención del Título.

Mediante la consulta y/u observación N° 39, en relación a los requisitos de calificación, se solicitó a la Entidad que, se corrija la incongruencia advertida entre los números expresados en cifras y letras, relativos a la experiencia del personal clave, ante lo cual, la Entidad acogió lo solicitado y dispuso uniformizar los extremos contradictorios.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024¹¹, el Área Usuaría de la Entidad señaló lo siguiente:

“En tal sentido, la Entidad se ratifica en lo establecido en las bases integradas no definitiva, no acogiendo lo solicitado de reducir la experiencia en la especialidad del personal clave, debido a lo siguiente:

Teniendo en cuenta que los años de experiencia del personal clave en la ejecución de un determinado servicio garantizan el desarrollo óptimo del mismo a satisfacción de la necesidad de la Entidad; los años requeridos para el personal clave del servicio es el mínimo que se requiere para alcanzar la finalidad y los objetivos de la contratación, al mismo tiempo busca que el contratista cuente con el personal clave idóneo, por lo que no resultaría adecuado reducir dichos años al tiempo que solicita el participante ya que se estaría poniendo en riesgo el logro de los objetivos y metas.

Al mismo tiempo hay que considerar que los términos de referencia han sido puestos a consulta durante la etapa de indagación de mercado y no hemos recibido ninguna sugerencia o solicitud de las empresas y/o personas naturales que cotizaron el servicio para reducir dicho requisito, y que hayan puesto en duda la pluralidad de potenciales postores y su cumplimiento con los requisitos de calificación.

Por lo que se considera importante tener en cuenta la posición del área usuaria respecto a la solicitud del participante, ratificando lo que el comité de selección absolvió en ocasión de la integración de bases no definitivas, no acogiendo lo solicitado.”

(El subrayado y resaltado es nuestro)

De manera previa, es importante indicar que este Organismo Técnico Especializado en diversos documentos ha señalado que la “**experiencia**” -que se acredita según las disposiciones de la normativa de contrataciones del Estado- es la destreza adquirida por la reiteración de determinada conducta en el tiempo; es decir, por la habitual ejecución de una prestación.

Al respecto, cabe señalar que, el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento establecen que, en el caso de servicios, los términos de referencia que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o

¹¹ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación; lo cual incluye el perfil del personal necesario para la ejecución de la prestación.

En tal sentido, corresponde señalar que, la Entidad tiene potestad de incluir personal en el requerimiento, **siempre que se detalle**, la formación académica, **experiencia** y capacitaciones, según corresponda, así como las funciones que desempeñará dentro de las actividades de la ejecución de la prestación, siendo que, ello resultaría necesario para la calificación que realiza el comité de selección, al momento de evaluar el personal propuesto por los oferentes, y a la determinación de los potenciales proveedores de un personal idóneo para la ejecución.

Asimismo, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece que, entre otros, el requisito de calificación “experiencia del personal”, el cual debe acreditarse mediante un tiempo de experiencia mínimo en trabajos o prestaciones en la actividad.

Además, corresponde señalar que los potenciales postores podrán acreditar la experiencia de su personal, a efectos de probar su calificación para la ejecución del servicio, la cual, debe comprender la destreza obtenida en la ejecución de trabajos reiterados sobre las actividades descritas en las Bases.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se aprecia que el área usuaria de la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ratificó la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis así como su requerimiento, argumentando que los años de experiencia del personal clave en la ejecución de un determinado servicio garantizan el desarrollo óptimo del mismo a satisfacción de la necesidad de la Entidad, siendo que la cantidad de experiencia requerida sería el mínimo que se requeriría para alcanzar la finalidad y los objetivos de la contratación.

Asimismo, agregó que durante la indagación de mercado no se recibió alguna solicitud de reducir el alcance de la experiencia mínima requerida al personal clave.

De lo expuesto en los párrafos precedentes se puede colegir que la Entidad mediante su informe técnico brindó los alcances respectivos por los cuales ratificó la experiencia requerida para el personal clave, siendo que dicha decisión se estriba en la potestad de la Entidad en poder determinar los años de experiencia requerida para el personal solicitado, lo cual tiene carácter de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que la Entidad reduzca la experiencia del personal clave a “Administrador: 1 año, Nutricionista: 2 años, Chef: 1 año y Maestro de Cocina: 1 año”, y en la medida que la Entidad mediante su informe técnico ratificó su absolución, así como su requerimiento, 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.

Cuestionamiento N° 4

Respecto a la “Experiencia del postor en la especialidad”

El participante **LEDCAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 40, debido a que, respecto de los requisitos de calificación, la Entidad no ofreció una respuesta motivada a la no admisión de la experiencia en servicios de alimentación en colegios, como parte de los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que se **admíta la experiencia de servicios de alimentación en colegios, como parte de los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad.**

Pronunciamiento

Al respecto, cabe indicar que de la revisión del literal C del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

(...)

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de preparación de alimentos para consumo humano en Universidades públicas o privadas, hospitales públicos y privados, PNP, Fuerzas Armadas.

Mediante la consulta y/u observación N° 40, en relación a los requisitos de calificación, se solicitó a la Entidad se admita la experiencia en servicios de alimentación en colegios, como parte de los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad, ante lo cual, la Entidad acogió parcialmente lo solicitado, sin embargo, no incluyó el extremo solicitado ni expresó el motivo por el cual no lo habría admitido.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024¹², el Área Usuaria de la Entidad señaló lo siguiente:

¹² Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

*“Al respecto, a través de la Entidad haciendo propio la opinión del área usuaria, contesta a la solicitud en el sentido que, **NO SE ADMITIRÍA LA EXPERIENCIA EN COLEGIOS, toda vez que dicha experiencia no garantizaría el cumplimiento de los objetivos y la finalidad pública de la contratación ya que dicha experiencia es aplicable a cualquier expendedor de comida con carácter puramente comercial, puesto que no reúnen las características requeridas en el requerimiento y exigencias atribuibles a un servicio brindado en un comedor universitario**, distinta connotación se da a los servicios similares en otros comedores que si fueron acogidas en la integración de las bases no definitivas.*

(...)

(El subrayado y resaltado es nuestro)

De forma previa, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto.¹³

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.

Al respecto, es importante indicar que este Organismo Técnico Especializado en diversos documentos ha señalado que la “**experiencia**” -que se acredita según las disposiciones de la normativa de contrataciones del Estado- es la destreza adquirida por la reiteración de determinada conducta en el tiempo; es decir, por la habitual ejecución de una prestación.

Así, cabe precisar que, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad”, en el que la Entidad debe precisar cuáles son los servicios “similares” para su acreditación.

Así, en diversos Pronunciamientos, se ha precisado que “similar” comprende todo aquello que guarde semejanza o parecido, es decir, que compartan ciertas características esenciales, referidas a su naturaleza, uso, función, entre otras.

En tal sentido, corresponde señalar que, la Entidad tiene la potestad de determinar en calidad de requisito de calificación, a la “experiencia del postor en la especialidad”, para lo cual, deberá precisar los servicios que tengan naturaleza semejante a la que se desea contratar, en calidad de similares a fin que los potenciales postores puedan estructurar adecuadamente el monto facturado acumulado; y se garantice la predictibilidad en la calificación de las ofertas por parte del comité de selección.

¹³ Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se aprecia que el área usuaria de la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, señaló que, no acepta considerar la experiencia obtenida en servicios prestados en colegios, debido a que dicha experiencia sería aplicable a cualquier expendedor de comida con carácter puramente comercial y no reúne las exigencias atribuibles a un servicio brindado en un comedor universitario.

De lo expuesto en los párrafos precedentes se puede colegir que la Entidad mediante su informe técnico brindó los alcances respectivos por los cuales no acepta considerar que la experiencia del postor en la especialidad sea acreditada con experiencia obtenida en servicios prestados en colegios, siendo que dicha decisión se estriba en la potestad de la Entidad en poder determinar los años de experiencia requerida para el personal solicitado, lo cual tiene carácter de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que la Entidad admita la experiencia en servicios de alimentación en colegios, como parte de los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad, y en la medida que la Entidad mediante su informe técnico brindó los alcances por los cuales no acepta dicha solicitud; 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.

Sin perjuicio de lo expuesto, se aprecia que, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024¹⁴, el Área Usuaria de la Entidad señaló lo siguiente:

(...)

Asimismo, de la revisión de las absoluciones a las c/o N° 8, N° 11, N° 21 y N° 40 del pliego y de las bases integradas, se aprecia que las mismas no resultan congruentes entre sí y asimismo tampoco fueron implementadas de forma literal a lo absuelto. Por lo que, las referidas absoluciones se dejan sin efecto, a fin de que sean consideradas e implementadas en las bases de la siguiente forma:

¹⁴ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

“En ocasión de la integración de bases se procederá a aclarar dicho extremo de los TDR. Lo que quedará establecido del siguiente modo: “SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO EN UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, HOSPITALES O CLÍNICAS, POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ, ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS”.

Del mismo modo, el extremo absuelto ampliará también el alcance de la experiencia del personal clave, con la finalidad de fomentar una mayor concurrencia de proveedores y que exista congruencia entre los extremos de las bases”.

De lo expuesto en el informe técnico remitido por la Entidad, se advirtió que las absoluciones a las consultas y/u observaciones N° 8, N° 11, N° 21 y N° 40, relacionadas a los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad, no serían congruentes entre sí y asimismo, no fueron implementadas de forma precisa en las bases integradas; por lo que, a fin de corregir dicha situación, dispuso dejar sin efecto las absoluciones a las referidas consultas y/u observaciones, a fin de reformularlas y dejar sin efecto las implementaciones efectuadas en las bases integradas, a raíz de dichas absoluciones, así como uniformizar el alcance de la experiencia requerida al postor hacia el personal clave también.

Por ello, considerando lo expuesto en el informe técnico de la Entidad y en atención a la integración definitiva de las bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se dejará sin efecto** la absolución a las consultas y/u observaciones N° 8, N° 11, N° 21 y N° 40 del Pliego.
- **Se adecuará** el contenido del literal C del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

(...)

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de preparación de alimentos para consumo humano en Universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas ~~públicos y privados, PNP~~, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas.

- **Se adecuará** el contenido del acápite 5.10.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

5.10.2. (...)

(...)

CARGO	ADMINISTRADOR	(...)
(...)	(...)	(...)

(...)	(...)	
EXPERIENCIA	<p>Mínimo 03 años:</p> <ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 3 años como Administrador en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en universidades públicas o privadas y, hospitales públicas o clínicas, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas; la experiencia en el cargo se acreditará con certificado o constancia de trabajo. 	
(...)	(...)	
CARGO	NUTRICIONISTA	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	
EXPERIENCIA	<p>Mínimo 06 años en:</p> <ul style="list-style-type: none"> El cargo o similares acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar. Cargo en sector público y/o privado debidamente sustentado. Experiencia mínima de 6 años como Nutricionista en servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en Universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas. 	
(...)	(...)	
CARGO	CHEF (...)	(...)
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	
EXPERIENCIA	<p>Mínimo 03 años en:</p> <ul style="list-style-type: none"> El cargo o similares acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar. Cargo en sector público y/o privado debidamente sustentado. Haber trabajado en servicios de alimentación colectiva, Experiencia mínima de 3 años como Chef en servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en Universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas. 	
(...)	(...)	
CARGO	MAESTRO DE COCINA	(...)
(...)	(...)	(...)

(...)	(...)	
EXPERIENCIA	<p><i>Mínimo 02 años en:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — El cargo acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar. - Experiencia mínima de 3 años como Maestro de Cocina en servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en Universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas. 	
(...)	(...)	
(...)	(...)	(...)

- **Se adecuará** el contenido del literal B.4 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<p>B.4. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p><u>Requisitos:</u> UN ADMINISTRADOR <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de tres (3) años como Administrador en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS O CLÍNICAS Y/O LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ Y/O ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS, la experiencia se computará a partir de la colegiatura.</p> <p>UN NUTRICIONISTA: <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de seis (6) años como Nutricionista en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS O CLÍNICAS Y/O LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ Y/O ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS, la experiencia se computará a partir de la colegiatura.</p> <p>UN CHEF: <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de tres (3) años como Chef en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS O CLÍNICAS Y/O LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ Y/O ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS, la experiencia se computará a partir de la obtención del Título.</p> <p>UN MAESTRO DE COCINA: <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de tres (3) años como Maestro de Cocina en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS O CLÍNICAS Y/O LAS FUERZAS ARMADAS Y/O</p>

- **Se dejará sin efecto** y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio o las bases que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.
- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con absolver de forma clara y precisa las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo que reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

Si bien el procesamiento de la solicitud de pronunciamiento, por norma, versa sobre los supuestos cuestionamientos derivados de la absolución de consultas y/u observaciones, 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 recursos a ser provistos por el proveedor

De la revisión del acápite 5.3 del numeral 3.1 del capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

5.3. Recursos a ser provistos por el proveedor

(...)

El implemento y el equipamiento especificados son los mínimos con los que el contratista deberá contar para la prestación del servicio y presentará una declaración jurada de compromiso de implementación.

Al respecto, del extremo citado, se aprecia que la Entidad está requiriendo la presentación de una declaración jurada de compromiso de implementación de los recursos a ser provistos por el proveedor; sin embargo, se aprecia que gran parte de los mismos se acreditarán como parte del equipamiento estratégico de los requisitos de calificación. Asimismo, la Entidad no ha precisado la oportunidad en que se debería presentar la referida declaración jurada.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024¹⁵, señaló lo siguiente:

¹⁵ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

*“Desarrollado el respectivo análisis al punto en cuestión, y de conformidad con las bases estándar aplicables al procedimiento de selección, **concordamos en que no resulta exigible para la admisión de la oferta, declaraciones juradas adicionales que se encuentren dentro del alcance del Anexo N° 3** (Declaración Jurada de Cumplimiento de los Términos de Referencia).*

*Por lo que, **la declaración jurada a la que se hace referencia en el acápite 5.3 del requerimiento, debe presentarse para el perfeccionamiento del contrato**, el cual deberá incluirse en la lista de documentos correspondientes de las bases integradas definitivas.”*

(El subrayado y resaltado es nuestro)

En ese sentido, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y atendiendo a la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el contenido del acápite 5.3 del numeral 3.1 del capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme a lo siguiente:

5.3. Recursos a ser provistos por el proveedor

(...)

*El implemento y el equipamiento especificados son los mínimos con los que el contratista deberá contar para la prestación del servicio y **para el perfeccionamiento de contrato** presentará una declaración jurada de compromiso de implementación.*

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

*m) **Declaración jurada de compromiso de implementación de equipamiento e implementos.***

- **Se dejará sin efecto** y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio y las bases que se opondan a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.2. Respeto de los requisitos para el personal clave

De la revisión del acápite 5.10.2 del numeral 3.1 del capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

CARGO	ADMINISTRADOR	FUNCIÓN PRINCIPAL
FORMACION	Lic. Administrador acreditado con copia de Título Profesional a nombre de la nación, copia de colegiatura, certificado de habilidad.	<ul style="list-style-type: none"> Encargado de los aspectos administrativos del Comedor. Responsable de las coordinaciones con la UNIA.
EXPERIENCIA	Mínimo 03 años: <ul style="list-style-type: none"> Como Administrador en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en universidades y hospitales públicas; la experiencia en el cargo se acreditará con certificado o constancia de trabajo. 	
CAPACITACIONES	Debe de contar con capacitaciones en: <ul style="list-style-type: none"> Diplomado en Gestión y/o Administración de Recursos Humanos, con una duración mínima de 30 horas lectivas. Diplomado en Contrataciones del Estado, con una duración mínima de 30 horas lectivas. Curso en Administración de Restaurantes y Afines, con una duración mínima de 20 horas lectivas. Curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. 	
CANTIDAD	Uno	

CARGO	NUTRICIONISTA	FUNCIÓN PRINCIPAL
FORMACION	Título Profesional a nombre de la Nación de Licenciado en Nutrición Humana y/o Bromatología y Nutrición. Copia de colegiatura, Constancia de habilidad.	Será responsable de forma permanente de planificar y controlar lo relacionado al aspecto nutricional de los servicios alimentación y será la persona responsable de la cantidad y calidad de los insumos que deben ser utilizados en la elaboración del número de raciones a preparar con el fin de garantizar el requerimiento nutricional.
EXPERIENCIA	Mínimo 06 años en: <ul style="list-style-type: none"> El cargo o similares acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar. Cargo en sector público y/o privado debidamente sustentado. 	

CAPACITACIONES	Debe de contar con capacitaciones de los cinco últimos años demostrado mediante Certificados o diplomados en: <ul style="list-style-type: none"> Diplomado en Educación Alimentaria, con una duración mínima de 30 horas lectivas. Diplomado en Nutrición y Dieta, con una duración mínima de 30 horas lectivas. Curso en calidad e inocuidad alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas. Curso en Alimentación y nutrición en tiempos de pandemia, con una duración mínima de 20 horas lectivas. Buenas prácticas de Manufactura (BPM) Gestión alimentaria, nutrición y dietética Programa de higiene y saneamiento. Residuos sólidos, gestión de calidad e inocuidad y seguridad y salud ocupacional. UBUB verificara este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar, corregir e implementar procedimientos, instructivos y registros concernientes al sistema de Inocuidad (BPM, PH&S y HACCP). Responsable de las coordinaciones de las tomas de muestras. Responsable de las capacitaciones del personal. Responsable en realizar los análisis sensoriales a los productos elaborados. Su permanencia será interdiario cumpliendo los protocolos de su especialidad.
CANTIDAD	Uno	

CARGO	CHEF O TÉCNICO DE COCINA	FUNCIÓN PRINCIPAL
FORMACION	Título Técnico en gastronomía o similar	Será responsable en forma permanente de planificar y controlar la preparación de los alimentos y será responsable de dirigir al personal de cocina que estará a su cargo. Coordinar con el nutricionista la preparación del menú del día, según la programación declarada.
EXPERIENCIA	Mínimo 03 años en: <ul style="list-style-type: none"> El cargo o similares acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar. Cargo en sector público y/o privado debidamente sustentado. Haber trabajado en servicios de alimentación colectiva. 	
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas. Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas. Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. Curso de Cocina Criolla y afines, con una duración mínima de 20 horas lectivas Seguridad alimentaria y gestión de calidad de BPM, POS, HACCP. Tecnología de restaurantes y gerencia de restaurantes, técnicas de conservación de alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Inocuidad Alimentaria. UBUB verificara este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria. 	
CANTIDAD	Uno	

CARGO	MAESTRO DE COCINA	FUNCION PRINCIPAL
FORMACION	Un Maestro de Cocina con formación técnica en cocina acreditada.	Preparar, cocinar y presentar la comida. Preparar los ingredientes para consumir o cocinar (p.ej., lavar, pelar, cortar y desengranar las frutas y las verduras y cortar la carne). Comprobar la calidad de la comida, p.ej., probándola, oliéndola, atravesándola con utensilios, etc. Comunicar al encargado del comedor cualquier deficiencia que observe. Proponer a la encargada la compra de alimentos por deficiencias en la despensa. Procurar que los alimentos se preparen en las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas
EXPERIENCIA	Mínimo 02 años en: • El cargo acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar.	
CAPACITACIONES	Debe de contar con capacitaciones demostrado mediante Certificados en: • Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas. • Buenas prácticas de Manufactura (BPM) de un año anterior a la licitación • Cocina criolla y afines UBUB verificará este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria.	
CANTIDAD	Uno	
CARGO	AYUDANTE DE COCINA	FUNCION PRINCIPAL

(...)

Asimismo, de la revisión del numeral 3.2 del capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

B.3.1. FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- **UN ADMINISTRADOR**
Requisitos:
Título Profesional en Administración y/o Contador, emitido por la Universidad Pública o Privada.
- **UN NUTRICIONISTA**
Requisitos:
Título Profesional DE Nutrición Humana y/o Bromatología y nutrición , emitido por la Universidad Pública o Privada.
- **UN CHEF**
Requisitos:
Título de Técnico en Gastronomía y/o Chef
- **UN MAESTRO DE COCINA**
Requisitos:
Título de Técnico en Cocina y/o Gastronomía

(...)

B.3.2. CAPACITACIÓN

Requisitos:

- UN ADMINISTRADOR(A)**
Requisitos:
- Diplomado en Gestión y/o Administración de Recursos Humanos, con una duración mínima de 30 horas lectivas.
 - Diplomado en Contrataciones del Estado, con una duración mínima de 30 horas lectivas.
 - Curso en Administración de Restaurantes y Afines, con una duración mínima de 20 horas lectivas.
 - Curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.
- UN NUTRICIONISTA**
Requisitos:
- Diplomado en Educación Alimentaria, con una duración mínima de 30 horas lectivas.
 - Diplomado en Nutrición y Dieta, con una duración mínima de 30 horas lectivas.
 - Curso en calidad e inocuidad alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas.
 - Curso en Alimentación y nutrición en tiempos de pandemia, con una duración mínima de 20 horas lectivas.
- UN CHEF**
- Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas.
 - Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas.
 - Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.
 - Curso de Cocina Criolla y otros, con una duración mínima de 20 horas lectivas.

UN MAESTRO DE COCINA

Requisitos:

- Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas.
- Buenas prácticas de Manufactura (BPM) de un año anterior a la licitación
- Cocina criolla y afines

(...)

B.3.3. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

• **UN ADMINISTRADOR**

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Administrador en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en UNIVERSIDADES Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS, LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICIA NACIONAL DEL PERU, la experiencia se computará a partir de la colegiatura.

• **UN NUTRICIONISTA**

Requisitos:

Experiencia mínima de seis (6) años como Nutricionista en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en UNIVERSIDADES Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS, LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICIA NACIONAL DEL PERU, la experiencia se computará a partir de la colegiatura.

• **UN CHEF**

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Chef en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en UNIVERSIDADES Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS, LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICIA NACIONAL DEL PERU, la experiencia se computará a partir de la obtención del Título.

• **UN MAESTRO DE COCINA**

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Maestro de Cocina en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en UNIVERSIDADES Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS, LAS FUERZAS ARMADAS Y/O POLICIA NACIONAL DEL PERU, la experiencia se computará a partir de la obtención del Título.

Al respecto, de los extremos citados, se aprecia que la Entidad consignó información que no guarda congruencia entre sí, entre el requerimiento y los requisitos de calificación.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024¹⁶, el Área Usuaría de la Entidad señaló lo siguiente:

*Una vez realizado la revisión al punto en cuestión, la Entidad ha desarrollado el análisis correspondiente y **propone uniformizar la información entre el requerimiento y los requisitos de calificación.***

*Asimismo, **de la revisión de las absoluciones a las c/o N° 8, N° 11, N° 21 y N° 40 del pliego y de las bases integradas, se aprecia que las mismas no resultan congruentes entre sí y asimismo tampoco fueron implementadas de forma literal a lo absuelto. Por lo que, las referidas absoluciones se dejan sin efecto, a fin de que sean consideradas e implementadas en las bases de la siguiente forma:***

“En ocasión de la integración de bases se procederá a aclarar dicho extremo de los TDR. Lo que quedará establecido del siguiente modo: “SERVICIOS DE

¹⁶ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO EN UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, HOSPITALES O CLÍNICAS, POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ, ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS”.

Del mismo modo, el extremo absuelto ampliará también el alcance de la experiencia del personal clave, con la finalidad de fomentar una mayor concurrencia de proveedores y que exista congruencia entre los extremos de las bases”.

Finalmente, se ha advertido contenido que no resulta acorde a los alcances establecidos en las bases estándar aplicables, por lo que, tanto el acápite 5.10.2 del requerimiento como los requisitos de calificación del numeral 3.2, se adecuarán a lo siguiente:

CARGO	ADMINISTRADOR	(...)
FORMACIÓN	Título profesional de Licenciado en Administración y/o Contador	(...)
EXPERIENCIA	Experiencia mínima de 3 años como Administrador en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, escuelas de Fuerzas Armadas	
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Gestión y/o Administración de Recursos Humanos con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Diplomado en Contrataciones del Estado, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Curso en Administración de Restaurantes y Afines, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. 	
CANTIDAD	Uno	
CARGO	NUTRICIONISTA	(...)
FORMACIÓN	Título profesional de Licenciado en Nutrición Humana y/o Bromatología y Nutrición	(...)
EXPERIENCIA	Experiencia mínima de 6 años como Nutricionista en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, escuelas de Fuerzas Armadas	
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Educación Alimentaria, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Diplomado en Nutrición y Dieta, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Curso en calidad e inocuidad alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso en Alimentación y nutrición en tiempos de pandemia, con una duración mínima de 20 horas lectivas. 	

CANTIDAD	<i>Uno</i>	
CARGO	CHEF	(...)
FORMACIÓN	<i>Título técnico en Gastronomía y/o Chef</i>	(...)
EXPERIENCIA	<i>Experiencia mínima de 3 años como Chef en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, escuelas de Fuerzas Armadas</i>	
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> - <i>Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> - <i>Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> - <i>Curso de Cocina Criolla con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> 	
CANTIDAD	<i>Uno</i>	
CARGO	MAESTRO DE COCINA	(...)
FORMACIÓN	<i>Título técnico en Cocina y/o Gastronomía</i>	(...)
EXPERIENCIA	<i>Experiencia mínima de 3 años como Maestro de Cocina en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado en universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, escuelas de Fuerzas Armadas</i>	
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> 	
CANTIDAD	<i>Uno</i>	
(...)	(...)	(...)

(El subrayado y resaltado es nuestro)

En ese sentido, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y en los párrafos anteriores, es que atendiendo a la integración definitiva de las Bases, se implementaría la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el contenido del acápite 5.10.2 del numeral 3.1 del capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme a lo siguiente:

5.10.2. (...)		
(...)		
CARGO	ADMINISTRADOR	(...)
FORMACIÓN	<i>Lic. Administrador acreditado con copia de Título Profesional a nombre de la nación, copia de colegiatura, certificado de habilidad.</i> <i>Título profesional de Licenciado en Administración y/o Contador</i>	(...)
EXPERIENCIA	<i>Mínimo 03 años.</i>	

	<i>Experiencia mínima de 3 años como Administrador en servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en universidades públicas o privadas y, hospitales públicas o clínicas, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas; la experiencia en el cargo se acreditará con certificado o constancia de trabajo.</i>	
CAPACITACIONES	Debe de contar con capacitaciones en: <ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Gestión y/o Administración de Recursos Humanos con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Diplomado en Contrataciones del Estado, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Curso en Administración de Restaurantes y Afines, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. 	
CANTIDAD	Uno	
CARGO	NUTRICIONISTA	(...)
FORMACIÓN	Título profesional a nombre de la nación de Licenciado en Nutrición Humana y/o Bromatología y Nutrición. Copia de colegiatura, constancia de habilidad	(...)
EXPERIENCIA	Mínimo 06 años en: <ul style="list-style-type: none"> • El cargo o similares acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar. • Cargo en sector público y/o privado debidamente sustentado. <i>Experiencia mínima de 6 años como Nutricionista en servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en Universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas.</i>	
CAPACITACIONES	Debe contar con capacitaciones de los cinco últimos años demostrado mediante Certificados o diplomados en: <ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Educación Alimentaria, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Diplomado en Nutrición y Dieta, con una duración mínima de 30 horas lectivas. - Curso en calidad e inocuidad alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso en Alimentación y nutrición en tiempos de pandemia, con una duración mínima de 20 horas lectivas. <ul style="list-style-type: none"> — Buenas prácticas de manufactura (BPM) — Gestión alimentaria, nutrición y dietética — Programa de higiene y saneamiento 	

	<p>Residuos sólidos, gestión de calidad e inocuidad y seguridad y salud ocupacional</p> <ul style="list-style-type: none"> - UBUB verificará este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria. 	
CANTIDAD	Uno	
CARGO	CHEF O TÉCNICO DE COCINA	(...)
FORMACIÓN	Título técnico en Gastronomía y/o Chef o similar	(...)
EXPERIENCIA	<p>Mínimo 03 años en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El cargo o similares acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar. - Cargo en sector público y/o privado debidamente sustentado. - Haber trabajado en servicios de alimentación colectiva. <p>Experiencia mínima de 3 años como Chef en servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en Universidades públicas o privadas, hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas.</p>	
CAPACITACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas. - Curso de Cocina Criolla y afines con una duración mínima de 20 horas lectivas. <p>Seguridad alimentaria y gestión de calidad de BPM, POS, HACCP</p> <p>Tecnología de restaurantes y gerencia de restaurantes, técnicas de conservación de alimentos.</p> <p>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</p> <p>Inocuidad Alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - UBUB verificará este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria. 	
CANTIDAD	Uno	
CARGO	MAESTRO DE COCINA	(...)
FORMACIÓN	<p>Un maestro de cocina con formación técnica en cocina acreditada</p> <p>Título técnico en Cocina y/o Gastronomía</p>	(...)
EXPERIENCIA	<p>Mínimo 02 años en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El cargo acreditado con certificados o constancias de trabajo donde se desempeñó en el cargo igual o similar. <p>Experiencia mínima de 3 años como Maestro de Cocina en servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en Universidades públicas o privadas,</p>	

	<i>hospitales o clínicas, Policía Nacional del Perú, Escuelas de Fuerzas Armadas.</i>	
CAPACITACIONES	<i>Debe de contar con capacitaciones demostrado mediante certificados en:</i> - <i>Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> <i>— Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de un año anterior a la licitación</i> <i>— Cocina criolla y afines</i> - <i>UBUB verificará este cumplimiento en caso ganaran con el fin de dar conformidad como área usuaria.</i>	
CANTIDAD	<i>Uno</i>	
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>

- **Se adecuará** el contenido del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

<p>B.3.1. FORMACIÓN ACADÉMICA <u>Requisitos:</u> UN ADMINISTRADOR <u>Requisitos:</u> Título Profesional de <i>Licenciado</i> en Administración y/o Contador, <i>emitido por la Universidad Pública o Privada</i> UN NUTRICIONISTA <u>Requisitos:</u> Título Profesional de <i>Licenciado</i> en Nutrición Humana y/o Bromatología y Nutrición, <i>emitido por la Universidad Pública o Privada</i> UN CHEF <u>Requisitos:</u> Título <i>de</i> Técnico en Gastronomía y/o Chef UN MAESTRO DE COCINA <u>Requisitos:</u> Título <i>de</i> Técnico en <i>Cocina y/o</i> Gastronomía y/o Chef <i>(...)</i></p> <p>B.3.2. CAPACITACIÓN <u>Requisitos:</u> <i>(...)</i> UN CHEF: <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Curso de Inocuidad Alimentaria, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> ● <i>Curso Taller en Primeros Auxilios, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i> ● <i>Curso de Higiene y manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.</i>

- *Curso de Cocina Criolla y otros, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*

UN MAESTRO DE COCINA:

Requisitos:

- *Curso de Higiene y manipulación de Alimentos, con una duración mínima de 20 horas lectivas.*
- ~~*Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de un año anterior a la licitación.*~~
- ~~*Cocina criolla y afines.*~~

(...)

B.4. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

UN ADMINISTRADOR

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Administrador en ~~servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado~~ servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS O CLÍNICAS Y/O ~~LAS FUERZAS ARMADAS Y/O~~ POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ Y/O ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS, ~~la experiencia se computará a partir de la colegiatura.~~

UN NUTRICIONISTA:

Requisitos:

Experiencia mínima de seis (6) años como Nutricionista en ~~servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado~~ servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS O CLÍNICAS Y/O ~~LAS FUERZAS ARMADAS Y/O~~ POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ Y/O ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS, ~~la experiencia se computará a partir de la colegiatura.~~

UN CHEF:

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Chef en ~~servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado~~ servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS O CLÍNICAS Y/O ~~LAS FUERZAS ARMADAS Y/O~~ POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ Y/O ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS, ~~la experiencia se computará a partir de la obtención del Título.~~

UN MAESTRO DE COCINA:

Requisitos:

Experiencia mínima de tres (3) años como Maestro de Cocina en ~~servicios de alimentación colectiva y/o masiva de personas, desarrollado~~ servicios de preparación de alimentos para consumo humano desarrollado en UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS Y/O HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADAS O CLÍNICAS Y/O ~~LAS FUERZAS ARMADAS Y/O~~ POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ Y/O ESCUELAS DE FUERZAS ARMADAS, ~~la experiencia se computará a partir de la obtención del Título.~~

- **Se dejará sin efecto** y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio y las bases que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.3. Respeto de la forma de pago

De la revisión conjunta del numeral 2.6 del Capítulo II y del acápite 5.20 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<i>Capítulo II</i>	<i>Capítulo III</i>
<p>2.6. FORMA DE PAGO</p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (MENSUALES) según vigencia que dure el contrato del semestre académico 2024 I y II, debiéndose contar con la conformidad otorgada por la Unidad de Bienestar Universitario y Becas.</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">- <i>Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i>- <i>Cuadro de atención mensual</i>- <i>Comprobante de pago.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, SITO EN CAR. SAN JOSÉ, KM. 0.63 CAS. SAN JOSÉ (COSTADO INSTITUTO BILINGUE) UCAYALI – CORONEL PORTILLO - YARINACocha</i></p>	<p>5.20. Formas de pago</p> <p><i>La forma de pago se realizará mensualmente, según vigencia que dure el contrato del semestre académico 2024 I y II, teniendo en cuenta las cantidades autorizadas por la Unidad de Bienestar Universitario y Becas, según las raciones solicitadas y dentro del período mencionado. EL CONTRATISTA deberá presentar su solicitud de cancelación adjuntando su factura original, cuadro de atención mensual y copia de contrato hasta los cinco primeros días posteriores al término del mes de atención. Pago que incluye el mes que es considerado vacaciones de medio año o término de semestre académico, ya que, por la naturaleza de la UNIA, en ese mes se cuenta con estudiantes albergados de 22 pueblos originarios de la Amazonía. Si hubiese una penalidad, se descontará de la factura emitida en el mes.</i></p>

Al respecto, de los extremos citados, se aprecia que la Entidad consideró extremos disímiles para la forma de pago, con lo cual, podría generar confusión en los potenciales participantes, al no estar claro dicho procedimiento.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024¹⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

Una vez realizado la revisión al punto en cuestión, la Entidad ha desarrollado el análisis correspondiente y propone que a fin de uniformizar la forma de pago establecida en el

¹⁷ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

requerimiento y en las bases, y se ajusten a los alcances de las bases estándar aplicables, se establece del siguiente modo:

FORMA DE PAGO:

CONTENIDO EN EL CAPITULO II	CONTENIDO EN EL CAPITULO III
<p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (MENSUALES) según vigencia que dure el contrato del semestre académico 2024 I y II.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Cuadro de atención mensual. - Copia del Contrato. - Comprobante de pago (FACTURA). <p>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, SITO EN CAR. SAN JOSE KM. 0.63 CAS. SAN JOSE (COSTADO INSTITUTO BILINGUE) UCAYALI – CORONEL PORTILLO – YARINACOCHA.</p>	<p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (MENSUALES) según vigencia que dure el contrato del semestre académico 2024 I y II.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Cuadro de atención mensual. - Copia del Contrato. - Comprobante de pago (FACTURA). <p>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, SITO EN CAR. SAN JOSE KM. 0.63 CAS. SAN JOSE (COSTADO INSTITUTO BILINGUE) UCAYALI – CORONEL PORTILLO – YARINACOCHA.</p>

(El subrayado y resaltado es nuestro)

En ese sentido, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y atendiendo a la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.5 del Capítulo II y del acápite 11 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme a lo siguiente:

<i>Capítulo II</i>	<i>Capítulo III</i>
--------------------	---------------------

<p>2.5. FORMA DE PAGO</p> <p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (MENSUALES) según vigencia que dure el contrato del semestre académico 2024 I y II, debiéndose contar con la conformidad otorgada por la Unidad de Bienestar Universitario y Becas.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Cuadro de atención mensual - Copia del Contrato - Comprobante de pago. <p>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, SITO EN CAR. SAN JOSÉ, KM. 0.63 CAS. SAN JOSÉ (COSTADO INSTITUTO BILINGUE) UCAYALI – CORONEL PORTILLO – YARINACOCHA</p>	<p>5.20. Formas de pago</p> <p>La forma de pago se realizará mensualmente, según vigencia que dure el contrato del semestre académico 2024 I y II, teniendo en cuenta las cantidades autorizadas por la Unidad de Bienestar Universitario y Becas, según las raciones solicitadas y dentro del período mencionado. EL CONTRATISTA deberá presentar su solicitud de cancelación adjuntando su factura original, cuadro de atención mensual y copia de contrato hasta los cinco primeros días posteriores al término del mes de atención. Pago que incluye el mes que es considerado vacaciones de medio año o término de semestre académico, ya que, por la naturaleza de la UNIA, en ese mes se cuenta con estudiantes albergados de 22 pueblos originarios de la Amazonía. Si hubiese una penalidad, se descontará de la factura emitida en el mes.</p> <p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (MENSUALES) según vigencia que dure el contrato del semestre académico 2024 I y II.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Cuadro de atención mensual. - Copia del Contrato. - Comprobante de pago (FACTURA). <p>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, SITO EN CAR. SAN JOSE KM. 0.63 CAS. SAN JOSE (COSTADO INSTITUTO BILINGUE) UCAYALI – CORONEL PORTILLO – YARINACOCHA.</p>
---	--

- **Se dejará sin efecto** y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio y las bases que se opongan a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.4. Respeto de las otras penalidades

De la revisión del acápite 5.23 del numeral 3.1 del capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

5.23. Penalidades aplicables

Se aplicará penalidad de acuerdo al artículo 132 y SS del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado (aprobado por D.S. N° 350-2015-EF). Además, en el cuadro adjunto se muestra los detalles de incumplimiento y penalidad.

N°	CLASIFICACIÓN DE LAS FALTAS	TIPO	PENALIDAD DEL MONTO DE CONTRATO
1.	Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos	Leve	0.75% (*)
2.	No cumplir con la adecuada presentación (uniforme) del personal	Leve	0.75% (*)
3.	No contar con botiquín implementado para primeros auxilios	Leve	0.75% (*)
4.	Permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad, drogadicción o estado étlico	Grave	1.5%
5.	No presentar la programación de menú en el tiempo indicado	Grave	1.5%
6.	No cumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramo, u otra unidad de medida de los alimentos	Muy grave	2.0%
7.	No cumplir con las condiciones de salubridad e higiene en el local de atención (comedor, cocina, servicios higiénicos y almacén)	Muy grave	2.0%
8.	Presencia de cabello, insecto u otros agentes contaminantes en los alimentos	Muy grave	2.0%
9.	Insuficiente, Alimentos, frutas y otros en mal estado o con fecha de vencimiento expirado	Muy grave	2.0%
10.	Paralizar parcial o totalmente algunos de los servicios de alimentación sin justificación alguna	Muy grave	2.0%
11.	El cambio de personal propuesto de su oferta sin contar con la autorización previa de la Entidad	Muy grave	2.0%
12.	Si el alimento brindado presentase contaminación química, biológica y/o microbiológica comprobada por un laboratorio que esté autorizado para la realización de los análisis por la autoridad competente.	Muy grave	2.0%
13.	No cumplir con el valor nutricional establecido en las bases del concurso	Muy grave	2.0%
14.	Incumplimiento de las raciones programadas por la Unidad responsable	Muy grave	2.0%

(*) La penalidad se aplicará por ocurrencias.

Las penalidades se aplicarán conforme al procedimiento administrativo sancionador, previsto en la Ley 27444, texto único ordinario de la Ley de Procedimiento Administrativo General, sistematizada y actualizada mediante Decreto Legislativo N° 1272.

Al respecto, del extremo citado, se aprecia que la Entidad no ha previsto un procedimiento específico de verificación de los supuestos de aplicación de otras penalidades, conforme a lo establecido en las bases estándar aplicables; mientras que hacen únicamente una referencia general al procedimiento de la Ley N° 27444.

Adicionalmente a ello, de la revisión de los supuestos de aplicación de penalidad citados, se advierten las siguientes deficiencias:

- Respecto a la otra penalidad N° 4, la Entidad no ha precisado el procedimiento objetivo mediante el cual se verificaría que el personal tenga signos visibles de “enfermedad, drogadicción o estado étlico”.
- Respecto a la otra penalidad N° 8, la Entidad ha agregado el término “u otros”, que resulta subjetivo, pues no existe certeza respecto de cuáles serían los otros agentes contaminantes.
- Respecto a la otra penalidad N° 9, la Entidad ha agregado el término “en mal estado”, que resulta subjetivo, pues no existe certeza respecto de qué parámetros se emplearán para decidir que se está en mal estado.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, mediante el INFORME TÉCNICO N° 001-2024-UNIA-CS/CP01-2024¹⁸, el Área Usuaria de la Entidad señaló lo siguiente:

*Una vez realizado la revisión al punto en cuestión, la Entidad ha desarrollado el análisis correspondiente y **precisado el procedimiento de verificación de los supuestos de aplicación de las otras penalidades**, esto de acuerdo a los alcances establecidos en las bases estándar aplicable, y **asimismo, se dispone suprimir la otra penalidad N° 4 por no tener forma de verificarlo objetivamente, así como corregir el alcance de las otras penalidades N° 8 y N° 9 a fin de eliminar términos subjetivos; por lo que quedará establecido del siguiente modo:***

OTRAS PENALIDADES				
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN PENALIDAD	DE DE	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
1.	Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos		0.75% de la UIT por vez	Ocurrido la demora se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
2.	No cumplir con la adecuada presentación (uniforme) del personal		0.75% de la UIT por vez	Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
3.	No contar con botiquín implementado para primeros auxilios		0.75% de la UIT por vez	Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
4.	Permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad, drogadicción o estado etílico		1.5% de la UIT por vez	
5.	No presentar la programación de menú en el tiempo indicado		1.5% de la UIT por vez	Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el

¹⁸ Remitido mediante Expediente N° 2024-0075361, de fecha 11 de junio de 2024.

			<i>mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
6.	<i>No cumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramaje, u otra unidad de medida de los alimentos</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
7.	<i>No cumplir con las condiciones de salubridad e higiene en el local de atención (comedor, cocina, servicios higiénicos y almacén)</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
8.	<i>Presencia de cabello e insecto en los alimentos</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incidente se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
9.	<i>Si se detectan insumos, Alimentos, frutas descompuestas o con fecha de vencimiento expirado</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Detectado el incidente se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
10.	<i>Paralizar parcial o totalmente algunos de los servicios de alimentación sin justificación alguna</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
11.	<i>El cambio de personal propuesto de su oferta sin contar con la autorización previa de la Entidad</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
12.	<i>Si el alimento brindado presentase contaminación química, biológica y/o microbiológica comprobada por un</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento y previa confirmación a través de un análisis de laboratorio autorizado por la autoridad competente, se efectuará el registro en el acta de verificación</i>

	<i>laboratorio que esté autorizado para la realización de los análisis por la autoridad competente.</i>		<i>diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
13.	<i>No cumplir con el valor nutricional establecido en las bases del concurso</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento y previo informe técnico del profesional correspondiente del área usuaria, se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
14.	<i>Incumplimiento de las raciones programadas por la Unidad responsable</i>	<i>2.0%</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento y previo informe técnico del profesional correspondiente del área usuaria, se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>

(El subrayado y resaltado es nuestro)

En ese sentido, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y atendiendo a la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el contenido del acápite 5.23 del numeral 3.1 del capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme a lo siguiente:

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	<i>Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos</i>	<i>0.75% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido la demora se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
2	<i>No cumplir con la adecuada presentación (uniforme) del personal</i>	<i>0.75% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el</i>

			representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
3	No contar con botiquín implementado para primeros auxilios	0.75% de la UIT por vez	Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
4	Permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad, drogadicción o estado etílico	1.5% de la UIT por vez	
5	No presentar la programación de menú en el tiempo indicado	1.5% de la UIT por vez	Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
6	No cumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramaje, u otra unidad de medida de los alimentos	2.0% de la UIT por vez	Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
7	No cumplir con las condiciones de salubridad e higiene en el local de atención (comedor, cocina, servicios higiénicos y almacén)	2.0% de la UIT por vez	Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
8	Presencia de cabello e insecto u otros agentes contaminantes en los alimentos	2.0% de la UIT por vez	Ocurrido el incidente se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.
9	Si se detectan insumos, Alimentos, frutas y otros en mal estado descompuestas o con fecha de vencimiento expirado	2.0% de la UIT por vez	Detectado el incidente se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.

10	<i>Paralizar parcial o totalmente algunos de los servicios de alimentación sin justificación alguna</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
11	<i>El cambio de personal propuesto de su oferta sin contar con la autorización previa de la Entidad</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
12	<i>Si el alimento brindado presentase contaminación química, biológica y/o microbiológica comprobada por un laboratorio que esté autorizado para la realización de los análisis por la autoridad competente.</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento y previa confirmación a través de un análisis de laboratorio autorizado por la autoridad competente, se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
13	<i>No cumplir con el valor nutricional establecido en las bases del concurso</i>	<i>2.0% de la UIT por vez</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento y previo informe técnico del profesional correspondiente del área usuaria, se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>
14	<i>Incumplimiento de las raciones programadas por la Unidad responsable</i>	<i>2.0%</i>	<i>Ocurrido el incumplimiento y previo informe técnico del profesional correspondiente del área usuaria, se efectuará el registro en el acta de verificación diaria, suscrito entre el representante del contratista y el responsable del área usuaria, el mismo que será adjuntado al expediente de pago mensual.</i>

- **Se dejará sin efecto** y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio y las bases que se opongan a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.5. Respecto de la documentación de presentación facultativa

De la revisión del numeral 2.2 del capítulo II, correspondiente 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 del extremo citado de las Bases integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad habría incluido un extremo contenido en las bases estándar para aquellos supuestos en que se posibilite la presentación de factores de evaluación; sin embargo, del contenido de las bases integradas, se aprecia que en el presente procedimiento de selección, la Entidad no consideró “Otros Factores de evaluación”, siendo el único Factor de Evaluación considera el Factor -Precio.

En ese sentido, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y atendiendo a la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.2.2 del capítulo II, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme a 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.
(...)~~

- **Se dejará sin efecto** y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio y las bases que se opongán a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.6. Respecto al Reemplazo

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

“5.10 Requerimiento del postor y personal

(...)

Perfil del personal

(...)

- *En caso de reemplazo de personal el contratista comunicará a la Dirección de Bienestar Universitario por escrito con 5 días hábiles de anticipación, el nuevo personal deberá contar con la misma o mayor calificación del personal a reemplazar con aprobación y autorización de la UNIA o de quien firme el contrato.*

(...)"

(El subrayado y resaltado es agregado).

Sobre el particular, resulta pertinente señalar que en la Opinión N° 252-2017/DTN, se ha señalado lo siguiente: "El contratista se encuentra en la obligación de ejecutar el servicio con el personal ofertado en el procedimiento de selección, pudiendo efectuar el reemplazo de uno o más de ellos, siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado, debiendo para ello contar con la autorización previa por parte de la Entidad".

En relación a lo expuesto, se aprecia que la Entidad solicita que el personal de reemplazo, deba cumplir con las condiciones que motivaron la selección del Contratista, caso contrario se le penalizará al contratista, lo cual no guarda congruencia con lo establecido en la Opinión N° 252-2017/DTN, dado que la misma precisa que el personal de reemplazo debe reunir iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado.

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

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

"5.10 Requerimiento del postor y personal

(...)

Perfil del personal

(...)

- *En caso de reemplazo de personal el contratista comunicará a la Dirección de Bienestar Universitario por escrito con 5 días hábiles de anticipación, el nuevo personal deberá contar con ~~la misma o mayor calificación del personal a reemplazar~~ iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado con aprobación y autorización de la UNIA o de quien firme el contrato.*

(...)"

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

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, asimismo, cabe señalar que, las disposiciones del Pronunciamiento priman sobre aquellas disposiciones emitidas en el pliego absolutorio y Bases integradas que versen sobre el mismo tema.
- 4.3. El comité de selección deberá **modificar** las fechas de registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, para lo cual deberá tenerse presente que los proveedores deberán efectuar su registro en forma electrónica a través del SEACE hasta antes de la presentación de propuestas, de acuerdo con lo previsto en el artículo 57 del Reglamento; asimismo, cabe señalar que, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento, 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.
- 4.4. Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 26 de junio de 2024

Códigos: 6.1