

PRONUNCIAMIENTO N° 259-2024/OSCE-DGR

Entidad : Universidad Nacional Agraria La Molina

Referencia : Concurso Público N° 1-2024-UNALM-1, convocado para la “Contratación del servicio de alimentación en las instalaciones del comedor universitario para estudiantes de la UNALM 2024-II al 2025 I-II”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 10¹ de mayo de 2024, subsanado el 17² de mayo de 2024 y complementado el 29³ de mayo de 2024, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante “**CIMPO S.R.L.**”, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

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

Asimismo, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio⁴ y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 2, N° 31, N° 32, N° 33, N° 34, N° 35, N° 36, N° 37 y N° 38 referida a los **“Factores de evaluación: Sostenibilidad ambiental y social; Integridad en la gestión pública y Sistema de gestión de la calidad”**.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 3, N° 4, N° 6, N° 7, N° 8, N° 9

¹ EXPEDIENTE N° 2024-0061513

² EXPEDIENTE N° 2024-0064799

³ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

⁴ Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.



Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.06.2024 17:43:38 -05:00



Firmado digitalmente por URETA AQUINO Jimmy Robert FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.06.2024 17:25:53 -05:00



Firmado digitalmente por VERGARA BENITES Victor Hugo FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.06.2024 17:16:55 -05:00

y N° 10 referida a las “**Cantidades o peso de las carnes rojas y blancas de cada plato**”.

- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 15 referida al “**Peso del pollo de 3 kg**”.
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 16, N° 17, N° 18, N° 19 y N° 20 referida al “**Inventario de los equipos**”.
- **Cuestionamiento N° 5** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 23 y N° 29, referida al “**Personal clave: Ingeniero electromecánico**”.

De otro lado, es conveniente señalar que de la revisión de la solicitud de elevación de cuestionamientos del participante “**CIMPO S.R.L**”, se aprecia lo siguiente:

- **De la consulta u observación N° 15:**

“(…), debe pedirse el peso del pollo acorde con el gramaje de las presas, un promedio de 1,800 a 2,000 gr. por pollo (…)”

Al respecto, el participante en la solicitud de elevación plantea disminuir el peso del pollo de 3 kg a un intervalo de 1,800 a 2,000 gr por pollo. Sin embargo, dicha solicitud no fue planteada en el pliego absolutorio, por lo que, deviene en una solicitud **extemporánea**. Por tanto, este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará respecto del citado extremo.

2. CUESTIONAMIENTOS

Cuestionamiento N° 1

Respecto a los “Factores de evaluación: Sostenibilidad ambiental y social; Integridad en la gestión pública y Sistema de gestión de la calidad”

El recurrente **CIMPO S.R.L.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 2, N° 31, N° 32, N° 33, N° 34, N° 35, N° 36, N° 37 y N° 38, sosteniendo que las cinco (5) prácticas consignadas como parte del factor de evaluación “*Sostenibilidad ambiental y social*”, el factor de evaluación “*Integridad en la contratación pública*” y el factor de evaluación “*Sistema de gestión de la calidad*”; resultan irrazonables y/o desproporcionados solicitarlos para el presente

procedimiento porque los alcances no se encuentran vinculados con el objeto de contratación. Asimismo, señaló que la Entidad está vulnerando el principio de trato justo e igualitario.

En consecuencia, **solicita suprimir los siguientes factores de evaluación: i) Sostenibilidad ambiental y social (las 5 prácticas que por defecto brinda las Bases Estándar), ii) Integridad en la contratación pública, iii) Sistema de gestión de la calidad**

Pronunciamiento

De la revisión del extremo “*Factores de evaluación*” del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

(...)

C. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL	
Evaluación: Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.	(Máximo 3 puntos) Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad 03 puntos No acredita ninguna práctica en sostenibilidad 0 puntos
C.1 Práctica: Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo Acreditación: Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo acorde con la norma ISO 45001:2018, o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 45001:2018) o norma que la sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento ambiental. ^{8,9} El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. ¹⁰	

(...)

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹¹, y estar vigente¹² a la fecha de presentación de ofertas.

C.2 Práctica:

Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social

Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014¹³.

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el "Social Accountability Accreditation Services" (SAAS).

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁴, y estar vigente¹⁵ a la fecha de presentación de ofertas.

C.3 Práctica:

Certificación del sistema de gestión ambiental.

Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con la norma ISO 14001:2015 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 14001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación considere Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento ambiental.^{16 17}

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional¹⁸.

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁹, y estar vigente²⁰ a la fecha de presentación de ofertas.

C.4 Práctica:

Responsabilidad hídrica

Acreditación:

Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del "Programa Huella Hídrica" (http://www.ana.gob.pe/certificado_azul).

C.5 Práctica:

Certificación del sistema de gestión de la energía

Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un SGE acorde con la norma ISO 50001:2018 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP ISO 50001) o norma que le sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento.^{21, 22}

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.²³

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación²⁴, y estar vigente²⁵ a la fecha de presentación de ofertas.

E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA

Evaluación:

Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno

Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.²⁶

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina

(Máximo 2 puntos)

Presenta Certificado ISO 37001
02 puntos

No presenta Certificado ISO 37001
0 puntos

a cargo de la prestación²⁷, y estar vigente²⁸ a la fecha de presentación de ofertas.

En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.

I. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado²⁹ acorde con ISO 9001:2015³⁰ o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento..</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional³¹. El referido certificado debe estar a nombre del postor³² y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación³³, y estar vigente³⁴ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>(Máximo 5 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 9001 05 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001 0 puntos</p>

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

A. Respecto del factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”

Mediante la consulta y/u observación N° 2, el participante “**SERVICIO GENERALES DAFIKA E.I.R.L**” solicitó al comité de selección suprimir la certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo consignada en el factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”, debido a que dicha exigencia representaría una petición costosa que implica una barrera para aquellos postores que forman parte del gremio de la mediana y pequeña empresa; ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dicho factor de evaluación es aplicable a la contratación del servicio.

Además, el participante “**CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD - CIMPO S.R.L**”, realizó las siguientes consultas y/u observaciones:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 31:** Solicitó al comité de selección suprimir los siguientes factores de evaluación: i) Sostenibilidad ambiental y social (incluidas las 5 prácticas que por defecto brinda las Bases Estándar), ii) Integridad en la contratación pública, iii) Sistema de gestión de la calidad, debido a que no resultarían razonables con el objeto de la convocatoria y se estaría direccionando a una empresa en particular.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dichos factores de evaluación son aplicables a la contratación del servicio.

- **Mediante la consulta y/u observación N°32:** Solicitó al comité de selección suprimir la certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo consignada en el factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”, debido a que dicha certificación no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria y, además, se estaría direccionando a una empresa en particular.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dichos factores de evaluación son aplicables a la contratación del servicio.

- **Mediante la consulta y/u observación N°33:** Solicitó al comité de selección suprimir la certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social consignada en el factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”, debido a que dicha certificación no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria y, además, se estaría direccionando a una empresa en particular.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dichos factores de evaluación son aplicables a la contratación del servicio.

- **Mediante la consulta y/u observación N°34:** Solicitó al comité de selección suprimir la certificación del sistema de gestión ambiental consignada en el factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”, debido a que dicha certificación no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria y, además, se estaría direccionando a una empresa en particular.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dichos factores de evaluación son aplicables a la contratación del servicio.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 35:** Solicitó al comité de selección suprimir lo referido a la responsabilidad hídrica consignada en el factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”, debido a que dicha certificación no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria y, además, se estaría direccionando a una empresa en particular.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dichos factores de evaluación son aplicables a la contratación del servicio.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 36:** Solicitó al comité de selección suprimir la certificación del sistema de gestión de energía consignada en el factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”, debido a que dicha certificación no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria y, además, se estaría direccionando a una empresa en particular.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dichos factores de evaluación son aplicables a la contratación del servicio.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28⁵ de mayo de 2024, rectificó su absolución argumentando lo siguiente:

- Considerando que el objeto de la contratación es el servicio de alimentación en las instalaciones del comedor universitario para estudiantes de la UNALM la Entidad optó por modificar el alcance o campo de aplicación consignado en algunas de las prácticas del **factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”**.

Dice: “(...) cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento”.

Debe decir: “(...) cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere Servicio de alimentación en la ciudad universitaria de la UNALM en el distrito de la Molina, Provincia de Lima.

Al respecto, cabe señalar que del numeral 51.2 del artículo 51 del Reglamento, se desprende que, en el caso de servicios en general, además del factor de evaluación “Precio”, la Entidad puede prever otros factores que establezcan las Bases Estándar, tales como, plazo de entrega, sostenibilidad ambiental y social, mejoras a los términos de referencia, entre otros; siendo que los referidos factores, de acuerdo al literal a) del numeral 50.1 del artículo 50 del Reglamento, deben guardar vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la convocatoria.

Asimismo, se aprecia que, en el numeral 7.2 de la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y Solicitud de Expresión de Interés Estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225”, se establece que la sección específica contiene los factores de evaluación a determinar, la forma de acreditación, así como la metodología de asignación de puntaje. Agregando que la determinación de cada uno de los factores de evaluación que serán aplicados en el procedimiento de selección es de exclusiva responsabilidad del Comité de Selección.

En este orden de ideas, cabe indicar que el Comité de Selección tiene la prerrogativa de determinar los Factores de Evaluación, considerando los parámetros previstos en las Bases Estándar. Los cuales, tienen por objetivo, permitirle comparar las ofertas presentadas a fin de obtener la mejor; siendo que, los Factores de Evaluación no necesariamente deben ser cumplidos por todos los postores, pues ello no se condice con su finalidad.

Ahora bien, en este caso si bien la Entidad ha indicado cuál es el alcance de dicho factor, y en mérito a la Opinión N° 81-2019/DTN, se debe tener en consideración que

⁵ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

los factores deben fomentar la más amplia, objetiva e imparcial concurrencia, pluralidad y participación de postores; en ese sentido, está prohibida la inclusión de exigencias innecesarias, es decir aquellas que resulten irrazonables y/o desproporcionadas con el objeto de la contratación, pues estas desincentivan la participación de proveedores; por consiguiente, está prohibida la adopción de prácticas que limiten o afecten la libre concurrencia y competencia de proveedores.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que, la pretensión del recurrente está orientada a que, la Entidad suprima el factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el factor de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social” del Capítulo IV perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

C. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p><i>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social</i></p> <p><i>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</i></p>	<p>(Máximo 3 puntos)</p> <p><i>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad</i> 03 puntos</p> <p><i>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad</i> 0 puntos</p>
<p>C.1 <u>Práctica:</u></p> <p><i>Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo acorde con la norma ISO 45001:2018, o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 45001:2018) o norma que la sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere <u>Servicio de alimentación</u>. Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de</i></p>	

~~residuos sólidos y saneamiento ambiental.~~

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.

C.2 Práctica:

Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social

Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014.

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el “Social Accountability Accreditation Services” (SAAS).

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.

C.3 Práctica:

Certificación del sistema de gestión ambiental.

Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con la norma ISO 14001:2015 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 14001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación considere Servicio de alimentación. ~~Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento ambiental.~~

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea

<p>ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>
<p>C.4 <u>Práctica:</u></p> <p>Responsabilidad hídrica</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del “Programa Huella Hídrica” (http://www.ana.gob.pe/certificado_azul).</p>
<p>C.5 <u>Práctica:</u></p> <p>Certificación del sistema de gestión de la energía</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un SGE acorde con la norma ISO 50001:2018 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP ISO 50001) o norma que le sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere <u>Servicio de alimentación. Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento ambiental.</u></p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>

- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el Comité de Selección cumpla con absolver de forma clara y precisa la totalidad de las peticiones

formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

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

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

B. Respetto del factor de evaluación “Integridad en la contratación pública”

Mediante la consulta y/u observación N° 37, el participante “**CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD - CIMPO S.R.L**” solicitó al comité de selección suprimir la certificación del sistema de gestión antisoborno consignada en el factor de evaluación “Integridad en la contratación pública”, debido a que dicha certificación no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria y, además, se estaría direccionando a una empresa en particular.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dicho factor de evaluación es aplicable a la contratación del servicio.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28^o de mayo de 2024, rectificó su absolución argumentando lo siguiente:

- En relación al factor de evaluación “Integridad en la contratación pública” precisó que consideró los lineamientos de las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento, por lo que, el haberlo incluido como factor de evaluación no transgrede la normativa de contratación considerando que los factores de evaluación no limitan la participación de los potenciales postores.

Al respecto, cabe indicar que, el Comité de Selección tiene la prerrogativa de determinar los Factores de Evaluación, en este caso, optó por considerar el factor de evaluación “Integridad en la contratación pública” considerando los parámetros previstos en las Bases Estándar, es decir, no incluyó aspectos que no se encuentren bajo los lineamientos de las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que la pretensión del recurrente está orientada a que la Entidad suprima el factor de

⁶ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

evaluación “Integridad en la contratación pública”; 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.

C. Respecto del factor de evaluación “Sistema de gestión de la calidad”

Mediante la consulta y/u observación N°38, el participante **CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD - CIMPO S.R.L** solicitó al comité de selección suprimir el factor de evaluación “Sistema de gestión de la calidad”, debido a que dicho factor de evaluación no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria y, además, se estaría direccionando a una empresa en particular.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que dicho factor de evaluación es aplicable a la contratación del servicio.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28⁷ de mayo de 2024, rectificó su absolución argumentando lo siguiente:

- Considerando que el objeto de la contratación es el servicio de alimentación en las instalaciones del comedor universitario para estudiantes de la UNALM la Entidad optó por modificar el alcance o campo de aplicación consignado en algunas de las prácticas del **factor de evaluación “Sistema de gestión de la calidad”**.

Dice: “(...) cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento”.

Debe decir: “(...) cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere Servicio de alimentación en la ciudad universitaria de la UNALM en el distrito de la Molina, Provincia de Lima.

Al respecto, cabe señalar que, del numeral 51.2 del artículo 51 del Reglamento, se desprende que, en el caso de servicios en general, además del factor de evaluación “Precio”, la Entidad puede prever otros factores que establezcan las Bases Estándar, tales como, plazo de entrega, sostenibilidad ambiental y social, mejoras para bienes y servicios, entre otros; siendo que, los referidos factores, de acuerdo al literal a) del

⁷ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

numeral 50.1 del artículo 50 del Reglamento, deben guardar vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la convocatoria.

Asimismo, se aprecia que, en el numeral 7.2 de la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y Solicitud de Expresión de Interés Estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225”, se establece que, la sección específica contiene los factores de evaluación a determinar, la forma de acreditación, así como la metodología de asignación de puntaje. Agregando que, la determinación de cada uno de los factores de evaluación que serán aplicados en el procedimiento de selección es de exclusiva responsabilidad del Comité de Selección.

En este orden de ideas, cabe indicar que, el Comité de Selección tiene la prerrogativa de determinar los Factores de Evaluación, considerando los parámetros previstos en las Bases Estándar. Los cuales, tienen por objetivo, permitirle comparar las ofertas presentadas a fin de obtener la mejor; siendo que, los Factores de Evaluación no necesariamente deben ser cumplidos por todos los postores, pues ello no se condice con su finalidad.

Ahora bien, en este caso si bien la Entidad ha indicado cuál es el alcance de dicho factor, y en mérito a la Opinión N° 81-2019/DTN, se debe tener en consideración que los factores deben fomentar la más amplia, objetiva e imparcial concurrencia, pluralidad y participación de postores; en ese sentido, está prohibida la inclusión de exigencias innecesarias, es decir aquellas que resulten irrazonables y/o desproporcionadas con el objeto de la contratación, pues estas desincentivan la participación de proveedores; por consiguiente, está prohibida la adopción de prácticas que limiten o afecten la libre concurrencia y competencia de proveedores.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que, la pretensión del recurrente está orientada a que, la Entidad suprima el factor de evaluación “Sistema de gestión de la calidad”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento. Por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el factor de evaluación “Sistema de gestión de la calidad” del Capítulo IV perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

<i>I. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</i>	
<i>Evaluación:</i>	<i>(Máximo 5 puntos)</i>
<i>Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado acorde con ISO 9001:2015 o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO</i>	<i>Presenta Certificado ISO 9001 05 puntos</i>

<p>9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere <i>Servicio de alimentación</i>. Servicio de alimentación, alojamiento, recreación, limpieza, lavandería, mantenimiento, reparación de instalaciones y equipos de campamento, tratamiento de efluentes líquidos y agua potable, manejo de residuos sólidos y saneamiento ambiental.</p> <p><i>Acreditación:</i></p> <p><i>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. El referido certificado debe estar a nombre del postor y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</i></p> <p><i>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</i></p>	<p>No presenta Certificado ISO 9001</p> <p>0</p> <p>puntos</p>
--	--

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

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

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

Cuestionamiento N° 2

Respecto a las **“Cantidades o peso de las carnes rojas y blancas de cada plato”**.

El recurrente **CIMPO S.R.L.**, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 3, N°4, N°6, N°7, N°8, N°9 y N°10 sosteniendo que la Entidad no fue totalmente clara al absolver dichas consultas u observaciones. Asimismo, señaló que no resultaría razonable que sea la nutricionista de la concesionaria quien deba determinar la cantidad o peso de las carnes rojas y blancas de cada plato, considerando que las bases deben contener las reglas de manera específica a fin de exigir su cumplimiento.

En consecuencia, **solicitó i) absolver de manera motivada las referidas consultas u observaciones y ii) Explicar por qué el nutricionista de la concesionaria debe ser quien debe determinar la cantidad o peso de las carnes rojas y blancas de cada plato; con la finalidad que el procedimiento de selección sea objetivo y no se vulnere el principio de transparencia.**

Pronunciamiento

De la revisión de los acápites 14, 15, 16, 17 y 18 del numeral 6.1 “Condiciones obligatorias para el cumplimiento del servicio” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

*6.1 CONDICIONES OBLIGATORIAS PARA EL CUMPLIMIENTO
DEL SERVICIO*

(...)

14. La cantidad de carne rojas y blancas para el menú, (pollo, gallina, etc.) en los platos de sopa y segundo, será de 150 gramos en peso neto (aportan 274 Kcal/día), es decir sólo de la parte comestible (pulpa), y será de 200 gramos en peso bruto, es decir cuando la presa tenga hueso.

- En el caso del desayuno, se puede considerar para lomo de pollo 40 gramos, pejerrey 30 a 40 gramos (pulpa), res 40 gramos, huevo 60 gramos mínimo, queso 50 gramos x ración, carne molida (hamburguesa 50 gramos). Las presas deberán ser iguales en todos los platos y servidos en forma íntegra.

15. Los pescados a utilizar deberán ser de calidad extra, frescos, conservando inalterables sus características organolépticas, el peso de la porción de pescado debe ser de 200 gr. sin considerar huesos.

16. Los platos que lleven arroz contendrán como mínimo, 120 gramos (391 Kcal/día) del cereal cocido cuando se trate de los platos de fondo del almuerzo y la cena. Cuando se sirva en el desayuno, será de 80 gramos (261 Kcal/día). El arroz para utilizar deberá ser de calidad superior.

17. Los platos que lleven papa, yuca, camote y/o cualquier otro tubérculo deberán contener 100 gr. (aportan 326 K cal. /día) del producto cuando se utilicen como guarnición; 120-130 gramos cuando formen parte del plato y 150 gramos cuando no se acompañe al plato con cereal (como el arroz).

18. Los menús preparados a base de Frijoles, Lentejas, Arvejas Pallares u otros, contendrán 150 gramos (aportan 489 Kcal/día) de la menestra (peso en crudo).

(...)

Es así que, mediante pliego absolutorio de consultas y observaciones, el participante **“CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD S.R.L”** realizó las siguientes consultas y/u observaciones:

- **Mediante las consultas y/u observaciones N° 3 y N° 4**, el participante consultó al comité de selección por la cantidad de carnes rojas y blancas a considerar en los platos de sopa y segundo, considerando que se cuenta con sopa y segundo para el almuerzo y cena, por lo que los comensales recibirán 600 gr. de pulpa, es decir, 137 gr de proteína, lo cual resultaría excesiva en lo referido a las proteínas. Además, mencionó que ello significaría un incremento respecto al costo de la ración

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, señalando que las cantidades de carnes rojas y blancas por plato están definidas en el fragmento cuestionado, por lo que, no podría indicar si hay un exceso de proteína, ya que, ello será determinado por la nutricionista del concesionario y aprobado por el área de bienestar de la UNALM.

- **Mediante las consultas y/u observaciones N° 6 y N° 7**, el participante indicó al comité de selección que **i)** la cantidad de pescado filete consignada en el punto 6.6.2 “Programación y frecuencia del almuerzo” supera lo requerido en la Tabla de Dosificación de Alimentos del CENAN, **ii)** La variedad de pescados solicitados elevarían los costos de cada ración, considerando que están solicitando pescados que no son tan económicos, por lo que, sugiere que se incluya pescados azules, los cuales son más económicos y tienen mayor contenido proteico y grasas saturadas.

Ante lo cual, el comité de selección mencionó que el peso por porción del pescado debe ser aprobado por la nutricionista del concesionario. Asimismo, indicó que la variedad de pescados mencionada en las bases no excluye ningún tipo de pescado, sino que, el contratista debe tratar de priorizar lo solicitado. Es así que respecto al tema de costos señaló que se deja a libre evaluación a la concesionaria y esta debe evaluar si está al alcance de sus posibilidades.

- Mediante las consultas y/u observaciones N° 8, N° 9 y N° 10,** el participante solicitó al comité de selección aclarar las incongruencias respecto a las cantidades de cereales, menestras, tubérculos y productos de origen animal mencionadas en el numeral 6.1 “Condiciones obligatorias para el cumplimiento del servicio” (inciso 16, 17 y 18) y en el numeral 6.6.2 “Programación y frecuencia del almuerzo” donde consignó las combinaciones balanceadas para el plato principal, pero con otros datos.

Ante lo cual, el comité de selección señaló que las cantidades de los insumos consultados será validado por la Nutricionista de la concesionaria.

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

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

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

I. De las consultas y/u observaciones N° 3 y N° 4

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28⁸ de mayo de 2024, absolvió las referidas consultas, indicando lo siguiente:

- Lo señalado en el numeral 14 del punto 6.1 “Condiciones obligatorias para el cumplimiento del servicio” está referido al peso de la presa sea en sopa o segundo. Mientras que, lo señalado en el extremo del punto 6.6.2 “Programación y frecuencia del almuerzo” está relacionado al peso mínimo por ración de las menudencias que debe considerar en la sopa; siendo este el requerimiento del área usuaria el cual debe ser cumplido según lo consignado en las bases del presente procedimiento de selección.

II. De las consultas y/u observaciones N° 6 y N° 7

⁸ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28⁹ de mayo de 2024, absolvió las referidas consultas, indicando lo siguiente:

- Aclaró que el peso a considerar para el pescado debe ser de 120 gr de acuerdo a lo consignado en el acápite 6.6.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, por lo que, el peso de la porción de pescado consignado en el numeral 15 del acápite 6.1 “Condiciones obligatorias para el cumplimiento del servicio” debe modificarse a 120 gr. sin considerar huesos.

III. De las consultas y/u observaciones N° 8, N° 9 y N° 10

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28¹⁰ de mayo de 2024, absolvió las referidas consultas, indicando lo siguiente:

- Aclaró que el peso a considerar para la preparación del cereal debe ser de 100 gr., de los tubérculos de 130 gr. y de las menestras de 80 gr., de acuerdo a lo señalado en el cuadro del numeral 6.6.2 “Programación y frecuencia del almuerzo”, por lo que, se debe adecuar con dichos datos los numerales 16, 17 y 18 del acápite 6.1 “Condiciones obligatorias para el cumplimiento del servicio”.
- Preciso que dejará sin efecto lo absuelto en el pliego absolutorio y todo extremo relacionado a que el nutricionista de la concesionaria sea quien determine el peso de las carnes rojas y blancas de cada plato.
- Además, mencionó que los cortes a utilizar para la preparación de alimentos deben guardar relación con lo estipulado en los términos de referencia y el nutricionista de la concesionaria debe regirse a ello.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a: i) absolver de manera motivada las referidas consultas u observaciones y ii) Explicar por qué el nutricionista de la concesionaria debe ser quien debe determinar la cantidad o peso de las carnes rojas y blancas de cada plato y, dado que la Entidad aclaró dichos aspectos mediante informe técnico posterior, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

- Se **adecuarán** los numerales 15, 16, 17 y 18 del acápite 6.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

⁹ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

¹⁰ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

6.1 CONDICIONES OBLIGATORIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

(...)

15. Los pescados a utilizar deberán ser de calidad extra, frescos, conservando inalterables sus características organolépticas, el peso de la porción de pescado debe ser de ~~120~~ ~~200~~ gr. sin considerar huesos.

16. Los platos que lleven arroz contendrán como mínimo, ~~120~~ ~~100~~ gramos (391 Kcal/día) del cereal cocido cuando se trate de los platos de fondo del almuerzo y la cena. Cuando se sirva en el desayuno, será de 80 gramos (261 Kcal/día). El arroz para utilizar deberá ser de calidad superior.

17. Los platos que lleven papa, yuca, camote y/o cualquier otro tubérculo deberán contener ~~100~~ ~~130~~ gr. (aportan 326 K cal. /día) del producto cuando se utilicen como guarnición; 120-130 gramos cuando formen parte del plato y 150 gramos cuando no se acompañe al plato con cereal (como el arroz).

18. Los menús preparados a base de Frijoles, Lentejas, Arvejas Pallares u otros, contendrán ~~150~~ ~~80~~ gramos (aportan 489 Kcal/día) de la menestra (peso en crudo).

(...)

- Se **deberá tener en cuenta**¹¹ que el nutricionista de la concesionaria no será quien determine el peso de las carnes rojas y blancas de cada plato, sino que, debe regirse a lo estipulado en los términos de referencia del presente procedimiento de selección.
- Corresponde al Titular de la Entidad **impartir** las directrices correspondientes en futuros procedimientos de selección, a fin de 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 reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos

¹¹ La presente disposición no requiere implementación en las Bases.

Cabe precisar que **se deja sin efecto y/o ajusta** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

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, estudio de mercado, el pliego absolutorio y **el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

Cuestionamiento N° 3

Respecto al “Peso del pollo de 3 kg”.

El recurrente **CIMPO S.R.L.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 15, sosteniendo que la Entidad está solicitando un peso de 3 kg para el pollo, el cual sería un requerimiento técnico ajeno a la realidad debido a que no existe en el mercado pollos de 3 kg. Asimismo, indicó que en caso se divida en 8 presas el peso sería de 375 gr. lo cual no es nutritivo.

En consecuencia, **solicitó suprimir dicha condición, vale decir, el pollo con peso de 3kg debido a que se está solicitando un requerimiento técnico que no guarda relación con la realidad del mercado.**

Pronunciamiento

De la revisión del acápite 9 del numeral 6.2 “Calidad de los productos” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

*“6.2 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS
(...)*

9. Los alimentos tendrán las siguientes características:

- **Pollo:** pollo fresco/ carne de categoría mejorado, eviscerado blanco limpio sin menudencia y tener un peso mínimo de 2.4 a 3.0 Kg. refrigerado de 1°C a 4°C. Categoría pollo trozado: pechuga fresca seleccionada limpia, pierna con encuentro seleccionado, Muslitos frescos, piernitas frescas. categoría pollo procesado: Carne de pechuga sin hueso sin piel, carne de pierna sin hueso sin piel, medallones de pechuga sin piel. Los pesos por plato deben ser de 150 g. sin considerar huesos ni grasas.

(...)

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 15, el participante **“CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD S.R.L.”**, solicitó al comité de selección i) aclarar cuál es el objetivo de solicitar carnes de alto costo, ii) Explicar por qué se limita el uso de cadera y guiso paleta, iii) Aclarar el uso de carnero, iv)

Aclarar el peso del pollo; ante lo cual el comité de selección aclaró que los diferentes tipos de carnes solicitados se encuentran en cualquier mercado y se puede usar otros cortes de carne. Además, señaló que en el mercado existen empresas que ofertan pollos de 3 kg de manera formal con certificación de calidad.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28¹² de mayo de 2024, aclaró que independientemente del peso de un (1) pollo, lo que requiere es que la cantidad de carnes rojas y blancas tengan el peso señalado en el numeral 14 de los términos de referencia aportando las calorías indicadas, conforme a lo siguiente:

“14. La cantidad de carne rojas y blancas para el menú, (pollo, gallina, etc.) en los platos de sopa y segundo, será de 150 gramos en peso neto (aportan 274 Kcal/día), es decir sólo de la parte comestible (pulpa), y será de 200 gramos en peso bruto, es decir cuando la presa tenga hueso”

Sin embargo, con la finalidad de no generar confusión optó por suprimir del acápite 9 del numeral 6.2 “Calidad de los productos” el extremo siguiente: *“y tener un peso mínimo de 2.4 a 3.0 kg”*

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

Ahora bien, 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.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a suprimir la condición referida al peso de 3 kg del pollo por no guardar relación con la realidad del mercado, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

- Se **adecuará** el acápite 9 del numeral 6.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

(...)

6.2 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

(...)

¹² EXPEDIENTE N° 2024-0069985

9. Los alimentos tendrán las siguientes características:

(...)

- *Pollo: pollo fresco/ carne de categoría mejorado, eviscerado blanco limpio sin menudencia ~~y tener un peso mínimo de 2.4 a 3.0 Kg.~~ refrigerado de 1°C a 4°C. Categoría pollo trozado: pechuga fresca seleccionada limpia, pierna con encuentro seleccionado, Muslitos frescos, piernitas frescas. categoría pollo procesado: Carne de pechuga sin hueso sin piel, carne de pierna sin hueso sin piel, medallones de pechuga sin piel. Los pesos por plato deben ser de 150 g. sin considerar huesos ni grasas.*

- Corresponde al Titular de la Entidad **impartir** las directrices correspondientes en futuros procedimientos de selección, a fin de 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 reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos

Cabe precisar que **se deja sin efecto y/o ajusta** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

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, estudio 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 al “**Inventario de los equipos**”.

El recurrente **CIMPO S.R.L** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones **N° 16, N° 17, N° 18, N° 19 y N° 20**, señalando que la Entidad no ha calculado el valor económico del mantenimiento de equipos, lo cual, podría afectar el valor referencial, considerando que dicho inventario recién se publicó en la etapa de integración de bases.

En consecuencia, **solicitó suprimir la lista de inventario debido a que el mantenimiento de equipos es una actividad adicional que eleva el precio del**

servicio y ello no fue considerado en la etapa de indagación de mercado con la cual se determinó el valor referencial del presente procedimiento de selección.

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 6.3 “Equipamiento e infraestructura” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

6.3 EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA

6.3.1 Equipos e infraestructura:

Se proporcionará la infraestructura con el que cuenta el **COMEDOR UNIVERSITARIO UNALM** para su uso, asimismo el mantenimiento correrá a cargo del **Contratista para las condiciones adecuadas de funcionamiento; tanto equipos como infraestructura, la reparación y/o reposición de los equipos estará a cargo del Contratista,** debiendo entregar en las mismas condiciones operativas al final del Contrato.

a) Equipos con los que cuenta la UNALM, se entregarán con un inventario.

1. 01 Mesa caliente (con 06 pozas).
2. 01 Amasadora sobadora.
3. 03 Pozas de lavado y desinfección de productos.
4. 04 Ollas Renaware de acero inoxidable de 27 Lt. c/u con sus tapas.
5. 04 cacerolas Renaware de acero quirúrgico c/u con sus tapas.
6. 12 Bandejas para la preparación del pan.

b) Equipos menores UNALM.

a) 01 fuente de acero inoxidable para cubiertos

b) 02 fuentes de acero inoxidable para hornear asados, pollo, pavo etc.

El contratista proveerá dispensadores de leche, café, chocolate, agua, menaje en general, para prestar el servicio, este debe ser de material inoxidable, resistentes al calor y de fácil lavado y esterilización. El contratista en caso requiera utilizar una cocina a gas, deberá considerar en su equipamiento una cocina a gas de acuerdo a su necesidad.

El contratista deberá considerar en su estructura de costos el mantenimiento preventivo de todos los equipos, por lo menos, una vez al año (obligatorio). El Contratista deberá tener un plan de contingencia para poder cubrir la falta de algún equipo mientras dure su mantenimiento. Todos los equipos estarán a cargo del concesionario y bajo responsabilidad de mantenerlo en buen estado.

El gerente general, representante legal o propietario de la empresa adjudicada (contratista) deberá visitar EL COMEDOR UNIVERSITARIO UNALM para tener una reunión con la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO y hacerle seguimiento a la prestación del servicio, este puede ser también virtual por Zoom u otro medio de comunicación, previamente coordinada una vez al mes.

Así, el participante “CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD S.R.L”, realizó las siguientes consultas y/u observaciones:

- Mediante la consulta y/u observación N° 16, solicitó al comité de selección
 - i) Corregir un aparente error en los equipos señalados como préstamo por parte de la Entidad, considerando que no serían aptos para usar en un servicio de alimentación colectiva; ii) Publicar la lista de equipos que proporcionará y
 - iii) Suprimir el pedido de dispensadores de café, chocolate, etc, argumentando que dentro de la lista existen equipos que no cumplen para la magnitud del servicio que solicita la Entidad.

Ante lo cual, el comité de selección indicó que para mayor información proporcionarían el inventario de los equipos como anexo.

- Mediante la consulta y/u observación N° 17, solicitó al comité de selección
 - i) Incluir en la estructura de costos el mantenimiento preventivo de todos los

equipos y ii) Publicar la lista de equipos que proporcionará, argumentando que el mantenimiento de los equipos incrementaría el costo de la ración.

Ante lo cual, el comité de selección indicó que para mayor información proporcionarían el inventario de los equipos como anexo.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 18, N° 19 y N° 20,** solicitó al comité de selección suprimir los equipos estratégicos que no resulten necesarios para llevar a cabo la prestación del servicio, considerando que dentro de la lista existen equipos que no cumplen para la magnitud del servicio que solicita la Entidad. Por ejemplo, el lavavajilla de capota, es un equipo especializado para instalación permanente y su desinstalación al finalizar el contrato sería improcedente.

Ante lo cual, el comité de selección indicó que para mayor información proporcionarían el inventario de los equipos como anexo.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28¹³ de mayo de 2024, precisó que es responsabilidad de la concesionaria contar con los equipos necesarios para la prestación del servicio. Además, aclaró que la relación del inventario publicada con ocasión de la integración de bases tiene como finalidad informar sobre los bienes que tiene el comedor universitario de la UNALM, los cuales, podrían prestarse a la concesionaria siempre y cuando el contratista así lo requiera y, de considerar pertinente podrían repararlo y/o hacerles mantenimiento a los equipos solicitados.

Asimismo, señaló que en los términos de referencia realizará las adecuaciones pertinentes a efectos de tener claridad sobre dicho extremo cuestionado.

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

Ahora bien, 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.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a suprimir la lista del inventario, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de ello, considerando lo señalado por la Entidad, se implementarán las siguientes disposiciones:

¹³ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

- Se **adecuará** el acápite 6.3.1 del numeral 6.3 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

(...)

6.3. EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA

6.3.1 Equipos e infraestructura

Se proporcionará la infraestructura con el que cuenta el COMEDOR UNIVERSITARIO UNALM para su uso, asimismo el mantenimiento correrá a cargo del Contratista para las condiciones adecuadas de funcionamiento; tanto equipos como infraestructura, la reparación y/o reposición de los equipos estará a cargo del Contratista, debiendo entregar en las mismas condiciones operativas al final del Contrato.

Se precisa que la totalidad de los equipos detallados en los inventarios que cuentan la UNALM, no son necesariamente bienes que se utilizarán para la preparación de los menús del comedor universitario de la UNALM, siendo facultad del contratista el utilizarlo o no.

a) Equipos con los que cuenta la UNALM, se entregarán con un inventario.

- 1. 01 Mesa caliente (con 06 pozas).*
- 2. 01 Amasadora sobadora.*
- 3. 03 Pozas de lavado y desinfección de productos.*
- 4. 04 Ollas Renaware de acero inoxidable de 27 Lt. c/u con sus tapas.*
- 5. 04 cacerolas Renaware de acero quirúrgico c/u con sus tapas.*
- 6. 12 Bandejas para la preparación del pan.*

b) Equipos menores UNALM.

- a) 01 fuente de acero inoxidable para cubiertos*

b) 02 fuentes de acero inoxidable para hornear asados, pollo, pavo etc.

Se precisa que además de los equipos señalados en el inciso a) y b) podrán solicitar en calidad de préstamo siempre que lo requieran los equipos y/o bienes indicados en el inventario, quedando bajo su responsabilidad el mantenimiento y/o reparación de dichos equipos.

El contratista proveerá dispensadores de leche, café, chocolate, agua, menaje en general, para prestar el servicio, este debe ser de material inoxidable, resistentes al calor y de fácil lavado y esterilización. El contratista en caso requiera utilizar una cocina a gas, deberá considerar en su equipamiento una cocina a gas de acuerdo a su necesidad.

(...)

- Corresponde al Titular de la Entidad **impartir** las directrices correspondientes en futuros procedimientos de selección, a fin de 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 reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

Cabe precisar que **se deja sin efecto y/o ajusta** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

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, estudio 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° 5** : Respecto al “**Personal clave: Ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico)**”.

El recurrente **CIMPO S.R.L.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 23 y N°29, sosteniendo que solicitar un ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), como personal clave es innecesario debido que su profesión no guarda relación con el objeto de la convocatoria. Es por ello, que sugiere que dicho personal se debe contratar solo cuando se presenten fallas de manera puntual, considerando que el objeto de contratación no es mantenimiento de equipos sino el servicio de alimentación.

En consecuencia, solicitó suprimir la exigencia de contar con un ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) considerando que no guardaría vinculación con el objeto de la convocatoria.

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 6.8 “Relación, cantidad y condiciones laborales del personal mínimo obligatorio requerido para el servicio” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:

(...)

e) 01 INGENIERO O TÉCNICO (ELÉCTRICO O MECÁNICO)



FORMACION ACADEMICA:

Título Profesional y/o Técnico de electricista o mecánico emitido por un Instituto de Educación Superior

EXPERIENCIA:

Minimo 04 años como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

CAPACITACION:

Deberá contar con mínimo 20 horas lectivas en cada tema de:

- Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.
- Capacitación en su área.

Asimismo, de la revisión del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

(...)

- e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), Título Profesional y/o Técnico de electricista o mecánico emitido por un Instituto de Educación Superior

B.3.2 CAPACITACIÓN

(...)

e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) (mínimo 20 horas lectivas)

- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.
- Capacitación en su área.

(...)

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

(...)

e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), Mínimo 04 años como como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

Así, el participante “CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD S.R.L”, realizó las siguientes consultas y/u observaciones:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 23,** solicitó al comité de selección suprimir la exigencia de contar con un ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), argumentando que dicho personal no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria, siendo este, el servicio de alimentación.

Ante lo cual el comité de selección indicó que dicho servicio de alimentación colectivo debe contar con personal de mantenimiento para asegurar que los equipos estén operativos y de esta manera la concesionaria brinde un servicio eficiente.

- **Mediante la consulta y/u observación N° 29,** solicitó al comité de selección suprimir la exigencia de contar con un ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), argumentando que dicho personal no guarda vinculación con el objeto de la convocatoria, siendo este, el servicio de alimentación. Además, que en las bases precisaron que los equipos estratégicos deben tener mantenimiento al inicio del servicio y cada 6 meses.

Ante lo cual el comité de selección indicó que la finalidad de contar con personal de mantenimiento es para garantizar una respuesta inmediata ante las fallas que presente los equipos durante la prestación del servicio de alimentación colectiva. Asimismo, ratificó que las calibraciones y mantenimiento preventivo se debe realizar al inicio del servicio y cada 6

meses de conformidad con el programa de mantenimiento preventivo establecido en el Manual de BPM.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad conocedora de sus necesidades, mediante el Informe Técnico S/N, de fecha 28¹⁴ de mayo de 2024, precisó que solicita un ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) debido a que los equipos del comedor universitario deben ser supervisados constantemente y, por ende, ante cualquier desperfecto se necesita realizar el mantenimiento de manera inmediata, considerando que la prestación del servicio inicia desde muy temprano hasta la noche y no se sabe exactamente en qué momento de la operación se pueden presentar fallas de los equipos.

Asimismo, señaló que por ese motivo, es necesario que el ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) cuente con experiencia como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero y/o electricista y/o mecánico en concesionaria de alimentos, lo cual se encuentra consignado en los términos de referencia del presente procedimiento de selección.

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

Ahora bien, 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.

Así también, cabe señalar que, de la revisión del “Formato de Resumen Ejecutivo” se aprecia que la Entidad ha declarado la existencia de pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, siendo que ello incluiría al “Ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico)”, entre otras, lo cual tiene calidad de declaración jurada y se encuentra sujeto a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente está orientada a suprimir al personal clave: ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), 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, estudio de mercado, el pliego absolutorio y **el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

¹⁴ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

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

3.1 Respecto al plazo de prestación del servicio

De la revisión del numeral 1.8 del Capítulo I perteneciente a la Sección Específica de las Bases integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“1.8 PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio será prestado en la Sub Dirección de Servicios Alimenticios de la UNALM, sito en Av. La Molina S/N., La Molina, según los horarios especificados en los términos de referencia desde agosto de 2024 hasta diciembre de 2025 haciendo un plazo de 258 días; correspondiente a los ciclos académicos 2024-II y 2025-I-II. Dicho plazo constituye un requerimiento técnico mínimo que debe coincidir con lo establecido en el expediente de contratación”.

Asimismo, de la revisión del numeral 1.8 del Capítulo I perteneciente a la Sección Específica de las Bases Estándar aplicables, se aprecia lo siguiente:

“1.8 PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO DE LA PRIMERA ENTREGA Y DE CADA UNA DE LAS ENTREGAS DE LOS BIENES O EN EL CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO INDICAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación”.

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad omitió contemplar los lineamientos de las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico S/N, remitido en fecha 17 de mayo de 2024¹⁵, señaló lo siguiente:

“(…)

¹⁵ Expediente N°2024-0064799

Se adecuará el numeral 1.8 del Capítulo I de la Sección Específica de las bases integradas de la siguiente forma:

1.8 PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 258 días calendarios en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación; comprendidos desde el mes de agosto de 2024 hasta diciembre de 2025 correspondiente al ciclo académico 2024-II y 2025-I”.

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

- **Se adecuará** el numeral 1.8 del Capítulo I perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas de la siguiente manera:

“1.8 PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 258 días calendarios; comprendidos desde el mes de agosto de 2024 hasta diciembre de 2025 correspondiente al ciclo académico 2024-II y 2025-I, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

~~*El servicio será prestado en la Sub Dirección de Servicios Alimenticios de la UNALM, sito en Av. La Molina S/N., La Molina, según los horarios especificados en los términos de referencia desde agosto de 2024 hasta diciembre de 2025 haciendo un plazo de 258 días; correspondiente a los ciclos académicos 2024 II y 2025 I-II. Dicho plazo constituye un requerimiento técnico mínimo que debe coincidir con lo establecido en el expediente de contratación”.*~~

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

3.2 Respecto al costo de reproducción y entrega de bases

De la revisión del numeral 1.9 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“1.9 COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la caja de la Entidad y luego acercarse con el comprobante de pago a la Unidad de Abastecimiento a recabar las Bases”.

Asimismo, de la revisión del numeral 1.9 del capítulo I de la Sección Específica de las Bases Estándar aplicables, se aprecia lo siguiente:

“1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar [CONSIGNAR EL COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES] en [CONSIGNAR LA FORMA Y LUGAR PARA REALIZAR EL PAGO Y RECABAR LAS BASES].”

De lo expuesto, se aprecia que dicho extremo no se condice con los lineamientos previstos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación, puesto que, no consignó el lugar para realizar el pago y recabar las bases del presente procedimiento de selección.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico S/N, remitido en fecha 17 de mayo de 2024¹⁶, señaló lo siguiente:

“(…)

Al respecto se precisa el lugar para realizar el pago y recabar las bases del presente procedimiento de la forma siguiente:

1.9 COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la caja de la Entidad sito Av. La Molina s/n La Molina y luego acercarse con el comprobante de pago a la Unidad de Abastecimiento sito Av. La Molina s/n La Molina a recabar las Bases.

Dicho esto, con ocasión de integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el numeral 1.9 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas, conforme al siguiente detalle:

“1.9 COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la caja de la Entidad sito Av. La Molina s/n La Molina y luego acercarse con el comprobante de pago a la Unidad de Abastecimiento sito Av. La Molina s/n La Molina a recabar las Bases.

¹⁶ Expediente N°2024-0064799

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

3.3 Forma de Pago

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

<u>2.5 FORMA DE PAGO</u>	<u>8.1. FORMA DE PAGO</u>
<p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales y procede</i></p> <p><i>a la prestación del servicio, previo informe y la conformidad de la Administradora del Comedor y el Vº Bº del jefe de la Oficina de Bienestar Universitario.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la</i></p> <p><i>siguiente documentación:</i></p> <p><u>-Recepción, previo informe y la conformidad de la Administradora del Comedor y el Vº Bº del jefe de la Oficina de Bienestar Universitario.</u></p> <p><i>-Informe del funcionario responsable de la Oficina de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i></p> <p><i>-Informe del Contratista de la prestación del servicio.</i></p> <p><i>-Comprobante de pago.</i></p> <p><i>-Copia de Boletas de pago o documento que acredite el pago de su remuneración de su personal destacado al Comedor.</i></p>	<p><i>La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales.</i></p> <p><i>El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la UNALM, previa conformidad de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM.</i></p> <p><i>En lo que respecta a la deducción de los S/28,103.00 (Veintiocho Mil Ciento Tres con 00/100 Soles), se adjunta el siguiente informe:</i></p> <p><i>La UNALM deducirá, el monto de S/ 28,103.00 (Veintiocho Mil Ciento Tres con 00/100 Soles) del monto mensual facturado por consumo de energía eléctrica, agua y desagüe, por uso de los bienes que forman parte de la Unidad de Servicios Alimenticios de la UNALM.</i></p> <p><i>NOTA: Según el Numeral 5 del Apéndice II del TUO de la Ley del Impuesto General a las Ventas, el servicio de expendio de comidas y bebidas prestado en los comedores de Universidades Públicas, se encuentra exonerado del Impuesto General a las</i></p>

<u><i>Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento de la UNALM, sito en Av. La Molina S/N La Molina.</i></u>	<i>Ventas, por lo que la facturación del servicio no está sujeta a descuento por IGV.</i>
--	---

De lo expuesto, del numeral 2.5 del Capítulo II y el numeral 8.1 del capítulo III pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que dichos extremos no guardan uniformidad entre sí. Además, cabe señalar que la Entidad omitió consignar lo estipulado en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico S/N, remitido en fecha 17 de mayo de 2024¹⁷, señaló lo siguiente:

<p><i>“(…)</i></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales.</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 Oficina de Bienestar Universitario previo informe y conformidad de la administradora del comedor emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> <i>- Comprobante de pago.</i> <i>- Copia de Boletas de pago o documento que acredite el pago de su remuneración de su personal destacado al Comedor.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento de la UNALM, sito en Av. La Molina S/N La Molina.</i></p>

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

¹⁷ Expediente N°2024-0064799

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

2.5 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales. ~~y procede a la prestación del servicio, previo informe y la conformidad de la Administradora del Comedor y el Vº Bº del jefe de la Oficina de Bienestar Universitario.~~

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

~~*-Recepción, previo informe y la conformidad de la Administradora del Comedor y el Vº Bº del jefe de la Oficina de Bienestar Universitario.*~~

-Informe del funcionario responsable de la Oficina de Bienestar Universitario ~~previo informe y conformidad de la administradora del comedor~~ emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

~~*-Informe del Contratista de la prestación del servicio.*~~

-Comprobante de pago.

-Copia de Boletas de pago o documento que acredite el pago de su remuneración de su personal destacado al Comedor.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento de la UNALM, sito en Av. La Molina S/N La Molina”.

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

“8.1. FORMA DE PAGO

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

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

- *Informe del funcionario responsable de la Oficina de Bienestar Universitario previo informe y conformidad de la administradora del comedor emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *Copia de Boletas de pago o documento que acredite el pago de su remuneración de su personal destacado al Comedor.*

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento de la UNALM, sito en Av. La Molina S/N La Molina”.

El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la UNALM, previa conformidad de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM.

En lo que respecta a la deducción de los S/28,103.00 (Veintiocho Mil Ciento Tres con 00/100 Soles), se adjunta el siguiente informe:

La UNALM deducirá, el monto de S/ 28,103.00 (Veintiocho Mil Ciento Tres con 00/100 Soles) del monto mensual facturado por consumo de energía eléctrica, agua y desagüe, por uso de los bienes que forman parte de la Unidad de Servicios Alimenticios de la UNALM.

NOTA: Según el Numeral 5 del Apéndice II del TUO de la Ley del Impuesto General a las Ventas, el servicio de expendio de comidas y bebidas prestado en los comedores de Universidades Públicas, se encuentra exonerado del Impuesto General a las Ventas, por lo que la facturación del servicio no está sujeta a descuento por IGV”.

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

3.4 Respecto a la experiencia del personal clave

De la revisión del numeral 6.8 y del numeral 3.2 ambos pertenecientes al Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<p><u>“6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:</u></p> <p><u>PARA EL PERSONAL CLAVE:</u> La experiencia mínima es de 04 años, el cual será acreditado con certificados de trabajo; si es de otras instituciones ajenas al postor y con la presentación de los PDT, para personal de la empresa postora, esto para verificar la veracidad de la información. (Presentar Curriculum vitae con copias simples en la propuesta técnica):</p> <p>a) 01 ADMINISTRADOR</p> <p>(...)</p> <p>EXPERIENCIA</p> <p>Mínimo 04 años como Administrador en <u>servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u>, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>(...)</p> <p>b. 01 NUTRICIONISTA</p> <p>(...)</p> <p>EXPERIENCIA:</p> <p>Mínimo 04 años como Nutricionista en <u>servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u>, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias</p>	<p>“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</p> <p>(...)</p> <p>B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</p> <p>(...)</p> <p>B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>Requisitos:</p> <p>a. 01 administrador: Mínimo 04 años como Administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>b) 01 nutricionista: Mínimo 04 años como Nutricionista <u>en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u>, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>c) 01 supervisor de control de calidad: Mínimo 04 años como Supervisor de Control de Calidad en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria <u>en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u>, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii)</p>
---	--

<p>o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>c. 01 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD</p> <p>(...)</p> <p>EXPERIENCIA:</p> <p>Mínimo 04 años como Supervisor de Control de Calidad en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria <u>en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u>, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>d. 01 JEFE DE COCINA (CHEF)</p> <p>(...)</p> <p>EXPERIENCIA:</p> <p>Mínimo 04 años como Chef en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria <u>en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u>, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>e. 01 INGENIERO O TÉCNICO (ELÉCTRICO O MECÁNICO)</p>	<p>certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>d) 01 jefe de cocina (chef): Mínimo 04 años como Chef en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria <u>en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u>, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), Mínimo 04 años como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto”.</p>
---	---

<p>(...)</p> <p>EXPERIENCIA:</p> <p><i>Mínimo 04 años como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero <u>en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</u>, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</i></p> <p>(...)”.</p>	
---	--

De lo expuesto, se advierte que la Entidad incluyó para cada personal clave la expresión: **“en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria”**, lo cual es una expresión general que no permitiría conocer con exactitud la experiencia que se aceptará para cada personal clave.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico S/N, remitido en fecha 29 de mayo de 2024¹⁸, señaló lo siguiente:

(...) el extremo del numeral 6.8 y 3.2 de Capítulo II quedarían de la siguiente manera:

6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MINIMO OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:

a) 01 ADMINISTRADOR

(...)

¹⁸ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como administrador y/o administrador de concesionarios de alimentos, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

b) 01 NUTRICIONISTA

(...)

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como Nutricionista y/o jefe de nutrición y/o coordinador de nutrición, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

c) 01 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD

(...)

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como Supervisor de Control de Calidad en el área de alimentos y/o supervisor de control de calidad de concesionarias de alimentos, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra

documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

d) 01 JEFE DE COCINA (CHEF)

(...)

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como como Chef en el área de alimentos y/o maestro de cocina y/o jefe de cocina, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

e) 01 INGENIERO O TÉCNICO (ELÉCTRICO O MECÁNICO)

(...)

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero y/o electricista y/o mecánico en concesionarias de alimentos, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>a) 01 administrador: Mínimo 04 años <u>como administrador y/o administrador de concesionarios de alimentos.</u></p> <p>b) 01 nutricionista: Mínimo 04 años como <u>Nutricionista y/o jefe de nutrición y/o coordinador de nutrición</u></p> <p>c) 01 supervisor de control de calidad: Mínimo 04 años como <u>Supervisor de Control de Calidad en el área de alimentos y/o supervisor de control de calidad de concesionarias de alimentos</u></p> <p>d) 01 jefe de cocina (chef): Mínimo 04 años como <u>Chef en el área de alimentos y/o maestro de cocina y/o jefe de cocina.</u></p> <p>e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), Mínimo 04 años como <u>electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero y/o electricista y/o mecánico en concesionarias de alimentos.</u></p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>

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

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

“6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:

~~*PARA EL PERSONAL CLAVE: La experiencia mínima es de 04 años, el cual será acreditado con certificados de trabajo, si es de otras instituciones ajenas al postor y con la presentación de los PDT, para personal de la empresa postora, esto para verificar la veracidad de la información. (Presentar Curriculum vitae con copias simples en la propuesta técnica):*~~

a) 01 ADMINISTRADOR

(...)

EXPERIENCIA

Mínimo 04 años como Administrador y/o administrador de concesionarios de alimentos ~~en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

b. 01 NUTRICIONISTA

(...)

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como Nutricionista y/o jefe de nutrición y/o coordinador de nutrición ~~en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~, se

acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

c. 01 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD

(...)

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como como Supervisor de Control de Calidad en el área de alimentos y/o supervisor de control de calidad de concesionarias de alimentos ~~y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

d. 01 JEFE DE COCINA (CHEF)

(...)

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como ~~como~~ Chef en el área de alimentos y/o maestro de cocina y/o jefe de cocina ~~y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier

otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)

e. 01 INGENIERO O TÉCNICO (ELÉCTRICO O MECÁNICO)

(...)

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero y/o electricista y/o mecánico en concesionarias de alimentos ~~en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria~~, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(...)”.

- **Se adecuará** el numeral 3.2 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

(...)

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

a. 01 administrador: Mínimo 04 años como Administrador y/o administrador de concesionarios de alimentos. ~~en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.~~

b) 01 nutricionista: Mínimo 04 años como Nutricionista y/o jefe de nutrición y/o coordinador de nutrición. ~~en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.~~

c) 01 supervisor de control de calidad: Mínimo 04 años como Supervisor de Control de Calidad en el área de alimentos y/o supervisor de control de calidad de concesionarias de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria ~~en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.~~

d) 01 jefe de cocina (chef): Mínimo 04 años como Chef en el área de alimentos y/o maestro de cocina y/o jefe de cocina. ~~y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.~~

e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), Mínimo 04 años como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero y/o electricista y/o mecánico en concesionarias de alimentos. ~~en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto”.~~

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

3.5 Respecto a la capacitación

De la revisión del numeral 6.8 y del numeral 3.2, ambos pertenecientes al Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<p><u>“6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:</u></p> <p><u>(...)</u></p> <p>e) 01 INGENIERO O TÉCNICO (ELÉCTRICO O MECÁNICO)</p> <p><u>(...)</u></p> <p><u>CAPACITACIÓN:</u></p> <p><u>(...)</u></p> <p>- Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)</p> <p>- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)</p> <p>- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.</p> <p><u>- Capacitación en su área.</u></p> <p><u>(...)”.</u></p>	<p><u>“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</u></p> <p><u>(...)</u></p> <p><u>B.3.2 CAPACITACIÓN</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>El personal solicitado debe cumplir con la siguiente capacitación:</u></p> <p><u>Los cursos de capacitación no deberán tener una antigüedad de 2 años.</u></p> <p><u>(...)</u></p> <p>e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) (mínimo 20 horas lectivas)</p> <p>- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)</p> <p>- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.</p> <p>- Capacitación en su área.</p> <p><u>(...)”.</u></p>
--	--

De lo expuesto, se advierte que la entidad consignó el texto “*capacitación en su área*” y el texto: “*Los cursos de capacitación no deberán tener una antigüedad de 2 años*” en atención a la capacitación del personal clave: Ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), los cuales resultan ser subjetivos.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico S/N, remitido en fecha 29 de mayo de 2024¹⁹, señaló lo siguiente:

“(…)”

¹⁹ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

Al respecto se informa que en relación al ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) se suprimirá el extremo “capacitación en su área” por carecer de precisión.

En ese sentido el extremo del numeral 6.8 y 3.2 del Capítulo II quedarían de la siguiente manera:

6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:

(...)

e) 01 INGENIERO O TÉCNICO (ELÉCTRICO O MECÁNICO)

(...)

CAPACITACIÓN:

Deberá contar con 20 horas lectivas en cada tema de:

- *Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)*
- *Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)*
- *Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.*

(...)

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>(...)</i></p> <p><u>e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) (20 horas lectivas)</u></p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)</i>- <i>Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)</i>- <i>Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.</i> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Se acreditará con copia simple de constancias y/o certificados.</i></p> <p><i>(...)</i></p>

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

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

6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:

(...)

e) 01 INGENIERO O TÉCNICO (ELÉCTRICO O MECÁNICO)

(...)

CAPACITACIÓN:

Deberá contar con mínimo 20 horas lectivas en cada tema de:

- Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)*
- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)*
- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.*

~~*-Capacitación en su área.*~~

(...)”.

- **Se adecuará** el numeral 3.2 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

~~*El personal solicitado debe cumplir con la siguiente capacitación:*~~

~~*Los cursos de capacitación no deberán tener una antigüedad de 2 años.*~~

(...)

e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) (mínimo 20 horas lectivas)

- *Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)*
- *Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.*
- ~~- *Capacitación en su área.*~~
- (...)

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

3.6 Respecto a la habilitación

De la revisión del literal A “Capacidad legal: habilitación” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

Acreditación vigente de haber obtenido certificación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos (BPM) y POES, o certificación HACCP como un certificado equivalente o la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

Acreditación:

- *Copia del certificado vigente de buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM) y POES, o Certificado HACCP o copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)”*

Asimismo, de la revisión del literal A del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Estándar aplicables, se aprecia lo siguiente:

*“De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, **la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para***

poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado”

De lo expuesto, se aprecia que, la Entidad incluyó en el requisito de habilitación la presentación de la “certificación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos (BPM) y POES, o certificación HACCP como un certificado equivalente o la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)”. Es así que no quedaría totalmente claro las razones por las cuales se consignó en el requisito de habilitación lo referido a la “Certificación POES”.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico S/N, remitido en fecha 29 de mayo de 2024²⁰, señaló lo siguiente:

“(…)
El área usuaria determina suprimir dicho requisito, dado que el POES no es una certificación sino un manual para obtener el certificado (PGH), quedando dicho extremo de la siguiente manera:

3.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> Acreditación vigente de haber obtenido certificación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos (BPM), o certificación HACCP como un certificado equivalente o la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).
	<div><div>Importante</div><div>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se</div></div>

²⁰ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

- Copia del certificado vigente de buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM), o Certificado HACCP o copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

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

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

“A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

Acreditación vigente de haber obtenido certificación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos (BPM) ~~y POES~~, o certificación HACCP como un certificado equivalente o la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

(...)

Acreditación:

- *Copia del certificado vigente de buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM) ~~y POES~~, o Certificado HACCP o copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).*

(...)”

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

3.7 Respecto a los factores de evaluación

De la revisión del literal H del Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<i>H. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA</i>	
<i>Evaluación:</i>	<i>(Máximo 10 puntos)</i>
<i>1. Variedad adicional en la programación diaria del menú (mayor a 50 menús cíclicos programados.</i>	<i>Mejora 1: [2.5] puntos</i> <i>Mejora 2: [2.5] puntos</i> <i>Mejora 3: [2.5] puntos</i>
<i>2. Propuestas especiales de menú para días festivos en la UNALM (20 de julio, 23 de setiembre, 23 de diciembre)</i>	<i>Mejora 4: [2.5] puntos</i>
<i>3. Propuesta de mejora, usando la teoría de colas en la atención de comensales.</i>	

4. *Virtualización y pagos con monederos electrónicos y/o tarjetas de crédito*

Acreditación:

(...)

Ahora bien, de conformidad con el literal a) del numeral 50.1 previsto en el artículo 50 del Reglamento, los factores de evaluación consignados en los documentos del procedimiento deben guardar vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación.

De lo expuesto, se advierte que según la opinión N° 144-2016-OSCE/DTN “*Constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en los términos de referencia, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la entidad*”.

Es así que, de la revisión del requerimiento, consignado en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia que la Entidad no habría previsto el parámetro mínimo referido a dichas mejoras.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico S/N, remitido en fecha 29 de mayo de 2024²¹, señaló lo siguiente:

“(...)

El comité de selección determina suprimir el factor de evaluación “Mejoras a los términos de referencia” y redistribuir dicho puntaje al factor “Precio”(...

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

- **Se suprimirá** el factor de evaluación “Mejoras a los términos de referencia” del Capítulo IV perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“CAPÍTULO IV

FACTORES DE EVALUACIÓN

(...)

²¹ EXPEDIENTE N° 2024-0069985

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A	PRECIO	
.	<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p><i>i</i> = Oferta <i>Pi</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>Oi</i> = Precio <i>i</i> <i>Om</i> = Precio de la oferta más baja <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">80 90 puntos</p>

(...)

~~H. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA~~

<p><u>Evaluación:</u></p> <p>1. Variedad adicional en la programación diaria del menú (mayor a 50 menús cíclicos programados.</p> <p>2. Propuestas especiales de menú para días festivos en la UNALM (20 de julio, 23 de setiembre, 23 de diciembre)</p> <p>3. Propuesta de mejora, usando la teoría de colas en la atención de comensales.</p> <p>4. Virtualización y pagos con monederos electrónicos y/o tarjetas de crédito</p> <p><u>Acreditación:</u></p>	<p>(Máximo — 10 puntos)</p> <p>Mejora 1: [2.5] puntos</p> <p>Mejora 2: [2.5] puntos</p> <p>Mejora 3: [2.5] puntos</p> <p>Mejora 4: [2.5] puntos</p>
---	--

~~Se acreditará únicamente mediante la presentación de Declaración Jurada.~~

~~Importante~~

- ~~• De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.~~
- ~~• En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como el compromiso de que durante la ejecución del contrato se verifiquen condiciones de igualdad de género o de inclusión laboral de personas con discapacidad; el uso de equipos energéticamente eficientes o con bajo nivel de ruido, radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; la implementación de medidas de ecoeficiencia; el uso de insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; la utilización de productos forestales de fuentes certificadas, orgánicos o reciclados, el manejo adecuado de residuos sólidos, entre otros.~~

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

3.8 Respecto a las otras penalidades

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

“8.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicarán las siguientes penalidades de acuerdo a lo establecido en el art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

<i>Otras penalidades</i>			
<i>Nº</i>	<i>Aplicación de penalidad</i>	<i>Forma de cálculo</i>	<i>Procedimiento</i>
<i>1</i>	<i>En caso culmine la relación contractual y el personal ofertado y la entidad no haya aprobado la situación.</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>4</i>	<i>Cuando el contratista no cuente con los equipos declarados en la oferta</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>6</i>	<i>Cuando el contratista no cuente con los equipos operativos.</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>

De lo anterior, se tiene lo siguiente:

- i. Respecto a la penalidad 1, se aprecia que el supuesto es muy general y carece de precisión respecto a su alcance.
- ii. Respecto a la penalidad 4, se aprecia que está referido cuando el contratista no cuente con los equipos declarados en la oferta, pero no precisó a qué equipos hace referencia de manera específica y que se encuentren mencionados en el requerimiento.

- iii. Respecto a la penalidad 6, se aprecia que la Entidad consignó un término que carece de claridad y objetividad, siendo este el siguiente: “operativos”.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad mediante Informe Técnico S/N, remitido en fecha 29 de mayo de 2024²², señaló lo siguiente:

“Respecto a las otras penalidades

Respecto a la penalidad 1, se precisa que está referida a que si algún miembro del personal clave ofertado por el contratista, sea desvinculado por este, y que el reemplazo no haya sido aprobado por la entidad y existiera ausencia de dicho personal a cargo de la función que le corresponde se le aplicará la penalidad indicada.

Respecto a la penalidad 4, se precisa que dicha penalidad está referida a cuando el contratista no cuente con los equipos declarados en la oferta indicados en el numeral 6.3.2 Equipamiento Estratégico de los términos de referencia.

Respecto a la penalidad 6, se precisa que dicha penalidad hace referencia que de no contar con los equipos declarados como estratégicos operativos para utilización de la preparación de los menús se aplicará dicha penalidad: siendo responsabilidad del contratista que el servicio sea prestado adecuadamente.

El numeral 8.5 del Capítulo III quedará redactado de la siguiente manera:

“8.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicarán las siguientes penalidades de acuerdo a lo establecido en el art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

<i>Otras penalidades</i>			
<i>Nº</i>	<i>Supuestos de aplicación de penalidad</i>	<i>Forma de cálculo</i>	<i>Procedimiento</i>

²² EXPEDIENTE N° 2024-0069985

1	<i>En caso culmine la relación contractual de algún miembro del personal clave ofertado por el contratista y/o sea desvinculado por este, y que el reemplazo no haya sido aprobado por la entidad y existiera ausencia de dicho personal a cargo de la función</i>	<i>10% de UIT por cada día de ausencia del personal y por cada personal.</i>	<i>Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM</i>
(...)	(...)	(...)	(...)
4	<i>Cuando el contratista no cuente con los equipos declarados en la oferta indicados en el numeral 6.3.2 Equipamiento Estratégico de los términos de referencia</i>	<i>15% de UIT por cada día de incumplimiento y por cada equipo.</i>	<i>Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM</i>
(...)	(...)	(...)	(...)
6	<i>Cuando los equipos declarados por el contratista como estratégicos (Señalados en el numeral 6.3.2 de los términos de referencia) no se encuentren operativos, es decir, no estén listos para ser utilizados en la preparación de los menús; siendo responsabilidad del contratista que el servicio sea prestado adecuadamente.</i>	<i>20% de UIT por cada día de incumplimiento y por cada equipo.</i>	<i>Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM</i>
(...)	(...)	(...)	(...)
(...)			

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

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

8.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicarán las siguientes penalidades de acuerdo a lo establecido en el art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras penalidades			
Nº	Aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	En caso culmine la relación contractual de algún miembro del personal clave ofertado por el contratista y/o sea desvinculado por este, y que el reemplazo no haya sido aprobado por la entidad y existiera ausencia de dicho personal a cargo de la función. y el personal ofertado y la entidad no haya aprobado la situación.	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)
4	Cuando el contratista no cuente con los equipos declarados en la oferta <i>indicados en el numeral 6.3.2 Equipamiento Estratégico de los términos de referencia.</i>	(...)	(...)

(...)	(...)	(...)	(...)
6	<i>Cuando los equipos declarados por el contratista como estratégicos (Señalados en el numeral 6.3.2 de los términos de referencia) no se encuentren operativos, es decir, no estén listos para ser utilizados en la preparación de los menús; siendo responsabilidad del contratista que el servicio sea prestado adecuadamente. el contratista no cuente con los equipos operativos.</i>	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)
(...)			

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

3.9 Respecto a la formación académica

De la revisión del literal B.3.1 “Formación académica” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<p><i>“B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA</i></p> <p><i>(...)</i></p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p><i>(...)”.</i></p>
--

Asimismo, de la revisión del literal B.3.1 “Formación académica” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Estándar aplicables, se aprecia lo siguiente:

“

Importante para la Entidad

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

Incluir o eliminar, según corresponda. Sólo deberá incluirse esta nota cuando la formación académica sea el único requisito referido a las calificaciones del personal clave que se haya previsto. Ello a fin que la Entidad pueda verificar los grados o títulos requeridos en los portales web respectivos. ”.

De lo expuesto, se aprecia que dicho extremo no se condice con los lineamientos previstos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación, puesto que, solo se deberá incluir dicha nota cuando la formación académica sea el único requisito de calificación del personal clave, el cual no es el caso para el presente procedimiento de selección.

Dicho esto, con ocasión de integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** la nota consignada en el literal B.3.1 “Formación académica” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, conforme al siguiente detalle:

“B.3.1 FORMACION ACADÉMICA

(...)

~~*El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.*~~

(...)”.

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

4. CONCLUSIONES

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



Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.06.2024 17:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por URETA AQUINO Jimmy Robert FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.06.2024 17:26:07 -05:00



Firmado digitalmente por VERGARA BENITES Victor Hugo FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.06.2024 17:17:28 -05:00

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

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

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

Jesús María, 04 de junio de 2024

Códigos: 6.1; 6.3; 12.5; 12.6; 12



Firmado digitalmente por FLORES
BAZAN Miguel Angel FAU
20419026809 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04.06.2024 18:17:05 -05:00