

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO		
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1		
Nro. de convocatoria :	1		
Objeto de contratación :	Servicio		
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENIFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO		

Ruc/código :	20600228502	Fecha de envío :	09/01/2025
Nombre o Razón social :	SERVICIOS MULTIPLES KEYO S.A.C.	Hora de envío :	21:26:58

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

6.3 Equipamiento e infraestructura.

6.3.1. Equipos e infraestructura.

a) EL PROVEEDOR debe contar con 2 (dos) locales amplios con su respectiva cocina para preparar los alimentos y con salón amplio cerrado con iluminación y ventilación que funcionara como comedor con aforo mínimo de 200 comensales.

OBSERVACIÓN:

La exigencia de 02 (dos) locales con aforo específico no es indispensable y estaría considerada para beneficiar a ciertos postores o excluir a otros, por lo que se estaría realizando requerimiento restrictivo, que atenta contra los principios de concurrencia, competencia, eficacia y eficiencia, e igualdad de trato, consagrados en el artículo 2 del TUO de la Ley de Contrataciones del estado.

De acuerdo con el principio de concurrencia y competencia, establecer el requisito de contar con dos locales de aforo específico constituye una medida que podría atentar contra la promoción de condiciones equitativas que incentiven la participación activa de un mayor número de postores. Esta exigencia podría limitar injustificadamente la participación de potenciales postores, al imponer requisitos que no se encuentren directamente relacionados con el objeto del contrato generando formalidades y costos innecesarios. Además, dicha restricción puede ser considerada como una barrera arbitraria que afecta la igualdad de oportunidades entre los postores, restringiendo la participación de aquellos que no disponen de la infraestructura exigida, aun cuando puedan cumplir con los fines del contrato mediante otros medios equivalentes.

De otro lado, exigir la disponibilidad de dos locales vulneraría el principio de eficacia y eficiencia, ya que tal requerimiento no garantiza el mejor uso de los recursos públicos ni asegura que el proceso de selección cumpla con los objetivos previstos de manera óptima; esto no asegura que el gasto público sea racional, sino también no impacte positivamente en la satisfacción de las necesidades del estudiante.

Asimismo, se estaría vulnerando el principio de igualdad de trato, al establecer condiciones que podrían otorgar privilegios o ventajas indebidas a ciertos postores. Esto generaría un trato discriminatorio, ya sea de manera manifiesta o encubierta, afectando la equidad en el proceso de selección. Dichas condiciones solo serían admisibles si existiera una justificación objetiva, razonable y debidamente fundamentada en los estudios previos, que demuestre que estas medidas son necesarias para garantizar una competencia efectiva y alineada con los fines del contrato.

En tal sentido, se solicita que se considere como criterio técnico para la selección del proveedor la opción de contar con: (i) un (1) local con un aforo mínimo de 400 comensales, o (ii) dos (2) locales, cada uno con un aforo mínimo de 200 comensales. La alternativa propuesta ofrece flexibilidad a los postores, promoviendo la concurrencia y competencia, en línea con los principios establecidos en la Ley de Contrataciones del Estado, sin comprometer las condiciones esenciales para la prestación del servicio con la calidad requerida.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6.3 Literal: 6.3.1 Página: 26

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

Art. 2 de la Ley 30225.

Análisis respecto de la consulta u observación:

Sustentar que un comedor universitario debe contar con dos cocinas separadas puede basarse en varios aspectos relacionados con la salud, la eficiencia y la calidad del servicio. Presento un esquema de justificación:

1. Evitar la contaminación cruzada

La contaminación cruzada ocurre cuando bacterias, alérgenos u otros contaminantes pasan de un alimento a

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENIFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

	Especifico	6.3	6.3.1	26
--	------------	-----	-------	----

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

Art. 2 de la Ley 30225.

Análisis respecto de la consulta u observación:

otro.

Riesgo para la salud: La mezcla de alimentos crudos y cocidos o el contacto entre alérgenos (como gluten, lácteos, frutos secos, etc.) y alimentos no alérgenos puede causar enfermedades o reacciones graves en los estudiantes.

Solución: Tener dos cocinas permite separar alimentos crudos y cocidos o, en su defecto, diferenciar las áreas de preparación para dietas estándar y aumenta la confianza de los comensales, ya que los alimentos cumplen con los estándares específicos.

2. Cumplimiento de normas de seguridad alimentaria

Muchas legislaciones de salud exigen medidas estrictas para evitar la contaminación cruzada. Tener dos cocinas facilitar cumplir con estas normas y evitar sanciones.

A. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud. Esta norma enfatiza la importancia de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) para prevenir la contaminación cruzada. Establece que los servicios de alimentación deben contar con procedimientos escritos de BPM y PHS, y realizar controles para su verificación. Además, señala que la distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que evite riesgos de contaminación cruzada.

B. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Alimentos y Bebidas. Esta norma define la contaminación cruzada como la transferencia de contaminantes desde una fuente a un alimento, ya sea de forma directa o indirecta. Establece medidas para prevenirla, como la adecuada separación de áreas y utensilios para alimentos crudos y cocidos, y la implementación de procedimientos de limpieza y desinfección.

C. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano. Esta norma establece que los sistemas de desagüe no deben constituir un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados, ni para el agua de uso en las instalaciones.

3. Mayor eficiencia operativa

¿ Dividir la carga de trabajo entre dos cocinas permite optimizar los tiempos de preparación, evitando aglomeraciones en una sola zona.

¿ Facilita la distribución simultánea de diferentes tipos de comida, lo que reduce los tiempos de espera.

4. Inversión a largo plazo

¿ Aunque inicialmente puede parecer un gasto elevado, contar con dos cocinas disminuye el riesgo de problemas legales, quejas de los estudiantes o gastos derivados de enfermedades alimentarias.

¿ Mejora la imagen de la institución y de la empresa proveedora de alimentos ya que el comedor será considerado como un espacio seguro, higiénico y adaptable a las necesidades de los estudiantes beneficiarios.

En resumen, No se acoge, en base al argumento que se basa en la importancia de priorizar la salud, el bienestar y la satisfacción de los estudiantes, es importante y necesario contar con 2 establecimientos del comedor universitario con sus respectivas cocinas, mostrando así a los establecimientos del comedor como un modelo de calidad y responsabilidad social.

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

Sustentar que un comedor universitario debe contar con dos cocinas separadas puede basarse en varios aspectos relacionados con la salud, la eficiencia y la calidad del servicio. Presento un esquema de justificación:

1. Evitar la contaminación cruzada

La contaminación cruzada ocurre cuando bacterias, alérgenos u otros contaminantes pasan de un alimento a otro.

Riesgo para la salud: La mezcla de alimentos crudos y cocidos o el contacto entre alérgenos (como gluten, lácteos, frutos secos, etc.) y alimentos no alérgenos puede causar enfermedades o reacciones graves en los estudiantes.

Solución: Tener dos cocinas permite separar alimentos crudos y cocidos o, en su defecto, diferenciar las áreas de preparación para dietas estándar y aumenta la confianza de los comensales, ya que los alimentos cumplen con los estándares específicos.

2. Cumplimiento de normas de seguridad alimentaria

Muchas legislaciones de salud exigen medidas estrictas para evitar la contaminación cruzada. Tener dos cocinas

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENIFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO		
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1		
Nro. de convocatoria :	1		
Objeto de contratación :	Servicio		
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENIFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO		

Ruc/código :	20600228502	Fecha de envío :	09/01/2025
Nombre o Razón social :	SERVICIOS MULTIPLES KEYO S.A.C.	Hora de envío :	21:26:58

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

ACREDITACIÓN.

1. Contar con copia simple de la Licencia de Funcionamiento en rubro de alimentos de cada local otorgado por la municipalidad de Pampas.
2. Contar con una copia simple del Certificado de Defensa Civil de cada local. Los documentos del numeral 1 y 2 el concesionario debe presentar máximo para el segundo entregable.

OBSERVACIÓN:

Solicitar documentos cuya obtención requiera un plazo de dos o tres meses, sin una justificación técnica adecuada y sin conceder plazos razonables, podría vulnerar los principios de libre concurrencia y competencia establecidos en la Ley de Contrataciones del Estado. Es fundamental que los requisitos establecidos en las bases del proceso no se conviertan en barreras innecesarias que limiten la participación de postores calificados. La exigencia de tales documentos podría interpretarse como una restricción arbitraria si no se justifica técnicamente su necesidad para evaluar la capacidad del postor y garantizar el cumplimiento del objeto del contrato.

En virtud de lo expuesto, solicitamos que se establezca un plazo razonable para la presentación de la licencia de funcionamiento y el certificado de defensa civil, el cual debería computarse a partir de la suscripción del contrato. En su defecto, consideramos que el Comité de Selección debe precisar el párrafo que establece lo siguiente: "El concesionario debe presentar, como máximo, para el segundo entregable", dado que dicha redacción resulta ambigua respecto a los plazos de presentación de la licencia y el certificado.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6.2 Literal: 6.3.1 Página: 27

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

Art. 2 de la Ley 30225.

Análisis respecto de la consulta u observación:

La Municipalidad Provincial de Tayacaja, ubicada en Pampas, es la entidad encargada de otorgar licencias de funcionamiento para establecimientos en el rubro de alimentos. Para obtener esta licencia, es necesario cumplir con ciertos requisitos y procedimientos establecidos por la municipalidad.

Procedimiento para obtener la Licencia de Funcionamiento:

1. Solicitud: Presentar una solicitud utilizando el formulario proporcionado por la municipalidad.
2. Declaración Jurada: Completar una declaración jurada de condiciones básicas de seguridad.
3. Compatibilidad de Uso: Verifique que la zonificación del local sea compatible con la actividad comercial propuesta.
4. Pago de Derechos: Abonar los costos correspondientes al trámite de la licencia, según el TUPA (Texto Único de Procedimientos Administrativos) vigente.
5. Inspección de Seguridad: Permitir la inspección del local para asegurar el cumplimiento de las condiciones de seguridad necesarias.

Requisitos Específicos:

- ¿ Documentación Legal: Copia del RUC, DNI del solicitante y, si corresponde, poder de representación.
- ¿ Planos del Local: Planos de distribución interna del establecimiento.
- ¿ Certificado de Defensa Civil: Obligatorio para locales con un área mayor de 100 m².

Consideraciones adicionales:

- ¿ La licencia de funcionamiento es específica para el establecimiento y el titular, y debe renovarse en caso de cambios significativos.
- ¿ Es importante cumplir con las normativas municipales y sectoriales relacionadas con la manipulación y venta de alimentos.

En resumen, no se acoge porque es un documento que debe contar todo establecimiento que expende

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENIFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

	Específico	6.2	6.3.1	27
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):				

Art. 2 de la Ley 30225.

Análisis respecto de la consulta u observación:

alimentos para evitar sanciones impuestas por la Municipalidad de Tayacaja con multas económicas y hasta con la clausura temporal o definitiva del establecimiento. Además, en el TDR indica que ambos documentos se deben presentar máximo para el segundo entregable.

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

La Municipalidad Provincial de Tayacaja, ubicada en Pampas, es la entidad encargada de otorgar licencias de funcionamiento para establecimientos en el rubro de alimentos. Para obtener esta licencia, es necesario cumplir con ciertos requisitos y procedimientos establecidos por la municipalidad.

Procedimiento para obtener la Licencia de Funcionamiento:

1. Solicitud: Presentar una solicitud utilizando el formulario proporcionado por la municipalidad.
2. Declaración Jurada: Completar una declaración jurada de condiciones básicas de seguridad.
3. Compatibilidad de Uso: Verifique que la zonificación del local sea compatible con la actividad comercial propuesta.
4. Pago de Derechos: Abonar los costos correspondientes al trámite de la licencia, según el TUPA (Texto Único de Procedimientos Administrativos) vigente.
5. Inspección de Seguridad: Permitir la inspección del local para asegurar el cumplimiento de las condiciones de seguridad necesarias.

Requisitos Específicos:

¿ Documentación Legal:

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Nomenclatura : CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENIFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Ruc/código :	20600228502	Fecha de envío :	09/01/2025
Nombre o Razón social :	SERVICIOS MULTIPLES KEYO S.A.C.	Hora de envío :	21:26:58

Observación: Nro. 3
Consulta/Observación:
6.3.3. OTRO EQUIPAMIENTO
b) 01 dispensador de agua mineral en cada local.

OBSERVACION:

De acuerdo con lo establecido en la normativa de contrataciones del Estado Peruano, específicamente en el artículo 12 de la Ley N.º 30225 y su reglamento, las bases del proceso deben garantizar claridad y objetividad en los requisitos solicitados, evitando interpretaciones ambiguas que puedan afectar la igualdad de condiciones entre los postores.

Conforme a lo establecido en la normativa de contrataciones, corresponde al área usuaria definir con precisión los términos de referencia que sustentan el requerimiento. Estos deben incluir las características, condiciones, cantidad y calidad de lo que se desea contratar, asegurando claridad y evitando cualquier ambigüedad. En ese sentido, la omisión de especificaciones técnicas claras y objetivas transgrede el principio de competencia, al no garantizar igualdad de condiciones entre los postores. Asimismo, afecta el principio de transparencia, ya que la ausencia de especificaciones técnicas podría interpretarse como una práctica que dificulta la comprensión y la evaluación objetiva de las propuestas, comprometiendo la transparencia del proceso.

En virtud de lo expuesto, solicitamos que se incluyan especificaciones técnicas más detalladas y precisas, que permitan una competencia efectiva entre los postores. Esto contribuirá a prevenir costos adicionales y/o controversias durante la ejecución del contrato, garantizando el cumplimiento de los principios de eficiencia y transparencia.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6.3.3 Literal: b Página: 28
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Art. 2 de la Ley 30225. Art. 12 de la Ley 30225

Análisis respecto de la consulta u observación:

Promover que los estudiantes consuman agua mineral antes de los alimentos en un comedor universitario puede tener varias ventajas relacionadas con la salud y el bienestar por los siguientes:

- A. Estimulación de la digestión: El consumo de agua antes de comer ayuda a preparar el sistema digestivo para los alimentos. En el caso del agua mineral, los minerales presentes, como calcio, magnesio y bicarbonato, pueden contribuir a mejorar la digestión al equilibrar el pH del estómago.
 - B. Hidratación: Mantenerse hidratado antes de una comida asegura que el cuerpo tenga suficiente líquido para realizar procesos digestivos de manera eficiente, lo que es especialmente importante para los estudiantes en días de alta demanda académica o física.
 - C. Control del apetito: Tomar agua antes de comer puede generar una sensación de saciedad, lo que ayuda a controlar las porciones y evita el consumo excesivo de alimentos, contribuyendo a una alimentación más equilibrada.
 - D. Prevención de problemas digestivos: Beber agua mineral antes de las comidas puede reducir el riesgo de problemas como acidez estomacal, ya que ayuda a diluir los ácidos gástricos y preparar el estómago para la comida.
 - E. Hábitos saludables: Inculcar el hábito de beber agua antes de comer fomenta una rutina que puede ser beneficiosa a largo plazo, promoviendo el autocuidado y la conciencia sobre la salud.
- En resumen, No se acoge parcialmente, porque fomentar este hábito en un comedor universitario podría formar parte de una estrategia más amplia de educación en salud, promoviendo prácticas que mejoren el bienestar físico y mental de los estudiantes. Por lo que se considera que semanalmente deben proveer como mínimo 2 BIDONES AGUA MINERAL, MÍNIMO DE 20 LITROS en cada establecimiento donde funcione el comedor universitario.

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

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENIFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Promover que los estudiantes consuman agua mineral antes de los alimentos en un comedor universitario puede tener varias ventajas relacionadas con la salud y el bienestar por los siguientes:

A. Estimulación de la digestión: El consumo de agua antes de comer ayuda a preparar el sistema digestivo para los alimentos. En el caso del agua mineral, los minerales presentes, como calcio, magnesio y bicarbonato, pueden contribuir a mejorar la digestión al equilibrar el pH del estómago.

B. Hidratación: Mantenerse hidratado antes de una comida asegura que el cuerpo tenga suficiente líquido para realizar procesos digestivos de manera eficiente, lo que es especialmente importante para los estudiantes en días de alta demanda académica o física.

C. Control del apetito: Tomar agua antes de comer puede generar una sensación de saciedad, lo que ayuda a controlar las porciones y evita el consumo excesivo de alimentos, contribuyendo a una alimentación más equilibrada.

D. Prevención de problemas digestivos

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO		
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1		
Nro. de convocatoria :	1		
Objeto de contratación :	Servicio		
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO		

Ruc/código :	20600228502	Fecha de envío :	09/01/2025
Nombre o Razón social :	SERVICIOS MULTIPLES KEYO S.A.C.	Hora de envío :	21:26:58

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

PAG. 46 y 47

6.9 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO REQUERIDO.

6.9.1. Personal administrador de la empresa concesionario.

01 ADMINISTRADOR

EXPERIENCIA: Mínimo 02 años como administrador y/o administrador de concesionario 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.

OBSERVACIÓN:

De acuerdo con lo establecido en la normativa de contrataciones del Estado Peruano, específicamente en el artículo 12 de la Ley N.º 30225 y su reglamento, las bases del proceso deben garantizar claridad y objetividad en los requisitos solicitados, evitando interpretaciones ambiguas que puedan afectar la igualdad de condiciones entre los postores.

En este contexto, se observa que en el presente proceso de selección se solicita como personal un administrador con una experiencia mínima de 02 años. Sin embargo, no se especifica desde cuándo se contabiliza dicha experiencia profesional, es decir, si se considera a partir de la obtención del grado de bachiller o del título profesional. Esta omisión podría generar interpretaciones diversas, afectando la transparencia y la competencia del proceso.

Por lo tanto, solicitamos lo siguiente:

- a) Precisar el criterio de cómputo de la experiencia profesional, indicando si esta se contabiliza desde la obtención del bachiller o del título, para garantizar claridad y uniformidad en la evaluación de los postores.
- b) Revisar y reducir el requisito de experiencia mínima a 01 año, dado que dicha modificación podría ampliar la participación de postores calificados y fomentar una mayor competencia, sin comprometer la calidad del servicio requerido.

Solicitamos se tomen las medidas correctivas necesarias para ajustar las bases y garantizar el cumplimiento de los principios de transparencia, competencia y trato igualitario establecidos en la normativa vigente.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 6.9 **Literal:** 6.9.1 **Página:** 46

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

Art. 2 de la Ley 30225. Art. 12 de la Ley 30225

Análisis respecto de la consulta u observación:

En Perú, según las normas y prácticas generalmente aceptadas en el ámbito laboral y académico, la experiencia profesional suele contabilizarse a partir de la obtención del grado de bachiller o del título profesional, dependiendo del contexto. Sin embargo, esto varía según las instituciones o trabajadores:

A.Sector Público (Convocatorias CAS o concursos): Según las bases de los concursos en entidades públicas, la experiencia profesional generalmente se contabiliza a partir de la obtención del grado de bachiller, siempre que el trabajo realizado esté relacionado con la carrera profesional del postulante. Esto está alineado con los lineamientos del SERVIR y otras entidades públicas.

B.Sector Privado: En el sector privado, la experiencia profesional puede ser evaluada con mayor flexibilidad. Algunos obstáculos podrían considerarse experiencia previa al bachillerato (como prácticas preprofesionales) si está relacionado con el puesto solicitado.

C.Colegiatura o Título Profesional: Para ciertas profesiones reguladas (por ejemplo, abogados, médicos, ingenieros), la experiencia profesional puede empezar a ser formalmente reconocida una vez obtenida la habilitación profesional o el título profesional, ya que son requisitos indispensables para ejercer legalmente.

En resumen, se acoge ya que en este caso específico se considera el numeral A. Sector Público, ¿la experiencia

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Específico	6.9	6.9.1	46
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):			
Art. 2 de la Ley 30225. Art. 12 de la Ley 30225			
Análisis respecto de la consulta u observación:			
profesional generalmente se contabiliza a partir de la obtención del grado de bachiller, siempre que el trabajo realizado esté relacionado con la carrera profesional del postulante; y la EXPERIENCIA si es de 2 años como administrador de concesionarios de alimentos.			
Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:			
En Perú, según las normas y prácticas generalmente aceptadas en el ámbito laboral y académico, la experiencia profesional suele contabilizarse a partir de la obtención del grado de bachiller o del título profesional, dependiendo del contexto. Sin embargo, esto varía según las instituciones o trabajadores:			
A.Sector Público (Convocatorias CAS o concursos): Según las bases de los concursos en entidades públicas, la experiencia profesional generalmente se contabiliza a partir de la obtención del grado de bachiller, siempre que el trabajo realizado esté relacionado con la carrera profesional del postulante. Esto está alineado con los lineamientos del SERVIR y otras entidades públicas.			
B.Sector Privado: En el sector privado, la experiencia profesional puede ser evaluada con mayor flexibilidad. Algunos obstáculos podrían considerarse experiencia previa al bachillerato (como prácticas preprofesionales) si está relacionado con el puesto solicitado.			
C.Colegiatura o Título Profesional: Para ciert			

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Nomenclatura : CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Ruc/código :	20600228502	Fecha de envío :	09/01/2025
Nombre o Razón social :	SERVICIOS MULTIPLES KEYO S.A.C.	Hora de envío :	21:26:58

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

6.9.2. Personal clave
a) 02 NUTRICIONISTAS

OBSERVACIÓN:

Exigir dos nutricionistas como personal clave, es considerado desproporcionado y genera barreras innecesarias en el proceso de selección, la cantidad del personal solicitado debe estar alineado con las necesidades reales del contrato y el servicio que se pretende contratar. Por lo tanto, se estaría atentando contra los principios de concurrencia, competencia, eficacia y eficiencia, consagrados en el artículo 2 del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, se observa que la exigencia de contar con dos nutricionistas para la ejecución del contrato resulta excesiva y desproporcionada, ya que no guarda relación directa con la naturaleza y complejidad del servicio requerido. Esta exigencia podría limitar la participación de postores, restringiendo la competencia y generando un posible direccionamiento hacia un proveedor específico, lo cual contraviene los principios de libre concurrencia y trato igualitario establecidos en la normativa de contrataciones del Estado.

En virtud de lo expuesto, se solicita reducir la cantidad de nutricionistas requeridos, asegurando que los requisitos guarden coherencia con las verdaderas necesidades del contrato. Asimismo, se debe aplicar criterios de razonabilidad, congruencia y proporcionalidad, de manera que se fomente una mayor participación de postores sin comprometer la calidad del servicio.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6.9.2 Literal: a Página: 47
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Art. 2 de la Ley 30225.

Análisis respecto de la consulta u observación:

Contar con un(a) nutricionista en cada establecimiento de un comedor universitario es fundamental para garantizar una alimentación adecuada y equilibrada para los estudiantes. Estas son las razones principales de su importancia:

A. Adaptación a necesidades específicas. Supervisa el cumplimiento de la preparación del menú semanal programado por la nutricionista de la entidad y/o universidad.

Absuelve preguntas, dudas, quejas o reclamos de los estudiantes en el momento y en situ.

B. Garantía de calidad y seguridad alimentaria. Supervisa la manipulación de alimentos, asegurando que se cumplan las normas de higiene y seguridad alimentaria. Ayudan a prevenir intoxicaciones alimentarias y otros problemas derivados de una mala gestión de los alimentos.

En resumen, No se acoge, es muy importante que la empresa cuente con 2 nutricionistas, para que supervise el cumplimiento de la preparación del menú programado por la nutricionista de la universidad o entidad. La presencia de un/(a) nutricionista en cada establecimiento del comedor universitario no solo garantiza una alimentación adecuada, sino que también contribuye al bienestar integral de los estudiantes.

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

Contar con un(a) nutricionista en cada establecimiento de un comedor universitario es fundamental para garantizar una alimentación adecuada y equilibrada para los estudiantes. Estas son las razones principales de su importancia:

A. Adaptación a necesidades específicas. Supervisa el cumplimiento de la preparación del menú semanal programado por la nutricionista de la entidad y/o universidad.

Absuelve preguntas, dudas, quejas o reclamos de los estudiantes en el momento y en situ.

B. Garantía de calidad y seguridad alimentaria. Supervisa la manipulación de alimentos, asegurando que se cumplan las normas de higiene y seguridad alimentaria. Ayudan a prevenir intoxicaciones alimentarias y otros problemas derivados de una mala gestión de los alimentos.

En resumen, No se acoge, es muy importante que la empresa cuente con 2 nutricionistas, para que supervise el

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Nomenclatura : CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENIFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR
UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ
MORILLO

cumplimiento de la preparación del menú programado por la nutricionista de la universidad o entidad. La presencia de un/(a) nutricionis

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO		
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1		
Nro. de convocatoria :	1		
Objeto de contratación :	Servicio		
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO		

Ruc/código :	20600228502	Fecha de envío :	09/01/2025
Nombre o Razón social :	SERVICIOS MULTIPLES KEYO S.A.C.	Hora de envío :	21:26:58

Observación: Nro. 6

Consulta/Observación:

6.9.3 Personal mínimo requerido para servicio.
c) 02 almaceneros, acreditando con experiencia en manejo de Kardex.

OBSERVACIÓN:

Exigir dos almaceneros como personal mínimo requerido para el servicio, es considerado desproporcionado y genera barreras innecesarias en el proceso de selección, la cantidad del personal solicitado debe estar alineado con las necesidades reales del contrato y el servicio que se pretende contratar. Por lo tanto, se estaría atentando contra los principios de concurrencia, competencia, eficacia y eficiencia, consagrados en el artículo 2 del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se observa que la exigencia de contar con dos (02) almaceneros como personal clave resulta excesiva y desproporcionada para la correcta ejecución del contrato. Tal requisito no parece estar debidamente justificado en función de las necesidades reales del servicio, lo que podría generar los siguientes inconvenientes:

- a) La restricción de la participación de postores por la exigencia de un número elevado de almaceneros, lo que limitaría la concurrencia de posibles postores calificados, afectando el principio de competencia.
- b) El incremento innecesario de costos al incluir a dos almaceneros como personal mínimo, incrementando de manera significativa los costos de ejecución contractual, comprometiendo el principio de eficiencia en el uso de los recursos públicos.

Por lo expuesto, solicitamos reducir el requisito a un (01) almacenero, aplicando criterios de razonabilidad, congruencia y proporcionalidad, con el objetivo de optimizar los costos de ejecución y garantizar una mayor participación de postores. Esta observación busca fomentar la transparencia, eficiencia y competitividad del proceso, promoviendo el cumplimiento de los principios rectores de las contrataciones del Estado.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 6.9.3 **Literal:** c **Página:** 49

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

Art. 2 de la Ley 30225.

Análisis respecto de la consulta u observación:

Contar con un almacenero en cada establecimiento de comedor universitario puede ser fundamental por varias razones que garantizan el buen funcionamiento del servicio. Algunas de las necesidades y beneficios incluyen: A. Gestión eficiente de inventarios. Un almacenero permite mantener un control riguroso de los insumos disponibles en el comedor. Esto incluye:

- ¿ Registro de entradas y salidas de productos.
- ¿ Prevención de faltantes o excesos de stock.
- ¿ Organización adecuada para evitar desperdicios por vencimiento.

B. Optimización de recursos. Al tener una persona encargada exclusivamente de la administración de los alimentos y materiales, se optimizan recursos al evitar pérdidas innecesarias, uso indebido o mal manejo de los insumos.

C. Seguridad alimentaria. El almacenero puede asegurar el cumplimiento de normativas de higiene y almacenamiento, como:

- ¿ Conservación a temperaturas adecuadas.
- ¿ Almacenamiento en condiciones sanitarias óptimas.
- ¿ Identificación de productos en mal estado.

D. Apoyo en la planificación. El almacenero proporciona información clave para planificar menús y compras, asegurando que los insumos estén disponibles según las necesidades del comedor y ajustados al presupuesto.

E. Ahorro de tiempo para el personal operativo. El personal de cocina puede concentrarse en la preparación de alimentos, mientras el almacenero se encarga de la logística y el abastecimiento. Esto mejora la eficiencia general del comedor.

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

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO
Nomenclatura :	CP-SM-3-2024-UNAT/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO 2025 DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Contar con un almacenero en cada establecimiento de comedor universitario puede ser fundamental por varias razones que garantizan el buen funcionamiento del servicio. Algunas de las necesidades y beneficios incluyen: A. Gestión eficiente de inventarios. Un almacenero permite mantener un control riguroso de los insumos disponibles en el comedor. Esto incluye:

- ¿ Registro de entradas y salidas de productos.
- ¿ Prevención de faltantes o excesos de stock.
- ¿ Organización adecuada para evitar desperdicios por vencimiento.

B. Optimización de recursos. Al tener una persona encargada exclusivamente de la administración de los alimentos y materiales, se optimizan recursos al evitar pérdidas innecesarias, uso indebido o mal manejo de los insumos.

C. Seguridad alimentaria. El almacenero puede asegurar el cumplimiento de normativas de higiene y almacenamiento, como:

- ¿ Conservación a temperaturas adecuadas.
- ¿ Almacenamiento en condiciones sanitarias óptimas.
- ¿ Identificación de productos en mal estado.