

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE F. SANCHEZ CARRION

Nomenclatura : AS-SM-12-2025-CS-UNJFSC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE EMPRESA Y/O CONCESIONARIA PARA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, AÑO 2025-2026

Ruc/código : 20608728237

Nombre o Razón social : COALI 365 E.I.R.L.

Fecha de envío : 23/06/2025

Hora de envío : 20:35:10

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Según lo descrito en el literal i) del numeral 2.3 ¿ REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO, se ha establecido como documentos de presentación para perfeccionar el contrato la presentación de COPIA SIMPLE DE LOS DOCUMENTOS RQUERIDOS EN EL ACAPITE 12.2 DEL NUMERAL 3.1 DEL CAPITULO III REFERENTE AL PERSONAL NECESARIO. En relación a ello, y habiendo revisado el numeral 12.2 del numeral 3.1 de las bases, se advierte que en dicho numeral no se exige la presentación de información relacionada al personal, sino que el numeral 12.2 (pagina 32) corresponde a las RESPONSABILIDADES, y que de su lectura e interpretación corresponde a responsabilidades del contratista durante la etapa de ejecución contractual. En ese sentido, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria se sirva brindar una lista detallada en el numeral 2.3 (DOCUMENTOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO) y de esta manera no se genere interpretaciones subjetivas respecto de los documentos a presentar ante una eventual suscripción de contrato.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2 Literal: 2.3 Página: 18

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

Principio de Transparencia.

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se acoge la observación, el postor que se adjudique la buena pro para la suscripción del contrato también presentara la experiencia solicitada según corresponda para el personal necesario

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

Se acoge la observación, el postor que se adjudique la buena pro para la suscripción del contrato también presentara la experiencia solicitada según corresponda para el personal necesario

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE F. SANCHEZ CARRION

Nomenclatura : AS-SM-12-2025-CS-UNJFSC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE EMPRESA Y/O CONCESIONARIA PARA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, AÑO 2025-2026

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	23/06/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	20:35:10

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

Según lo descrito en el numeral 3.2 ¿ REQUISITOS DE CALIFICACION, se ha establecido como formación académica del BROMATOLOGO NUTRICIONISTA, que su formación académica sea en: BROMATOLOGOS NUTRICIONISTAS Y/O NUTRICIONISTAS ¿ NUTRICION Y DIETETICA; en relación a ello, y en cumplimiento de las directivas y reglamento de cada universidad, solicitamos que dicha formación académica sea mas amplia, debido a que algunas universidades emiten el título profesional con otras denominaciones como por ejemplo: LICENCIADO EN NUTRICION, LICENCIADA EN NUTRICION HUMANA, LICENCIADA EN NUTRICION Y BROMATOLOGIA y otras denominaciones propias de cada universidad, en ese sentido, se solicita al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria posibilite la presentación de dicha formación académica no solo con la descripción actual de las bases, sino que acepten otras denominaciones de acuerdo al centro de estudios donde obtuvo dicho título, siempre que la formación consta en nutrición.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3.2 **Página:** 47

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

Principio de Competencia.

Análisis respecto de la consulta u observación:

EL área usuaria acoge la observación, en aras de la pluralidad de participantes y reconociendo la diversidad de denominaciones académicas otorgadas por universidades debidamente licenciadas, En tal sentido, el numeral B.3.1 de los Términos de Referencia podrá comprender como válidos los títulos profesionales de:

Licenciado en Nutrición,Licenciado en Nutrición Humana,Licenciado en Nutrición y Dietética,Licenciado en Bromatología y Nutrición.

siempre que provengan de universidades reconocidas por SUNEDU y que el contenido académico esté directamente relacionado con la formulación de dietas, control sanitario y supervisión de servicios de alimentación colectiva.

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

EL área usuaria acoge la observación, en aras de la pluralidad de participantes y reconociendo la diversidad de denominaciones académicas otorgadas por universidades debidamente licenciadas, En tal sentido, el numeral B.3.1 de los Términos de Referencia podrá comprender como válidos los títulos profesionales de:

Licenciado en Nutrición,Licenciado en Nutrición Humana,Licenciado en Nutrición y Dietética,Licenciado en Bromatología y Nutrición.

siempre que provengan de universidades reconocidas por SUNEDU y que el contenido académico esté directamente relacionado con la formulación de dietas, control sanitario y supervisión de servicios de alimentación colectiva.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE F. SANCHEZ CARRION

Nomenclatura : AS-SM-12-2025-CS-UNJFSC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE EMPRESA Y/O CONCESIONARIA PARA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, AÑO 2025-2026

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	23/06/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	20:35:10

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

Según lo descrito en el numeral 3.2 ¿ REQUISITOS DE CALIFICACION, se ha establecido como formación académica del JEFE DE COCINA a un profesional o técnico ambos con título. En relación al TITULO TECNICO, se observa que solamente se estaría aceptando que el mismo consista en gastronomía o arte culinario. En relación a ello, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria se sirva incorporar otras denominaciones como por ejemplo: TITULO TECNICO EN COCINA, TITULO TECNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO (el término ¿o¿ descrito en las bases hace referencia a que serían dos denominaciones diferentes y algunos institutos emiten de manera conjunta). En ese sentido con la finalidad de generar mayor competencia en el presente procedimiento de selección solicitamos se incluya dichas denominaciones de los títulos técnicos.

Acápate de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3.2 **Página:** 47

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

Principio de Competencia.

Análisis respecto de la consulta u observación:

El área usuaria acoge parcialmente la observación incluirá en las bases integradas título técnico en gastronomía y arte culinario, siempre que el título sea emitido por una institución educativa superior autorizada por el Ministerio de Educación y su contenido formativo esté vinculado directamente a la preparación, manipulación, organización y control de servicios de alimentación, en cuanto a título técnico en cocina aceptarlo sería contradictorio teniendo en cuenta que también se solicita un cocinero con título técnico en alta cocina

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

El área usuaria acoge parcialmente la observación incluirá en las bases integradas título técnico en gastronomía y arte culinario, siempre que el título sea emitido por una institución educativa superior autorizada por el Ministerio de Educación y su contenido formativo esté vinculado directamente a la preparación, manipulación, organización y control de servicios de alimentación, en cuanto a título técnico en cocina aceptarlo sería contradictorio teniendo en cuenta que también se solicita un cocinero con título técnico en alta cocina

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE F. SANCHEZ CARRION

Nomenclatura : AS-SM-12-2025-CS-UNJFSC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE EMPRESA Y/O CONCESIONARIA PARA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, AÑO 2025-2026

Ruc/código : 20608728237

Fecha de envío : 23/06/2025

Nombre o Razón social : COALI 365 E.I.R.L.

Hora de envío : 20:35:10

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

Según lo descrito en el numeral 3.2 ¿ REQUISITOS DE CALIFICACION, se ha establecido como capacitación del personal NUTRICIONISTA cuatro (4) capacitaciones a ser acreditadas por los postores, los mismos que consisten en 1) SISTEMA HACCP Y PRERREQUISITOS BPM, PHS, POE Y POES, SEGÚN CODEX ALIMENTARIUS 2020, 2) CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, 3) CONTAMINACION DE ALIMENTOS y 4) TRANSPORTE, RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA. Asimismo, se ha establecido la forma de acreditación que será mediante la presentación de copia de constancias, certificados u otros documentos según corresponda (de acuerdo a las bases estándar) y se añade una NOTA: SOLO SE EVALUARÁ AQUELLOS CERTIFICADOS QUE CONTENGAN HASTA TRES TEMAS SOLICITADOS, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE SUS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. En relación a ello, en principio se solicita al comité de selección se suprima LA NOTA establecida en las bases, ya que ello atenta contra la forma de acreditación establecido en las bases estándar para la contratación de servicios en general (no existe notas para acreditar las capacitaciones); y segundo se solicita una aclaración respecto del criterio de capacitación solicitada por la entidad, pues de la lectura se aprecia que son CUATRO (4) temas solicitados y dentro del primer tema SISTEMA HACCP Y PRERREQUISITOS existen sub temas como son BPM, PHS, POE Y POES, SEGÚN CODEX ALIMENTARIUS 2020, por tanto los postores nos encontramos en la obligación de acreditar TODOS LOS TEMAS SOLICITADOS y no solamente tres (3) como indican en el extremo de la NOTA. Por tanto dicho criterio del comité causa confusión a los postores para poder acreditar dicha capacitación; finalmente se solicita que la forma de acreditación debe mantenerse de acuerdo a lo establecido en las bases estándar, vale decir COPIA DE CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS SEGÚN CORRESPONDA, de los temas solicitados, sin que se exija mayor documentación y/o precisión.

Acápite de las bases : Sección: Especifico

Numeral: 3

Literal: 3.2

Página: 48

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

Principio de Competencia.

Análisis respecto de la consulta u observación:

No se acoge la observación. El área usuaria aclara que, conforme a lo establecido en el numeral B.3.2 de los Términos de Referencia, se requiere que el profesional nutricionista acredite cuatro (4) capacitaciones distintas, las cuales deben estar vinculadas a temas claves para la seguridad alimentaria, el control sanitario y la correcta ejecución del servicio.

En ese marco, el requerimiento técnico especifica que cada una de las cuatro capacitaciones debe ser sustentada de forma independiente mediante un certificado específico, es decir, no se aceptarán certificados que agrupen las cuatro capacitaciones en un solo documento. Esta exigencia responde a la necesidad de verificar que cada contenido haya sido abordado con la profundidad técnica necesaria.

Por tanto, se mantiene la nota que indica que se evaluarán únicamente certificados que contengan hasta tres temas, y se aclara que deben presentarse como mínimo cuatro certificados distintos, cada uno correspondiente a uno de los temas establecidos en los Términos de Referencia.

Esta medida garantiza la idoneidad del personal propuesto y asegura el cumplimiento de estándares de calidad y salubridad en el servicio alimentario universitario.

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

No se acoge la observación. El área usuaria aclara que, conforme a lo establecido en el numeral B.3.2 de los Términos de Referencia, se requiere que el profesional nutricionista acredite cuatro (4) capacitaciones distintas, las cuales deben estar vinculadas a temas claves para la seguridad alimentaria, el control sanitario y la correcta ejecución del servicio.

En ese marco, el requerimiento técnico especifica que cada una de las cuatro capacitaciones debe ser sustentada de forma independiente mediante un certificado específico, es decir, no se aceptarán certificados

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE F. SANCHEZ CARRION

Nomenclatura : AS-SM-12-2025-CS-UNJFSC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE EMPRESA Y/O CONCESIONARIA PARA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, AÑO 2025-2026

que agrupen las cuatro capacitaciones en un solo documento. Esta exigencia responde a la necesidad de verificar que cada contenido haya sido abordado con la profundidad técnica necesaria.

Por tanto, se mantiene la nota que indica que se evaluarán únicamente certificados que contengan hasta tres temas, y se aclara que deben presentarse como mínimo cuatro certificados distintos, cada uno correspondiente a uno de los temas e

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE F. SANCHEZ CARRION

Nomenclatura : AS-SM-12-2025-CS-UNJFSC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE EMPRESA Y/O CONCESIONARIA PARA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, AÑO 2025-2026

Ruc/código : 20608728237

Nombre o Razón social : COALI 365 E.I.R.L.

Fecha de envío : 23/06/2025

Hora de envío : 20:35:10

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

Según lo descrito en el numeral 3.2 ¿ REQUISITOS DE CALIFICACION, se ha establecido como capacitación del personal JEFE DE COCINA tres (3) capacitaciones a ser acreditadas por los postores, los mismos que consisten en 1) SISTEMA HACCP Y PRERREQUISITOS BPM, PHS, POE Y POES, BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, 2) CONTAMINACION DE ALIMENTOS y 3) OPERACIÓN DE MARMITAS Y COMPONENTES. Asimismo, se ha establecido la forma de acreditación que será mediante la presentación de copia de constancias, certificados u otros documentos según corresponda (de acuerdo a las bases estándar) y se añade una NOTA: SOLO SE EVALUARÁ AQUELLOS CERTIFICADOS QUE CONTENGAN HASTA TRES TEMAS SOLICITADOS, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE SUS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. En relación a ello, en principio se solicita al comité de selección se suprima LA NOTA establecida en las bases, ya que ello atenta contra la forma de acreditación establecido en las bases estándar para la contratación de servicios en general (no existe notas para acreditar las capacitaciones); y segundo se solicita una aclaración respecto del criterio de capacitación solicitada por la entidad, pues de la lectura se aprecia que son TRES (3) temas solicitados y dentro del primer tema SISTEMA HACCP Y PRERREQUISITOS existen sub temas como son BPM, PHS, POE Y POES Y BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, por tanto los postores nos encontramos en la obligación de acreditar todos los temas solicitados y no solamente tres (3) como indican en el extremo de la NOTA. Asimismo, la forma de acreditación debe mantenerse de acuerdo a lo establecido en las bases estándar.

Acápite de las bases : Sección: Especifico

Numeral: 3

Literal: 3.2

Página: 48

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

Principio de Competencia.

Análisis respecto de la consulta u observación:

El área usuaria No acoge la observación. Conforme a lo establecido en el numeral B.3.2 de los Términos de Referencia, el área usuaria precisa que el Jefe de Cocina debe acreditar tres (3) capacitaciones diferenciadas, indispensables para garantizar el correcto desempeño de sus funciones en el servicio alimentario institucional.

Por tanto, cada capacitación debe ser presentada de manera individual, mediante certificados separados, y no agrupadas en un único documento. Esta disposición responde a la necesidad de asegurar que cada tema haya sido abordado con profundidad técnica y pertinencia operativa.

En consecuencia, se mantiene la nota que indica que solo se evaluarán certificados que contengan hasta tres temas, y se exige que el postulante presente al menos tres certificados distintos, cada uno correspondiente a uno de los temas señalados en los Términos de Referencia.

Esta medida garantiza que el personal clave propuesto posea los conocimientos técnicos requeridos para organizar, supervisar y ejecutar eficientemente el servicio alimentario en condiciones seguras y de calidad.

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

El área usuaria No acoge la observación. Conforme a lo establecido en el numeral B.3.2 de los Términos de Referencia, el área usuaria precisa que el Jefe de Cocina debe acreditar tres (3) capacitaciones diferenciadas, indispensables para garantizar el correcto desempeño de sus funciones en el servicio alimentario institucional.

Por tanto, cada capacitación debe ser presentada de manera individual, mediante certificados separados, y no agrupadas en un único documento. Esta disposición responde a la necesidad de asegurar que cada tema haya sido abordado con profundidad técnica y pertinencia operativa.

En consecuencia, se mantiene la nota que indica que solo se evaluarán certificados que contengan hasta tres temas, y se exige que el postulante presente al menos tres certificados distintos, cada uno correspondiente a uno de los temas señalados en los Términos de Referencia.

Esta medida garantiza que el personal clave propuesto posea los conocimientos técnicos requeridos para organizar,

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE F. SANCHEZ CARRION

Nomenclatura : AS-SM-12-2025-CS-UNJFSC-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE EMPRESA Y/O CONCESIONARIA PARA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, AÑO 2025-2026
