

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA
Nomenclatura :	CP-SM-1-2023-UNACH-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA, PERIODO ACADÉMICO 2023-I.

Ruc/código :	10404707065	Fecha de envío :	14/03/2023
Nombre o Razón social :	VARGAS CUBAS ADEMAR RENE	Hora de envío :	19:07:49

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

Se hace mención a las normas NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA " Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA " Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva. Sin embargo del perfil del proveedor y las obligaciones que se señala debe cumplir, son normas para restaurant; por lo que señalar o hacer mención a la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA , es incompatible al servicio que se solicita. Esto se puede verificar de la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA , cuando señala que el servicio de alimentación colectiva son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin (centros educativos, empresas, fábricas, instituciones, residencias, y similares); lo cual no es el caso, pues como repito se solicita que el proveedor cumpla el perfil de restaurante, y así se corrobora en la página 17 de las bases, cuando señala que el proveedor presentará PGH otorgado por la Municipalidad, y esto solo corresponde a restaurant. En ese sentido, se deberá precisar que la norma técnica que cumplirá el proveedor será la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA " Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", pues de lo contrario se crea confusión.

Acápito de las bases : Sección: Especifico Numeral: 10.1 Literal: e Página: 36

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

Vulnera el principio de transparencia

Análisis respecto de la consulta u observación:

Según establece la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA ¿Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines¿ en su Capítulo 5. DISPOSICIONES GENERALES artículo 5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS:

¿ Restaurante: Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimento preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.

¿ Servicios afines: Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comida al paso, salones de comida rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles clubes y similares.

"Según establece la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA ¿Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva¿ En su Capítulo V. DISPOSICIONES GENERALES artículo 5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS:

¿ Servicio de Alimentación Colectiva: Son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin (centros educativos, empresas, fábricas, instituciones, residencias, y similares). Este servicio se puede realizar en el local de consumo, o en un establecimiento diferente, al cual se trasladan los alimentos para su consumo.

Por ello considerando que se requiere el Servicio de alimentación (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA, PERIODO ACADÉMICO 2023-I, para lo cual pueden acceder como postores ya sea un servicio de alimentación colectiva, o restaurante y servicios afines siendo la naturaleza del servicio la provisión de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final de personas, que garantizan la calidad e inocuidad alimentaria y por tal el bienestar de nuestros estudiantes beneficiarios del comedor, se rechaza la observación aclarando que según la naturaleza del establecimiento tendrá que alcanzar la CERTIFICACIÓN PGH de acuerdo a la norma sanitaria que lo acoga. A su vez se aclara que, en la página 17 se corregirá en concordancia a los términos de referencia detalle en la pagina 36 de las bases administrativas capítulo X. OTROS REQUISITOS INDISPENSABLES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO numeral 10.1 Requisitos mínimos que debe cumplir el proveedor literal e, quedando de la siguiente manera:

h) El postor ganador de la Buena Pro debe presentar Copia de certificación PGH emitido por la Autoridad sanitaria competente según corresponda. Así mismo deberá presentar copia del Programa de Buenas Prácticas de manipulación (BPM) y programa de higiene y saneamiento (PHS) tal como establece la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA ¿Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines¿ o NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA ¿Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva¿ según corresponda.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-UNACH-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA, PERIODO ACADÉMICO 2023-I.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-UNACH-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA, PERIODO ACADÉMICO 2023-I.

Ruc/código :	10404707065	Fecha de envío :	14/03/2023
Nombre o Razón social :	VARGAS CUBAS ADEMAR RENE	Hora de envío :	19:07:49

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

se solicite se excluya el requerimiento de contar con un jefe de control de calidad; ya que además que no se explica o detalla la necesidad de contar con dicho personal y que mejora se logrará en el servicio, al contar con ese profesional; este requerimiento generaría la reducción de postores , dado que al solicitar un profesional que además no hay disponibilidad, hará que el servicio pueda incrementar en costo. Asimismo, debo precisar que en el estudio de mercado, no se ha consignado este requisito.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 10.1 **Literal:** c **Página:** 35

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

Principio de libertad de concurrencia

Análisis respecto de la consulta u observación:

En concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA y sus modificatorias: Todas las personas naturales y jurídicas que participan o intervienen en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con la producción y circulación de productos alimenticios, están comprendidas dentro de los alcances de las normas sanitarias en materia de inocuidad alimentaria. A su vez para la INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN según la naturaleza de sus actividades y de los tipos de alimentos implicados: los directores, supervisores, operadores o trabajadores, deberían contar con los conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de alimentos para poder identificar las desviaciones y adoptar las medidas necesarias que correspondan a su puesto.

Por lo cual siendo necesario contar con dicho profesional con conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de alimentos, que pueda identificar las desviaciones y adoptar las medidas correctivas necesarias para garantizar la provisión con alimentos de calidad e inocuos que no atenten contra la salud de nuestros beneficiarios. No se acoge la observación.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-UNACH-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA, PERIODO ACADÉMICO 2023-I.

Ruc/código :	20606377526	Fecha de envío :	14/03/2023
Nombre o Razón social :	E & M SERVICES 2805 E.I.R.L.	Hora de envío :	19:19:01

Consulta: Nro. 3

Consulta/Observación:

Para la ejecución del servicio se considera Personal no clave:

- Seis trabajadores para desempeñar labores de cocina.
- Tres trabajos para desempeñar labores de limpieza.
- Un recepcionista o controlador de asistencia.

Se consulta al comité si se va a presentar alguna documentación del personal clave en la propuesta técnica o se presentará para la firma del contrato?

Acápito de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** IX **Literal:** 9.1 **Página:** 25

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

Análisis respecto de la consulta u observación:

De acuerdo a lo establecido en el CAPÍTULO XII de las BASES DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, se encuentra debidamente detallado los REQUISITOS DE CALIFICACION, a los cuales debe regirse cada postor y ser presentado en su oferta.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-UNACH-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA, PERIODO ACADÉMICO 2023-I.

Ruc/código :	20606377526	Fecha de envío :	14/03/2023
Nombre o Razón social :	E & M SERVICES 2805 E.I.R.L.	Hora de envío :	19:19:01

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

Sobre el equipamiento estratégico,

Se solicita al comité considerar también,

- Se solicita considerar como opción 01 cocina de 8 hornillas a gas o eléctrica.

- Se debe considerar como mínimo 01 campana extractora, lo cuál cumple la función correctamente para la ejecución del servicio.

Se solicita al comité considerar la antigüedad del equipamiento no menor a cinco (05) años.

Acápite de las bases : Sección: General

Numeral: XVII

Literal: B.1

Página: 43

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

Ley Contrataciones con el Estado, art. 2

Análisis respecto de la consulta u observación:

No se acoge la observación , en concordancia a las siguientes consideraciones:

¿ Por tal no será aceptado una cocina de 8 hornillas, considerando lo que establece la NTS N° "Según establece la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA ¿Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines¿ en su capítulo 6 DISPOSICIONES ESPECIFICAS: En el artículo 6.4. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS) inciso 6.4.1. Practica de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación de higiene permitiendo una correcta circulación. Así mismo lo establece la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA ¿Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva¿ en su capítulo VI DISPOSICIONES ESPECIFICAS: En el artículo 6.3. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS) inciso 6.3.1. Practica de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios: Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, además deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación de higiene permitiendo una correcta circulación.

¿ Por lo que respecta a la campana extractora se considera como mínimo dos considerando el número mínimo de cocinas para la atención del servicio, con ello realizando una correcta extracción de grasas evitando la acumulación de excipientes en el ambiente y por tal la proliferación de vectores.

¿ En concordancia al DECRETO SUPREMO N° 122-94-EF que establece el REGLAMENTO DE LA LEY DEL IMPUESTO A LA RENTA y sus modificatorias menciona que la depreciación de un activo comenzará cuando esté disponible para su uso, esto es, cuando se encuentre en la ubicación y en las condiciones necesarias para ser capaz de operar de la forma prevista. Así precisa que el mobiliario y útiles, que todos los elementos de esta clase tienen una vida útil de cinco años. Por tal encontrando en ello, los equipos contemplados en los TDR se considera una adquisición al 50% del tiempo de vida útil total considerando que a medida del uso los equipos se van desgastando y deteriorando por lo cual implicaría un medio de contaminación para los alimentos.

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

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-UNACH-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA, PERIODO ACADÉMICO 2023-I.

Ruc/código :	20606377526	Fecha de envío :	14/03/2023
Nombre o Razón social :	E & M SERVICES 2805 E.I.R.L.	Hora de envío :	19:19:01

Consulta: Nro. 5

Consulta/Observación:

Sobre la formación academica, se solicita considerar al responsable de Seguridad y Salud de lo trabajadores un profesional titulado o bachiller en enfermería y/o medecina y/o industrias alimentarias y/o industrial y/o agroindustrias, motivo que hay profesionales que han realizado funciones similares y cuentan con la experiencia necesaria.

Sobre el jefe de control de calidad, Se solicita considerar un profesional titulado en Ing. Industrial

Acápite de las bases : Sección: General **Numeral:** XVII **Literal:** B.3.1 **Página:** 44

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

LCE, Art. 2

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se aclara que con Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA aprueba la ¿Directiva Administrativa N° 321-minsa/DGIESP-2021 Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2¿ en este marco establece lineamientos para la vigilancia de salud de los trabajadores, de las diferentes actividades económicas estableciéndose criterios generales a cumplir durante el periodo de emergencia sanitaria y posterior al mismo, donde en su Anexo N° 01 detalla Profesional de Salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo por tamaño del centro de trabajo. En nuestro caso teniendo una afluencia de 420 comensales adicional a los operarios, requiere ya sea un medico y/o enfermera en concordancia al total de afluencia del servicio, por tal se mantiene la solicitud de un Profesional titulado en enfermería y/o medicina.

Referente al jefe de control de calidad se requiere contar con un profesional con conocimiento en procesos específicos a la línea alimentaria por tal se mantiene la solicitud de Profesional titulado en, Ing. Industrias Alimentarias, Ing. Alimentario y/o Ing. Agroindustrial.

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

null