

PRONUNCIAMIENTO N° 34-2025/OECE-DSAT

Entidad : Universidad Nacional José María Arguedas

Referencia : Concurso Público N° 1-2025-UNAJMA-1, convocado para la “Contratación del servicio de preparación y entrega de raciones (desayuno y almuerzo) en el comedor universitario de las sedes académicas de Ccoyahuacho y Santa Rosa a los estudiantes beneficiarios de la Universidad Nacional José María Arguedas” en los semestres académicos 2025 -I y 2025-II”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 2¹ de abril de 2025 y subsanado el 22² de abril de 2025, el presidente del Comité de Selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió a este Organismo Técnico Especializado la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante **INDRA LATINVEST E.I.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento” y conforme lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

En relación con ello, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información complementaria remitida por la Entidad³, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado.

Cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por la Entidad en el pliego absolutorio⁴ y los temas materia de cuestionamientos del mencionado participante, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 10 referida a la “**Experiencia del postor en la especialidad**”.

¹ Mediante el Expediente N° 2025-0045678.

² Mediante el Expediente N° 2025-0000492.

³ Mediante el Expediente N° 2025-0005179 y N° 2025-0005179.

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

- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 18 referida a la “**Certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)**”.
- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 22 referida al “**Factor de evaluación - ISOS en gestión de calidad y anticorrupción**”.
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 23 referida al “**Resumen Ejecutivo**”.
- **Cuestionamiento N° 5** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 24 referida a las “**Dos sedes de la Entidad**”.

2. CUESTIONAMIENTOS

De manera previa, cabe señalar que este Organismo Técnico Especializado no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto, considerando 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.

Cuestionamiento N° 1

Respecto a la “Experiencia del postor en la especialidad”

El participante **INDRA LATINVEST E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 10, señalando que la respuesta del comité de selección no tiene sustento suficiente para no acoger lo peticionado, respecto a que “se reduzca el monto facturado acumulado requerido en el requisito de calificación “Experiencia del postor en la Especialidad” a S/ 1,000,000.00 (un millón con 00/100 soles)”, lo que vulnera el principio de libertad de concurrencia, igualdad de trato y transparencia.

Por lo tanto, el recurrente solicita **evaluar** la absolución de la consulta y/u observación N° 10, ya que no se habría brindado una adecuada motivación.

Pronunciamiento

De la revisión del acápite C –Experiencia del postor en la especialidad– del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,500,000.00 (UN MILLÓN QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda”

(...) (El subrayado y resaltado es nuestro).

Es así que el participante GRUPO JURADO E INVERSIONES S.A.C. mediante la consulta y/u observación N° 10, solicitó **reducir** el monto facturado acumulado requerido en el requisito de calificación “Experiencia del postor en la Especialidad” de S/ 1,500,000.00 (un millón quinientos mil con 00/100 soles) a S/ 1,000,000.00 (un millón con 00/100 soles); ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado, argumentando que el monto propuesto de S/. 1,500,000.00 (un millón quinientos mil con 00/100 soles) corresponde a un periodo de 8 años en el rubro, lo cual evidencia la experiencia del postor en la especialidad de servicios de alimentación colectiva.

Ahora bien, en atención del aspecto cuestionado, mediante la Carta N° 02-2025-UNAJMA/CS CP N° 01, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

RESPUESTA: respecto a esta observación se debe mencionar que el área usuaria indica que a fin de garantizar la calidad en la ejecución del servicio se ha solicitado que cuente con experiencia de s/ 1,500,000.00 (un millón quinientos mil y 00/100 Soles) toda vez que las bases administrativas faculta lo siguiente:

*El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NÚMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO **QUE NO PODRÁ SER MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ITEM**], por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.*

***En este caso en particular se está solicitando 1 vez el valor estimado cuando se puede solicitar hasta 3 veces a fin de garantizar la calidad de atención en la prestación de servicio.** asimismo debo mencionar que en caso no llegara a acreditar la experiencia del postor en la especialidad de manera individual la norma te faculta que se podría consorciar con otros a fin cumplir el requisito”*

(El subrayado y resaltado es nuestro).

De lo expuesto, se aprecia que mediante carta la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, ha decidido ratificar el monto facturado solicitado en su requerimiento para acreditar la experiencia del postor en la especialidad, no aceptando reducir el monto facturado a S/. 1,000,000.00; monto que no supera las tres (3) veces el valor estimado de la contratación o del ítem, en concordancia con los lineamientos de las bases estándar aplicables al objeto de la contratación.

Además, cabe señalar que en el numeral 3.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), se ha declarado que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye el monto aplicable a la experiencia del postor.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se **evalúe** la absolución de la consulta y/u observación N° 10, ya que considera que no se habría brindado una adecuada motivación, y, en tanto la Entidad habría ratificado el monto facturado solicitado en su requerimiento, lo que se condice con lo establecido en los lineamientos de las Bases estándar aplicables a la presente contratación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

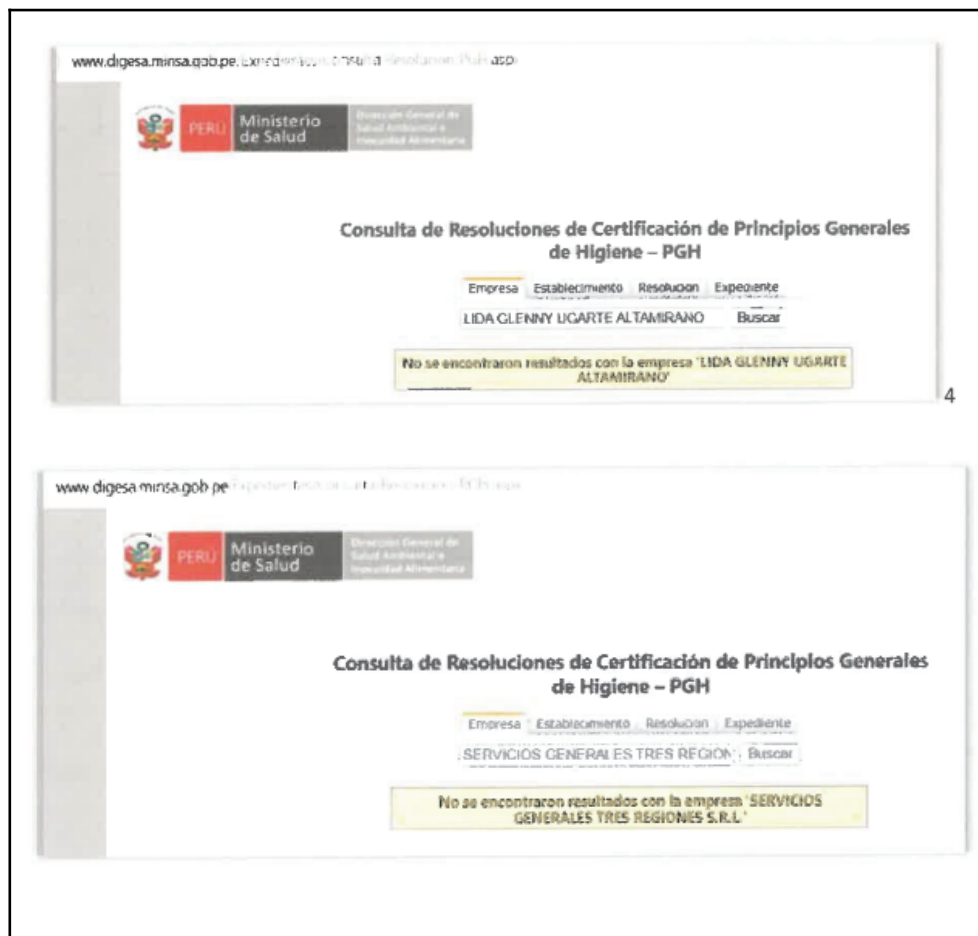
Cuestionamiento N° 2

Respecto al “Certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)”

El participante **INDRA LATINVEST E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 18, señalando que la inclusión de la “Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)” como requisito de calificación, en lugar de fomentar la pluralidad de proveedores, introduce una nueva exigencia que podría obstaculizar la participación de algunos oferentes y/o favorecer indebidamente a determinados postores

Asimismo, señala que “(...) *dicha ABSOLUCIÓN, no tiene fundamentos, motivados, es más brinda información FALSA, ya que “dicha norma Decreto Supremo N° 007-98-SA NO OBLIGA, (NO DICE LITERAL) que las micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)”.*

Además, establece que las empresas cotizadas no tienen los Principios Generales de Higiene PGH, conforme se observa a continuación:



Por lo tanto, el recurrente solicita **eliminar** la “Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)” de los requisitos de calificación.

Pronunciamiento

Al respecto, cabe indicar que el participante SAENZ CARDENAS LISETTE VALERY mediante la consulta y/u observación N° 18, solicitó que como requisito de habilitación se incluya la “Certificación de Principios Generales de Higiene del codex alimentarius (PGH)”, emitida por la autoridad nacional o regional competente.

Ante lo cual, el comité de selección acogió lo solicitado, señalando entre otros aspectos que, “(...) De acuerdo al Decreto Supremo N.º 004-2014-SA (...) suscribe que la micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) y además, La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad alimentaria-DIGESA del Ministerio de Salud, elaboró la Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGES (...) la cual tiene como objetivo establecer principios generales de higiene en los establecimientos que brindan alimentación colectiva a grupos humanos tales como estudiantes”.

Es así que, a raíz de la absolución del pliego se incorporó la “Certificación de Principios Generales de Higiene del codex alimentarius (PGH)” como requisito de calificación, conforme se observa a continuación:

“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

A. CAPACIDAD LEGAL:

A.1 HABILITACIÓN

REQUISITOS:

- *Contar con Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la autoridad competente.*
- *Copia de la resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene PGH, emitido por la autoridad sanitaria competente”.*

Ahora bien, en atención del aspecto cuestionado, mediante la Carta N° 02-2025-UNAJMA/CS CP N° 01, la Entidad señaló lo siguiente:

“RESPUESTA: Con respecto a la evaluación del pliego de absolución de consultas y observaciones, observación Nro. 18 formulada por el participante LISETTE VALERY SAENZ CARDENAS, el cual se ACOGE, menciona:

Asimismo, de las precedentes normas, que están fundamentadas y sujetas a la ley de general de salud y sus modificatorias Ley N°26842 y normas complementarias decretos supremos nacidas de esta, en donde se concluyen que LAS EMPRESAS Y SE DEDICAN A LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA SEGÚN EL DECRETO SUPREMO N°004-2014-SA, el cual modifica las Normas de la ley general de salud y reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas DS N°007-98-SA de fecha 24-08-98, indica que ESTAS DEBEN CONTAR CON OBLIGATORIAMENTE CON LA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS(PGH). de acuerdo a las siguientes normas descritas:

SEGÚN EL DECRETO SUPREMO N°004-2014-SA, el cual modifica lo siguiente:

DECRETO SUPREMO N°004-2014-SA

Artículo 2°. Incorporación de los artículos 58-A, 58-B, 58-C, 58-D Y 58-E al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por decreto supremo N°007-98-SA; Artículo 58-B.- Certificación de Principios Generales de Higiene del Codes Alimentarios (PGH);

La micro y pequeña empresa (MYPE) DEBE CONTAR OBLIGATORIAMENTE con la certificación de principios generales de higiene del codex alimentarius (PGH)

(...)

En tal sentido, cabe precisar que la presente convocatoria está fundamentada y regida bajo la Resolución Ministerial N°157-2021-MINSA que aprueba la "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA,

el cual tiene como base legal la Ley N°26842 Ley general de salud, y sus modificatorias" y el Decreto supremo N°007-98-SA, que prueba el "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, y sus modificatorias", el cual dentro del ámbito de aplicación de la presente norma menciona lo siguiente en el capítulo 3: "(...) la presente norma sanitaria es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en los servicios de alimentación colectiva, seguidamente en el capítulo 6 en las disposiciones específicas numeral 6.6 con respecto a la certificación sanitario de los PGH menciona: "los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitario de los PGH emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (...)"*

Asimismo el Decreto Supremo N° 007-98 -SA suscribe con respecto a los Principios Generales de Higiene de alimentos del Codex Alimentarios en su artículo 1 que "(...)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 DEL PRESENTE REGLAMENTO(...)" y además en el artículo 81 del mencionado Decreto Supremo se especifica que "(...)Se consideran establecimientos de elaboración y expendio de alimentos y bebidas los restaurantes, servicios de alimentación colectiva servicios de alimentación escolar y servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte(...)"; siendo este el tipo de servicio objeto de la contratación en proceso.

Así también de acuerdo por el Decreto Supremo N°004-2014-SA, el cual modifica lo siguiente con respecto al Decreto supremo N°007-98-SA:
"(...)

Artículo 2°. Incorporación de los artículos 58-A, 58-B, 58-C, 58-D Y 58-E al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por decreto supremo N°007-98-SA"

(...)

Artículo 58-B.- Certificación de Principios Generales de Higiene del Codes Alimentarios (PGH)

(...)

La micro y pequeña empresa (MYPE) DEBE CONTAR OBLIGATORIAMENTE con la certificación de principios generales de higiene del codex alimentarius (PGH), a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas de alto riesgo que debe contar con la certificación de la validación técnica oficial del plan HACCP vigente.

(...)"

EI OSCE realizó un análisis al respecto, en donde se estableció que la certificación es necesaria para tener la certeza de que el futuro contratista

aplique de manera efectiva el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Manufactura y del Programa de Higiene y Saneamiento durante la elaboración de los alimentos; razón por la cual resuelven señalando lo siguiente:

Así también debemos mencionar un antecedente en el PRONUNCIAMIENTO N° 209-2023/OSCE-DGR emitido por el OSCE referente a un proceso de selección, en el cual la finalidad de la convocatoria es similar al presente proceso de selección dentro del cual, se realizó el cuestionamiento respecto a la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH); en donde el participante solicitaba que se retire el requerimiento de contar con dicha certificación.

En ese sentido, considerando que la pretensión del solicitante estaría orientada a suprimir la "certificación sanitaria de Principios Generales de higiene (PGH) o contar con el informe técnico favorable sobre la verificación del cumplimiento de los principios Generales de Higiene, emitido por la autoridad sanitaria nacional"; y, considerando los argumentos anteriormente expuestos, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento; no obstante, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **incluirá** para **todos los ítems** en los numerales 3.1 "términos de referencia" y 3.2 "requisitos de calificación" del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

A. CAPACIDAD LEGAL

A.1 HABILITACIÓN

Requisitos:

- Contar con Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria competente.

Acreditación:

- Copia de la Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria competente.

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.

De igual forma, la Dirección Técnico Normativa del OSCE en su Opinión N° 186-2016/DTN de 1 de diciembre de 2016, señaló lo siguiente:

"En dicho sentido, puede entenderse que la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el Proveedor para poder llevar a acabo 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."

En ese sentido y con la finalidad de la presente convocatoria que es la de proveer el servicio DE PREPARACION Y ENTREGA DE RACIONES

(DESAYUNO Y ALMUERZO) EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LAS SEDES ACADEMICAS DE CCOYAHUACHO Y SANTA ROSA A LOS ESTUDIANTES BENFICIARIOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE MARIA ARGUEDAS EN LOS SEMESTRES ACADEMICOS 2025-I Y 2025-II. y con el requisito establecido de habilitación asegura que el contratista seguirá las mismas medidas esenciales de higiene para la preparación y almacenamiento, esto garantizará que los alimentos sean seguros y aptos, aun teniendo en cuenta la finalidad de la contratación, es fundamental certificaciones básicas de higiene.

Por consiguiente, SE ACOGE la presente Observación por estar normado al amparo de Ley N°26842, ley general de salud, y sus modificatorias, Decreto supremo N°007-98-SA "que prueba el reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, y sus modificatorias", Decreto Supremo N.º 004-2014- SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la resolución ministerial N°157-2021-MINSA, "la cual aprueba la norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva con NTS N° 173- MINSA/2021/DIGESA, .

(El subrayado y resaltado es nuestro).

Así, mediante Opinión N° 186-2016/DTN, la Dirección Técnico Normativa indicó que la habilitación de un postor está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, a efectos de encontrarse habilitada para la ejecución de un determinado servicio o estar autorizada para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

En cuanto al aspecto cuestionado por el recurrente, es fundamental destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades, reafirmó a través de su informe técnico la posición adoptada en el pliego absolutorio, específicamente, en mantener el requisito de calificación que exige la “Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)”, señalando que “*los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (...) el requisito establecido de habilitación asegura que el contratista seguirá las mismas medidas esenciales de higiene para la preparación y almacenamiento, esto garantizará que los alimentos sean seguros y aptos, aun teniendo en cuenta la finalidad de la contratación, es fundamental certificaciones básicas de higiene*”.

Así, se puede colegir que el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades y en ejercicio de sus facultades, adoptó la decisión de mantener su posición de denegar la pretensión de eliminar el referido certificado en cuestión.

Por otro lado, es pertinente precisar que la Entidad en el numeral 3.2 del Formato Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias (Servicio) declaró que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se elimine la “Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)” de los requisitos de calificación; y, considerando los argumentos anteriormente expuestos; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Cuestionamiento N° 3

Respecto a la “Factor de evaluación - ISOS en gestión de calidad y anticorrupción”

El participante **INDRA LATINVEST E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 22, señalando que la respuesta del comité de selección no tiene sustento suficiente para no acoger lo petitionado, respecto a que “se incorpore como factor de evaluación, la presentación de certificaciones ISO en gestión de calidad y anticorrupción”, lo que vulnera el principio de libertad de concurrencia, igualdad de trato y transparencia.

Por lo tanto, el recurrente solicita **evaluar** la absolución de la consulta y/u observación N° 22, ya que no se habría brindado una adecuada motivación.

Pronunciamiento

Al respecto, el participante **SAENZ CARDENAS LISSETE VALERY** mediante la consulta y/u observación N° 22, solicitó **incorporar** como factor de evaluación, la presentación de certificaciones ISO en gestión de calidad y anticorrupción, con el objetivo de asegurar que los proveedores implementen sistemas de gestión que garanticen una mejora continua en la calidad del servicio brindado a los estudiantes de la universidad; ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado.

Ahora bien, en atención del aspecto cuestionado, mediante la Carta N° 02-2025-UNAJMA/CS CP N° 01, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

*RESPUESTA: la entidad a través del comité de Selección ha decidido no acoger la observación ya que **los factores de evaluación en este caso (LOS ISOS) son de uso facultativo, por lo cual la entidad ha decidido no incorporar este factor de evaluación**”*

(El subrayado y resaltado es nuestro).

Sobre el particular, es pertinente 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; en ese orden, los factores de evaluación no necesariamente deben ser cumplidos por todos los postores, pues ello no se condice con su finalidad.

Ahora bien, la Entidad se ha ratificado en lo absuelto a la consulta y/u observación N° 22, reiterando la negativa de incorporar como factor de evaluación, la presentación de certificaciones ISO en gestión de calidad y anticorrupción, argumentando que los ISOS son de uso facultativo.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se evalúe la absolución de la consulta y/u observación N° 22, ya que considera que no se habría brindado una adecuada motivación, respecto a que “se incorpore como factor de evaluación, la presentación de certificaciones ISO en gestión de calidad y anticorrupción”; y, en tanto la Entidad habría ratificado su posición de no incorporar dichos ISOS como factor de evaluación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Cuestionamiento N° 4

Respecto al “Resumen Ejecutivo”

El participante **INDRA LATINVEST E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 23, señalando que la respuesta del comité de selección no tiene un sustento suficiente para no acoger lo petitionado, respecto a que “se precise la razón social de las empresas que participaron en la indagación de mercado”, lo que vulnera el principio de libertad de concurrencia, igualdad de trato y transparencia.

Por lo tanto, el recurrente solicita **evaluar** la absolución de la consulta y/u observación N° 23, ya que no se habría brindado una adecuada motivación.

Pronunciamiento

Al respecto, cabe indicar que el participante **INVERSIONES QUINTANILLA E.I.R.L.** mediante la consulta y/u observación N° 23, solicitó **precisar** la razón social de las empresas que participaron en la indagación de mercado, ya que no existen garantías de que la indagación de mercado se haya elaborado con objetividad y transparencia; caso contrario solicita se declare la nulidad del presente procedimiento; ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado.

Ahora bien, es pertinente señalar que en el formato de Resumen Ejecutivo de Actuaciones preparatorias se señala lo siguiente:

3 INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO			
3.1	FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO		FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO
3.2	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	NO
<i>De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.</i>			

Aunado a ello, respecto a las INSTRUCCIONES PARA EL LLENADO DEL FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS), se precisa lo siguiente:

3.2	Marcar con un "X", según corresponda, si existe pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento. De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores.
------------	--

En atención a ello, se colige que la información de las empresas cotizantes no es un requisito obligatorio que se tenga que consignar en el Resumen Ejecutivo.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se evalúe la absolución de la consulta y/u observación N° 23, ya que no se habría brindado una adecuada motivación respecto a “precisar la razón social de las empresas que participaron en la indagación de mercado”, y en tanto que dicha información no es obligatoria consignar en el Resumen Ejecutivo; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Cuestionamiento N° 5: Respecto a las “Dos sedes de la Entidad”

El participante **INDRA LATINVEST E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 24, señalando que la respuesta del comité de selección no tiene un sustento suficiente para no acoger lo peticionado, respecto a que se “reestructuren los términos de referencia; debido a que no se realiza un distingo de las necesidades particulares de cada sede, así como tampoco se precisa si el objeto de la contratación corresponde a una relación de ítems o a un solo ítem y la incoherencia respecto al número de profesionales y técnicos requeridos para desempeñar funciones de manera simultánea”.

Por lo tanto, el recurrente solicita **evaluar** la absolución de la consulta y/u observación N° 24, ya que no se habría brindado una adecuada motivación.

Pronunciamiento

De la revisión de los numerales 7, 8 y 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El sistema de contratación es a Precios Unitarios.

8. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A CONTRATAR PARA LOS SEMESTRES ACADEMICOS 2025-I Y 2025-II.

8.1 CANTIDAD DE RACIONES POR MES EN LOS DIFERENTES LOCALES

SEMESTRE 2025 – I.

(A) SEDE CCOYAHUACHO											
DESCRIPCIÓN	RACION POR DIA	MES 1 ABRIL (días)	RACIONES MES 1	MES 2 MAYO (días)	RACIONES MES 2	MES 3 JUNIO (días)	RACIONES MES 3	JULIO (días)	RACIONES MES 4	TOTAL, DE RACIONES	TOTAL, DE DÍAS ATENDIDOS
DESAYUNO	821	8	6568	21	17241	21	17241	3	2463	43,513	53
ALMUERZO	821	8	6568	21	17241	21	17241	3	2463	43,513	53

SEDE CCOYAHUACHO (A)	
TOTAL, DE DESAYUNO	43,513
TOTAL, DE ALMUERZO	43,513

(B) SEDE SANTA ROSA											
DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DIA	MES 1 ABRIL (días)	RACIONES MES 1	MES 2 MAYO (días)	RACIONES MES 2	MES 3 JUNIO (días)	RACIONES MES 3	JULIO (días)	RACIONES MES 4	TOTAL, DE RACIONES	TOTAL, DÍAS ATENDIDOS
DESAYUNO	179	8	1432	21	3759	21	3759	3	537	9,487	53
ALMUERZO	179	8	320	21	3360	21	3520	3	537	9,487	53

SEDE SANTA ROSA (B)	
TOTAL, DE DESAYUNO	9,487
TOTAL, DE ALMUERZO	9,487

TOTAL, DE RACIONES SOLICITADAS (A+B)	
TOTAL, DE DESAYUNO	53,000
TOTAL, DE ALMUERZO	53,000

SEMESTRE ACADEMICO 2025 II.

(A) SEDE CCOYAHUACHO											
DESCRIPCIÓN	RACION POR DIA	MES 1 SETIEMBRE (días)	RACIONES MES 1	MES 2 OCTUBRE (días)	RACIONES MES 2	MES 3 NOVIEMBRE (días)	RACIONES MES 3	DICIEMBRE (días)	RACIONES MES 4	TOTAL, DE RACIONES	TOTAL, DE DÍAS ATENDIDOS
DESAYUNO	821	6	4926	22	18062	20	16420	5	4105	43,513	53
ALMUERZO	821	6	4926	22	18062	20	16420	5	4105	43,513	53

SEDE CCOYAHUACHO (A)	
TOTAL, DE DESAYUNO	43,513
TOTAL, DE ALMUERZO	43,513

(B) SEDE SANTA ROSA											
DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DIA	MES 1 SETIEM (días)	RACIONES MES 1	MES 2 OCTUBRE (días)	RACIONES MES 2	MES 3 NOVIEM (días)	RACIONES MES 3	DICIEMBRE (días)	RACIONES MES 4	TOTAL, DE RACIONES	TOTAL, DÍAS ATENDIDOS
DESAYUNO	179	6	1074	22	3938	20	3580	5	895	9,487	53
ALMUERZO	179	6	1074	22	3938	20	3580	5	895	9,487	53

SEDE SANTA ROSA (B)	
TOTAL, DE DESAYUNO	9,487
TOTAL, DE ALMUERZO	9,487

TOTAL, DE RACIONES SOLICITADAS (A+B)	
TOTAL, DE DESAYUNO	53,000
TOTAL, DE ALMUERZO	53,000

9. PERSONAL MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA DEBERÁ CONTAR DIARIAMENTE PARA LA ATENCIÓN EN CADA SEDE

N°	SEDE CCOYAHUACHO	MÍNIMO REQUERIDO
1	Nutricionista	01
2	Almacenero(a)	01
3	Chef	03
5	Ayudantes de cocina	14
6	Personal de limpieza del comedor y cocina	02
7	Registro de ingreso al comedor	01
TOTAL		22
N°	SEDE SANTA ROSA	MÍNIMO REQUERIDO
1	Nutricionista	01
2	Almacenero(a)	01
3	Chef	01
4	Ayudantes de cocina	05
5	Personal de limpieza del comedor y cocina	01
TOTAL		09
TOTAL, DE PERSONAL EN LOS 2 LOCALES		31

(...)

Es así que, el participante INVERSIONES QUINTANILLA E.I.R.L. mediante la consulta y/u observación N° 24, observó los términos de referencia, señalando lo siguiente:

- i) El procedimiento de selección ha sido convocado para la atención de dos sedes de la Entidad sin realizarse un distingo de sus necesidades particulares, dado que las especificaciones técnicas son genéricas y no se precisa si el objeto de la contratación corresponde a una relación de ítems o a un solo ítem, siendo insuficiente la sola mención de que el sistema es por precios unitario.
- ii) El número de profesionales y técnicos requeridos para desempeñar funciones de manera simultánea en ambas sedes es incoherente.

Es así que, solicita reestructurar adecuadamente la información anteriormente señalada por considerarla confusa y contraria al principio de transparencia; ante lo cual, el Comité de Selección no acogió lo solicitado, señalando que dichos aspectos están determinados en los términos de referencia.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante la Carta N° 02-2025-UNAJMA/CS CP N° 01, señaló lo siguiente:

*“ RESPUESTA: respecto a esta observación se debe indicar que será”
ÚNICA tal como se muestra en el resumen ejecutivo y los términos de
referencia que forman parte de las bases integradas”*

(El subrayado y resaltado es nuestro).

Asimismo, mediante Carta N°106-2025-UNAJMA/UA, la Entidad señaló lo siguiente:

**“Ratificamos que lo absuelto en la consulta N° 24, respecto a que la
información solicitada si se encuentra en las bases ”**

(El subrayado y resaltado es nuestro).

Ahora bien, de lo anterior queda claro que el presente procedimiento corresponde a un solo ítem tipo paquete, y que la información solicitada sí se encuentra establecida en las bases.

De otro lado es pertinente indicar que las Entidades pueden emplear los mecanismos de contratación que resulten más idóneos para atender sus necesidades, de manera

oportuna y eficiente, conforme a las reglas establecidas en la normativa de contrataciones del Estado.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a que se reestructuren los términos de referencia, debido a que “no se realiza un distingo de las necesidades particulares de cada sede, así como tampoco se precisa si el objeto de la contratación corresponde a una relación de ítems o a un solo ítem y la incoherencia respecto al número de profesionales y técnicos requeridos para desempeñar funciones de manera simultánea”; y en tanto se reiteró que dicha información se encontraba inicialmente en las bases, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente extremo del 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.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

Si bien el procesamiento de la solicitud de pronunciamiento, por norma, versa sobre los supuestos cuestionamientos derivados de la absolución de consultas y/u observaciones, y no representa la convalidación de ningún extremo de las bases, este Organismo Técnico Especializado ha visto por conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio, según el siguiente detalle:

3.1 Forma de pago

De la revisión del numeral 2.6 relativo a la “Forma de pago” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales (mensuales).

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

informe de conformidad del responsable de la Unidad de Servicios Alimentarios- Nutricionista de la entidad, con el visto bueno del director de la oficina del Bienestar universitario de la UNAJMA. Para lo cual, deberá adjuntar:

- *Comprobantes de pago (local y mobiliario, servicios básicos) las cuales deben ser canceladas para el último pago parcial.*
- *Relación de Tarjetas o el registro biométrico de consumo de los estudiantes con la numeración correlativa, con el visto bueno del Nutricionista de la Entidad.*
- *Relación de registro de beneficiarios del comedor, con el visto bueno del Nutricionista de la Entidad.*

Dicha documentación se debe presentar al área usuaria, para su emisión de conformidad de pago”.

Asimismo, de la revisión del numeral 18 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

18. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago a favor del contratista en pagos parciales (mensuales), previo al informe de conformidad de la Nutricionista y la carta de conformidad del administrador del Comedor Universitario de la entidad, con el visto bueno del director de la Dirección del Bienestar universitario de la UNAJMA. Para lo cual, deberá adjuntar:

- *Comprobantes de pago (local y mobiliario, servicios básicos) las cuales deben ser canceladas para el último pago parcial.*
- *Relación de registro biométrico de consumo de los estudiantes con la numeración correlativa, con el visto bueno del Administrador del Comedor Universitario*
- *Relación de registro de beneficiarios del comedor, con el visto bueno del administrador del Comedor Universitario*

Dicha documentación se debe presentar en [CONSIGNAR EN MESA DE PARTES O LA DEPENDENCIA ESPECÍFICA DE LA ENTIDAD DONDE SE DEBE PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN], sito en [CONSIGNAR LA DIRECCIÓN EXACTA]

Al respecto, se advierte que la forma de pago consignada en el numeral 2.6 del Capítulo II difiere de la información vertida en el numeral 18 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas. En vista de ello, mediante Carta N°106-2025-UNAJMA/UA, la Entidad señaló lo siguiente:

“(...) 1. Respecto a la forma de pago se va a uniformizar conforme el numeral 18”.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el numeral 2.6- forma de pago - Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme el siguiente detalle:

2.6. FORMA DE PAGO

~~La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales (mensuales).~~

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

~~informe de conformidad del responsable de la Unidad de Servicios Alimentarios- Nutricionista de la entidad, con el visto bueno del director de la oficina del Bienestar universitario de la UNAJMA. Para lo cual, deberá adjuntar:~~

- ~~● Comprobantes de pago (local y mobiliario, servicios básicos) las cuales deben ser canceladas para el último pago parcial.~~
- ~~● Relación de Tarjetas o el registro biométrico de consumo de los estudiantes con la numeración correlativa, con el visto bueno del Nutricionista de la Entidad.~~
- ~~● Relación de registro de beneficiarios del comedor, con el visto bueno del Nutricionista de la Entidad.~~

~~Dicha documentación se debe presentar al área usuaria, para su emisión de conformidad de pago~~

La entidad realizará el pago a favor del contratista en pagos parciales (mensuales), previo al informe de conformidad de la Nutricionista y la carta de conformidad del administrador del Comedor Universitario de la entidad, con el visto bueno del director de la Dirección del Bienestar universitario de la UNAJMA. Para lo cual, deberá adjuntar:

- Comprobantes de pago (local y mobiliario, servicios básicos) las cuales deben ser canceladas para el último pago parcial.
- Relación de registro biométrico de consumo de los estudiantes con la numeración correlativa, con el visto bueno del Administrador del Comedor Universitario
- Relación de registro de beneficiarios del comedor, con el visto bueno del administrador del Comedor Universitario

Dicha documentación se debe presentar al área usuaria, para su emisión de conformidad de pago

(...)

Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.2 Otras penalidades

De la revisión del Anexo 11 “Tabla de penalidades” del Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“(…)
1.4 *Los regímenes alimentarios no cuentan con las características organolépticas óptimas según la preparación programada 1.4 (quemado, crudo, sobrecocción y entre otras)*
(…)
2.5 *El personal del contratista no hace uso adecuado, no conserva en buen estado los bienes, equipos e infraestructura de la institución.*
(…)
3.5 *Mal estado de la ración alimenticia y/o el uso de insumos en mal estado o estado de descomposición.*
(…)
3.7 *No cuenta con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado en cada sede.*
(…)
3.12. *Presencia de elementos extraños comprobados durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, cartón, papel, alambres, etc.)*
(…)
5.5 *El contratista no cambia al personal en caso de falta grave dentro de las 48 horas, excepto existan razones justificadas.*
(…)”

De lo expuesto, se observa lo siguiente:

- De la penalidad N° 1.4, se aprecia que esta se aplicará, entre otros aspectos, cuando “*los regímenes alimentarios no cuentan con las características organolépticas óptimas (...)*”; no obstante, dicho supuesto penalizable resultaría subjetivo.
- De la penalidad N° 2.5, se aprecia que esta se aplicará, entre otros aspectos, cuando “*no hace uso adecuado, no conserva en buen estado los bienes(...)*”; no obstante, dicho supuesto penalizable resultaría subjetivo, en tanto que no

se ha establecido un procedimiento específico para determinar la condición de “uso adecuado” y “buen estado”.

- De la penalidad N° 3.5, se aprecia que esta se aplicará, entre otros aspectos, en caso de *“mal estado de la ración alimenticia y/o el uso de insumos en mal estado”*; no obstante, dicho supuesto penalizable resultaría subjetivo, en tanto que no se ha establecido un procedimiento específico para determinar la condición de “mal estado”.
- De la penalidad N° 3.7, se aprecia que esta se aplicará, entre otros aspectos, cuando *“no cuente con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado en cada sede”*; no obstante, dicho supuesto penalizable resultaría subjetivo, en tanto que no se ha establecido que abarca el término “debidamente implementado”.
- De la penalidad N° 3.12, se aprecia que esta se aplicará, entre otros aspectos, cuando exista *“presencia de alimentos extraños comprobados durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos cartón, papel, alambre, etc)”*; no obstante, dicho supuesto penalizable resultaría subjetivo, en tanto que no se define que abarcaría el término “etc.”.
- De la penalidad N° 5.5, se aprecia que esta se aplicará, entre otros aspectos, cuando *“el contratista no cambia al personal en caso de falta grave dentro de las 48 horas, excepto existan razones justificables”*; no obstante, dicho supuesto penalizable resultaría subjetivo, en tanto que no se ha establecido un procedimiento específico para determinar la condición de “falta grave” y “razones justificables”

En vista de ello, mediante Carta N°106-2025-UNAJMA/UA, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

1.4

DICE

Los regímenes alimentarios no cuentan con las características organolépticas óptimas según la preparación programada (quemado, crudo, sobrecocción y entre otras)

DEBE DECIR

Los regímenes alimentarios no cuentan con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura) óptimas según la preparación programada (quemado, crudo y sobrecocción)

2.5

DICE

El personal del contratista no hace uso adecuado, no conserva en buen estado los bienes, equipos e infraestructura de la institución.

DEBE DECIR

El personal no conserva en buen estado (quebrado, roto, oxidado, rayado, pintado) las mesas, gamelas, sillas, stand, tarima y coches para traslado de alimentos equipos (lavamanos) e infraestructura de la institución (ambiente: área de alancén, cocina, distribución de alimentos, comedor, vestidores y servicios higiénicos)

3.5

DICE

Mal estado de la ración alimenticia y/o el uso de insumos en mal estado o estado de descomposición.

DEBE DECIR

el uso de insumos (alimentos que se utilizan para la preparación de las raciones) en mal estado (descomposición, malogrado, vencido)

3.7

DICE

No cuenta con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado en cada sede.

DEBE DECIR

No cuenta con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado en cada sede., el botiquín debe contener lo siguiente (alcohol de 96 grados, algodón, aceptil rojo, curitas, gasas, vendas, esparadrapos, paracetamol, aspirina, analgésicos)

3.12

DICE

Presencia de elementos extraños comprobados durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, cartón, papel, alambres, etc.)

DEBE DECIR

Presencia de elementos extraños comprobados durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, cartón, papel, alambres, curita, arete, anillo, plástico.)

5.5

DICE

El contratista no cambia al personal en caso de falta grave dentro de las 48 horas, excepto existan razones justificadas.

DEBE DECIR

El contratista no cambia al personal en caso de falta grave (inasistencia, utilizar palabras soeces, gritar; abandono de trabajo) dentro de las 48 horas, excepto existan razones justificadas (que haya evidencias por que haya faltado ya sea por salud) ”.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el Anexo 11 “Tabla de penalidades” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme al siguiente detalle:

(...)

~~1.4 Los regímenes alimentarios no cuentan con las características organolépticas óptimas según la preparación programada 1.4 (quemado, crudo, sobrecocción y entre otras)~~

Los regímenes alimentarios no cuentan con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura) óptimas según la preparación programada (quemado, crudo y sobrecocción)

(...)

~~2.5 El personal del contratista no hace uso adecuado, no conserva en buen estado los bienes, equipos e infraestructura de la institución.~~

El personal no conserva en buen estado (quebrado, roto, oxidado, rayado, pintado) las mesas, gamelas, sillas, stand, tarima y coches para traslado de alimentos equipos (lavamanos) e infraestructura de la institución (ambiente: área de almacén, cocina, distribución de alimentos, comedor, vestidores y servicios higiénicos)

(...)

~~3.5 Mal estado de la ración alimenticia y/o el uso de insumos en mal estado o estado de descomposición.~~

el uso de insumos (alimentos que se utilizan para la preparación de las raciones) en mal estado (descomposición, malogrado, vencido)

(...)

~~3.7 No cuenta con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado en cada sede.~~

No cuenta con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado en cada sede., el botiquín debe contener lo siguiente (alcohol de 96 grados, algodón, acepitil rojo, curitas, gasas, vendas, esparadrapos, paracetamol, aspirina, analgésicos).

(...)

~~3.12. Presencia de elementos extraños comprobados durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, cartón, papel, alambres, etc.)~~

Presencia de elementos extraños comprobados durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, cartón, papel, alambres, curita, arete, anillo, plástico.)

(...)

~~5.5 El contratista no cambia al personal en caso de falta grave dentro de las 48 horas, excepto existan razones justificadas.~~

El contratista no cambia al personal en caso de falta grave (inasistencia, utilizar palabras soeces, gritar, abandono de trabajo)

dentro de las 48 horas, excepto existan razones justificadas (que haya evidencias por que haya faltado ya sea por salud).
(...)

Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.3 Requisitos para el perfeccionamiento del contrato

De la revisión del numeral 2.3 “Requisitos para Perfeccionar el Contrato” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que se consignó lo siguiente:

“i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado”

Respecto al literal i), cabe indicar que, conforme a lo establecido en el numeral 1.5 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas, el sistema de contratación del presente procedimiento de selección es de “Precios Unitarios”; por lo que, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se realizará la siguiente disposición:

- Se **suprimirá** el literal i) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas “Definitivas”.

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.4 Requisitos para perfeccionar el contrato

De la revisión del numeral 9.1 “Requisitos generales” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“9.1 REQUISITOS GENERALES

El personal que el contratista designe como parte de su equipo debe cumplir con los siguientes requisitos generales:

- *Edad: 18 años, como mínimo*
- *Fotocopia del Documento Nacional de Identidad (Legible)*
- *Carné de sanidad (obligatorio y vigente)*

*Cabe precisar que **los requisitos solicitados para el personal que ejecutará el referido servicio se acreditará para la formalización del***

contrato”.

Al respecto, se observa que se estableció que “(...) los requisitos solicitados para el personal que ejecutará el referido servicio se acreditará para la formalización del contrato”. En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el numeral 2.3 “Requisitos para perfeccionar el contrato” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme al siguiente detalle:

“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

(...)

l) El personal que el contratista designe como parte de su equipo debe cumplir con los siguientes requisitos generales:

- *Edad: 18 años, como mínimo*
- *Fotocopia del Documento Nacional de Identidad (Legible)*
- *Carné de sanidad (obligatorio y vigente)*

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.5 Respecto al reemplazante

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

*“El personal propuesto al momento del contrato deberá permanecer hasta que culmine el mismo. Casos excepcionales y justificables **deberá ser repuesto por otro con el mismo perfil** y su estado de salud debe ser óptimo”*

Asimismo, de la revisión del numeral 10.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

10.2 PERSONAL DEPENDIENTE DEL CONTRATISTA

- Contar con la cantidad de personal necesario para el cumplimiento y atención de calidad de las raciones en ambas sedes
- Presentar el file de cada uno de su personal, debidamente documentado y que acredite el perfil solicitado (acreditar la formación académica, experiencia laboral y certificación médica - carne de sanidad.
- El Contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, Seguro Complementaria de Riesgos, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc.
- El personal propuesto al momento del contrato deberá permanecer hasta que culmine el mismo. Casos excepcionales y/o justificables deberá **acreditar fehacientemente ser de igual o superior condición al personal designado** y de cumplimiento de los requisitos en las bases integradas.
- Deberá contar con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado, así como de un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo deberán ser de 3 Kg) en buen estado de operatividad y vigentes, la recarga es por cuenta y responsabilidad del Concesionario.

Al respecto, se debe tener en cuenta que el reemplazante debe cumplir con el perfil establecido en los Términos de Referencia; y no necesariamente con el mismo perfil del reemplazado; por lo que, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se realizará la siguiente disposición:

- Se **adecuará** del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas “Definitivas”, lo siguiente:

“El personal propuesto al momento del contrato deberá permanecer hasta que culmine el mismo. Casos excepcionales y justificables deberá ser repuesto por otro ~~con el mismo perfil~~ que cumpla con el perfil establecido en los Términos de Referencia, y su estado de salud debe ser óptimo”

- Se **suprimirá** del numeral 10.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas “Definitivas”, lo siguiente:

“El personal propuesto al momento del contrato deberá permanecer hasta que culmine el mismo. Casos excepcionales y/o justificables deberá ~~acreditar fehacientemente ser de igual o superior condición al personal designado y~~ de cumplimiento de los requisitos en las bases integradas”.

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.6 Respetto a la Formación Académica

De la revisión del numeral 9.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

Chef/Maestro de Cocina	04	Conocimientos técnicos en gastronomía o técnicas culinarias con mínimo de 2 ½ años de formación, con certificados reconocidos por el Ministerio de Educación. Experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias.	Preparar las raciones alimenticias en coordinación con la nutricionista del contratista. Supervisar y/o ejecutar todas las preparaciones que se realicen en el centro de producción y en la sede correspondiente.
------------------------	----	--	--

Asimismo, de la revisión del acápite B.1 - Formación Académica- del numeral 3.2 del Capítulo III de las Bases integradas se observa lo siguiente:

B	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	Requisitos:
	NUTRICIONISTA:
	- (02) Licenciado (a) en Nutrición, colegiado (a) y habilitado (a)
	COCINERO O CHEF:
	- (04) Técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef, con Título y/o certificados reconocidos por el Ministerio de Educación.

Al respecto se observa que existirían incongruencias en ambos extremos. En vista de ello, mediante Carta N°106-2025-UNAJMA/UA, la Entidad señaló lo siguiente:

“4. RESPECTO AL PERFIL DEL PERSONAL DEL NUMERAL 9.2 DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA. CHEF/MAESTRO DE COCINA

DICE

Conocimientos técnicos en gastronomía o técnicas culinarias con mínimo de 2 ½ años de formación, con certificados reconocidos por el Ministerio de Educación.

Experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias.

DEBE DECIR

04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef, con una experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores

institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias.

5. *RESPECTO AL 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN NUMERAL
B.2 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE:*

DICE

*04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef,
con una experiencia mínima de dos (02) año como cocinero en general*

DEBE DECIR

***04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef** con una experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias”.*

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

- Se **adecuará** el numeral 9.2 del numeral 3.1 y el acápite B.1 - Formación Académica- del numeral 3.2; ambos del Capítulo III de las Bases integradas “Definitivas”, conforme a lo siguiente:

“9.2 PERFIL DEL PERSONAL

- *Conocimientos técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef (...)*

(...)

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

B.1 Formación Académica

Requisitos:

(...)

COCINERO O CHEF

- *04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef (...)*

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.7 Respecto a la experiencia del personal clave

De la revisión del numeral 9.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

DESCRIPCION DEL PUESTO	CANTIDAD	FORMACION ACADEMICA / EXPERIENCIA	FUNCIONES
Nutricionista	02	Formación Académica: Profesional titulado en Nutrición. Perteneciente al Colegio de Nutricionistas del Perú. Habilitación vigente. Experiencia mínima de un (01) año en la elaboración de menús y/o en la supervisión de servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales.	Supervisión y monitoreo de todo el servicio Reportar el consumo diario y mensual de las raciones. Controlar la producción, procesos, distribución y entrega de alimentos. Supervisión del control de calidad e inocuidad alimentaria Elaborar la programación del menú. Verificar la calidad, cantidad de los insumos y de todas las etapas de la cadena alimentaria de producción, hasta la entrega de las raciones en el Comedor Universitario.
Chef/Maestro de Cocina	04	Conocimientos técnicos en gastronomía o técnicas culinarias con mínimo de 2 ½ años de formación, con certificados reconocidos por el Ministerio de Educación. Experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias.	Preparar las raciones alimenticias en coordinación con la nutricionista del contratista. Supervisar y/o ejecutar todas las preparaciones que se realicen en el centro de producción y en la sede correspondiente.

Asimismo, de la revisión del acápite B.2 - Experiencia del personal clave- del numeral 3.2 del Capítulo III de las Bases integradas se observa lo siguiente:

Requisitos:
02 nutricionista colegiadas y habilitada, con una experiencia mínima de un (1) año, como nutricionista en servicios alimentarios.
04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef, con una experiencia mínima de dos (02) año como cocinero en general.

Al respecto se observa que existirían incongruencias en ambos extremos. En vista de ello, mediante Carta N°106-2025-UNAJMA/UA, la Entidad señaló lo siguiente:

“2. RESPECTO AL PERFIL DEL PERSONAL DEL NUMERAL 9.2 DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

NUTRICIONISTA

DICE

Formación Académica: Profesional titulado en Nutrición. Perteneciente al Colegio de Nutricionistas del Perú. Habilitación vigente. Experiencia mínima de un (01) año en la elaboración de menús y/o en la supervisión de servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales

DEBE DECIR

02 nutricionista colegiadas y habilitada, con una experiencia mínima de un (1) año, como nutricionista en la elaboración de menús y/o en la supervisión de servicios de alimentación colectiva en comedores institucionales (impe, universidades, hospitales, colegios y escuelas), el mismo que se contabilizara a partir de la obtención del título profesional.

3. RESPECTO AL 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN NUMERAL B.2 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE:

DICE

02 nutricionista colegiadas y habilitada, con una experiencia mínima de un (1) año, como nutricionista en servicios alimentarios.

DEBE DECIR

02 nutricionista colegiadas y habilitada, con una experiencia mínima de un (1) año, como nutricionista en la elaboración de menús y/o en la supervisión de servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales (impe, universidades, hospitales, colegios y escuelas), el mismo que se contabilizara a partir de la obtención del título profesional.

4. RESPECTO AL PERFIL DEL PERSONAL DEL NUMERAL 9.2 DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA. CHEF/MAESTRO DE COCINA

DICE

Conocimientos técnicos en gastronomía o técnicas culinarias con mínimo de 2 ½ años de formación, con certificados reconocidos por el Ministerio de Educación.

Experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por

cantidades superiores a 200 raciones diarias.

DEBE DECIR

04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef, con una experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias.

*5. RESPECTO AL 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN
NUMERAL B.2 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE:*

DICE

04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef, con una experiencia mínima de dos (02) año como cocinero en general

DEBE DECIR

04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef, con una experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias.

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

- Se **adecuará** el numeral 9.2 del numeral 3.1 y el acápite B.2 - Experiencia del personal clave- del numeral 3.2; ambos del Capítulo III de las Bases integradas “Definitivas”, conforme a lo siguiente:

“3.1

9.2 PERFIL DEL PERSONAL

EXPERIENCIA

NUTRICIONISTA

- (...)

Experiencia mínima de un (1) año, como nutricionista en la elaboración de menús y/o en la supervisión de servicios de alimentación colectiva en comedores institucionales (impe, universidades, hospitales, colegios y escuelas), el mismo que se

contabilizará a partir de la obtención del título profesional.

CHEF/ MAESTRO DE COCINA

- *Experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias.*

(...)

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

C. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

NUTRICIONISTA

Requisitos:

- *02 nutricionistas con experiencia mínima de un (1) año, como nutricionista en la elaboración de menús y/o en la supervisión de servicios de alimentación colectiva en comedores institucionales (impe, universidades, hospitales, colegios y escuelas), el mismo que se contabilizará a partir de la obtención del título profesional.*

COCINERO O CHEF

- *04 técnicos en gastronomía y/o arte culinario y/o técnico en cocina o chef, con una experiencia mínima de dos (02) años como cocinero, chef o maestro de cocina en servicios de alimentación colectiva o comedores institucionales o restaurantes, con una preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones diarias.*

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.8 Respecto a la colegiatura y habilitación

De la revisión del acápite B.1 - Formación académica- del numeral 3.2 del Capítulo III de las Bases integradas, se observa lo siguiente:

B	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	Requisitos:
	NUTRICIONISTA:
	- (02) Licenciado (a) en Nutrición colegiado (a) y habilitado (a)
	COCINERO O CHEF:

Como se aprecia, la Entidad ha precisado que la colegiatura y habilitación profesional se presentará como requisito de calificación; sin embargo, dicho requisito en dicha oportunidad resulta excesivo, y, por el contrario, lo razonable es que la colegiatura y habilitación profesional se presenten para el inicio efectivo del servicio.

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

- Se **suprimirá** el término “*colegiado (a) y habilitado (a)*” del acápite B.1 - Formación académica- del numeral 3.2 del Capítulo III de las Bases integradas.
- **Se deberá tener en cuenta⁵** que la colegiatura y habilitación se presentarán para el inicio efectivo del servicio.

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.9 Plazo de prestación del servicio

De la revisión del numeral 1.8 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases integradas, se observa lo siguiente:

<p>1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en 53 días académicos para el semestre 2025 – I y 53 días académicos para el semestre 2025 – II, el plazo establecido en EL NUMERAL 15 DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DE</p>
--

Al respecto, mediante Carta N°106-2025-UNAJMA/UA, la Entidad señaló lo siguiente:

“RESPECTO AL PLAZO DE EJECUCIÓN SE TOMARÁ EN CUENTA DÍAS ACADÉMICOS ES POR QUE CONSIDERA LOS DÍAS DE LUNES A VIERNES.”

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

⁵ Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación en las Bases Integradas definitivas.

- Se **deberá tener en cuenta que**⁶, días académicos, se refiere a que el plazo de ejecución será prestado de lunes a viernes.

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

4. CONCLUSIONES

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

- 4.1 Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento⁷.
- 4.2 Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por este Organismo Técnico Especializado 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 este Organismo Técnico Especializado, 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 Reglamento⁸.
- 4.4 Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 12 de mayo de 2025

Código: 6.1; 22.1.

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

⁷ Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

⁸ Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF.