

## PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código : 20608728237

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

Fecha de envío : 27/02/2025

Hora de envío : 21:07:42

### Observación: Nro. 1

#### Consulta/Observación:

En la DOCUMENTACION DE PRESENTACION FACULTATIVA, se ha establecido que Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7). En relación a ello, solicitamos al comité se sirva SUPRIMIR dicho extremo ya que el lugar donde se prestara el servicio (CHOTA), no esta exonerado del IGV, por tanto, la información brindada podría causar confusión al momento de presentar sus ofertas a los potenciales postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2 Literal: 2.2 Página: 16

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

Principio de transparencia

#### Análisis respecto de la consulta u observación:

se acoge observación, se suprimirá dicho anexo en las bases integradas.

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

se suprimirá lo observado.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

Según lo establecido en las bases administrativas del procedimiento de selección, se ha descrito en el numeral 2.3 ¿ REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO, entre otros documentos en el literal i) DETALLE DE LOS PRECIOS UNITARIOS DEL PRECIO OFERTADO; asimismo como pie de página de dicho literal se ha establecido que dicho requisito se presentara solo cuando la contratación se realice bajo la modalidad de contratación a SUMA ALZADA; En razón a ello, solicitamos al comité de selección se sirva suprimir dicho requisito para perfeccionar el contrato toda vez que el presente procedimiento de selección está convocado bajo el sistema de contratación a PRECIOS UNITARIOS.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2 Literal: 2.3 Página: 17

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

Principio de transparencia.

Análisis respecto de la consulta u observación:

se acoge observación, se suprimirá dicho literal en las bases integradas.

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

se suprimirá lo solicitado.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

en el literal n) CERTIFICACION PGH DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE BRINDARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA (¿) En relación a ello, solicitamos al comité de selección se sirva SUPRIMIR dicho requerimiento, ya que dicho PGH debe ser tramitado antes de la presentación de ofertas para poder ser obtenido, ya que el MINSA Y/O DIRESA Y/O DIGESA, tardan aproximadamente 60 días hábiles para emitir dicha certificación y ello siempre que el local y la documentación cumpla con todas las condiciones y formalidades; sumado a ello el costo de tramitación de dicha certificación es sumamente elevado y considerando que cuando participamos tenemos solo una expectativa de ganar mas no la certeza, ello generaría un costo y tramitación excesiva en el presente procedimiento. En ese sentido se solicita SUPRIMIR dicho requerimiento por afectar la competencia en el presente procedimiento ya que la única empresa que cumpliría con dicho requerimiento seria la que por muchos años viene brindando el servicio en favor de dicha universidad y el mismo ya estaría preparado con dicha certificación. Finalmente, de no acoger la presente observación, será motivo de elevación al OSCE para que con mayor criterio sea quien resuelva.

Acápite de las bases : Sección: Específico Numeral: 2 Literal: 2.3 Página: 17

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

Principio de competencia

Análisis respecto de la consulta u observación:

"Por lo que respecta a la Certificación PGH establece según corresponda:

¿ La Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, ¿Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines¿. Donde se establece 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 las diferentes fases de la cadena alimentaria en los restaurantes y servicios afines, incluyendo a los consumidores. En su capítulo 6 DISPOSICIONES ESPECIFICAS: En el artículo 6.7. DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada establecimiento.

Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un establecimiento la cual se mantendrá con un plazo de vigencia de un (01) año, siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por los cuales le fue otorgada. Asimismo, puede reconocer la certificación sanitaria emitida por otras entidades públicas o privadas que la otorguen.

¿ La Resolución Ministerial NTS°157-2021/MINSA que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, ¿Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva¿. Donde se establece 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. En su capítulo 6 DISPOSICIONES ESPECIFICAS: En el artículo 6.6. DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PGH Los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos de BPM y PHS con los detalles propios de cada servicio de Alimentación.

La certificación sanitaria de PGH tendrá una vigencia de hasta dos (2) años siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por los cuales le fue otorgada, y de realizar cualquier modificación en el proceso, esta debe ser comunicada a la autoridad que le otorgo la autorización, con fines de verificación.

Por lo cual no se acoge la observación aclarando que es responsabilidad del postor contar con los documentos sanitarios correspondientes solicitados en el marco de cumplimiento de la Norma NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA y/o NTS°157-021/MINSA según corresponda. Por tal al no cumplir con ello se estaría atentando contra la salud pública de la población y en nuestro caso de nuestros estudiantes beneficiarios del comedor universitario, siendo que al estar dedicados al rubro de alimentos son principios que deberían primar

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA
Nomenclatura :	CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

	Específico	2	2.3	17
<b>Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):</b>				
Principio de competencia				
<b>Análisis respecto de la consulta u observación:</b>				
y todo establecimiento dedicado a ello debería tener dicha certificación vigente y en práctica.				
"				
<b>Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:</b>				
ninguna.				

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

**Observación: Nro. 4**

**Consulta/Observación:**

Según lo establecido en las bases administrativas del procedimiento de selección, se ha descrito en el numeral 2.3 ¿ REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO, entre otros documentos en el literal p) SE ESTA SOLICITANDO LA DOCUMENTACION DEL PERSONAL NO CLAVE y en el literal q) SE SOLICITA LA DOCUMENTACION DE TODO EL PERSONAL. En relación a ello, solicitamos al comité aclarar dicho extremo, ya que por un lado exige la documentación del personal NO CLAVE, por otro exige la documentación del TODO el personal, entendiendo que nuevamente se tendría que presentar la documentación del personal NO CLAVE; en ese sentido, solicitamos al comité se selección sea CLARO con lo requerido en los documentos para perfeccionar el contrato, lo contrario implicaría que ante una eventual perdida de la buena pro por no firmar contrato, se tenga que impugnar el proceso ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

**Acápite de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** 2    **Literal:** 2.3    **Página:** 17

**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, se aclara que:

Según literal p) Documentación requerida para el personal no clave, donde se pueda evidenciar mínimamente el cumplimiento de los requisitos mínimos de acuerdo al numeral 10.1 del Capítulo III Requerimiento, se requiere acreditar de su personal no clave (ayudantes de Cocina, trabajadores de limpieza y recepcionista o controlador de asistencia) su Profesión u ocupación, experiencia laboral y Capacitaciones según detalle el numeral indicado.

Según literal q) Documentación requerida para todo su personal, donde se puedan evidenciar los certificados médicos acompañado de análisis clínicos de descarte de: hepatitis A, parasitosis, salmonelosis (considerar coprocultivo para salmonella) en originales. De acuerdo al numeral 10.8 del Capítulo III Requerimiento, acreditando el estado de salud de todo su personal tanto clave y no clave.

"

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

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código : 20608728237

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

Fecha de envío : 27/02/2025

Hora de envío : 21:07:42

**Observación: Nro. 5**

**Consulta/Observación:**

Según lo establecido en las bases administrativas del procedimiento de selección, se ha descrito en el numeral 2.4 ¿ FORMA DE PAGO, cuál será la forma de pago y los documentos que sustentan las condiciones mínimas para el pago de la contraprestación. En relación a ello se ha establecido que se presente entre otros documentos a la ORDEN DE SERVICIO, sin embargo, de su verificación se puede apreciar una DUPLICIDAD, ya que se tendrían que presentar 2 ordenes de servicio y bien es sabido que solo existiría una por cada periodo, por lo que se solicita se suprima una de ellas, salvo mejor explicación del comité de selección.

**Acápite de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** 2    **Literal:** 2.5    **Página:** 19

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

Principio de transparencia.

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

se acoge observación, se suprimirá lo solicitado en las bases integradas.

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

se suprimirá.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

**Observación: Nro. 6**

**Consulta/Observación:**

Según lo establecido en las bases administrativas del procedimiento de selección, y en especial en los Términos de Referencia, se puede apreciar que se ha consignado la CANTIDAD DE ALIMENTOS POR RACION DIARIA POR MENU SEGÚN LA VARIABILIDAD; Así se puede desprender que se han considerado los principales alimentos a ser considerados para la preparación de las raciones alimenticias, las mismas que están expresadas en GRAMOS, así por ejemplo tenemos que la ración debe estar compuesta por: AZUCAR 40 gramos, PAPA 320 gramos, AVENA 320 gramos, PASTA 350 gramos, ARROZ 350 gramos entre OTROS productos a ser usados en una ración alimenticia. Sobre el particular, mi representada labora en el rubro de servicios de alimentación hace más de 4 años y trabaja con personal NUTRICIONISTAS que monitorean las KILOCALORIAS a ser consumidas por los beneficiarios; asimismo, la OMS recomienda que la cantidad de KILOCALORIAS que una persona debe consumir son 2,200.00 por día, y para el caso concreto solo con el hecho de brindar 350 gramos de arroz implicaría brindar mas de 1,000.00 kilocalorías con solo un insumo, adicionado los demás componentes harían un total de mas de 4,000.00 kilocalorías por día, lo que implicaría un grave riesgo para que puedan contraer enfermedades (OBESIDAD) los alumnos de dicha universidad, en nuestra condición se desconoce si dicha Universidad cuenta con NUTRICIONISTA que haya participado en la elaboración de dichos cuadros de alimentos, pero lo descrito allí implica un grave riesgo para los beneficiarios, por lo que se solicita al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria y preferentemente con un profesional competente se sirvan modificar dicho cuadro y solicitar una ración compuesta con cantidades de insumos acordes a la normativa específica en alimentación.

**Acápite de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** 8    **Literal:** 8.3    **Página:** 25

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

Principio de transparencia.

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

"No se acoge la observación, se precisa frente a lo indicado que la población que contamos es una población joven considerado en el rango de adolescentes mayores según la OMS y que en especial tiene una actividad física de moderada a alta, a su vez son de procedencia de zona rural por lo cual incrementa la ingesta de kilocalorías día siendo alrededor de 3000 kcal/día.

A su vez según la actividad física moderada se establece una ingesta de 2200 a 3400 kcal/día y si hablamos de actividad física intensa de 2500 a 3900 kcal/día, todo ello basándose en las propuestas de la FAO/OMS/UNU considerando la TMB x NAF, y en otros casos contando con población gestante y/o lactante que tienen que tener según su edad y condición de mujer una ingesta adicional de KCAL en los diferentes trimestres y/o meses.

A su vez se menciona que el arroz pilado aquel que es descascarado y blanqueado en un molino, y está listo para ser vendido y consumido según las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 100 gr. de arroz pilado o pulido cocido aporta 115 kcal por lo cual 350 gr se está hablando de un aporte de 402.5 kcal siendo irreal el cálculo realizado de 1000 kilocalorías como refiere, siendo que los TDR han sido elaborados considerando lo establecido por las normativas Sanitarias y Nutricionales según los organismos reguladores.

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

ninguna.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

**Observación: Nro. 7**

**Consulta/Observación:**

Según lo establecido en las bases administrativas del procedimiento de selección, y en especial en los Términos de Referencia, se puede apreciar que se ha consignado la CANTIDAD DE ALIMENTOS POR RACION DIARIA POR MENU SEGÚN LA VARIABILIDAD; Así se puede desprender que se han considerado los principales alimentos a ser considerados para la preparación de las raciones alimenticias, por ejemplo tenemos que en FRUTAS (naranja, mandarina, durazno, manzana. etc.) se ha considerado un peso de 200 a 300 gramos, en relación a ello, como conocedores de la prestación de servicios de alimentación a diferentes entidades del sector público, conocemos y sabemos que casi ninguna FRUTA llega a pesas mas de 200 gramos, y no entendemos cómo podrían solicitar una fruta por ejemplo de 300 gramos, al respecto es correspondiente precisar que las frutas generalmente su peso oscilan entre 150 y 180 gramos, por lo que se solicita se ciñan al principio de realidad.

**Acápite de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** 8    **Literal:** 8.3    **Página:** 25

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

Principio de transparencia.

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

El peso de una fruta depende de la cantidad de agua y materia seca que acumule, lo cual está relacionado con su crecimiento y la humedad. La calidad de una fruta se determina por sus características sensoriales, nutricionales e inocuidad (Productos de calidad superior: SELECCIONADOS, ósea de buenos tamaños de acuerdo a la fruta. Las frutas deben estar libres de magulladuras, putrefacción hídrica o bacteriana o que haya alcanzado su madurez fisiológica. La fruta ofrecida debe ser variada (naranjas, chirimoya, tunas, kiwi, plátano, manzanas, mango, granadilla, pera, uvas con pepa y sin pepa, mandarina, piñas, duraznos, higos, fresas, sandia y otros, teniendo especial cuidado de ofrecer variedad de amplia aceptación, calidad y clasificadas. Los tamaños se deben comparar con las mejores que se ofrecen en el mercado según lo solicitado en el TDR). Pero se ha visto en las experiencias con proveedores anteriores en la ejecución del servicio ante la flexibilidad dada sobre el tema del peso se ha presentada una fruta de calidad media hacia abajo y escudándose en el peso ha sido la mayor dificultad de control del área usuaria por lo que se sabe que en el mercado existe frutas con pesos superiores y cuando hablamos de una porción según el tipo de fruta tales como frutos pequeños sueltos ya sea fresas uvas u otros. Por tal según La Organización Mundial de la Salud (OMS) sugiere comer al menos 400 gramos de frutas y verduras diariamente, lo que es el equivalente a cinco raciones entre frutas y verduras mínimo, por lo que se precisa que en el día es la única ingesta de fruta que realizan nuestra población salvo en algunas consideraciones en el desayuno. Por tal no se acoge la observación siendo que el peso de la fruta varía según el tipo de fruta. A su vez se le refiere que en la parte especifica en el TDR sobre la fruta es especifico brindada en el almuerzo debe tener un peso aproximado de 180 a 230 gramos, siendo que son pesos que existen en el mercado como ejemplo detallamos el de algunas frutas en el mercado: Melocotón: 1 unidad mediana 170 gr, Melón: 2 tajadas finas 300 gr, Cerezas: 12-15 piezas 180 gr, Membrillo: 1 pieza mediana 180 gr, Chirimoyas: 1 pieza 200 gr, Naranjas: 1 unidad grande 200 gr, Ciruelas: 4 piezas 200 gr, Plátano: 180 gr 1 pieza, Manzana 1 unidad mediana 200 gr., entre otras.

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



Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

Observación: Nro. 8

Consulta/Observación:

Según lo establecido en las bases administrativas del procedimiento de selección, y en especial en los Términos de Referencia, se puede apreciar que se ha considerado la PROGRAMACION DE MENUS PARA LAS PRIMERAS DOS SEMANAS DE PRESTACION DEL SERVICIO, además en la parte inferior se ha establecido el SUPUESTO APORTE CALORICO DIARIO; en relación a ello debemos precisar que nuestra área técnica ha realizado la dosificación de dichas raciones alimenticias de conformidad a dicha programación y a la CANTIDAD DE ALIMENTOS POR RACION DIARIA POR MENU SEGÚN LA VARIABILIDAD; sin embargo contrariamente a lo descrito en los TDR y la cantidad de aporte calórico total diario, se ha obtenido promedios superiores a las 4,000.00 kcal por día, por lo que se solicita al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria y su profesional competente se sirvan publicar conjuntamente con las bases la dosificación realizada a dichas programaciones, ello sin perjuicio de dejar establecido que la OMS ha señalado un limite de consumo de kcal por día.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 8 Literal: 8.3 Página: 28

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

Principio de transparencia.

Análisis respecto de la consulta u observación:

No se acoge la observación, siendo que los cálculos de aporte calórico han sido elaborados en base a las tablas de composición de Alimentos y calculados en debido momento para la programación general no siendo necesario la publicación dosificada no siendo una receta de preparación del menú del día sino la planificación de los menús a ser brindados la primera y segunda semana para una proporción de las características culinarias apegadas a las costumbres de la zona.

A demás viendo un claro desconocimiento de la composición y cálculo del aporte calórico de los alimentos tal como es en su estimación del aporte de 350 gr. de arroz. Se refiere que al momento de la ejecución se estará coordinando con el personal clave encargado y a su vez que solo es la planificación de dos semanas a posterior se estarán elaborando las siguientes semanas en coordinación con la Nutricionista que proponga el postor.

Sin más se detalla la DOSIFICACIÓN Y APORTE CALÓRICO DEL DÍA LUNES DE LA PROGRAMACIÓN DE MENÚS DE LA SEMANA 01 COMO PRECISIÓN REFERENCIAL DEL CALCULO REALIZADO, siendo que los TDR han sido elaborados considerando lo establecido por las normativas Sanitarias y Nutricionales según los organismos reguladores.

ESTIMADO DEL APORTE CALÓRICO Y DOSIFICACIÓN DE DESAYUNO:

1. Avena con manzana (1 taza servida, aprox. 250 ml)  
Avena (30 g o 3 cdas) ¿ 120 kcal  
Leche (200 ml) ¿ 130 kcal (entera) / 90 kcal (deslactosada)  
Manzana (media, 75 g) ¿ 40 kcal  
Azúcar (opcional, 1 cdita) ¿ 20 kcal  
Total: 310 kcal aprox.
2. Caldo verde con queso y huevo (1 plato, 300 ml aprox.)  
Caldo de verduras ¿ 40 kcal  
Papas (1 mediana, 100 g) ¿ 90 kcal  
Hojas verdes (espinaca, acelga, etc.) ¿ 15 kcal  
Queso (30 g, tipo fresco) ¿ 75 kcal  
Huevo (1 unidad, 50 g) ¿ 70 kcal  
Total: 290 kcal aprox.
3. Jugo de papaya (1 vaso, 250 ml)  
Papaya (150 g, aprox. 1 taza) ¿ 60 kcal  
Agua o leche ¿ 0-90 kcal (según preparación)

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA
Nomenclatura :	CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Específico	8	8.3	28
------------	---	-----	----

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

Principio de transparencia.

#### Análisis respecto de la consulta u observación:

Azúcar (opcional, 1 cdita) ¿ 20 kcal

Total: 60-170 kcal

4. Dos panes con jamonada (Pan francés o similar, 2 unidades con 40 g de jamonada)

Pan (2 unidades, 100 g total) ¿ 280 kcal

Jamonada (40 g, 2 rebanadas) ¿ 100 kcal

Total: 380 kcal aprox.

#### RESUMEN DEL APOORTE CALÓRICO TOTAL DESAYUNO:

¿ Avena con manzana: 310 kcal

¿ Caldo verde con queso y huevo: 290 kcal

¿ Jugo de papaya: 60-170 kcal

¿ Dos panes con jamonada: 380 kcal

¿¿ Total estimado: 1,040 - 1,150 kcal

#### DOSAJE Y APOORTE CALÓRICO ESTIMADO DEL ALMUERZO:

1. Sopa de sémola (1 plato, 300 ml aprox.)

Caldo de verduras o carne ¿ 40 kcal

Sémola (30 g o 2 cdas) ¿ 110 kcal

Papa (1 pequeña, 50 g) ¿ 45 kcal

Zanahoria (30 g, en cubos) ¿ 15 kcal

Total: 210 kcal aprox.

2. Seco de res con arroz y frejol blanco (1 porción estándar)

Seco de res (150 g de carne, guiso con culantro y aderezos)

Carne de res (150 g, guisada) ¿ 200 kcal

Aceite (10 ml, 1 cda) ¿ 80 kcal

Aderezo (cebolla, ajo, culantro, ají amarillo) ¿ 30 kcal

Acompañamiento:

Arroz (300 g, aprox. cocido) ¿ 320 kcal

Frejol blanco (100 g, aprox. 1/2 taza cocida) ¿ 120 kcal

Total (seco + arroz + frejol): 750 kcal aprox.

3. Zarza peruana (ensalada de cebolla, tomate, culantro, limón, ají, sal)

Cebolla (50 g, aprox. 1/4 de unidad) ¿ 20 kcal

Tomate (50 g, 1/2 unidad pequeña) ¿ 10 kcal

Aceite (5 ml, 1 cdita) ¿ 45 kcal

Aliños (limón, sal, ají, culantro) ¿ 5 kcal

Total: 80 kcal aprox.

4. Naranja (1 unidad, 170 g aprox.)

Total: 70 kcal

5. Refresco de maracuyá (1 vaso, 250 ml, con azúcar)

Pulpa de maracuyá (50 ml, aprox. 1/4 taza) ¿ 25 kcal

Azúcar (10 g, 2 cditas) ¿ 30 kcal

Total: 55 kcal aprox.

#### RESUMEN DEL APOORTE CALÓRICO TOTAL ALMUERZO:

¿ Sopa de sémola: 210 kcal

¿ Seco de res con arroz y frejol blanco: 750 kcal

¿ Zarza peruana: 80 kcal

¿ Naranja: 70 kcal

¿ Refresco de maracuyá: 55 kcal

¿¿ Total estimado: 1,165 kcal aprox.

#### DOSAJE Y APOORTE CALÓRICO ESTIMADO DE CENA:

1. Olluquito con carne de cerdo y arroz (1 porción estándar)

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Específico	8	8.3	28
------------	---	-----	----

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

Principio de transparencia.

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

Olluquito con carne de cerdo (1 plato):  
 Olluco (150 g, en tiras) ¿ 65 kcal  
 Carne de cerdo (100 g, guisada) ¿ 280 kcal  
 Aceite (10 ml, 1 cda) ¿ 90 kcal  
 Aderezo (cebolla, ajo, ají, tomate, etc.) ¿ 30 kcal  
 Acompañamiento:  
 Arroz blanco (230 g, aprox. cocido) ¿ 200 kcal  
 Total (olluquito con arroz): 665 kcal aprox.  
 2. Postre: Compota de piña (1 porción, 150 ml)  
 Piña (100 g, cocida) ¿ 40.5 kcal  
 Azúcar (10 g, 2 cditas) ¿ 30 kcal  
 Maicena (5 g, 1 cedita, opcional para espesar) ¿ 15 kcal  
 Total: 85.5 kcal aprox.  
 3. Infusión de anís (1 taza, 250 ml)  
 Agua y anís en grano ¿ 0 kcal  
 Azúcar (opcional, 5 g, 1 cedita) ¿ 15 kcal  
 Total: 0-15 kcal

**RESUMEN DEL APOORTE CALÓRICO TOTAL CENA:**

¿ Olluquito con carne de cerdo y arroz: 665 kcal  
 ¿ Compota de piña: 85.5. kcal  
 ¿ Infusión de anís: 0-15 kcal  
 ¿¿ Total estimado: 750.5 ¿ 765.5 kcal aprox.

**RESUMEN DEL APOORTE CALÓRICO DÍA:**

¿ Desayuno: 1,040 - 1,150 kcal  
 ¿ Almuerzo: 1,165 kcal aprox.  
 ¿ Cena: 750.5 ¿ 765.5 kcal aprox.  
 ¿¿ Total estimado: 2,955.5 ¿ 3,080.50 kcal aprox.

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

ninguna.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código : 20608728237

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

Fecha de envío : 27/02/2025

Hora de envío : 21:07:42

**Observación: Nro. 9**

**Consulta/Observación:**

En el literal e) se esta solicitando que el PROVEEDOR deberá contar con CERTIFICACION PGH del establecimiento donde se brindara el servicio de alimentación colectiva (comedor universitario), de ser un restaurante o servicios afines deber ser emitido por autoridad sanitaria en correspondencia a la NTS N° 142-MINSA, entre otros aspectos; asimismo se ha solicitado que dicha certificación deba ser presentada a la firma de contrato. En relación a ello, como ya se ha explicado anteriormente dicho requerimiento RESULTA SER EXCESIVO para las empresas que deseemos participar en dicho procedimiento ya que para que ello suceda previamente habríamos tenido que solicitar e implementar dicha certificación. En ese sentido se sugiere al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria SOLICITEN DICHA CERTIFICACION AL CONTRATISTA y se le brinde un plazo razonable de 60 días calendarios para que implemente dicha certificación, la misma que debe evitar peculiaridades como ACOGERSE A DETERMINADA NORMA O DEPENDIENDO SI ES RESTAURANTE O SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA, lo que corresponde debe ser solicitar CERTIFICACION PGH AL CONTRATISTA indistintamente de si es un restaurante o un servicio de alimentación colectiva.

**Acápite de las bases :** Sección: Especifico      **Numeral:** 11      **Literal:** 11.1      **Página:** 45

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

Principio de competencia.

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

"Por lo que respecta a la Certificación PGH establece según corresponda:

¿ La Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, ¿Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines¿. Donde se establece 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 las diferentes fases de la cadena alimentaria en los restaurantes y servicios afines, incluyendo a los consumidores. En su capítulo 6 DISPOSICIONES ESPECIFICAS: En el artículo 6.7. DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada establecimiento.

Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un establecimiento la cual se mantendrá con un plazo de vigencia de un (01) año, siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por los cuales le fue otorgada. Asimismo, puede reconocer la certificación sanitaria emitida por otras entidades públicas o privadas que la otorguen.

¿ La Resolución Ministerial NTS°157-2021/MINSA que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, ¿Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva¿. Donde se establece 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. En su capítulo 6 DISPOSICIONES ESPECIFICAS: En el artículo 6.6. DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PGH Los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos de BPM y PHS con los detalles propios de cada servicio de Alimentación.

La certificación sanitaria de PGH tendrá una vigencia de hasta dos (2) años siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por los cuales le fue otorgada, y de realizar cualquier modificación en el proceso, esta debe ser comunicada a la autoridad que le otorgo la autorización, con fines de verificación.

Por lo cual no se acoge la observación aclarando que es responsabilidad del postor contar con los documentos sanitarios correspondientes solicitados en el marco de cumplimiento de la Norma NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA y/o NTS°157-021/MINSA según corresponda. Por tal al no cumplir con ello se estaría atentando contra la salud pública de la población y en nuestro caso de nuestros estudiantes beneficiarios del

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA
Nomenclatura :	CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1
Nro. de convocatoria :	1
Objeto de contratación :	Servicio
Descripción del objeto :	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

	Específico	11	11.1	45
--	------------	----	------	----

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

Principio de competencia.

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

comedor universitario, siendo que al estar dedicados al rubro de alimentos son principios que deberían primar y todo establecimiento dedicado a ello debería tener dicha certificación vigente y en práctica. Adicional a ello se aclara que la presentación de dicho certificado es para la presentación de documentos para la firma de contrato.

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

ninguna.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

**Observación: Nro. 10**

**Consulta/Observación:**

Según lo establecido en las bases administrativas del procedimiento de selección, y en especial en los Términos de Referencia, se puede apreciar que se en el literal f) se ha solicitado que el CONTRATISTA, PRESENTARA LA VAJILLA Y EL MOBILIARIO UNA VEZ QUE SE HAYA GANADO LA BUENA PRO, En relación a ello, hacemos de conocimiento que no resultaría razonable que se le exija al ganador de la BUENA PRO la presentación del menaje y mobiliario, toda vez que aun NO SERIA CONTRATISTA y en el peor de los casos podría haber recursos impugnativos que dejen sin efecto dicha buena pro, por lo que solicitar el menaje y mobiliario antes de que haya sido contratado el servicio implicaría un despropósito.

**Acápite de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** 11    **Literal:** 11.3    **Página:** 46

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

Principio de transparencia.

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

No se acoge la Observación, se aclara que tal descripción considerada en los términos de referencia, son presentados para sustentar el EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO y este debe ser acreditado con una Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. y/o una Declaración Jurada del menaje solicitado. Y la verificación de estos se estará haciendo para el inicio de la prestación del servicio, ello supone después de la firma del contrato respectivo según corresponda.

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

ninguna.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

**Observación: Nro. 11**

**Consulta/Observación:**

Se esta solicitando como requisito de calificación al factor HABILITACION, A los documentos consistentes en: INSCRIPCION EN EL RNP, FICHA RUC, LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO, CERTIFICADO DE AUTORIZACION DE DEFENZA CIVIL. En relación a dichos requisitos de habilitación hacemos de conocimiento que dichos documentos NO CONSTITUYEN HABILITACION ALGUNA, por lo que se solicita sean SUPRIMIDOS. Al respecto corresponde precisar que en reiterada jurisprudencia el Tribunal de Contrataciones del Estado ha establecido que la habilitación esta relacionada a la capacidad legal (autorización) que deben tener una empresa para desarrollar una actividad económica, así como ejemplo se cita a las empresas que brindan seguridad quien autoriza es SUCAMEC, a las empresas que venden o comercializan medicamentos autoriza el MINSA, pero para el caso concreto la CONSTANCIA RNP o la FICHA RUC, o la LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO no autoriza a brindar servicios de alimentación, ya que normalmente se puede brindar dicho servicio sin esos documentos. En ese sentido se solicita se suprima dicho requisito de habilitación por atentar contra la normativa.

**Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 3.2 Página: 54**

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

Principio de transparencia.

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

se acoge parcialmente a la observación realizada. Se suprimira los requisitos de ficha RUC e inscripción a el RNP en las bases integradas. De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado. por consiguiente la licencia de funcionamiento y el certificado de defensa civil constituye documentos que acreditan que el contratista se dedica y/o tiene autorización para brindar el servicio de alimentación.

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

se suprimirá parcialmente lo solicitado.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	20608728237	Fecha de envío :	27/02/2025
Nombre o Razón social :	COALI 365 E.I.R.L.	Hora de envío :	21:07:42

Observación: Nro. 12

Consulta/Observación:

Se está solicitando como requisito de calificación experiencia del postor en la especialidad, el mismo que corresponde a acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 2´000.000 (dos millones de soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria. Asimismo, se ha descrito dos veces cuales serian los servicios similares, los mismos que difieren uno de otro. En ese sentido se solicita al comité de selección para que defina con precisión cuales son los servicios similares y no sean repetitivos, a efectos de entender lo realmente requerido por su Entidad.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: C Página: 58

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

Principio de transparencia.

Análisis respecto de la consulta u observación:

"Se aclara que: de la revisión de lo solicitado se evidencia un error material en la duplicidad del contenido correspondiente a la descripción de los servicios similares. Se suprimirá un párrafo para evitar confusiones.

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

Se suprimirá un párrafo para evitar confusiones.



Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código : 10335650871

Nombre o Razón social : ROJAS NUÑEZ RAFAEL

Fecha de envío : 05/03/2025

Hora de envío : 22:10:32

**Observación: Nro. 13**

**Consulta/Observación:**

CERTIFICADO PGH DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE BRINDARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA (COMEDOR UNIVERSITARIO)DE ACUERDO AL NUMERAL 11.1 DEL CAPITULO III REQUERIMIENTO OBSERVAMOS: QUE SE SUPRIMA DICHO REQUERIMIENTO Y SE PRESENTE DURANTE LA EJECUCION DEL SERVICIO, CON LA FINALIDAD QUE HAYA PLURALIDAD DE PARTICIPACION

**Acápite de las bases :** Sección: Especifico **Numeral:** 2.3 **Literal:** n **Página:** 17

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

ART. 2 DE LA LEY N°. 30225 Y SU REGLAMENTO DEL ESTADO

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

"Por lo que respecta a la Certificación PGH establece según corresponda:

¿ La Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, ¿Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines¿. Donde se establece 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 las diferentes fases de la cadena alimentaria en los restaurantes y servicios afines, incluyendo a los consumidores. En su capítulo 6 DISPOSICIONES ESPECIFICAS: En el artículo 6.7. DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada establecimiento.

Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un establecimiento la cual se mantendrá con un plazo de vigencia de un (01) año, siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por los cuales le fue otorgada. Asimismo, puede reconocer la certificación sanitaria emitida por otras entidades públicas o privadas que la otorguen.

¿ La Resolución Ministerial NTS°157-2021/MINSA que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, ¿Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva¿. Donde se establece 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. En su capítulo 6 DISPOSICIONES ESPECIFICAS: En el artículo 6.6. DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PGH Los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos de BPM y PHS con los detalles propios de cada servicio de Alimentación.

La certificación sanitaria de PGH tendrá una vigencia de hasta dos (2) años siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por los cuales le fue otorgada, y de realizar cualquier modificación en el proceso, esta debe ser comunicada a la autoridad que le otorgo la autorización, con fines de verificación.

Por lo cual no se acoge la observación aclarando que es responsabilidad del postor contar con los documentos sanitarios correspondientes solicitados en el marco de cumplimiento de la Norma NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA y/o NTS°157-021/MINSA según corresponda. Por tal al no cumplir con ello se estaría atentando contra la salud pública de la población y en nuestro caso de nuestros estudiantes beneficiarios del comedor universitario, siendo que al estar dedicados al rubro de alimentos son principios que deberían primar y todo establecimiento dedicado a ello debería tener dicha certificación vigente y en práctica

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

ninguna.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	10335650871	Fecha de envío :	05/03/2025
Nombre o Razón social :	ROJAS NUÑEZ RAFAEL	Hora de envío :	22:10:32

**Consulta:** Nro. 14

**Consulta/Observación:**

CAPACIDAD LEGAL

REQUISITOS:

. LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARA EL SERVICIO VIGENTE.

. CERTIFICADO DE AUTORIZACION DE DEFENSA CIVIL

CONSULTAMOS:

DICHOS REQUISITOS SEAN SUPRIMIDOS Y SE PRESENTEN EN LA EJECUCION DEL CONTRATO

**Acápite de las bases :** Sección: Especifico      **Numeral:** 3.2      **Literal:** A      **Página:** 62

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

ART. 2 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO LEY N°. 30225

**Análisis respecto de la consulta u observación:**

No se acoge a la observación. De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado. por consiguiente la licencia de funcionamiento y el certificado de defenza civil constituye documentos que acreditan que el contratista se dedica y/o tiene autorización para brindar el servicio de alimentación.

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

ninguna.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	10335650871	Fecha de envío :	05/03/2025
Nombre o Razón social :	ROJAS NUÑEZ RAFAEL	Hora de envío :	22:10:32

**Observación: Nro. 15**

**Consulta/Observación:**

. UN RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES  
OBSERVAMOS:  
QUE SE ELIMINE DICHA EXINGENCIA PUESTO QUE EL JEFE DE CONTROL DE CALIDAD O EL ADMINISTARADOR PUEDE HACER LAS VECES DEL RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**Acápite de las bases :**    **Sección:** Especifico    **Numeral:** B.3    **Literal:** B-1.1    **Página:** 56

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

ART. 2 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO LEY N° 30225

**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 470 comensales adicional a los operarios, requiere ya sea un médico y/o enfermera en concordancia al total de afluencia del servicio, por tal se mantiene la solicitud del Responsable de Seguridad y Salud Ocupacional, siendo que la formación tanto del Administrador como el Jefe de control de Calidad no cumple con lo que establece la norma

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

ninguna.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Nomenclatura : CP-SM-1-2025-UNACH/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Ruc/código :	10335650871	Fecha de envío :	05/03/2025
Nombre o Razón social :	ROJAS NUÑEZ RAFAEL	Hora de envío :	22:10:32

Consulta: Nro. 16

Consulta/Observación:

. UN AMBIENTE DE APROXIMADAMENTE 200 METROS CUADRADO (AMBIENTE PARA PREPARACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS)

CONSULTAMOS:

QUE NOS ACLAREN EL METRAJE TOTAL QUE DEBE DE TENER EL LOCAL PARA LA PREPARACION Y ATENCION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: B2 Literal: B2 Página: 55

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

REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO LEY N° 30225

Análisis respecto de la consulta u observación:

Se aclara que mínimamente deben tener un ambiente de aproximadamente 200 metros cuadrados (ambientado para preparación y distribución de alimentos) considerando la circulación de un flujo limpio entre todos los procesos que involucra las prestación de un servicio de alimentación, a su vez considerar los espacios diferenciados entre áreas limpias y sucias, como identificados espacios de almacenamiento, preparación, servido, distribución, y consumo así como de lavado de utensilios, eliminación de residuos, vestuarios, y servicios higiénicos para operarios y comensales tanto damas y varones diferenciados, mayor precisiones revisar las NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA y/o NTS°157-021/MINSA según corresponda. por lo cual no se puede determinar un maximo del ambiente.

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

ninguna.