

PRONUNCIAMIENTO N° 122-2024/OSCE-DGR

Entidad : Seguro Social de Salud

Referencia : Concurso Público N° 11-2023-ESSALUD/RALL-1, convocado para la “Contratación del servicio de alimentación y nutrición para pacientes y personal asistencial de la Red Asistencial de la Libertad”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 15¹ febrero de 2024 y subsanado el 21² de febrero del 2024, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE), la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas u observaciones e integración de Bases presentadas por el participante **BDV & M INVERSIONES S.A.C.**, 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.

Cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó también la información complementaria remitida por la Entidad con fecha 4³, 6⁴ y 7⁵ de marzo de 2024, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

Al respecto, en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio y el tema materia de los cuestionamientos del mencionado participante, conforme al siguiente detalle:

Cuestionamiento N° 1: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 1, referida al “*Personal clave*”

Cuestionamiento N° 2: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 2, referida al “*Certificado de Principios Generales de Higiene*”

Cuestionamiento N° 3: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 6, referida a la “*Formación académica del personal clave: Chef*”

¹ Mediante el Expediente N° 2024-0021223.

² Mediante el Expediente N° 2024-0024383.

³ Mediante el Expediente N° 2024-0030023.

⁴ Mediante el Expediente N° 2024-0030979.

⁵ Mediante el Expediente N° 2024-0031864.

2. CUESTIONAMIENTOS

Cuestionamiento N° 1:

Respecto al “Personal clave

El participante **BDV & M INVERSIONES S.A.C.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 1, señalando lo siguiente:

“(…)

C) *Fundamento de Elevación:*

Que, como se desprende de la observación formulada se cuestionó que los maestros de cocina y nutricionista de producción no resultan ser esenciales, por cuanto como es de conocimiento de la entidad los únicos que tienen el rol de dirección del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN son el NUTRICIONISTA ADMINISTRATIVO y el CHEF, como bien lo señala las bases en el punto 3.8 literal 1, establece que la empresa debe contar con un profesional NUTRICIONISTA RESPONSABLE, y que la SUPERVISIÓN (punto 4 pág.47 TDR y 72 de las Bases) ESTABLECE "La empresa deberá coordinar permanentemente a través de su nutricionista responsable del Control de Calidad con el Nutricionista responsable en cada hospital dependiente de la RALL ESSALUD" y en los siguientes puntos establece que la supervisión coordinación lo realiza el nutricionista responsable que establezca la empresa y conforme lo establece el cuadro el nutricionista con mayor experiencia es el nutricionista administrativo por ende resulta ser dicho puesto como PERSONAL CLAVE, ahora consideramos que el CHEF al ser el que mayor experiencia cuenta consideramos que podría solicitarse como personal clave al ser quien supervisa el la preparación de alimentos en el servicio de alimentación.

Siguiendo ese orden de ideas considerar a NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN Y MAESTROS DE COCINA como PERSONAL CLAVE del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN resulta excesivo no es posible que personal clave sean 16 COCINEROS, y 6 NUTRICIONISTAS DE PRODUCCIÓN, ya que dejar como esta las bases se presumiría un direccionamiento de las bases, ya que el postor actual sería, quien podría contar con dicha exigencia excesiva.

Finalmente, conforme lo manifestado líneas arriba, mantenemos nuestra postura de que se modifique el personal clave y sea únicamente NUTRICIONISTA ADMINISTRATIVO Y CHEF. Siendo así se solicita que el OSCE, se sirva adecuar en la etapa de integración de las bases el requisito de calificación personal Clave.” (El resaltado y subrayado es agregado)

Pronunciamiento

De la revisión del literal B “Requisitos del personal” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“B. REQUISITOS DEL PERSONAL

(…)

CUADRO N° 08

1. PERFIL TÉCNICO DE PERSONAL CLAVE

PERSONAL REQUERIDO	ESPECIALIDAD	PERFIL LABORAL
-----------------------	--------------	----------------

<i>Nutricionista Administrativo</i>	(...)	(...)
<u>Nutricionista producción alimentaria</u>	<i>Licenciado en Nutrición</i>	<i>Copia simple del Título Profesional</i> <i>Habilidad Profesional vigente original</i> <i>Capacitación en BPM y HACCP, GESTIÓN DE CALIDAD E LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS HOSPITALARIO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS APLICADA A LA PRODUCCIÓN HOSPITALARIA, PLANIFICACION Y ELABORACION DE MENU TERAPÉUTICOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, mínimo de 80 horas en los últimos 5 años</i> <i>-02 años de experiencia en servicios de alimentación general.</i> <i>-01 año de experiencia en servicios de Alimentación Hospitalaria.</i> <i>*De lunes a domingo</i>
<i>Chef</i>	(...)	(...)
<u>Maestro de cocina</u>	<i>Maestro de Cocina</i>	<i>-01 año de experiencia en el cargo</i> <i>Certificados que acredite capacitación en técnicas culinarias, manipulación, bioseguridad y otras afines</i>
(...).” (El resaltado y subrayado es agregado)		

A través de la consulta y/u observación N° 1, el participante BDV & M INVERSIONES S.A.C., señaló que sería excesivo considerar como personal clave el cargo de maestro de cocina, ya que no debe considerarse como personal clave al maestro de cocina y nutricionista de producción, por lo que, solicitó modificar el requerimiento, a fin de que se establezca como personal clave únicamente al nutricionista administrativo y chef.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que los profesionales claves solicitados serían necesarios e indispensables para mantener el funcionamiento adecuado de la producción alimentaria, siendo que, cada profesional realiza funciones distintas y/o específicas según el cargo que ocupa permitiendo que la elaboración de raciones alimentarias se realice en óptimas condiciones en beneficio de los usuarios internos y externos de servicios.

Posteriormente, el recurrente formuló cuestionamiento a fin de que la Entidad modifique el personal clave y se considere únicamente al nutricionista administrativo

y chef, debido a que considerar al nutricionista de producción y maestro de cocina como personal clave resultaría excesivo.

En virtud del aspecto cuestionado, mediante la Nota N° 001-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024⁶, la Entidad señaló lo siguiente:

“SUSTENTO TÉCNICO: Según Norma técnica de categorización del MINSA (Decreto Supremo N 013- 2006-SA se aprobó el Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo, por el cual se establece los requisitos y condiciones para la operación y funcionamiento de los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo, orientados a garantizar la calidad de sus prestaciones, así como los mecanismos para la verificación, control y evaluación de su cumplimiento - Resolución Ministerial N° 546-2011 /MINSA se aprobó la NTS 021-MINSA/DGSP-V.03: Norma Técnica de Salud "Categorías de Establecimientos de Salud); en los Hospitales de mayor complejidad nivel II- IIIE, la UPSS Nutrición (NTS N° 103 -MINSA/DGSP - V.01 NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA), tiene que contar una planta física productora de alimentos, la cual provea de raciones alimentarias a pacientes y personal hospitalario; en la norma establece los documentos técnicos que la rigen dicha UPSS (MOF - ROF) así como el número de profesionales que debe trabajar en el área.

En la red la libertad de Essalud, este servicio de producción alimentaria se encuentra TERCERIZADA, pero dicha tercerización no está exenta de cumplir con el requerimiento del Manual de Organización y Funciones (MOF) de la Unidad de Nutrición; ni de la Norma Técnica de categorización del MINSA, donde establece número y tipo de profesionales.

Por tal motivo; si se realizara una eventual supervisión de los órganos de control del MINSA, con los respecto a los profesionales; nuestra institución contraería sanciones administrativas, las mismas que conllevaría a la clausura del hospital perjudicando la debida atención a los usuarios

Dicho esto, y respetando nuestra normativa vigente, sobre el personal que debe tener el área de producción alimentaria; esta área usuaria no le resulta excesivo ni vulnera los principios de las leyes de contrataciones del estado en sus incisos a) libertad de concurrencia, i) Equidad; ya que en procesos de selección anteriores (2020,2022), se ha solicitado dicho requerimiento y ha existido pluralidad de postores que cumplen con dicho requerimiento.

Por lo antes descrito y sustentado técnicamente el área usuaria nos ratificamos, que el personal clave solicitado para el siguiente proceso de selección son: Nutricionista Administrativa, Nutricionista de Producción Alimentaria, Chef, maestro de cocina; dado que cada uno realiza funciones distintas, pero complementarias entre sí, para el adecuado funcionamiento y prestación del servicio de alimentación a pacientes y personal de salud; por lo cual, esta área usuaria detalla las actividades más resaltantes que realiza cada profesional en el servicio de alimentación:

(...)

NUTRICIONISTA ADMINISTRATIVA

- 1.- Supervisa la ejecución de la prestación del servicio de alimentación.*
- 2.- Confecciona y actualiza permanente del Manual de Procedimientos de la planta productora de Alimentación.*
- 3.- Supervisa el cumplimiento de la ejecución de los programas de saneamiento en general, en el área de producción alimentaria.*

⁶ Remitido mediante Expediente N°2024-0024383 el 21 de febrero de 2024.

4.- Coordina con la nutricionista en jefe de Essalud los cambios que se deben realizar en el proceso de ejecución del servicio contratado.

4.- Asigna personal y establece horarios según el requerimiento del servicio contratado.

5.- Califica al personal de dependencia directa, según Reglamento de Calificaciones Vigentes de essalud.

6.- Supervisa la permanencia, horas extras, licencias y cambios del personal asignado según requerimiento contratado.

7.- Establece estrategias de contingencia (problemas de personal, infraestructura,

equipamiento y abasteciendo de insumos)

8.- Confecciona y establece sistema para cálculo de abastecimiento de insumos según costo de ración contratada.

9.- Mantiene el registro diario-mensual sobre número de raciones producidas.

10.- Elabora mensualmente el PECOSER, para el pago de la prestación del servicio.

11.- Vela por buen uso, mantenimiento y conservación de la capacidad instalada, para la prestación del servicio.

12.- Elabora y ejecuta el plan de capacitación del personal.

13.- Es la responsable de entregar los resultados microbiológicos a la jefatura correspondiente según programación establecida

14.- Coordina y mantiene permanente informado al jefe de nutrición sobre las ocurrencias que se pueda suscitar en la prestación de servicio.

NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

1.- Organiza, dirige y controla la programación de las actividades para el otorgamiento de la atención de las raciones alimentarias.

2.- Programa menús según régimen alimentarios, cumpliendo la normativa técnica de nutrición y principios de calidad.

3.- Realiza dosificación de alimentos de acuerdo con las preparaciones del menú programado.

4.- Controla y supervisa el ingreso de víveres, frescos y secos, cárnicos de acuerdo con las normas establecidas.

5.- Ejecuta los programas HACCP, PGH, PHS, según normas técnicas de control de calidad de producción alimentaria.

6.- Controla la cadena de frío y temperaturas adecuadas e inocuas de las preparaciones

7.- Verifica y realiza el control de calidad del producto alimentario a entregar.

8. Convoca reuniones técnicas de coordinación y capacitación diaria con su personal a cargo.

9. Coordina permanentemente con la Nutricionista Administrativa, para el adecuado funcionamiento de la cadena de producción alimentaria.

CHEF

- 1.- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
2. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área.
3. Realiza inventario y control de materiales, mercancías, etc.
- 4.- Es responsable de diseñar nuevas preparaciones de platos según especificaciones nutricionales y participar en su elaboración.
4. Propone pedidos de mercancías y materias primas y gestiona su conservación, almacén y rendimiento.
- 5.-Prepara, cocina y presenta los productos de uso culinario.
- 6.- Colabora: en el montaje, servicio y desmontaje del buffet. En la planificación del menú y carta. En la gestión de costos e inventarios, así como las compras.
- 7.- Realiza de manera cualificada, autónoma y responsable la preparación, aderezo y presentación de los platos utilizando las técnicas más idóneas.
- 8.- Colabora en las instrucciones en técnicas culinarias a cocineros (Régimen normal y terapéutico) o personal a su cargo

MAESTRO DE COCINA

- 1.- Elaborar, procesar y controlar la preparación de regímenes dieta terapéuticos, de acuerdo con las indicaciones del Chef.
 - 2.-Control la higiene y correcta de manipulación de los alimentos a preparar según normas de bioseguridad
 - 3.- Vigila y controla el orden y limpieza, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- (...)." (El resaltado y subrayado es agregado)

Asimismo, mediante la Nota N° 002-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

"(...)

La fundamentación de la elevación de observación del postor en donde cuestiona que la nutricionista de producción y maestro de cocina, no son personal clave dentro del servicio de alimentación, solo basándose en su sustento del punto de 4 supervisión del servicio; de la pág. 47. "la supervisión lo realiza con la nutricionista responsable que designa la empresa" El área usuaria ACLARA; el punto de Supervisión se realiza cuando el servicio ya está realizado. Ejemplo: "a la culminación de la preparación de dietas, organización de almacenes, programación de menú, etc.". En conclusión, la entidad recurre a la nutricionista administrativa, debido esta debe conocer los detalles y requerimientos de los TDR; para que pueda sustentar o alegar alguna observación realizada por parte de la entidad, a la empresa prestadora. Cabe mencionar; la nutricionista Administrativa, no participa en la actividad operativa dentro de la elaboración de raciones. Así mismo el área usuaria resalta; que en los TDR; punto 3.8 PERSONAL QUE COORDINA Y ENTREGA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, Pág. 46. En el

⁷ Remitido mediante Expediente N°2024-0031864 el 7 de marzo de 2024.

punto "I.- La Empresa debe contar con un personal profesional Nutricionista responsable en cada Hospital dependiente de la RALL, y lo presentaran al perfeccionamiento del contrato, según el perfil laboral y cantidad requerida según Cuadro N° 02".

Esta área usuaria percibe, que lo que trata el postor es poner en tela de juicio y asumir que se está direccionado el concurso, a la empresa actual, que está prestando el servicio. Cuando el postor, no conoce o tiene alguna evidencia, cuáles son las condiciones actuales de la prestación del servicio. Las razones que el área usuaria ha tenido en cuenta para considerar personal clave al nutricionista de producción y maestro de cocina; es que dentro su capacitación y formación académica de la nutricionista de producción, realiza funciones, que permite el buen funcionamiento de la cadena productiva para obtener un producto inocuo y de calidad en beneficio de nuestros usuarios, recordar que trabajamos con pacientes altamente críticos e inmunocomprometidos, lo que sería mortal para ellos, no tomar las medidas que aseguren la calidad e inocuidad del alimento, que consumirán. Con respecto al maestro de cocina, se ha considerado personal clave, debido que en su formación y experiencia dentro del área solicitada; es el responsable de elaboración de las dietas hospitalarias. En los centros hospitalarios nivel I -II y menores a 50 camas de hospitalización, ya que dichos establecimientos no cuentan chef."

En cuanto al aspecto cuestionado por el recurrente, es fundamental destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades⁸, reafirmó a través de su informe técnico la posición adoptada en el pliego absolutorio. Específicamente, se ratificó en la inclusión del "nutricionista de producción alimentaria" y del "chef" como parte del personal clave. Se explicó que el personal clave requerido para este proceso desempeñará funciones diferentes pero complementarias entre sí, todas destinadas a garantizar el óptimo funcionamiento y la prestación del servicio de alimentación a pacientes y personal de salud.

Por otro lado, se argumentó que el rol de la nutricionista de producción alimentaria es fundamental para asegurar la eficacia de la cadena productiva, garantizando la producción de alimentos seguros y de alta calidad, especialmente considerando que la Entidad atiende a pacientes altamente críticos e inmunocomprometidos. Respecto al maestro de cocina, precisó que su inclusión como personal clave se justifica porque será el encargado de elaborar las dietas hospitalarias, particularmente en los centros hospitalarios de nivel I-II y aquellos con menos de 50 camas de hospitalización, donde no existe la figura del chef.

Así, se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, adoptó la decisión de mantener su posición de denegar la pretensión de modificación del personal clave. De esta manera, se ratificó que el personal clave requerido para este procedimiento seguirá siendo el nutricionista administrativo, el nutricionista de producción alimentaria, el chef y el maestro de cocina.

⁸ Ver la Opinión N.º 002-2020/DTN, entre otras, así como lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento.

Por otro lado, es pertinente precisar que la Entidad en el numeral 4.2 del Formato Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias (Servicio) declaró que existiría pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento.

En ese sentido, considerando que la solicitud del recurrente se encuentra dirigida a que la Entidad modifique la conformación del personal clave, a fin que únicamente queden el nutricionista administrativo y el chef; y, dado que la Entidad ha ratificado su requerimiento⁹, lo cual está dentro de su facultades según la normativa de contrataciones públicas, este Organismo Técnico Especializado ha determinado **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 2:

Respecto al “Certificado de Principios Generales de Higiene”

El participante **BDV & M INVERSIONES S.A.C**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 2, señalando lo siguiente:

*“(…)
Que, como se desprende de la observación formulada se ha solicitado que el certificado de PGH sea emitido para la ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS CON O SIN TRATAMIENTO TÉRMICO para personas, con ello efectivamente se garantiza que el certificado refiere a un procedimiento de elaboración de alimentos para personas y no para elaboración de animales y otros tipos de certificados, Siendo así se solicita que el OSCE, se sirva adecuar en la etapa de integración de las bases lo referido a Habilitación de postor de los requisitos de calificación.” (El subrayado y resaltado es agregado)*

Pronunciamiento

De la revisión del literal A “Habilitación” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN

Requisitos:

Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)

Acreditación:

Documento emitido por la DIRESA o DIGESA, el cual debe estar vigente a la presentación de oferta (Copia Simple)

Acreditación:

⁹ Ver la Opinión N.º 002-2020/DTN, entre otras, así como lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento.

Acreditación: Documentos emitido por la DIRESA O o DIGESA, el cual debe estar vigente a la presentación de oferta (Copia Simple) (...)."

A través de la consulta y/u observación N° 2, el participante BDV & M INVERSIONES S.A.C, en relación al requisito de calificación "habilitación", solicitó que se modifique el referido requisito de la siguiente manera: Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, para la elaboración de alimentos con o sin tratamiento térmico (PGH vigente).

Ante lo cual, el comité de selección no aceptó lo solicitado, señalando, entre otros, que de conformidad con lo previsto en el artículo N° 58 del D.S. D.S. N°004-2014-SA , la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) no establece tal discriminación como refiere el participante.

Posteriormente, el recurrente cuestionó dicha respuesta a fin de que la Entidad adecue el referido requisito de habilitación, garantizando que el Certificado de Principios Generales de Higiene sea emitido para la elaboración de alimentos preparados con o sin tratamiento térmico para personas.

En virtud del aspecto cuestionado, mediante la Nota N° 001-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024¹⁰, la Entidad indicó lo siguiente:

"SUSTENTO TÉCNICO:

- *Según Directiva N° 05-GCPS - ESSALUD-2013 "Guía de buenas prácticas y manipulación de alimentos en los servicios de nutrición de Essalud" - en el capítulo VI. DISPOSICIONES GENERALES: "6.2 Las IPRESS de Essalud que cuentan con servicio de Nutrición por terceros y servicios de cafeterías o similares, exigen la certificación sanitaria de la autoridad sanitaria competente, como condición obligatoria previa de las operaciones..."*
- *De conformidad con la Opinión N° 186-2016 /DNT, de la OSCE, 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.*
- *Que con Resolución Ministerial N°038 - 2012/Minsa aprueba "Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de Salud"; que en su punto 5. DISPOSICIONES GENERALES - 5.3. Funcionamiento de los servicios de alimentos: "Los establecimientos de salud que precisen contar con servicios de alimentación de terceros y servicios tipo restaurantes o similares, deberán exigir que éstos cuenten con una certificación sanitaria de la autoridad sanitaria competente, que garantice el cumplimiento de los "Principios Generales de Higiene".*
- *Que con Decreto Supremo N° 004 - 2014-SA, modifica el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y bebidas. En su 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; cita textualmente "Art. 58-B Certificación de Principios Generales de Higiene*

¹⁰ Remitido mediante Expediente N°2024-0024383 el 21 de febrero de 2024.

del Codex Alimentarius (PGH)

Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

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 Plan HACCP vigente.

La certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios, la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue. La certificación se otorga por establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.

La certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento. Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de esta; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción.

La vigencia de la certificación otorgada está condicionada a la vigilancia que ejerce la autoridad sanitaria, la misma que puede realizarse de oficio o a petición de parte. De comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación, se procederá a cancelar la misma.

Por lo antes suscrito no se puede modificar la certificación solicitada "Certificación de principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH vigente)", a solicitud; dado que el órgano de control establece un nombre técnico para dicha certificación; y establece en las normativa antes mencionada los procedimientos para obtener la certificación."*(El subrayado y resaltado es agregado)*

Al respecto, debe tenerse presente que, el numeral 29.1 del artículo 29 del Reglamento, señala expresamente que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico de obra, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que se ejecuta, incluyendo los requisitos de calificación que se consideren necesarios.

De otro lado, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, al citar la Opinión N° 186-2016/DTN, precisan 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 la contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinado 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".

Con relación a ello, cabe precisar que el Tribunal de Contrataciones del Estado mediante la Resolución N° 1522-2018-TCE-S4, señaló lo siguiente:

"(...)

45. Sobre el tema, como se ha indicado en los fundamentos precedentes, en virtud del numeral "5.3. Funcionamiento de los servicios de alimentos" de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.0.1., los prestadores de servicios de alimentación en establecimientos de salud, a efectos de prestar dicho servicio, están obligados a contar la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) otorgado por la autoridad de salud competente, sin embargo, tal como se aprecia en las bases, este requisito que no fue incluido por el Comité de Selección en las bases, pese a que ello fue advertido por la empresa INVERSIONES QUINTANILLA en la etapa de presentación de consultas y observaciones.

46. (...) al no haberse incluido como parte de los requisitos de calificación la presentación del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), se ha infringido el numeral 5.3 - 21 funcionamiento de servicios de alimentos- de la NTS N° 98-MINSA/DIGESA-V0.1. aspecto que no puede soslayar este Tribunal, pues es una norma sanitaria de ineludible cumplimiento para la prestación del servicio objeto del procedimiento de selección, toda vez que dicha norma tiene por finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de Salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos (...)" (el subrayado y resaltado es nuestro)

En cuanto al aspecto cuestionado por el recurrente, es fundamental destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades¹¹, 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)", subrayando la imposibilidad de modificar dicha certificación a petición del participante. Esto se debe a que el órgano de control establece un nombre técnico específico para esta certificación, así como también define los procedimientos para obtenerla.

Así, se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, adoptó la decisión de mantener su posición de denegar la pretensión de modificar el referido certificado en cuestión.

Por otro lado, es pertinente precisar que la Entidad en el numeral 4.2 del Formato Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias (Servicio) declaró que existiría pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento.

En ese sentido, dado que la solicitud del recurrente se encuentra orientada a que obligatoriamente se requiera la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para la elaboración de alimentos con o sin tratamiento térmico (PGH vigente), y considerando que la Entidad ratificó su posición original en su

¹¹ Ver la Opinión N.º 002-2020/DTN, entre otras, así como lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento.

informe posterior¹², este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de lo expuesto, cabe precisar que, de la revisión del literal A “Habilitación” contenido en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integrada, se advierte que contendría extremos que no se condicen con las Bases Estándar objeto de la presente contratación y lo establecido por el Tribunal de Contrataciones del Estado, por lo que se implementaran las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** en el literal A "Habilitación", contenido en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme el siguiente detalle:

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria correspondiente

(...)

~~*Acreditación: Documento emitido por la DIRESA o DIGESA, el cual debe estar vigente a la presentación de oferta (Copia Simple).*~~

~~*Acreditación:*~~

~~*Acreditación: Documento emitido por la DIRESA o DIGESA, el cual debe estar vigente a la presentación de oferta (Copia Simple).*~~

Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) vigente

- **Se deberá sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se oponga a la disposición precedente.

Cuestionamiento N° 3:

Respecto a la “Formación académica del personal clave: Chef”

El participante **BDV & M INVERSIONES S.A.C.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 5, señalando lo siguiente:

“Que, como se desprende de la observación formulada se ha solicitado, que la denominación de los títulos del cargo de CHEF en el cual consideraron únicamente estudios superiores en

¹² 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, 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.

gastronomía, se amplió y acepté las denominaciones de TÉCNICO EN COCINA Y OTROS, sin embargo, no fue acogido, sin embargo, la misma observación fue para los nutricionistas y si fue acogido, las dos observaciones se basaron en el mismo supuesto (DENOMINACIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICOS), sin embargo, consideramos que no se motivó debidamente el no acogimiento por parte del comité. Siendo así se solicita que el OSCE, se sirva adecuar en la etapa de integración de las bases lo referido al título del CHEF.” (El resaltado y subrayado es agregado)

Pronunciamiento

De la revisión del literal b "perfiles técnicos del personal destacado" del numeral 3.1 y del literal B.3.1 "Formación académica" del numeral 3.2 ambos de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

<p><i>“b.1 Perfiles técnicos del Personal Destacado</i> <i>(...)</i> CUADRO N° 08 1. PERFIL TÉCNICO DE PERSONAL CLAVE</p>		
<i>Personal requerido</i>	<i>Especialidad</i>	<i>Perfil laboral</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>CHEF</i>	<i>Título o constancia de término de la carrera</i>	<i>Estudios superiores en gastronomía</i> <i>(...)</i>
<p><i>(...)</i> B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA <i>(...)</i> CHEF Requisitos: <i>Estudios superiores en gastronomía</i> Acreditación: <i>Título o constancia de termino de carrera</i> <i>(...).</i>”</p>		

A través de la consulta y/u observación N° 5, el participante BDV & M INVERSIONES S.A.C, solicitó modificar la formación académica del personal clave “Chef” a fin de aceptar técnicos en cocina u otros similares.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que el área usuaria elabora su requerimiento en base a sus propias necesidades y que según el estudio de mercado plasmado en el resumen ejecutivo se evidenciaría que existe pluralidad de postores que puedan cumplir con los términos de referencia.

Posteriormente, el recurrente cuestionó la absolución brindada por el comité de selección, argumentando que, no se motivó debidamente el no acogimiento del comité, por lo que solicitó adecuar en la etapa de integración de bases lo referido al título del personal “Chef”.

En virtud del aspecto cuestionado, mediante la Nota N° 002-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024¹³, la Entidad indicó lo siguiente:

“Con respecto el informe que solicita OSCE, del por qué no el acogimiento de lo solicitado de ampliar la denominación a TÉCNICOS EN COCINA Y OTROS, para el CHEF solicitado; el área usuaria sustenta en lo siguiente su decisión:

- *La formación de gastronomía se cursa en 5 años en una universidad; las mismas que imparten conocimiento en temas específicos, requeridos para el desempeño de estos profesionales dentro de las áreas de salud.*
- *Con respecto a la formación que imparten los institutos; que emiten el título de técnico; estos cursos se realizan con una duración es solo 3 años de estudio, en temas básicos y más orientados a la practicidad de la carrera. **Que en los hospitales nivel III, no sería de gran ayuda, solo en niveles básicos donde la demanda de pacientes en su mayoría consume una dieta muy cerca de lo normal.***
- *Acotamos que en nuestro territorio peruano existe pluralidad de universidades que dictan la carrera de Gastronomía como son: ULCB - Universidad Le Cordon Bleu, UPN - Universidad Privada del Norte, UPC - Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, UPSJB - Universidad Privada San Juan Bautista, ULAS AMÉRICAS - Universidad Peruana de las Américas, USIL - Universidad San Ignacio de Loyola, USMP - Universidad de San Martín de Porres; y el grado académico que emiten estas universidades es de LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y/O ALTA COCINA; sin embargo, **El área usuaria al revisar las bases estándar ha evidenciado, que si existe incongruencia con respecto a la acreditación de la formación académica del CHEF; en el sentido de que se debió ampliar la denominación de la formación académica; por lo que, el área usuaria ADECUA, el requerimiento de la formación académica del personal clave como CHEF de la siguiente manera: formación académica: TÍTULO LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y/O ALTA COCINA.** Ya que son las menciones con las que egresan los chefs en las universidades dentro de nuestro territorio peruano. Para el Requisito quedaría Estudios universitarios en gastronomía.” (El resaltado y subrayado es agregado)*

Al respecto, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establecen, entre otros el requisito de calificación “Formación académica” del personal clave, el cual deberá ser acreditado mediante el grado académico de bachiller o titulado, siendo que, este debe ser verificado en los portales web correspondiente o mediante su presentación en la oferta.

Además, mediante la Opinión N° 007-2019/DTN la Dirección Técnica Normativa, dispone que “(...) el personal clave es aquel que resulta esencial para la ejecución de la prestación, corresponde a cada Entidad definir -en función del objeto de la contratación- cuál es la formación académica del personal clave que necesita exigir como requisito de calificación. **Para tal fin, dicha Entidad debe observar lo dispuesto**

¹³ Remitido mediante Expediente N°2024-0024383 el 7 de marzo de 2024.

por la normativa de la materia, en virtud de la cual, puede requerir que el personal clave esté conformado por profesionales que se encuentren al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, según corresponda” (El subrayado y resaltado es nuestro).

De acuerdo con las disposiciones mencionadas, se establece que es responsabilidad de la Entidad definir la formación académica necesaria para el personal involucrado en la ejecución de la prestación. Específicamente, se establece que el perfil del personal considerado como "clave" debe cumplir con las exigencias del requisito de calificación, siendo el grado académico mínimo exigido el de bachiller o titulado en educación universitaria o técnica.

En cuanto al aspecto cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades¹⁴, a través del informe técnico mencionado ha ratificado la respuesta proporcionada a la consulta u observación en análisis preciso, entre otros aspectos, que los programas de formación impartidos por institutos tienen una duración de tres años y se centran en temas básicos, orientados hacia la practicidad de la carrera. Sin embargo, según la Entidad, esta formación no sería de gran utilidad en hospitales de nivel II, donde la demanda principal está relacionada con la dieta de los pacientes.

De otro lado cabe indicar que, de la revisión del numeral 4.2 del Formato "Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)", se advierte que, la Entidad habría declarado la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con el requerimiento.

En ese sentido, considerando que la pretensión del solicitante estaría orientada a que se acepte a técnicos como parte de la formación académica del personal “Chef” y que la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades y bajo su responsabilidad, mediante su informe técnico ratificó su absolución, precisando los motivos por los cuales no acogería dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, máxime, si existiría pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento.

Sin perjuicio de lo expuesto, cabe señalar que, el área usuaria con ocasión del pedido de información requerido por esta Dirección respecto a la formación académica del “Chef”, remitió la Nota N° 002-COMITÉ DE TDR-RALL-ESSALUD-2024, mediante la cual adecuó la formación académica del chef en atención a las Bases Estándar, por lo que se emitirá las siguientes disposiciones:

“ b.1 Perfiles técnicos del Personal Destacado
(...)
CUADRO N° 08

¹⁴ Ver la Opinión N.º 002-2020/DTN, entre otras, así como lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento.

2. PERFIL TÉCNICO DE PERSONAL CLAVE

<i>Personal requerido</i>	<i>Especialidad</i>	<i>Perfil laboral</i>
(...)	(...)	(...)
CHEF	Título en gastronomía y/o alta cocina o constancia de término de la carrera	Estudios superiores en gastronomía Título en gastronomía y/o alta cocina (...)

(...)

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

(...)

CHEF

Requisitos:

Título en gastronomía y/o alta cocina

~~Estudios superiores en gastronomía~~

Acreditación:

~~Título o constancia de término de carrera~~

El título profesional será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

- **Se deberá sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y las Bases que se oponga a la disposición precedente.

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. Plazo de prestación del servicio

De la revisión conjunta del numeral 1.8 “Plazo de prestación del servicio” del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“1.8 Plazo de prestación del servicio Los servicios materia de la presente	“1.4 Descripción y lugar de prestación del servicio
---	---

convocatoria se prestarán en el plazo de trescientos sesenta y cinco días (365), <u>a partir de la suscripción de contrato y/o emisión de la orden de servicio</u> en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.”	La prestación del servicio de alimentación a pacientes asegurados, derecho habiente y personal con derecho a alimentación según directiva institucional, tendrá una duración de TRECIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DÍAS CALENDARIOS, contados <u>a partir del día siguiente de la emisión de la Orden de Compra</u> , suscripción del Acta de Instalación y entrega de bienes a los catorce (14) centros de la Red Asistencial de La Libertad.”
--	---

(El subrayado y resaltado son agregados)

De lo expuesto, se advertiría una incongruencia entre los extremos citados previamente de las Bases Integradas.

Con relación a ello, a través de la Nota N° 002-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024¹⁵, la Entidad señaló lo siguiente:

“1. PLAZO DE PRESTACIÓN: El área usuaria Uniformizar el plazo y lugar de prestación del servicio según sugerencia de las Bases estándar de la OSCE.		
BASES ESTÁNDAR DE OSCE	(...)	MODIFICACIÓN LAS BASES DE TÉRMINO DE REFERENCIA DEL PUNTO
1.8 Plazo de prestación del servicio Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de trescientos sesenta y cinco (365) a partir de la suscripción de contrato y/o emisión de la orden de servicio en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación	(...)	La prestación del servicio de alimentación a pacientes asegurados, derecho habiente y personal con derecho a alimentación según directiva institucional, se prestará en un plazo de TRECIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DÍAS CALENDARIOS, a partir de la suscripción del contrato v/o emisión de la Orden de servicio.

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad ha uniformizado la incongruencia advertida, uniformizando la forma de pago.

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

- **Se adecuará** el acápite 1.4 “Descripción y lugar de prestación del servicio” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

1.4 Descripción y lugar de prestación del servicio

¹⁵ Remitido mediante Expediente N°2024-0024383 el 7 de marzo de 2024.

La prestación del servicio de alimentación a pacientes asegurados, derecho habiente y personal con derecho a alimentación según directiva institucional, ~~tendrá una duración de~~ se prestará en un plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DÍAS CALENDARIOS, contados a partir de la suscripción del contrato y/o emisión de la Orden de servicio ~~del día siguiente de la emisión de la Orden de Compra (...)~~

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

3.2. **Formación académica del personal clave**

Al respecto, cabe señalar que las Bases Estándar objeto de la presente contracción, establecen lo siguiente:

“B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

[CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA DEL CUAL DEBE ACREDITARSE ESTE REQUISITO].

Acreditación:

El [CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.”

Ahora bien, de la revisión conjunta del literal b “Requisitos del personal” del numeral 3.1 y del literal B.3.1 “Formación académica” del numeral 3.2, ambos de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

<i>“b. Requisitos del personal</i>			<i>3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i>
<i>Cuadro N° 08</i>			<i>(...)</i>
<i>1. PERFIL TÉCNICO DEL PERSONAL CLAVE</i>			<i>B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA</i>
<i>Nutricionista administrativo</i>			<i>Requisitos:</i>
<i>Requisitos:</i>			<i><u>Licenciado en nutrición humana o nutricionista bromatólogo</u></i>
<i>(...)</i>			<i>(...)</i>
<i>Nutricionista de Producción Alimentaria</i>			<i>Nutricionista de Producción Alimentaria</i>
<i>Requisitos:</i>			<i>Requisitos:</i>

		Nutricionista del Perú	<u>Licenciado en nutrición humana o nutricionista bromatólogo</u>
Nutricionista producción alimentaria	<u>Licenciado en nutrición</u>	Copia simple del título profesional Habilidad Profesional vigente original	(...) Maestro de cocina Requisitos: <u>Estudios técnicos</u> Acreditación: Constancia de termino de carrera
(...)	(...)	(...)	
Maestro de cocina	<u>Maestro de cocina</u>	(...)	

De lo expuesto, se aprecia lo siguiente:

- a) Los referidos extremos relacionados a la formación académica del personal clave no se encontraron acorde a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar aplicables a la presente contratación.

Asimismo, se aprecia que existen incongruencias respecto a la formación académica requerida para el personal “nutricionista administrativo”, “nutricionista de producción alimentaria” y “maestro de cocina”.

Con relación a ello, a través de la Nota N° 002-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024¹⁶, la Entidad señaló lo siguiente:

“ 2. FORMACIÓN DEL PERSONAL CLAVE: El área usuaria uniformiza los criterios de formación del personal clave, ya que según los términos del título para nutricionista varía según la universidad que emita dicho título

Modificación las bases de término de referencia del punto perfil técnico del personal clave y se unifica con criterios de calificación

CUADRO N° 08

1. Formación académica/ especialidad

Nutricionista Administrativa

Especialidad: Licenciado en nutrición humana o nutricionista bromatólogo

Nutricionista en producción alimentaria

Especialidad: Licenciado en nutrición humana o nutricionista bromatólogo

(...)

¹⁶ Remitido mediante Expediente N°2024-0024383 el 7 de marzo de 2024.

3. Perfil técnico-perfil laboral formación académica	3.2 Requisitos de calificación B.3.2 Formación académica
MAESTRO DE COCINA Estudios técnicos en cocina	MAESTRO DE COCINA Requisitos Estudios técnicos en cocina

(...).

Como se aprecia, la Entidad ha adecuado y uniformizado los referidos extremos referidos a la formación académica del personal clave.

Sin embargo, de la revisión del pliego absolutorio se aprecia que respecto a la formación académica del personal “Nutricionista administrativo” y “Nutricionista de producción alimentaria”, la Entidad dispuso que la formación académica para los referidos cargos sería la siguiente: "Licenciado en nutrición y/o licenciado en bromatología y nutrición y/o licenciado nutrición dietética y/o licenciado en nutrición humana”.

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

- **Se adecuará** el literal b “ Requisitos del personal” y el literal B.3.1 “Formación académica” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

“b. Requisitos del personal			3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN
Cuadro N° 08 I. PERFIL TÉCNICO DEL PERSONAL CLAVE			(...) B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA
Personal requerido	Especialidad	Perfil laboral	Nutricionista administrativo Requisitos:
Nutricionista administrativo	Licenciado en nutrición y/o licenciado en bromatología y nutrición y/o licenciado nutrición dietética y/o licenciado en nutrición humana	(...)	Licenciado en nutrición humana y/o nutricionista bromatólogo licenciado en bromatología y nutrición y/o licenciado nutrición dietética y/o licenciado en nutrición humana (...) Nutricionista de Producción Alimentaria Requisitos: Licenciado en nutrición humana y/o nutricionista bromatólogo licenciado en bromatología y nutrición y/o licenciado nutrición dietética y/o licenciado en nutrición humana (...)
Nutricionista producción alimentaria	Licenciado en nutrición y/o licenciado en bromatología y	(...)	

	<i>nutrición y/o licenciado nutrición dietética y/o licenciado en nutrición humana</i>		<i>Maestro de cocina</i> <i>Requisitos:</i> <i>Estudios técnicos en cocina</i> <i>Acreditación:</i> <i>Constancia de término de carrera</i> <i>El título profesional será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda</i>
(...)	(...)	(...)	
Maestro de cocina	Maestro de cocina <i>Estudios técnicos en cocina</i>	(...)	

- Se deberá **dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opondrán a lo dispuesto en la presente disposición.
- b) Por otro lado, cabe señalar que la Opinión N° 220-2017/DTN establece que, la acreditación de la habilitación y colegiatura de los profesionales que conforman el “personal profesional clave” debe requerirse para el inicio de su participación efectiva en el contrato.

Así, de la revisión de las Bases, se advierte que, la Entidad estaría exigiendo que el personal se encuentre “colegiado y habilitado”. En ese sentido, con ocasión de la integración “definitiva” de las Bases, se realizará la siguiente disposición al respecto:

- **Se deberá tener en cuenta que**¹⁷ La acreditación de la habilitación y colegiatura de los profesionales que conforman el "personal profesional clave" debe requerirse para el inicio de su participación efectiva en el contrato.

3.3. **Capacitación del personal clave**

Al respecto, cabe señalar que las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establecen lo siguiente:

*“Requisitos:
[CONSIGNAR LA CANTIDAD DE HORAS LECTIVAS HASTA UN MÁXIMO DE 120] horas*

¹⁷ Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.

lectivas, en [CONSIGNAR LA MATERIA O ÁREA DE CAPACITACIÓN] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA RESPECTO DEL CUAL SE DEBE ACREDITAR ESTE REQUISITO].

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de [CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].”

Ahora bien, de la revisión conjunta del literal b “ Requisitos del personal” del numeral 3.1 y del literal B.3.2 “Capacitación” del numeral 3.2, ambos de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“b. Requisitos del personal			3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (...) B.3.2 CAPACITACIÓN
Cuadro N° 08 1. PERFIL TÉCNICO DEL PERSONAL CLAVE			
Personal requerido	(...)	Perfil laboral	Nutricionista administrativo Requisitos: <i>Capacitación en administración de servicios de alimentación, un mínimo de 80 horas en los últimos 5 año</i> <i>Capacitación en BPM y HACCP, mínimo de 80 horas en los últimos 5 años</i> Acreditación: <i>Se acreditará con copia simple de</i> CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA (...) Nutricionista de Producción Alimentaria Requisitos: <i>Capacitación en BPM y HACCP, GESTIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS, TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS APLICADA A LA PRODUCCIÓN HOSPITALARIA PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS TERAPÉUTICOS PARA PACIENTES HOSPITALARIOS un mínimo de 80 horas en los últimos 5 años.</i> Acreditación:
Nutricionista administrativo	(...)	Capacitación en administración de servicios de alimentación, un mínimo de 80 horas en los últimos 5 año Capacitación en BPM y HACCP, mínimo de 80 horas en los últimos 5 años	
Nutricionista producción alimentaria		Capacitación en BPM y HACCP, GESTIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS , TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS APLICADA A LA PRODUCCIÓN HOSPITALARIA PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS TERAPÉUTICOS PARA PACIENTES HOSPITALARIOS un mínimo de 80 horas en los últimos 5 años.	

<i>CHEF</i>	(...)	<i>Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de 34 horas en los últimos 5 años</i>	<p><i>Se acreditará con copia simple de CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA</i></p> <p>Chef</p> <p><i>Requisitos: Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de 34 horas en los últimos 5 años</i></p> <p><i>20 horas de cursos afines a sus especialidad (...)</i></p> <p>Maestro de cocina</p> <p><i>Requisitos: Certificados que acredite 50 horas de capacitación en técnicas culinarias</i></p> <p><i>20 hora manipulación, bioseguridad y otras afines</i></p>
<i>Maestro de cocina</i>	(...)	<i>(...) Certificados que acredita capacitación en técnicas culinarias, manipulación, bioseguridad y otras afines</i>	

De lo expuesto, se advertiría una incongruencia entre los extremos citados previamente de las Bases Integradas.

Con relación a ello, a través de la Nota N° 002-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024¹⁸, la Entidad señaló lo siguiente:

<p><i>4. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL CLAVE: La ÁREA USUARIA ADECUADA LOS PUNTOS del acápite b Il Requisitos del personal" del numeral 3.1 y del literal B.3.2 del numeral 3.2, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas, a las BASES ESTÁNDAR DE OSCE; que por error consignamos horas demás según lo estipulado en dichas bases. Quedando de la siguiente manera.</i></p>	
<i>3. Perfil técnico-perfil laboral-capacitación</i>	<i>3.2 Requisitos de calificación B.3.2 Capacitación</i>
<p><i>Nutricionista administrativo</i></p> <p><i>80 horas de capacitación en administración de servicios de alimentación</i></p> <p><i>40 horas de capacitación en BPM y HACCP</i></p>	<p><i>Nutricionista administrativo</i></p> <p><i>80 horas de capacitación en administración de servicios de alimentación</i></p> <p><i>40 horas de capacitación en BPM y HACCP</i></p>
<p><i>Nutricionista de producción alimentaria:</i></p> <p><i>80 horas de capacitación en BPM y HACCP, gestión de calidad en la producción de alimentos hospitalarios y/o en tecnología de</i></p>	<p><i>Nutricionista de producción alimentaria:</i></p> <p><i>80 horas de capacitación en BPM y HACCP, gestión de calidad en la producción de alimentos hospitalarios y/o en tecnología de</i></p>

¹⁸ Remitido mediante Expediente N° 2024-0031864 el 7 de marzo de 2024

<i>alimentos aplicada a la producción hospitalaria y/o en la planificación y elaboración de menús terapéuticos para pacientes hospitalizados</i>	<i>alimentos aplicada a la producción hospitalaria y/o en la planificación y elaboración de menús terapéuticos para pacientes hospitalizados</i>
<i>Chef Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de 34 horas</i>	<i>Chef Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de 34 horas</i>
<i>Maestro de cocina 50 horas certificados que acredite capacitación en técnicas culinarias, 20 horas de capacitación en manipulación, bioseguridad, otras afines</i>	<i>Maestro de cocina 50 horas certificados que acredite capacitación en técnicas culinarias, 20 horas de capacitación en manipulación, bioseguridad, otras afines</i>
<i>Esta área usuaria aclara que el término “ otras afines”, se considera bajo este término a las capacitaciones recibidas en ; cursos de panaderías, cursos de pastelería y/o repostería, dietas hospitalarias.”</i>	

Como se aprecia, la Entidad ha aclarado la incongruencia advertida, procediendo a uniformizar los referidos extremos.

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

- **Se adecuará** el literal b “ Requisitos del personal” del numeral 3.1 y el literal B.3.2 “Capacitación” del numeral 3.2, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme el siguiente detalle:

“b. Requisitos del personal Cuadro N° 08 1. PERFIL TÉCNICO DEL PERSONAL CLAVE			3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (...) B.3.2 CAPACITACIÓN Nutricionista administrativo Requisitos: 80 horas de Capacitación en administración de servicios de alimentación, un mínimo de 80 horas en los últimos 5 año 40 horas de Capacitación en BPM y HACCP, mínimo de 80 horas en los últimos 5 años (...) Nutricionista de Producción Alimentaria Requisitos: 80 horas de Capacitación en BPM y HACCP, GESTIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Personal requerido	(...)	Perfil laboral	
Nutricionista administrativo	(...)	80 horas de Capacitación en administración de servicios de alimentación, un mínimo de 80 horas en los últimos 5 año 40 horas de Capacitación en BPM y HACCP,	

		mínimo de 80 horas en los últimos 5 años	<p>HOSPITALARIOS y/o TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS APLICADA A LA PRODUCCIÓN HOSPITALARIA y/o PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS TERAPÉUTICOS PARA PACIENTES HOSPITALARIOS un mínimo de 80 horas en los últimos 5 años</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA Chef</p> <p>Requisitos:</p> <p>Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de 34 horas en los últimos 5 años</p> <p>20 horas de cursos afines a sus especialidad</p> <p>(...)</p> <p>Maestro de cocina</p> <p>Requisitos:</p> <p>Certificados que acredite 50 horas de capacitación en técnicas culinarias</p> <p>20 horas <i>de capacitación en</i> manipulación, bioseguridad y otras afines</p> <p>El área usuaria aclara que el término “ otras afines”, se considera bajo este término a las capacitaciones recibidas en ; cursos de panaderías, cursos de pastelería y/o repostería ,dietas hospitalarias.</p>
		80 horas de Capacitación en BPM y HACCP, GESTIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS y/o TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS APLICADA A LA PRODUCCIÓN HOSPITALARIA y/o PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS TERAPÉUTICOS PARA PACIENTES HOSPITALARIOS un mínimo de 80 horas en los últimos 5 años.	
CHEF	(...)	Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de 34 horas en los últimos 5 años	
Maestro de cocina	(...)	(...) Certificados que acredita 50 horas de capacitación en técnicas culinarias, 20 horas de capacitación en manipulación, bioseguridad y otras afines	
El área usuaria aclara que el término “ otras afines”, se considera bajo este término a las capacitaciones recibidas en ; cursos de panaderías, cursos de pastelería y/o repostería, dietas hospitalarias.			

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

3.4. Experiencia del personal clave

Al respecto, cabe señalar que las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establecen lo siguiente:

“B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

CONSIGNAR EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO] en [CONSIGNAR LOS TRABAJOS O PRESTACIONES EN LA ACTIVIDAD REQUERIDA] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PUESTO, CARGO O DENOMINACIÓN DE LA POSICIÓN QUE OCUPARÁ EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA RESPECTO DEL CUAL SE DEBE ACREDITAR ESTE REQUISITO]

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.”

Asimismo, las Bases Estándar aplicables al objeto de contratación del presente procedimiento de selección establecen que en ningún caso corresponde exigir al personal, simultáneamente, experiencia en más de un cargo. La experiencia exigida al personal debe estar relacionada a la función que desempeñará en la ejecución de la prestación.

Ahora bien, de la revisión conjunta del literal b “Requisitos del personal” del numeral 3.1 y del literal B.4 del numeral 3.2, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

Cuadro N° 08			3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN
1. PERFIL TÉCNICO DEL PERSONAL CLAVE			(...)
PERSONAL REQUERIDO	(...)	PERFIL LABORAL	B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	(...)	03 años de experiencia servicios de alimentación en general 02 años de experiencia administrando	Nutricionista administrativo
			<i>Requisitos:</i>
			03 años de experiencia servicios de alimentación en general
			02 años de experiencia administrando servicios de alimentación hospitalaria

		<i>servicios de alimentación hospitalaria</i>	(...)
<i>Nutricionista producción alimentaria</i>	(...)	<i>02 años de experiencia en servicios de alimentación general</i> <i>01 año de experiencia en servicios de alimentación</i>	<i>Nutricionista de Producción Alimentaria</i> <i>Requisitos:</i> <i>02 años de experiencia en servicios de alimentación general</i> <i>01 año de experiencia en servicios de alimentación</i>
<i>Chef</i>	(...)	<i>01 año de experiencia en servicios de alimentación colectiva en general o puestos similares</i> <i>01 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria</i>	<i>Chef</i> <i>Requisitos:</i> <i>01 año de experiencia en servicios de alimentación colectiva en general o puestos similares</i> <i>01 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria</i> (...)
<i>Maestro de cocina</i>	(...)	<i>01 de experiencia en el cargo</i>	<i>Maestro de cocina</i> <i>Requisitos:</i> <i>01 año de experiencia en el cargo, en servicios de alimentación o a fines</i>

Al respecto, cabe indicar que, de la revisión de la forma de acreditación de la experiencia del personal clave, consignada por la Entidad, no se condice con lo establecido en las Bases Estándar aplicables al objeto de contratación, puesto que no se le debe requerir al personal experiencia simultáneamente en más de un cargo.

Con relación a ello, a través de la Nota N° 002-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024¹⁹, la Entidad señaló lo siguiente:

<i>“Experiencia del personal clave: el área usuaria adecua la experiencia del personal clave, según las bases estándar del OSCE, modificando el perfil laboral y la experiencia del personal clave de la siguiente manera en las bases</i>	
<i>Cuadro N° 08 perfil laboral</i>	<i>B.4 Experiencia del personal clave</i>
<i>Nutricionista administrativo</i>	<i>Nutricionista administrativo</i>
<i>02 años de experiencia administrando servicios de alimentación hospitalaria</i>	<i>02 años de experiencia administrando servicios de alimentación hospitalaria</i>

¹⁹ Remitido mediante Expediente N°2024-0031864 el 7 de marzo de 2024.

<i>Nutricionista de producción alimentaria</i> <i>01 año de experiencia de servicios de alimentación hospitalaria</i>	<i>Nutricionista de producción alimentaria</i> <i>01 año de experiencia de servicios de alimentación hospitalaria</i>
<i>Chef</i> <i>01 año de experiencia en servicio de alimentación hospitalaria</i>	<i>Chef</i> <i>01 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria</i>
<i>Maestro de cocina</i> <i>01 año de experiencia en el cargo</i>	<i>Maestro de cocina</i> <i>01 de experiencia en el cargo</i>
<i>(...).</i>	

Como se aprecia, la Entidad ha adecuado los referidos extremos referidos a la experiencia del personal clave.

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

- **Se adecuará** el literal b “Requisitos del personal” del numeral 3.1 y el literal B.4 del numeral 3.2, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

<p><i>Cuadro N° 08</i></p> <p>2. PERFIL TÉCNICO DEL PERSONAL CLAVE</p>			<p>3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</p> <p><i>(...)</i></p> <p>B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p>
PERSONAL REQUERIDO	(...)	PERFIL LABORAL	<p>Nutricionista administrativo</p> <p>Requisitos:</p> <p>03 años de experiencia servicios de alimentación en general</p> <p>02 años de experiencia administrando servicios de alimentación hospitalaria</p> <p><i>(...)</i></p> <p>Nutricionista de Producción Alimentaria</p> <p>Requisitos:</p> <p>02 años de experiencia en servicios de alimentación general</p> <p>01 año de experiencia en servicios de</p>
<i>Nutricionista administrativo</i>	<i>(...)</i>	<p>03 años de experiencia servicios de alimentación en general</p> <p>02 años de experiencia administrando servicios de alimentación hospitalaria</p>	
<i>Nutricionista producción alimentaria</i>	<i>(...)</i>	<p>02 años de experiencia en servicios de alimentación general</p>	

		01 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria	alimentación hospitalaria
Chef	(...)	01 año de experiencia en servicios de alimentación colectiva en general o puestos similares 01 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria	01 año de experiencia en servicios de alimentación colectiva en general o puestos similares 01 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria (...)
Maestro de cocina	(...)	01 de experiencia en el cargo	Maestro de cocina Requisitos: 01 año de experiencia en el cargo, en servicios de alimentación o a fines

- **Se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

3.5. **Respecto a los vicios ocultos**

Al respecto, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece lo siguiente:

“CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD. (El subrayado y resaltado es agregado)

Sin embargo, de la revisión del acápite 14 “Responsabilidad por vicios ocultos” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista se hará responsable de vicios ocultos hasta de 1 año posterior al término del contrato.”

En razón a ello, cabe indicar que, el literal 40.2 del artículo 40 de la Ley, establece que,

en los contratos de servicios, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad; es decir, el plazo mínimo dispuesto por la normativa en contratación Estatal es un (1) año computados a partir del día siguiente de emitida la conformidad.

Con relación a ello, a través de la Nota N° 002-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024²⁰, la Entidad señaló lo siguiente:

“5. CON RESPECTO A LOS VICIOS OCULTOS: el área usuaria ADECUA el acápite 14 “Responsabilidad por vicios ocultos” añadiendo el numeral 3.1. del capítulo III de las bases estándar quedando la siguiente manera:

14.- RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

La recepción conforme del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El contratista se hará responsable de vicios ocultos hasta de 1 año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.”

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

- **Se adecuará** el acápite 14 “Responsabilidad por vicios ocultos” del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

“14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento

El contratista se hará responsable de vicios ocultos hasta de 1 año ~~posterior al término del contrato~~ contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD .”

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

3.6. Infraestructura estratégica

De la revisión conjunta del acápite 3.6 “Infraestructura, equipamiento y materiales” del numeral 3.1 y del literal B.2 “Infraestructura estratégica” del numeral 3.2 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

²⁰ Remitido mediante Expediente N°2024-0031864 el 7 de marzo de 2024.

<p>“3.6 INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y MATERIALES (...)</p> <p><i>El contratista deberá tener una planta física (propia o alquilada), para la elaboración de las raciones de los establecimientos < 50 camas, que no cuenten con estructura de producción alimentaria.</i></p> <p><i>La planta física del contratista debe cumplir con los requisitos de la NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL No 363-2005/MINSA; Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; así como licencia de funcionamiento para dicha actividad, emitida por el órgano competente.</i></p>	<p>“B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</p> <p><i>Requisitos:</i></p> <p><i>La planta física del contratista debe cumplir con los requisitos de la NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL No 363-2005/MINSA; Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA;</i></p> <p><i>Acreditación:</i></p> <p><i>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.”</i></p>
---	--

De lo expuesto, se advierte que el acápite B.2 Infraestructura Estratégica, del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no guardaría congruencia con lo establecido en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

Con relación a ello, a través de la Nota N° 002-Comité de TDR-RALL-ESSALUD-2024²¹, la Entidad señaló lo siguiente:

<p><i>“INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA. Con respecto al requisito de calificación en lo que se refiere a la infraestructura estratégica; esta área usuaria ADECUA dicho requerimiento de acuerdo con lo estipulado en las Bases Estándar objeto de la presente contratación y su requerimiento, quedando de la siguiente manera:</i></p> <p>B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</p> <p><i>Requisitos:</i></p> <p><i>01 planta física, CON ACONDICIONAMIENTO ADECUADO PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS; SEGÚN LO INDICADO EL NUMERAL 3.6 infraestructura - A.3 de los TDR "El contratista deberá tener una planta física (propia o alquilada), para la elaboración de las raciones de los establecimientos < 50 camas, que no cuenten con estructura de producción alimentaria.</i></p> <p><i>Acreditación:</i></p> <p><i>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compraventa o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.”</i></p> <p><i>Así mismo el área Usuaria aclara que para el perfeccionamiento del contrato el ganador de la</i></p>
--

²¹ Remitido mediante Expediente N°2024-0031864 el 7 de marzo de 2024.

buena pro deberá presentar la licencia de funcionamiento.”

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

- **Se adecuará** el literal B.2 “Infraestructura estratégica” del numeral 3.2 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases, conforme el siguiente detalle:

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Requisitos:

~~*La planta física del contratista debe cumplir con los requisitos de la NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL No 363-2005/MINSA; Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-S4;*~~

01 planta física, CON ACONDICIONAMIENTO ADECUADO PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS; SEGÚN LO INDICADO EL NUMERAL 3.6 infraestructura de los TDR

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.3 del Capítulo II correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme el siguiente detalle:

2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

Licencia de funcionamiento de la planta física de producción.

- **Se dejará sin efecto** todo extremo del Pliego o de las Bases que se opongan a las precedentes disposiciones.

3.7. Requisitos para perfeccionar el contrato

De la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“ 3.7 REQUISITOS DEL CONTRATISTA Y SU PERSONAL

(...)

La Empresa deberá presentar al perfeccionamiento del contrato, un cuadro del personal para

contingencias que garantice la continuidad del número de trabajadores (CUADRO N°2), a fin de no disminuir la calidad del servicio ante ausencias, descansos médicos, vacaciones, permisos, descansos semanales y feriados, etc. La Empresa está obligada a reponer la falta y/o ausencia en el día de la contingencia.

5. HIGIENE Y SALUBRIDAD

La Empresa ganadora del servicio de alimentación y nutrición deberá presentar al perfeccionamiento del contrato los siguientes documentos:

- (a) Manual de Normas y Procedimientos.*
- (b) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).*
- (c) Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (BPM).*
- (d) Plan de contingencia en caso de Sismos y desastres.*
- (e) Programa Anual de Seguridad y Salud en el trabajo.*
- (f) Plan de Capacitación Continua.*
- (g) Fichas técnicas de alimentos.*
- (h) Listado de proveedores.*
- (i) Manual de procesos desde la producción, hasta la entrega del servicio, para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.*
- (j) Manual de funciones de personal en área de producción.*
- (k) Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.*
- (l) Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535 – 97 – SA/DM.*
- (m) Protocolo de Bioseguridad vigente durante la prestación del servicio, que dicte la autoridad vigente de salud.*
- (...).*

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad consignó dentro de su requerimiento que se deberá presentar distintos documentos para el perfeccionamiento del contrato; no obstante, se advierte que dichos documentos no se encuentran incluidos en el numeral 2.3 del Capítulo II de las Sección Específica de las Bases.

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

- **Se incluirá** en el numeral 2.3 “requisitos para perfeccionar el contrato” del Capítulo II de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

La Empresa deberá presentar al perfeccionamiento del contrato, un cuadro del personal para contingencias que garantice la continuidad del número de trabajadores (CUADRO N°2)
(Manual de Normas y Procedimientos.
Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (BPM).
Plan de contingencia en caso de Sismos y desastres.
Programa Anual de Seguridad y Salud en el trabajo.
Plan de Capacitación Continua.
Fichas técnicas de alimentos.
Listado de proveedores.
Manual de procesos desde la producción, hasta la entrega del servicio, para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.

*Manual de funciones de personal en área de producción.
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535 – 97 – SA/DM.
Protocolo de Bioseguridad vigente durante la prestación del servicio, que dicte la
autoridad vigente de salud.*

- **Se dejará sin efecto** todo extremo del Pliego o de las Bases que se opongan a las precedentes disposiciones.

3.8. Respecto al modelo de régimen terapéutico

De la revisión del acápite B “régimenes terapéuticos” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas “No Definitivas”, se aprecia que la Entidad está solicitando que el postor presente junto a su oferta, el modelo de cada régimen terapéutico que establecen los términos de referencia; no obstante, de la revisión del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases se advierte que la Entidad no incluyó el referido documento como parte de los documentos para la admisión de la oferta.

Asimismo, cabe señalar que requerir dicho documento para la etapa de admisión de las ofertas, resultaría excesivo, teniendo en cuenta que los postores no tienen la certeza de ser favorecidos con la buena pro, siendo razonable solicitar dicho documento al postor ganador de la buena pro, ya que es quien tiene la obligación de cumplir con las exigencias de la contratación; por lo que, corresponde ser requerido para el perfeccionamiento del contrato.

En ese sentido, considerando lo extremos abordados precedentemente, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el literal b “régimenes terapéuticos” del numeral 3.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme el siguiente detalle:

B.6.- El postor ganador de la buena pro deberá PRESENTAR ~~JUNTO A SU OFERTA TÉCNICA~~ para el perfeccionamiento del contrato, el modelo de cada régimen TERAPÉUTICO, que se establece en este TDR.

- **Se incluirá** en el numeral 2.3 del Capítulo II de las Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

El postor ganador de la buena pro deberá PRESENTAR para el perfeccionamiento del contrato, el modelo de cada régimen TERAPÉUTICO, que se establece en este TDR.

Cabe precisar que, deberá **dejarse sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

3.9 Respecto al término “marca conocida”

De la revisión de los Términos de Referencia del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<p>“(…)</p> <p>1.2 Lácteos y derivados:</p> <p>“(…)</p> <p>Queso: Fresco pasteurizado de calidad extra o primera, <u>marca conocida</u> y con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento no menor a 15 días.</p> <p>Yogurt: Entero, descremado, con cepas probióticas sin lactosa, con o sin azúcar añadida, de calidad extra o primera, <u>marca conocida</u> y con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento no menor a 15 días.</p> <p>“(…)</p> <p>Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.</p> <p>Se usarán aceites de origen vegetal, no transgénico, <u>marca conocida</u>, envasados con fecha de vencimiento y contar con registro sanitario, de presentación de 1 a 5 litros.</p> <p>Los víveres secos envasados serán de calidad extra o primera de <u>marca conocida</u> y contar con registro sanitario vigente.</p> <p>“(…).” (El subrayado y resaltados son agregados)</p>
--

Al respecto, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 180-2018/DTN, indicó que, los requerimientos deben ser claros, expresos y no subjetivos, conforme el siguiente detalle:

“Cabe indicar que el requerimiento tiene una finalidad pública y se encuentra orientado al cumplimiento de las funciones de la Entidad -lo cual está relacionado con alcanzar las metas de los objetivos institucionales-; asimismo, los requisitos que se establecen en él deben ser expresos, claros, no subjetivos y deben proporcionar el acceso a una pluralidad de postores en condiciones de igualdad, garantizando la participación de proveedores que puedan ejecutar idóneamente las prestaciones que son materia de la contratación”.

De lo anterior, se desprende que los términos de referencia deberían incluir todos los aspectos necesarios a considerar en el marco de la ejecución de la contratación a realizarse para cumplir la finalidad pública de la contratación, teniendo en consideración que, los referidos requisitos, deben ser expresos, claros, no subjetivos y deben proporcionar el acceso a una pluralidad de postores.

De lo expuesto es preciso señalar que, la Entidad habría consignado en diferentes extremos del requerimiento, el término “marca conocida” lo cual resultaría subjetivo y contrario a lo establecido en la normativa de contratación pública, toda vez que podría inducir a un posible direccionamiento.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión a la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** el término “marca conocida” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.

Cabe precisar que, se deberá **dejar sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en 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 Reglamento.
- 4.2** Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE 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 Definitiva por el OSCE, 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 Reglamento.
- 4.4** Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 8 de marzo de 2024

Códigos: 6.1, 12.6 y 14.5