

PRONUNCIAMIENTO N° 517-2024/OSCE-DGR

Entidad : Hospital Santa Rosa

Referencia : Concurso Público N° 1-2024-HSR-1, convocado para la contratación de servicio “Servicio de alimentación para pacientes y personal de salud del Hospital de Apoyo Santa Rosa”

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 8¹ de agosto de 2024, y subsanado 19² de agosto y 6³ de setiembre de 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) las solicitudes de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por los participantes **LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, INDUSTRIA ALIMENTOS Y SERVICIOS GEDUAL E.I.R.L. y CORPORACIÓN MAKERS PERU E.I.R.L.** en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

Ahora bien, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio⁴ y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observaciones N° 21, referida a la **“La planta de contingencia”**.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 35 y N° 43, referidas a la **“Merced conductiva”**.
- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observaciones N° 30, referida a la **“Emisión del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH)”**.
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de la consulta y/u

¹ Mediante el Expediente N° 2024-0104331.

² Mediante el Expediente N° 2024-0109895.

³ Mediante el Expediente N° 2024-0120083.

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

observaciones N° 9, referida al “**Consortio**”.

De otro lado, cabe señalar que el numeral 6.3 de la sección VI de las “Disposiciones Generales” de la Directiva N° 009-2019-OSCE/CD “Emisión de pronunciamiento”, en adelante la Directiva, establece que solo pueden solicitar la elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones y/o Bases Integradas, los participantes que: **a) Se hayan registrado como participantes en el procedimiento de selección hasta el último día de la etapa de formulación de consultas y observaciones**, y; b) hayan solicitado la elevación en el plazo a que se refiere el numeral 72.8 del artículo 72 del Reglamento efectuándose de manera previa el pago correspondiente.

Además, el numeral 7.1 de la Sección VII de las “Disposiciones Específicas” de la referida Directiva, establece que la Entidad y OSCE, cuando corresponda, consideran no presentada la solicitud de elevación, entre otros supuestos, cundo no se hayan cumplido las condiciones indicadas en el numeral 6.3 de la Directiva.

Aunado a ello, cabe indicar que el numeral 55.1 del artículo 55 del Reglamento, establece que todo proveedor que desee participar en un procedimiento de selección se registra como participante, debiendo contar para ello con inscripción vigente en el RNP, conforme al objeto de la contratación.

Sobre el particular, en el presente caso, corresponde señalar que según el cronograma del presente procedimiento de selección -publicado en el SEACE- se aprecia que la etapa de formulación de consultas y observaciones se realizó del 11 al 24 de junio de 2024, en relación con ello, de la revisión de la ficha SEACE del procedimiento de selección se observa que el participante **CORPORACION MAKERS PERU E.I.R.L.**, quien presentó ante la Entidad la solicitud de elevación del pliego de absolución de consultas y observaciones y bases integradas, **se registró el 24 de junio de 2024 y 3 de julio de 2024**, siendo que ambos registros cuentan con estado “NO VÁLIDO” según se aprecia a continuación:

Entidad convocante	HOSPITAL SANTA ROSA
Nomenclatura	CP-SM-1-2024-HSR-1
Nro. de convocatoria	1
Objeto de contratación	Servicio
Descripción del objeto	SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL SANTA ROSA
Número de Contratación	HSR-2024-433

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Usuario de Registro	Acciones
1	Proveedor con RUC	20554493174	CORPORACION MAKERS PERU E.I.R.L.	24/06/2024	No válido		24/06/2024	20554493174	 
2	Proveedor con RUC	20554493174	CORPORACION MAKERS PERU E.I.R.L.	03/07/2024	No válido		03/07/2024	20554493174	 

2 registros encontrados, mostrando 2 registro(s), de 1 a 2. Página 1 / 1.

Datos generales del participante			
Tipo de proveedor	Proveedor con RUC	Fecha de registro en el sistema	24/06/2024
RUC/Código	20554493174	Hora de registro en el sistema	09:54:05 PM
Nombre o Razón Social	CORPORACION MAKERS PERU E.I.R.L.	Usuario de registro	20554493174
Teléfono	986600584	Estado	No válido
Correo electrónico	JK.CELIAFOODMAKERS@HOTMAIL.COM	Motivo de Observación	<u>Proveedor no vigente.</u>
País		Justificación	
Fecha de registro en el procedimiento	24/06/2024	Motivo Descalificación	
Hora de registro en el procedimiento	21:54:05		

Datos generales del participante			
Tipo de proveedor	Proveedor con RUC	Fecha de registro en el sistema	03/07/2024
RUC/Código	20554493174	Hora de registro en el sistema	07:49:07 AM
Nombre o Razón Social	CORPORACION MAKERS PERU E.I.R.L.	Usuario de registro	20554493174
Teléfono	986600584	Estado	No válido
Correo electrónico	JK.CELIAFOODMAKERS@HOTMAIL.COM	Motivo de Observación	<u>Proveedor no vigente.</u>
País		Justificación	
Fecha de registro en el procedimiento	03/07/2024	Motivo Descalificación	
Hora de registro en el procedimiento	07:49:07		

Asimismo de la revisión de la página web del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado -OSCE⁵, se aprecia que la Empresa CORPORACION MAKERS PERU E.I.R.L. con RUC 20554493174, no se encuentra vigente en su(s) registro(s), por lo que no se encuentra inscrito en el Registro Nacional de Proveedores, es decir no cuenta con inscripción vigente en el RNP, por lo que no cuenta con la capacidad para registrarse como participante del presente procedimiento de selección, en atención a lo establecido en el numeral 55.1 del artículo 55 del Reglamento, por lo que la solicitud de elevación no cumplió con los requisitos establecidos en los numerales 6.3 y 7.1 de la Directiva; por lo que **se considera no presentada**.

En consecuencia, este Organismo Técnico Especializado considera como “no presentada” la solicitud de elevación del participante **CORPORACION MAKERS PERU E.I.R.L.**, para lo cual el citado recurrente podrá solicitar la devolución de su tasa administrativa, siendo que para tal efecto deberá coordinar dicha devolución con la Unidad de Finanzas de OSCE adjuntando el presente documento.

En otro extremo, cabe señalar que de la revisión de la solicitud de la elevación del participante **INDUSTRIA ALIMENTOS Y SERVICIOS GEDUAL E.I.R.L.**, se aprecia que cuestiona la absolución de la consulta y/u observación N° 21, mediante la cual requiere lo siguiente: “*ADICIONAR en el numeral 3.2 Requisitos de Calificación, literal A. CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN SOLICITAMOS SE REQUIERA LA LICENCIA MUNICIPAL DE FUNCIONAMIENTO de una planta ubicada en: Cercado de Lima, Breña, Jesús María, Magdalena del Mar y San Miguel. Con el giro para el servicio de preparación y distribución de alimentos o servicio de raciones alimenticias*”.

Al respecto, de la revisión del pliego de absolutorio, se advierte que la consulta y/u observación N° 21, no versa sobre la observación de cuestionar la licencia municipal de funcionamiento, si no a que la Entidad requiere que la ubicación la planta sea aledaña a la entidad por medidas de contingencia.

En ese sentido, lo indicado por el recurrente en su solicitud de elevación no fue abordado en la etapa de formulación de consultas y/u observaciones; por lo que, al

⁵ https://www.rnp.gob.pe/Constancia/RNP_Constancia/default_Todos.asp?RUC=20554493174

tratarse de una pretensión adicional que debió ser presentada en la etapa pertinente, esta deriva en extemporánea, razón por la cual, **este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará al respecto.**

2. CUESTIONAMIENTOS

De manera previa, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento (especificaciones técnicas, términos de referencia y expediente técnico de obra, según corresponda); sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto⁶, considerando que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Cuestionamiento N° 1

Respecto a la “La planta de contingencia”

El participante **LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 21 indicando que si bien mediante la citada consulta y/u observación se solicitó aclarar la forma de acreditación del Certificado PGH la respuesta brindada genera confusión y resulta subjetivo, toda vez que, se a fin de garantizar el cumplimiento de la implementación del Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) requiere que el contratista cuente con una planta no solo no exigida en el requerimiento para asegurar la continuidad del servicio, sino que la misma sea cercana a las instalaciones de la Entidad. Por lo que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **que se suprima el extremo de requerir una planta cercana a la Entidad.**

El participante **INDUSTRIA ALIMENTOS Y SERVICIOS GEDUAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 21, si bien la Entidad indicó que solicita una planta cercana para asegurar la continuidad del servicio, esta debe estar ubicada en los distritos aledaños son Pueblo Libre, Cercado de Lima y Breña, Jesús María, Magdalena del Mar y San Miguel, toda vez que se debe garantizar de manera oportuna los alimentos y de no ser un distrito aledaño puede repercutir en un riesgo para el transporte y preparado de los alimentos, por los cambios térmicos en el traslado de los alimentos. Por lo que, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se precise que la planta para la ejecución del servicio sea en los distritos aledaños a Pueblo libre, Cercado de Lima y Breña, Jesús María, Magdalena del Mar y San Miguel.**

Pronunciamiento

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

⁶ Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

(...)	
3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	
A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<i>Requisitos:</i> <i>El proveedor deberá cumplir con contar con el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) habilitado a la fecha.</i>
	<i>Acreditación:</i> <i>Certificado de PGH emitido por DIGESA o DIRESA</i>
(...)	

(El subrayado y resaltado es agregado).

Así, mediante la consulta y/u observación N° 21, se solicitó que se aclare la forma de acreditación del Certificado PGH, toda vez que según refiere dicho certificado se acredita con cualquier certificado PGH, la cual debe ser emitida a nombre del postor, indistintamente de la ubicación de la planta, asimismo, siendo que se evalúa que el postor tenga implementado y/o en condiciones de infraestructura, así como el cumplimiento del programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Ante lo cual, el comité de selección si bien decidió aclarar que el requisito de calificación requerido debe ser otorgado por la Entidad competente, siendo la DIGESA o DIRESA de acuerdo a su ubicación, de otro lado señaló que se requiere que la ubicación de la planta sea cercana a la Entidad, ello como una medida de contingencia para asegurar la continuidad de la prestación del servicio en caso de emergencia y desastres.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME N° 002-DNUTRICIONYDIET-HSR-2024⁷, indicó lo siguiente:

“(…)
 El servicio debe ser continuo y, reiterando, inocuo; para tal fin como área usuaria se precisa que **de existir alguna situación de emergencia, como desastres naturales o impedimentos para uso de las instalaciones de la entidad para la preparación de alimentos**, requerimos optimizar la atención y minimizar el riesgo de retrasos, además, de cuidar el tiempo de vida útil adecuado de los alimentos preparados para la atención de los pacientes hospitalizados, **se incluye este requisito en los Términos de Referencia para prevenir el desabastecimiento o interrupción del servicio para la empresa que pueda resultar contratada.**
 Siendo que la certificación de Principios Generales de Higiene que presenten las empresas o consorcios sea válida, también, para la ejecución del servicio continuo de ocurrir los eventos antes descritos. (...)
 Debido que la entidad requiere una atención oportuna y continua, se reitera lo antes descrito en la presente, **la planta de producción de los postores se debe encontrar en la**

⁷ Remitido mediante el Expediente N° 2024-0120083 de fecha 6 de setiembre de 2024.

Jurisdicción de Lima Metropolitana, para no interrumpir el servicio de ocurrir situaciones de emergencia que afecte a la entidad como desastres naturales o situaciones que impidan las actividades de producción de alimentos en las instalaciones de la entidad”.

(El resaltado y subrayado es nuestro).

De manera previa, cabe señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Al respecto, corresponde señalar que en los procedimientos que correspondan, los participantes pueden formular “consultas”, es decir, pedido de aclaraciones sobre cualquier extremo de las Bases u “observaciones” las cuales conllevan un cuestionamiento por supuestas vulneraciones normativas. Siendo que, el artículo 72 del Reglamento ha previsto que, si como resultado de una consulta u observación corresponde precisar o ajustar el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria, y se pone en conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación.

Siendo que, al efectuarse modificaciones al requerimiento con ocasión de la absolución de consultas y observaciones que podrían afectar la pluralidad de proveedores obtenida con ocasión de la indagación de mercado, el órgano encargado de las contrataciones (OEC), por ser quien efectuó la mencionada indagación, debe validar con las fuentes obtenidas en dicha indagación, a fin de verificar que las modificaciones realizadas no alterarían dicho aspecto; en atención a lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, la Entidad a través de su citado informe, ratificó el requerimiento de requerir una planta de producción la cual debe encontrar en la Jurisdicción de Lima Metropolitana, argumentando que la misma es necesaria en caso de existir alguna situación de emergencia, como desastres naturales o impedimentos para uso de las instalaciones de la entidad para la preparación de alimentos, previniendo así el desabastecimiento o interrupción del servicio para la empresa que pueda resultar contratada.

No obstante, cabe indicar que dicha precisión modificó el alcance del requerimiento, dado que agregó una condición referida a la ejecución del servicio, ya que inicialmente se estableció que el servicio será ejecutado en las instalaciones de la Entidad para luego exigir que en caso alguna situación de emergencia, como desastres naturales o impedimentos para uso de las instalaciones de la Entidad para la preparación de alimentos, el contratista deberá contar con una planta de producción la cual debe encontrar en la Jurisdicción de Lima Metropolitana a fin de prevenir el desabastecimiento o interrupción del servicio, condición que vulneraría la pluralidad de postores.

En ese sentido, si bien la Entidad mediante INFORME N° 002-DNUTRICIONDIET-HSR-202, brindó el sustento que respalda el

requerimiento referido a que el contratista cuente con una planta de producción en la Jurisdicción de Lima Metropolitana, dicha precisión al requerimiento representa nuevas obligaciones y/o condiciones para los proveedores; además, si bien esta Dirección solicitó remitir la respectiva revalidación de la indagación de mercado, dicha solicitud no fue atendida por la Entidad, por lo que la condición requerida no cuenta con pluralidad de proveedores, lo cual resulta contradictorio a lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

De lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede colegir que si bien la Entidad mediante su informe ratificó la modificación de las condiciones requeridas respecto a la planta del contratista para prevenir el desabastecimiento o interrupción del servicio, esta no cuenta con la revalidación del mercado en su oportunidad, por lo que no corresponde mantener dicha modificación resultando pertinente dejar sin efecto la misma.

En ese sentido, considerando que la pretensión de los recurrentes se encuentra orientada a que i) se suprima el extremo de requerir una planta cercana a la Entidad y ii) se precise que la planta para la ejecución del servicio sea en los distritos aledaños a Pueblo Libre, Cercado de Lima y Breña, Jesús María, Magdalena del Mar y San Miguel, y teniendo en cuenta los aspectos vertidos en los párrafos precedentes respecto al análisis de la modificación realizada al requerimiento y considerando que dicha absolución y modificación se dejará sin efecto; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACoger PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se implementaran las siguientes disposiciones:

- Se **dejará sin efecto**⁸ la absolución de la consulta y/u observación N° 21 del pliego absolutorio, en el extremo referido a *“Sin embargo, a necesidad de la entidad se requiere que la ubicación de la planta sea cercana. Considerando conveniente la distancia como medida de contingencia, para asegurar la continuidad de la prestación del servicio en caso de emergencias y desastres.”*
- La Entidad **deberá** evaluar, si las condiciones establecidas en el requerimiento respecto al lugar donde se ejecutará el servicio, cumplen con el objetivo de “asegurar la calidad y cumplimiento del contrato”; siendo que, de ser el caso, deberá aplicar las acciones de saneamiento previstas en el artículo 44 de la Ley N° 30225.
- Se **deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio, las bases o informe técnico que se oponga a la precedente disposición.

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

⁸ 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.

que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

Cuestionamiento N° 2

Respecto a la “Merced conductiva”

El participante **LEDCAL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 35 y N° 43 indicando que no ha brindado respuesta sustentada objetivamente a lo consultado, pues no se ha brindado el desagregado de la merced conductiva, cálculos y mejoras, por lo cual dicho costo resulta exageradamente alto; asimismo, señala se está equiparando el costo promedio por M2 de un local comercial en el distrito de Pueblo Libre generando un costo mayor que repercute en el costo de los precios unitarios ofertados. Por lo que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se modifique o suprima el costo de la merced conductiva.

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 7.4 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<p>(...)</p> <p>7.4 DE LAS CONDICIONES PARA EJECUTAR EL SERVICIO</p> <p>(...)</p> <p><i>Se considera que el monto correspondiente al pago de Merced Conductiva, consumo de energía eléctrica, y consumo de agua potable se encuentra como parte de las instalaciones del Hospital y este será debitado del valor total del servicio de la primera semana del mes siguiente a través de la oficina de Economía.</i></p> <ul style="list-style-type: none">- <i>El costo del servicio mensual de transporte de residuos sólidos se calculará según el conteo del pesado diario (Si no se registra el peso se tomará como referencia el peso promedio diario y se considera falta).</i>- <i>El costo del servicio mensual de Agua Potable será contabilizado a través de un conto metro instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.</i>- <i>El costo del servicio mensual de Energía eléctrica será contabilizado a través de un contometro instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.</i>- <u>La merced conductiva en Nuevo soles por concepto de arrendamiento mensual del local utilizado será de un valor de S/. 18,375.00.</u> <p><i>Valores referenciales:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Costo Estimado Mensual de Energía Eléctrica: S/ 3,776.10</i>- <i>Costo Estimado Mensual de Agua Potable: S/ 2,307.50</i> <p><i>No se aceptará que el Contratista realice la evacuación de los Desechos derivado de la atención de pacientes hospitalarios, el cual se realizará a través de una Empresa especializada y autorizada para tal fin.</i></p> <p><i>Las cifras antes descritas estarán sujetas a variación con respecto a los recibos mensuales, siendo responsable de su control Servicios Generales, Unidades de Logística y</i></p>

*Economía.
(...)”*

(El subrayado y resaltado es agregado).

Así mediante la consulta y/u observación N° 35 y N° 43, se solicitó lo siguiente:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 35:** se solicitó que se brinde el desagregado de la merced conductiva, y se dilucide como se llega al cálculo, en que se gasta o que mejoras se logra con el importe, caso contrario se debe considerar una reducción en el costo de la merced conductiva.
- **Mediante la consulta y/u observación N° 43:** se solicitó reducir el monto de la merced conductiva, a no más de S/ 10,000.00 (Diez Mil con 00/100 soles), toda vez que según refiere este resulta una exageración el pago de S/ 18,375.00 (Dieciocho Mil Trescientos Setenta y Cinco con 00/100 soles), lo que ocasiona elevar los costos unitarios innecesariamente.

Ante lo cual el comité de selección decidió no aceptar lo solicitado, señalando que el área usuaria realizó el cálculo estimado de acuerdo al área ocupada por el concesionario de alimentos tomando en cuenta el costo por m² de un local comercial en el distrito de Pueblo Libre.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME N° 002-DNUTRICIONYDIET-HSR-2024⁹, indicó lo siguiente:

*“(…) Las instalaciones de la Entidad al ser usadas por un tercero, **como todo el local comercial**, a lo largo del tiempo se generan desgastes en la infraestructura, de forma que los postores si bien es cierto cuenta con una planta de producción, **usarán las áreas de la entidad para la realización de su proceso productivo por el periodo se considera en los Términos de Referencia.** Por lo tanto, se consideró **oportuno que este costo sea asumido por el postor ganador**, también, agregando que la entidad no podrá hacer uso de estas áreas de las instalaciones hasta que finalice el periodo de contratación. (...)”*

(El resaltado y subrayado es nuestro).

De manera previa, cabe señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Al respecto cabe señalar que, el Principio de Transparencia, consignado en el literal c) del artículo 2 de la Ley establece que la Entidad debe proporcionar información clara y coherente con el fin que esta sea comprendida por todos los potenciales proveedores; es así que, el artículo 72 del Reglamento y la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD, se dispone que al absolver las consultas y/u observaciones, el

⁹ Remitido mediante el Expediente N° 2024-0120083 de fecha 6 de setiembre de 2024.

comité de selección deberá detallar de manera clara y motivada la totalidad de las respuestas a las solicitudes formuladas por los participantes y el análisis respectivo.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, la Entidad a través de su citado informe, ratificó el monto de la merced conductiva consignada en el requerimiento, argumentando que las instalaciones de la Entidad sufrieron desgaste, además señaló que las instalaciones de la Entidad, serán de uso exclusivo del contratista durante el plazo de ejecución del servicio para el proceso productivo del servicio, por lo que la entidad no podrá hacer uso de estas áreas de las instalaciones hasta que finalice el periodo de contratación

De otro lado, cabe indicar que, de la revisión del numeral 4.1 del Formato N° 2 “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se advierte que la Entidad declaró la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye el costo de la merced conductiva.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se modifique o suprima el costo de la merced conductiva, y siendo que, la Entidad mediante su informe brindó las razones por las cuales realiza el cobro de la merced conductiva; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, máxime si se cuenta con pluralidad de postores en la capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento, lo cual incluye asumir el costo consignado como merced conductiva.

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

Cuestionamiento N° 3

Respecto a la “Emisión del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH)”

El participante **INDUSTRIA ALIMENTOS Y SERVICIOS GEDUAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 30 indicando que si bien mediante la citada consulta y/u observación se solicitó que el *Certificado de PGH sea emitido por DIGESA* de acuerdo a su competencia, la Entidad en su absolución indicó que dicho certificado será emitido por la autoridad de salud competente sea DIGESA o DIRESA, en relación a ello, señaló que considerando lo establecido en la NTS 098-MINSA/DIGESAV.01 y la Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA, la autoridad sanitaria competente en emitir el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) es la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA). Por lo que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se precise la autoridad competente para la emisión del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) solo es DIGESA.**

Pronunciamiento

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

“(…) <i>REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i>	
A	<i>CAPACIDAD LEGAL</i>
	<i>HABILITACIÓN</i>
	<i>Requisitos:</i> <i>El proveedor deberá cumplir con contar con el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) habilitado a la fecha.</i> <i>Acreditación:</i> <i>Certificado de PGH emitido por DIGESA o DIRESA</i>
(…)”	

(El subrayado y resaltado es agregado).

Así, mediante la consulta y/u observación N° 30, se solicitó que el Certificado de PGH sea emitido por DIGESA, toda vez que según refiere que la autoridad competente en Lima Metropolitana es DIGESA.

Ante lo cual, el comité de selección decidió no aceptar lo solicitado, indicando que en la acreditación de la Certificación PGH es emitida por la autoridad competente ya sea DIGESA o DIRESA hasta la actualidad.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME N° 002-DNUTRICIONYDIET-HSR-2024¹⁰, indicó lo siguiente:

“(…) <i>Siendo la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación establecimientos de Salud” de aplicación en nuestra institución, en su ítem 5.2 Principios Generales de Higiene en requisito indispensable de cumplir, <u>aclarando que la autoridad pertinente para la certificación del mismo es la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), y en el caso de la provincia constitucional del Callao la Dirección Regional de Salud del Callao (DIRESA Callao).</u></i>	
(…)”	

(El resaltado y subrayado es nuestro).

De manera previa, cabe señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se indicó que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos

¹⁰ Remitido mediante el Expediente N° 2024-0120083 de fecha 9 de setiembre de 2024.

técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, la Entidad a través de su citado informe, considerando lo establecido en la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación establecimientos de Salud” ratificó su absolución y requerimiento indicando que la autoridad pertinente para emitir la certificación requerida es la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), y en la Dirección Regional de Salud del Callao (DIRESA Callao).

De lo expuesto en los párrafos precedentes se puede colegir que de forma independiente al lugar de la prestación del servicio, la normativa sanitaria aplicable al caso en concreto señala que la certificación requerida podrá ser emitida por la autoridad sanitaria competente siendo que para el caso en concreto se trata de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) o la Dirección Regional de Salud (DIRESA).

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se precise que la autoridad competente para la emisión del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) solo es DIGESA, y en tanto la Entidad mediante su informe señaló que la certificación requerida puede ser emitida por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) o la Dirección Regional de Salud (DIRESA), cual guarda congruencia con lo establecido en la normativa sanitaria aplicable al caso en concreto; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento,

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

Cuestionamiento N° 4

Respecto al “Consortio”

El participante **INDUSTRIA ALIMENTOS Y SERVICIOS GEDUAL E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 9 indicando que la interpretación realizada por el comité de selección, no se encuentra acorde a lo establecido en la Directiva N° 005-2019-OSCE/CD, toda vez que, según refiere todos los integrantes del consorcio que se hayan obligado a ejecutar el servicio en la promesa de consorcio deben de presentar copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH). Por lo que, la pretensión del recurrente se encuentra orientada **a requerir que todos los integrantes del consorcio que se hayan obligado a ejecutar el servicio en la promesa de consorcio deben de contar con el Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.**

Pronunciamiento

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

(...)	
<i>REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i>	
<i>A</i>	<i>CAPACIDAD LEGAL</i>
	<i>HABILITACIÓN</i>
	<i>Requisitos:</i> <i>El proveedor deberá cumplir con contar con el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) habilitado a la fecha.</i> <i>Acreditación:</i> <i>Certificado de PGH emitido por DIGESA o DIRESA</i>
(...)"	

(El subrayado y resaltado es agregado).

Así, mediante la consulta y/u observación N° 9, se solicitó modificar el requisito de calificación habilitación, y se precise que en caso de consorcios, únicamente debe acreditar el postor que realizará la obligación directamente vinculada al objeto de la convocatoria; ante lo cual, el comité de selección en coordinación decidió acoger la observación, e indicó que en el caso de consorcios, solo el postor que realiza la obligación directamente vincula al objeto de la convocatoria debe contar con el Certificado de Principios Generales de Higiene.

En atención a la absolución de la consulta y/u observación N° 9, la Entidad decidió modificar el literal A del numeral 3.2, del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas, según el siguiente detalle:

(...)	
<i>REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i>	
<i>A</i>	<i>CAPACIDAD LEGAL</i>
	<i>HABILITACIÓN</i>
	<i>Requisitos:</i> <i>El proveedor deberá cumplir con contar con el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) habilitado a la fecha.</i> <i>Acreditación:</i> <i>Certificado de PGH emitido por DIGESA o DIRESA <u>y en caso de consorcio se solicitará al postor que realiza la obligación directamente vinculada al objeto de la convocatoria que cuente con el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) vigente.</u></i>

	<p><i>Importante</i></p> <p><u>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</u></p>
(…)	

(El subrayado y resaltado es agregado).

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME N° 002-DNUTRICIONYDIET-HSR-2024¹¹, indicó lo siguiente:

“(…)
 El área usuaria consideró pertinente que en caso de consorcio se solicite únicamente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) al que **realiza la obligación directamente vinculada al objeto de la convocatoria**, debido a que dicha certificación es imprescindible en una situación de emergencia para el postor que ejecute el servicio **mas no para todos los miembros del consorcio**; este análisis se ha realizado con la finalidad de mantener la pluralidad de postores (…)”.

(El resaltado y subrayado es nuestro).

Al respecto, cabe señalar que de acuerdo al numeral 7.4.2 de la Directiva N° 005-2019-OSCE/CD, para el caso de la contratación de bienes y servicios, se establece que **en la promesa de consorcio cada integrante debe precisar las obligaciones a las que se compromete en la ejecución del objeto de la contratación**, estén o no vinculadas directamente a dicho objeto, pudiendo estar relacionadas a otros aspectos, como administrativos, económicos, financieros, entre otros.

Aunado a ello la citada Directiva, establece que, en los procedimientos de selección cuyo objeto requiera la participación de empresas que realicen actividades reguladas (tales como, intermediación laboral, vigilancia privada, servicio postal, transporte de combustible, comercialización de medicamentos, entre otras), únicamente deben cumplir los requisitos que disponga la ley de la materia, aquellos integrantes del “consorcio” que se hayan obligado a ejecutar dicha actividad en la promesa de consorcio.

De lo expuesto, se desprende que, en un consorcio, los integrantes del mismo pueden asumir compromisos vinculados o no directamente a la ejecución del objeto de la contratación de bienes o servicios, siendo que, únicamente deben cumplir los requisitos que se dispongan, aquellos integrantes del consorcio que se hayan obligado a ejecutar dicha actividad en la promesa de consorcio.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo responsable de la determinación de su requerimiento, y por ende como la mejor conocedora de sus

¹¹ Remitido mediante Expediente N° 2024-0108095 de fecha 6 de setiembre de 2024.

necesidades, mediante el citado informe, ratificó que la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) será exigida únicamente al consorciado que se encuentre directamente vinculada al objeto de la convocatoria, y no a todos los miembros del consorcio, argumentando que dicha certificación es indispensable ante una situación de emergencia, para el postor que ejecute el servicio.

Siendo que dicha precisión resulta razonable, en la medida que, en un consorcio, los integrantes del mismo pueden asumir compromisos vinculados o no directamente a la ejecución del objeto de la contratación del servicio, siendo que, los integrantes que se hubieran comprometido a ejecutar el servicio son responsables del cumplimiento del requerimiento objeto de contratación.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se requiera que todos los integrantes del consorcio cuenten con la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), y siendo que la Entidad a través del citado informe, indicó que, la acreditación de dicha certificación será requerida al consorciado que se encuentre directamente vinculada al objeto de la convocatoria; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

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

3.1. Forma de pago

De la revisión del numeral 2.5 del Capítulo II y del acápite 9 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<i>CAPÍTULO II</i>	<i>CAPÍTULO III</i>
2.5 Forma de pago <i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del</i>	9. Pago <i>La forma de pago será quincenalmente semanal para lo cual el departamento de</i>

<p><i>contratista en pagos semanales.</i></p> <p><i>La forma de pago será semanalmente para lo cual, EL CONTRATISTA proporcionará el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los tres (3) días posteriores a la ejecución del servicio, y el Departamento de Nutrición y Dietética remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Conformidad del Departamento de Nutrición y Dietética.</i> - <i>Comprobante de pago.</i> - <i>Orden de servicio.</i> <p><i>Dicha documentación deberá ser presentada por EL CONTRATISTA en la Oficina de Logística del Hospital Santa Rosa (segundo piso), sito en AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO) - PUEBLO LIBRE – LIMA (Horario de atención de 8:00 am a 13:00 pm y de 14:00 pm a 16:00 pm).</i></p>	<p><i>nutrición remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.</i></p>
--	--

De lo expuesto, se advierte una incongruencia en ambos extremos, siendo este en la documentación con la que se debe contar para el pago, así como el lugar, la dirección para la presentación de dicha documentación; por lo que, a través del INFORME N° 001-DNUTRICIONYDIET-HSR-2024¹², la Entidad procede a uniformizar los extremos referidos a la forma de pago, para lo cual se debe considerar lo señalado en el Capítulo II.

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

- **Se adecuará** el acápite 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, según el siguiente detalle:

<p>CAPÍTULO III</p> <p>9. Pago</p> <p><i>La forma de pago será quincenalmente semanal para lo cual el departamento de nutrición remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.</i></p>

¹² Remitido mediante Expediente N° 2024-0109895 de fecha 20 de agosto de 2024

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos semanales.

La forma de pago será semanalmente para lo cual, EL CONTRATISTA proporcionará el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los tres (3) días posteriores a la ejecución del servicio, y el Departamento de Nutrición y Dietética remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.

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

- *Conformidad del Departamento de Nutrición y Dietética.*
- *Comprobante de pago.*
- *Orden de servicio.*

Dicha documentación deberá ser presentada por EL CONTRATISTA en la Oficina de Logística del Hospital Santa Rosa (segundo piso), sito en AV. BOLIVAR S/Nº (CUADRA OCHO) - PUEBLO LIBRE – LIMA (Horario de atención de 8:00 am a 13:00 pm y de 14:00 pm a 16:00 pm).

- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.2. Actividades del personal

De la revisión del cuadro N° 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“13.- Cuadro N° 9

(...)

REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL:

- *Nutricionista – administrador (Responsable del servicio)*
(...)
- *Nutricionista – producción y comedor*
(...)
- *Nutricionista – clínico*
(...)
- *Controlador de sistema de comensales*
(...)
- *Maestro cocinero I y Maestro Cocinero II*
(...)
- *Ayudante de cocina*
(...)
- *Técnicos de nutrición*
(...)
- *Auxiliares de nutrición*
(...)
- *Carnicero*
(...)
- *Limpieza*

- (...)
- *Azafatas o mozos*
- (...)
- *Lavadores (opcional)*
- (...)

Al respecto cabe indicar que las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, precisan entre otros aspectos que de corresponder se puede consignarse el personal necesario para la ejecución de la prestación, debiendo detallarse su **perfil mínimo y las actividades a desarrollar**, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación.

Ahora bien, de la información consignada por la Entidad en su requerimiento se advierte que omitió citar las actividades a desarrollar por parte del personal “Nutricionista- administrador”, “Nutricionista- producción y comedor”, “Nutricionista- clínico”, “Controlador de sistema de comensales”, “Maestro cocinero I y Maestro Cocinero II”, “Ayudante de cocina”, “Técnicos de nutrición”, “Auxiliares de nutrición”, “carnicero”, “Limpieza”, “Azafatas o mozos”, “Lavadores (opcional)” y “Servidores”, siendo que, la Entidad mediante el INFORME N° 001-DNUTRICIONYDIET-HSR-2024¹³, precisó las actividades del personal previamente señalado.

En tal sentido, considerando lo señalado en el oficio de la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se incluirá**, en el cuadro N° 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, el siguiente texto:

“13.- CUADRO N° 9

(...)

REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL:

(...)

ACTIVIDADES DEL PERSONAL

- **Nutricionista – administrador (Responsable del servicio)**
 - *Representante del gerente del Servicio de Alimentación en el Hospital*
 - *Organización del personal en el Hospital +*
 - *Coordinación, capacitación e inducción de nutricionista a su cargo.*
 - *Responsable del pedido y recepción de insumos y materiales, para el cumplimiento de la prestación del servicio.*
 - *Velar por el cumplimiento del contrato según los TDR.*
 - *Mantener comunicación asertiva con el personal a su cargo y el área usuaria.*
 - *Supervisar y corregir diariamente desarrollo de la prestación del servicio solucionando cualquier necesidad y emergencia que pueda generarse.*

¹³ Remitido mediante Expediente N° 2024-0109895 de fecha 20 de agosto de 2024

- Revisar, registrar, remitir informes, consolidar: estadísticas, informes, números de raciones.
- Responsable del resguardo de los inventarios de insumos y reactivos (mensaje, equipos menores y mayores y utensilios).
- **Nutricionista – producción y comedor**
 - Supervisión, evaluación, control y corrección del proceso productivo en todas sus etapas.
 - Coordinación, programación y planificación en menues.
 - Coordinación, capacitación e inducción del personal auxiliar, técnico y de limpieza de producción a cargo.
 - Registros entre otros de: raciones diarias estadística pacientes, monitoreos y verificación.
 - Controlar la entrega de alimentos perecibles y no perecibles para la confección de las diferentes preparaciones.
 - Controlar la cantidad de distribución de preparaciones a pacientes y personal.
 - Controlar la temperatura de las preparaciones.
 - Verificar en comedor las BPM en la distribución de raciones al personal.
 - Certificar el sabor y la calidad de cada preparación.
- **Nutricionista – clínico**
 - Recepción y verificación de las listas de hospitalización.
 - Registro de la cantidad de raciones requeridas y atendidas
 - Supervisión, evaluación y control del proceso de distribución de raciones al pie de la cama del paciente.
 - Coordinación y planificación con el nutricionista de hospitalización.
 - Coordinación, capacitación e inducción del personal auxiliar, técnico y de limpieza de hospitalización a su cargo.
 - Velar por el cumplimiento del contrato según los TDR.
 - Certifica la calidad y la presentación de cada preparación según las dietas hospitalarias.
 - Controlar la temperatura de las preparaciones.
- **Controlador de sistema de comensales**
 - Registro y control de comensales según identificación
 - Mantener comunicación asertiva en la atención del comensal.
 - Conteo, registro y control de raciones en comedor
 - Apoyo en limpieza de mesas y baldeo de piso de comedor.
 - Apoyo en la preparación de aliños y ensaladas para comedor.
- **Maestro cocinero I y Maestro Cocinero II**
 - Maestro cocinero I. preparar las raciones completas para el personal maestro cocinero II: raciones específicas para pacientes.
 - Pedido de insumos para preparación los alimentos.
 - Verifica que se cumpla las normas de higiene y BPM
 - Controlar la temperatura de cada elemento de la cocina.
 - Cocinar y presentar las preparaciones
 - Adaptar y surgir en la planificación menú y perdidos
 - La limpieza diaria de la cocina y campanas extractoras.
- **Ayudante de cocina**
 - Limpiar, pelar y cortar las verduras e insumos.
 - Mezcla los ingredientes
 - Picar carne.
 - Mantener limpia la cocina y los utensilios

- Colaborar en la conservación de las materias primas y los productos de uso en la cocina.
 - Limpieza y desinfección de menaje
 - Cumplir con las BPM e higiene
 - **Técnicos de nutrición**
 - Preparación de alimentos y fórmulas para pacientes hospitalizados.
 - Preparación de lácteos
 - Mantener la limpieza y desinfección de superficies
 - Cuidar la higiene y BPM
 - **Auxiliares de nutrición**
 - Distribución de raciones en hospitalización
 - Cuidar la higiene y BPM
 - Limpieza y desinfección de menaje de Hospitalización
 - **Carnicero**
 - Preparar las piezas de carne (despiezar, deshuesar, limpiar, cortar, adobar).
 - Limpieza del área de carnicería
 - Cumplir con el proceso de descongelamiento de carnes de manera oportuna.
 - Cumplir con las BPM y gramaje de carnes según TDR.
 - **Limpieza**
 - Limpieza y desinfección de ventanas, superficies y pisos al inicio, durante y al finalizar el proceso de producción.
 - Limpieza y desinfección de baños, antecámaras, carnicería, almacén de secos.
 - Limpieza y desinfección de cortinas.
 - Adecuada gestión de residuos sólidos comunes, orgánicos e inorgánicos.
 - Organización de materiales de limpieza
 - Colocar bolsas y tachos donde corresponden.
 - Limpieza profunda de pisos tachos, ventanas, techos.
 - **Azafatas o mozos, Lavadores (opcional) y Servidores**
 - Colocar las bandejas con alimentos en su lugar en línea de servicios y reponerlas cuando sea necesario.
 - Servicio de raciones en la calidad y presentación que corresponde.
 - Apoyo en la preparación de ensaladas y frutas para comedor.
 - Colocar las bandejas con alimentos en su lugar en línea de servicio y reponerlas cuando sea necesario.
 - Lavado y desinfección de bandejas, limpieza y desinfección en mesas y baldeo de pisos.
- (...)"

- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.3. Tipificación de faldas

De la revisión del literal A del acápite 11.2.1 del numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

Capítulo III		
11.2.1 TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS		
A. FALTAS LEVES		
(...)		
ALIMENTOS		(...) 5) Almacenar productos de forma inadecuada en áreas que no corresponden. (...) 7) Distribuir al paciente o personal del hospital preparaciones que evidencien organolépticamente malas técnicas de elaboración, como sobre cocción (quemado) alimentos sin la presentación adecuada.
(...)		(...)
PERSONAL		15) Presentación del personal con uniforme sucio, distintivo, no diferenciado según su área de trabajo, incompleto sin logotipo e identificación o fotocheck. (...) 17) Uso inadecuado de cofia, mascarilla y/o guantes durante cualquier tiempo del proceso de producción.
HIGIENE Y LIMPIEZA	Y	21) Charolas y/o menaje inadecuadamente lavado. Presencia de bandejas con residuos de alimentos de un tiempo de comida anterior. 22) Cobertores sucios e inadecuados en la distribución de las preparaciones y /o alimentos en interior y hacia el exterior del área de producción central. (...) 30) Inadecuada segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos. (...) 32) Personal de limpieza que realiza el transporte de residuos sólidos sin uso de equipos de protección personal y/o sin el uniforme apropiado.
EQUIPAMIENTO		35) Almacén y/o uso de menaje, materiales de limpieza deteriorado, abollado o dañado.
(...)		
B.FALTAS MODERADAS		
ALIMENTOS		4) Recepcionar y almacenar alimentos que presenten señales visibles de defectos en sus envases o envolturas, mal cierre, deteriorados, golpeados, abollados, rotos u oxidados, dañados, adulterados, o con fecha de vencimiento expirada que presenten características u otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento. (...) 6) Distribuir al menos a un comensal paciente o personal del hospital, preparaciones cárnicas y/o cereales con características organolépticas inadecuadas o adulteradas.
PERSONAL		14) Trato inadecuado del personal de servicio al personal de nutrición del HSR y personal y pacientes del Hospital Santa Rosa.
HIGIENE Y LIMPIEZA	Y	21) Utilización de ollas y/o utensilios con hollín, óxido, abolladuras o desgaste. (...)

	23) Tachos de basura de tapa vaivén rotos, abollados, deteriorados o que este no cuente con bolsa con el tamaño de micraje y color correspondiente según normativa.
(...) C. FALTAS GRAVES	
EQUIPAMIENTO	(...) 18) Dejar la infraestructura, instalaciones y equipamiento en malas condiciones una vez culminada las prestaciones del servicio establecidas en el contrato y/o en la resolución del contrato.

Al respecto, se aprecia que a través del cuadro de “tipificación de faltas” se dividen en faltas leves (supuesto: 5, 7, 15, 17, 21, 22, 30, 32 y 35) , moderadas (supuesto: 4, 6, 14, 21 y 23) y graves (supuesto 18) en los cuales se advierte que consigna los términos subjetivos y o no se precisó el procedimiento para determinar alguna condición observable, tales como: “forma inadecuada”, “malas técnicas”, “presentación adecuada”, “uniforme sucio”, “Uso inadecuado”, “inadecuadamente lavado”, “Cobertores sucios e inadecuados”, “Inadecuada segregación”, “uniforme apropiado”, “materiales de limpieza deteriorado, abollado o dañado”, “defectos en sus envases”, “deteriorados, golpeados, abollados, rotos u oxidados, dañados, adulterados”, “u otros elementos que afecten la calidad sanitaria”, “características organolépticas inadecuadas o adulteradas”, “Trato inadecuado del personal”, “ollas y/o utensilios con hollín, óxido, abolladuras o desgaste”, “Tachos abollados, deteriorados - en malas condiciones”, siendo que, algunos términos resultarían subjetivos dado que no precisó el alcances de dichos términos o no se precisó el procedimiento objetivo por el cual se determinaría una u otra condición a fin de aplicar la penalidad de forma objetiva, lo cual no permite aplicar la penalidad de forma objetiva; siendo que, la Entidad mediante el INFORME N° 001-DNUTRICIONYDIET-HSR-2024¹⁴, precisó los alcances de los términos subjetivos del cuadro de tipificación de faltas.

Al respecto cabe precisar que la Entidad mediante el informe previamente citado, procedió a dilucidar los supuestos observados, no obstante, respecto a las penalidades el numeral 7, 22 y 35 de las faltas leves, de las faltas moderadas el numeral 6 y 14 y de las faltas graves el numeral 18, aun mantuvo términos subjetivos a penalizar y/o no precisó el procedimiento para determinar de forma objetiva y clara el supuesto a penalizar.

En tal sentido, considerando lo señalado en el informe de la Entidad, y el análisis del párrafo precedentes con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **suprimirá** del literal A del numeral 11.2.1 del Capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, de las faltas leves, el numeral 7 22 y 35, de las moderadas el numeral 6 y 14 y de las faltas graves el numeral 18.

¹⁴ Remitido mediante Expediente N° 2024-0109895 de fecha 20 de agosto de 2024

- Se **adecuará** el texto de la tipificación de las faltas quedando de la siguiente manera:

<i>Capítulo III</i>	
<i>II.2.1 TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS</i>	
<i>A. FALTAS LEVES</i>	
(...)	(...)
ALIMENTOS	<p>(...)</p> <p>5) Almacenar productos de forma inadecuada en áreas que no corresponden. Los alimentos que estén fuera de su área de almacenamiento correspondiente, los cuales son las cámaras frigoríficas y un almacén de alimentos no perecibles.</p> <p>(...)</p> <p>7) Distribuir al paciente o personal del hospital preparaciones que evidencien organolépticamente malas técnicas de elaboración, como sobre cocción (quemado) alimentos sin la presentación adecuada.</p>
(...)	(...)
	<p>15) Presentación del personal no cuenta con la indumentaria completa limpia y con la identificación según su área de trabajo y norma sanitaria con uniforme sucio, distintivo, no diferenciado según su área de trabajo, incompleto sin logotipo e identificación o fotocheck.</p> <p>(...)</p> <p>17) Uso Inadecuado, de cofia, mascarilla y/o guantes durante cualquier tiempo del proceso de producción.</p> <p>El personal no usa los equipos de protección personal EPPS (Cofia, guantes, mascarillas) según corresponde como medida de bioseguridad</p>
HIGIENE Y LIMPIEZA	<p>21) Charolas y/o menaje inadecuadamente lavado. Presencia de bandejas con residuos de alimentos de un tiempo de comida anterior. Incumplimiento con los procedimientos de limpieza y desinfección de charolas</p> <p>22) Cobertores, sucios e inadecuados en la distribución de las preparaciones y /o alimentos en interior y hacia el exterior del área de producción central.</p> <p>(...)</p> <p>30) Inadecuada Incumplir con la norma de segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos.</p> <p>(...)</p> <p>32) Personal de limpieza que realiza el transporte de residuos sólidos sin uso de equipos de protección personal y/o sin el uniforme apropiado. Transporte de residuos sólidos sin uniforme diferenciado en color y si equipos de protección personal.</p>
EQUIPAMIENTO	<p>35) Almacén y/o uso de menaje, materiales de limpieza deteriorado, abollado o dañado.</p>
(...)	
<i>B. FALTAS MODERADAS</i>	
ALIMENTOS	<p>4) Recepcionar y almacenar alimentos adulterados sin envoltura o que presenten con señales visibles de daño defectos en sus envases o envolturas, mal cierre,</p>

		deteriorados, golpeados, abollados, rotos u oxidados, dañados, adulterados, o con fecha de vencimiento expirada que presenten características u otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento. (...) 6) Distribuir al menos a un comensal paciente o personal del hospital, preparaciones cárnicas y/o cereales con características organolépticas inadecuadas o adulteradas.
PERSONAL		14) Trato inadecuado del personal de servicio al personal de nutrición del HSR y personal y pacientes del Hospital Santa Rosa.
HIGIENE LIMPIEZA	Y	21) Utilización de ollas y/o utensilios con hollín, óxido, abolladuras o desgaste. <i>Uso de ollas y utensilios con hollín, óxido y con grietas en sus superficies.</i> (...) 23) Tachos de basura de tapa vaivén <i>rotos o sin tapa o sin abollados, deteriorados o que este no cuente con</i> bolsa con el tamaño de micraje y color correspondiente según normativa. (...)
C. FALTAS GRAVES		
EQUIPAMIENTO		(...) 18) Dejar la infraestructura, instalaciones y equipamiento en malas condiciones una vez culminada las prestaciones del servicio establecidas en el contrato y/o en la resolución del contrato.

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.4. Respecto al perfil del personal clave

De la revisión del CUADRO N° 9 –REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas se aprecia lo siguiente, se aprecia lo siguiente:

“(...) <div style="text-align: center;"> CUADRO N°9.- REQUISITOS MINIMOS DEL PERSONAL </div>	
Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
Nutricionista- administrador RESPONSABLE DEL SERVICE	<i>Licenciado en Nutrición, colegiado y habilitado profesionalmente con 3 años de experiencia en puesto de Nutricionista Administrador o supervisión de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) en establecimientos de salud públicos o privados y con capacitación de 150 horas lectivas a mas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricular Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.</i>

<i>Cargo u Ocupación</i>	<i>Requisitos Mínimos</i>
<i>Nutricionista- producción y comedor</i>	<i>Licenciado en Nutrición colegiado y habilitado profesionalmente con 2 año de experiencia en puesto de Nutricionista de producción o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) en instituciones de salud públicos o privados y con capacitación de 100 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.</i>

De otro lado de la revisión del literal B del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas se aprecia lo siguiente, se aprecia lo siguiente:

“(…)
<i>B. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</i>
<i>B.1.1 FORMACIÓN ACADÉMICA</i>
<p><u><i>PERSONAL CLAVE</i></u></p> <p><i>01 NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR</i></p> <p><i>01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN</i></p> <p><u><i>Requisitos para ambos:</i></u></p> <p><i>Licenciados en Nutrición, Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética, colegiado y habilitado profesionalmente.</i></p> <p>(…)</p>
<i>B.1.2 CAPACITACIÓN</i>
<p><u><i>Requisitos:</i></u></p> <p><i>01 NUTRICIONISTA – ADMINISTRADOR</i></p> <p><i>- 150 horas lectivas en Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.</i></p> <p><i>01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCION</i></p> <p><i>- 50 horas lectivas en alimentación colectiva y/o actualización en Nutrición.</i></p> <p><u><i>Acreditación:</i></u></p>

Se acreditará con copia simple de Certificado o Constancia de las capacitaciones mencionadas.

B.1.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

01 NUTRICIONISTA – ADMINISTRADOR

2 años en puesto de Nutricionista Administrador o Supervisor en un servicio de Alimentación hospitalaria, colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) o masiva en instituciones de salud públicos o privados.

01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCION

1 año de experiencia en servicio de alimentación hospitalaria, colectiva o masiva de acuerdo al objeto convocado.

(...)

(...)”

Al respecto, cabe señalar que las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria establecen en caso la Entidad solicite personal para la ejecución de la prestación, ésta debe detallar su **perfil mínimo** y las actividades a desarrollar, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación, siendo que, en el caso del personal clave, las calificaciones y experiencia requerida deben acreditarse documentalmente, por lo que de haberse previsto estas, deben incluirse obligatoriamente como requisito de calificación.

Aunado a ello, las citadas Bases estándar señalan que en caso de requerirse capacitación al personal, ésta debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas.

En relación a ello, cabe indicar que la información consignada por la Entidad respecto a la experiencia y capacitación establecida dentro de los requisitos calificación -CAPACITACIÓN- y -EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE- respectivamente, no guardan congruencia con la información consignada en los términos de referencia, respecto al perfil del personal clave requerido, lo cual podría causar confusión entre los potenciales postores al momento de acreditar dichos requisitos, por lo que se adecuara el perfil consignado en los requisitos de calificación CAPACITACIÓN- y -EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE-, según la información consignada en los términos de referencia.

De otro lado, cabe señalar que si bien la entidad requiere que el personal clave “NUTRICIONISTA – ADMINISTRADOR”, cuente con una capacitación de “150 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP” ello no guarda congruencia con lo establecido en las Bases

estándar aplicables al objeto de contratación, pues las mismas precisan que en caso se requiere capacitación al personal, ésta no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas, por lo que corresponde suprimir dicho requisito.

Además, cabe indicar que respecto a la colegiatura y habilitación solicitada para el personal “NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR” y “NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN” resulta razonable que esta sea requerida para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación”.

En tal sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes con ocasión de la integración definitiva de las Bases, y según lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, se implementarán las siguientes disposiciones:

- Se **adecuará** el literal B del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle

(...)

CUADRO N°9.- REQUISITOS MINIMOS DEL PERSONAL	
Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
Nutricionista-administrador RESPONSABLE DEL SERVICE	<i>Licenciado en Nutrición, colegiado y habilitado profesionalmente con 3 años de experiencia en puesto de Nutricionista Administrador o supervisión de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) en establecimientos de salud públicos o privados y con capacitación de 150 horas lectivas a mas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricular Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.</i>

(...)

- Se **adecuará** el literal B del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle

(...)

B. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.1.1 FORMACIÓN ACADÉMICA
<u>PERSONAL CLAVE</u> 01 NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR 01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN <u>Requisitos para ambos:</u>

Licenciados en Nutrición, Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética, ~~colegiado y habilitado profesionalmente.~~

(...)

B.1.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

~~*01 NUTRICIONISTA – ADMINISTRADOR*~~

~~*– 150 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.*~~

01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN

~~*- 50 horas lectivas en alimentación colectiva y/o actualización en Nutrición.*~~
Capacitación de 100 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de Certificado o Constancia u otros documentos, según corresponda de las capacitaciones mencionadas.

B.1.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

~~*01 NUTRICIONISTA – ADMINISTRADOR*~~

~~*2 años en puesto de Nutricionista Administrador o Supervisor en un servicio de Alimentación hospitalaria, colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) o masiva en instituciones de salud públicos o privados.*~~

3 años de experiencia en puesto de Nutricionista Administrador o supervisión de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) en establecimientos de salud públicos o privados.

01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN

~~*1 año de experiencia en servicio de alimentación hospitalaria, colectiva o masiva de acuerdo al objeto convocado.*~~

2 año de experiencia en puesto de Nutricionista de producción o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) en instituciones de salud públicos o privados.

(...)

(...)"

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.
- Se **deberá tomar en cuenta que**¹⁵ la condición de “colegiatura y habilitación” deberá requerirse para el inicio efectivo de la participación del profesional en la ejecución de la prestación del servicio.

3.5. Causales de Resolución de Contrato

Al respecto, cabe indicar que, de la revisión del acápite 7.6.8.2.3 del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección específica de las Bases integradas, la Entidad estableció lo siguiente:

“(…)

7.6.8.2.3 RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

El Hospital pone fin el término del contrato, previo informe técnico del Departamento de Nutrición y Dietética en las siguientes condiciones:

- *Brote epidémico confirmado*
- *Dejar desbastecido al hospital de raciones alimenticias a los pacientes y el personal.*
- *2 o más faltas graves en una misma semana.*

“(…)”

Al respecto cabe indicar que las causales de resolución del contrato se encuentran establecidas expresamente en la normativa de contratación pública, en tal sentido, no corresponde establecer supuestos adicionales.

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

- Se **suprimirá** la lista de supuesto de resolución de contrato consignada en el acápite 7.6.8.2.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.6. Vicios ocultos

De la revisión del acápite 7.6.10 del numeral 3.1 Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas, se advierte lo siguiente:

“(…)”

¹⁵ 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.

7.6.10 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

- El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por un año de concluida la ejecución del contrato.
(...)”

Al respecto, las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento señalan que el plazo máximo de responsabilidad del contratista es no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

De lo expuesto en los párrafos que preceden se advierte que la Entidad si bien consignó el plazo máximo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos el plazo para contabilizar el mismo no se condice con lo establecida en las Bases estándar; por lo que corresponde adecuar dicho extremo.

Además de la revisión del acápite 7.6.12 del numeral 3.1 Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas, se advertencia que se está consignado nuevamente la responsabilidad de vicios ocultos, por lo que a fin de no causar confusión entre los potenciales postores, corresponde suprimir dicho acápite.

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

- Se **adecuará** el acápite 7.6.10 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

“(…)

7.6.10 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

- El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por un año ~~de concluida la ejecución del contrato~~ *contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.*

(…)”

- Se **suprimirá** el acápite 7.6.12 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.7. Respecto a la Declaración Jurada del personal solicitado

De la revisión del Anexo 2 del numeral 3.1 Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas, se advierte lo siguiente:

“(…)”

El contratista deberá presentar una Declaración Jurada que cumple con los requisitos

*respecto del personal solicitado adjuntando una relación con el nombre, apellidos, especialidad, funcionalidad del personal profesional, técnico, auxiliar responsables de la ejecución del servicio y del personal de reemplazo y/o contingencia.
(...)”*

Al respecto cabe indicar que si bien la Entidad requiere la presentación de una “Declaración Jurada que cumple con los requisitos respecto del personal solicitado adjuntando una relación con el nombre, apellidos, especialidad, funcionalidad del personal profesional, técnico, auxiliar responsables de la ejecución del servicio y del personal de reemplazo y/o contingencia”, esta no precisó la etapa en la cual se debe de prestar dicho documento, además considerando la finalidad de dichos documentos y considerando que esta debe ser presentada por el contratista, resulta razonable que éstos sean prestando para el inicio del servicio.

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

- Se **adecuará** el numeral 3.1 Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

*“(…) El contratista deberá presentar **para el inicio del servicio** una Declaración Jurada que cumple con los requisitos respecto del personal solicitado adjuntando una relación con el nombre, apellidos, especialidad, funcionalidad del personal profesional, técnico, auxiliar responsables de la ejecución del servicio y del personal de reemplazo y/o contingencia.
(...)”*

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

3.8. Reemplazo del personal

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

*“7.3.2 PERSONAL
1. La empresa prestadora del servicio debe presentar a la oficina de adquisiciones con copia al área usuaria y área de seguridad interna una lista con el nombre, apellidos, especialidad y funcionalidad del personal profesional, técnico, auxiliar responsables de la ejecución del servicio y del personal de reemplazo/contingencia **con los mismos o mejores requisitos mínimos establecidos en los términos de referencia.**
(...)”*

Sobre el particular, resulta pertinente señalar que en la Opinión N° 252-2017/DTN, se ha señalado lo siguiente: “El contratista se encuentra en la obligación de ejecutar el

servicio con el personal ofertado en el procedimiento de selección, pudiendo efectuar el reemplazo de uno o más de ellos, siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado, debiendo para ello contar con la autorización previa por parte de la Entidad”.

En relación a lo expuesto, se aprecia que la Entidad solicita que el personal de reemplazo, deba tener los mismos o mejores requisitos mínimos establecidos en los términos de referencia, lo cual no guardaría congruencia con lo establecido en la Opinión N° 252-2017/DTN, dado que, la misma precisa que el personal de reemplazo debería reunir iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado.

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

- **Se adecuará** el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle:

“7.3.2 PERSONAL

1. La empresa prestadora del servicio debe presentar a la oficina de adquisiciones con copia al área usuaria y área de seguridad interna una lista con el nombre, apellidos, especialidad y funcionalidad del personal profesional, técnico, auxiliar responsables de la ejecución del servicio y del personal de reemplazo/contingencia ~~con los mismos o mejores requisitos mínimos establecidos en los términos de referencia~~ siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado.”

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

3.9. Protocolos sanitarios

Con fecha 15 de enero de 2024, se publicó en el diario Oficial El Peruano, la Resolución Ministerial N° 022-2024/MINSA, a través de la cual se deroga la Directiva Administrativa N° 339-MINSA/DGIESP-2023, y se aprueba la Directiva Administrativa N° 349-MINSA/DIGIESP-2024, “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”.

Ahora bien, de la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad precisó extremos referidos a los protocolos sanitario aplicables; no obstante, cabe advertir que dichos extremos hacen referencia a un dispositivo legal que no se encuentra vigente, tales como:

“7. CONDICIONES BASICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

7.1. DE LA NORMATIVIDAD A CUMPLIR

(...)

** Ley N°30225 Decreto Supremo N°103-2020-EF, Resolución Ministerial N°377-2020-sa, Se encarga de la administración del Registro del Plan para la vigilancia, prevención y control de Covid-19 en el trabajo”.*

** Sistema integrado para COVID-19 (SISCOVID- 19) de Ministerio de Salud. Resolución Ministerial N239-2020- MINSA. Lineamientos para la Vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a Covid 19.*

** Resolución Ministerial N° 448-2020 – MINSA, que aprueba el documento técnico” Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los Trabajadores con riesgo de exposición de Covid-19”.*

(...)”

Además, considerando que la situación actual del país, que se encuentra en una fase endémica de la enfermedad y enfrenta un leve aumento de casos asociados a nuevas variantes del virus. La Entidad debe consignar normas vigentes referentes a la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

En ese sentido, considerando lo precisado en los párrafos precedentes, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- Se **adecuará** en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas y se precisará que se debe cumplir con la **normativa vigente referentes a la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.**
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

3.10. Bases Integradas

Cabe señalar que el Principio de Transparencia, consignado en el literal c) del artículo 2 de la Ley establece que la Entidad debe proporcionar información clara y coherente con el fin de que esta sea comprendida por todos los potenciales proveedores; es así que, en la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD se dispone que al absolver las consultas y/u observaciones, el comité de selección deberá detallar de manera clara y motivada la respuesta a la solicitud formulada por el participante y el análisis del mismo.

En tal sentido, el Principio de Transparencia contempla el derecho a la información en la compra pública, el cual tiene esencialmente por objeto garantizar que no exista riesgo de favoritismo y arbitrariedad por parte de la Entidad convocante; para lo cual, se exige que todas las condiciones del procedimiento estén formuladas de forma clara, precisa e inequívoca en las Bases o en las respuestas brindadas en el pliego absolutorio, con el fin de que, por una parte, todos los postores razonablemente informados y normalmente diligentes puedan comprender su alcance exacto e interpretarlas de la misma forma y, por otra parte, la Entidad convocante pueda

comprobar efectivamente que las ofertas presentadas por los postores responden a los criterios aplicables al contrato.

Ahora bien, es conveniente señalar que, en las Bases Integradas publicadas en el SEACE el 31 de julio de 2024, no se han implementado las modificaciones y/o precisiones realizadas en virtud de la absolución de la consulta y/u observación N° 10.

En razón de ello, cabe indicar que si bien no existe un método exacto para integrar las Bases; cierto es que, dicha integración deberá permitir que los potenciales postores razonablemente informados y normalmente diligentes puedan comprender el alcance exacto de las mismas, conforme al Principio de Transparencia que regula toda contratación Estatal.

En ese sentido, considerando que la Bases Integradas publicadas en el SEACE el 31 de julio de 2024 podrían conllevar la confusión de los potenciales postores, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto.

- Se **implementará** en las Bases Integradas, lo precisado por la Entidad en la absolución de la consulta y/u observación N° 10, a fin de que la información obrante en esta pueda ser comprendida por los potenciales postores.
- **Corresponderá al Titular de la Entidad** implementar las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con Integrar las Bases de forma clara y precisa, conforme a lo dispuesto en el Principio de Transparencia que regula toda contratación Estatal.

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 definitivas 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, 24 de setiembre de 2024

Código: 6.1, 12.6, 22.1.