

PRONUNCIAMIENTO N° 151-2025/OECE-DSAT

Entidad : Seguro Social de Salud

Referencia : Concurso Público N° 4-2025-ESSALUD/GRACU-1, convocado para la contratación del “*Servicio de nutrición y alimentación para pacientes y personal con derecho a alimentación del Hospital Nacional Adolfo Guevara Velasco de la Red Asistencial Cusco - ESSALUD*”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 26^{1 2} de mayo del 2025, y subsanado el 5³ de junio de 2025, el presidente del Comité de Selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió a este Organismo Técnico Especializado, la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentadas por los participantes **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA (INIRSA)** y **DISERVICE S.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento” y conforme con lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas.

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 observación N° 1, referida a la “**Formación académica**”.
- **Cuestionamiento N° 2** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 6, referida a la “**Certificación sanitaria**”.
- **Cuestionamiento N° 3** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 7, referida a la “**Frecuencia y cantidades del requerimiento**”.
- **Cuestionamiento N° 4** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 15, referida a la “**Pluralidad de proveedores**”.

¹ Mediante Trámite Documentario N° 2025-30104639-CUSCO.

² Mediante Trámite Documentario N° 2025-30104557-CUSCO.

³ Mediante el Expediente N°2025-0021363.

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

- **Cuestionamiento N° 5** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 16, referida a los “**Documentos obligatorios**”.

Por otra parte, de la revisión de la solicitud de elevación del participante **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA (INIRSA)**, se aprecia que, al cuestionar la absolución de las consultas y/u observaciones N° 5, N° 6 y N° 7 del pliego, señaló lo siguiente:

- Respecto de la absolución de la consulta y/ u observación N° 5 del pliego, solicitó que: i) se modifique la unidad del precio unitario, de raciones consumidas a raciones preparadas, ii) se retire el descuento al contratista el 3% del monto mensual a pagar, por concepto de cesión de uso, equipos y mobiliario, iii) se brinde un inventario detallado de los bienes e instalaciones de la Entidad, y iv) se precise el costo de los servicios públicos; sin embargo, cabe advertir que la referida consulta y/u observación N° 5, estuvo orientada a que se retire el “*detalle de los precios unitarios del precio ofertado*” de los documentos para el perfeccionamiento del contrato, considerando el sistema de contratación a precios unitarios.
- Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 6 del pliego, solicitó que: i) se suprima el Plan de implementación del Sistema HACCP de los documentos para el perfeccionamiento del contrato, y ii) se incluya la normativa técnica sanitaria vigente; sin embargo, cabe advertir que la referida consulta y/u observación N° 6, estuvo orientada a que se aclare qué sucedería si, por situaciones ajenas al Contratista y/o por observaciones a la infraestructura y otros de la planta del producción de la Entidad, el Contratista no obtiene la certificación sanitaria en Principios Generales de Higiene en el plazo máximo de cien (100) días calendarios requerido en las Bases.
- Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 7 del pliego, cuestionó que: i) las dietas especiales, regímenes para pruebas especiales, requerimiento de fórmulas maternizadas y enterales carecen de consistencia técnica, así como que, ii) no se han establecido definiciones, rangos y criterios técnicos en las dietas especiales, y que, iii) la preparación y administración de fórmulas nutricionales enterales y fórmulas maternizadas excede el objeto del servicio contratado, resultando técnicamente inapropiado y legalmente cuestionable; sin embargo, cabe advertir que en la referida consulta y/u observación N° 7, se solicitó que se indique la frecuencia y cantidad de cada tipo de dietas especiales, regímenes para pruebas especiales y requerimiento de Fórmulas maternizadas y enterales

Por tanto, se aprecia que, los referidos extremos de la solicitudes de elevación de cuestionamientos, no fueron abordados en la etapa de formulación de consultas y/u observaciones; por lo que, al tratarse de pretensiones adicionales que debieron ser presentadas en la etapa pertinente, éstas devienen en extemporáneas; razón por la cual, **este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará respecto de dichos extremos de los cuestionamientos a las consultas y/u observaciones N° 5, N° 6 y N° 7 del pliego.**

2. CUESTIONAMIENTOS

De manera previa, cabe señalar que:

- Este Organismo Técnico Especializado no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento (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 respecto, considerando que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.
- 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 se remitió para las adecuaciones realizadas en el presente documento.

Cuestionamiento N° 1:

Respecto a la “Formación académica”

El participante **DISERVICE S.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 1 del pliego, alegando que la Entidad no ha brindado una respuesta motivada, respecto de su decisión de no aceptar la condición de “egresado” para acreditar la formación académica del Maestro de Cocina; por lo que, dicha respuesta vulnera el Principio de Libre Concurrencia y Competencia.

Por lo tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se brinde una respuesta motivada, respecto de no aceptar la condición de “egresado” para acreditar la formación académica del Maestro de Cocina.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del requisito de calificación “Formación académica” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

| |
|--|
| <p><u>Cuatro (4) maestros de cocina</u> <u>Título técnico</u> en Gastronomía y/o Arte Culinario y/o Chef</p> |
|--|

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 1 del pliego, se solicitó, entre otros, que se acepte la constancia de egresado para la acreditación del personal Maestro de cocina. Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, señalando que el postor debe presentar el título técnico y/o título profesional para acreditar al personal clave Maestro de cocina.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, mediante Nota N° 000205-SAC-RACU-ESSALUD-2025⁵, la Entidad señaló lo siguiente:

Al respecto se indica que no se puede aceptar sólo la constancia de egresado, considerando que este personal es PERSONAL CLAVE y va a realizar actividades, no sólo de preparación de alimentos, sino de liderazgo para coordinar con sus ayudantes la preparación de platos diarios y el cumplimiento de buenas prácticas y además, debe tener la capacidad en elaborar de solicitud insumos según preparación; para ello se requiere un personal que además del título tenga la experiencia necesaria. **Por lo expuesto no es suficiente la sola presentación de la constancia de egresado.**

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, cabe señalar que, de acuerdo con las Bases Estándar aplicables, en el requisito de calificación de Formación académica se debe consignar únicamente el grado o título profesional para el personal clave requerido, considerando los niveles establecidos por la normativa en la materia.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad, como responsable y mejor conocedora de sus necesidades, mediante el citado informe, ha ratificado que no aceptará que el “Maestro de cocina” tenga la formación académica de “egresado”, pues cuenta con la condición de personal clave y deberá realizar actividades, no sólo de preparación de alimentos, sino de liderazgo para coordinar con sus ayudantes la preparación de platos diarios y el cumplimiento de buenas prácticas.

Adicionalmente, cabe indicar que en el numeral 4.1 del “Formato de Resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias”, la Entidad declaró la existencia de pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento, lo cual incluyó la formación académica del “Maestro de cocina”.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes; y, que la pretensión del recurrente está orientada a que se brinde una respuesta motivada, respecto de no aceptar la condición de “egresado” para acreditar la formación académica del Maestro de Cocina, y en tanto que, mediante informe técnico, la Entidad ha señalado las razones por las cuales no aceptó lo solicitado en la consulta y/u observación materia de análisis; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento; por lo que, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emitirá la siguiente disposición:

- **Se deberá tener en cuenta**⁶ como ampliación a la absolución de la consulta y/u observación N° 1 del pliego, lo señalado por la Entidad, mediante la Nota N° 000205-SAC-RACU-ESSALUD-2025, respecto de lo siguiente: “*Al respecto se indica que no se puede aceptar sólo la constancia de egresado, considerando que este personal es PERSONAL CLAVE y va a realizar actividades, no sólo de preparación de alimentos, sino de liderazgo para coordinar con sus ayudantes la preparación de platos diarios y el cumplimiento de buenas prácticas y además, debe tener la capacidad en elaborar de solicitud insumos según preparación; para ello se requiere*

⁵ Mediante el Expediente N° 2025-0021363, de fecha 5 de junio de 2025.

⁶ La presente disposición se deberá tener en cuenta en la etapa pertinente, por lo que no requerirá de ser implementada en las Bases Integradas Definitivas.

un personal que además del título tenga la experiencia necesaria. Por lo expuesto no es suficiente la sola presentación de la constancia de egresado”.

- **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.

Cuestionamiento N° 2:

Respecto a la “Certificación sanitaria”

El participante **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA (INIRSA)** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 6 del pliego, alegando que la Entidad solicita que el Contratista se encargue de obtener la certificación sanitaria vigente emitida por la GERESA en Principios Generales de Higiene para la planta de producción de alimentos de la Entidad, sin incluir información respecto del estado de los elementos requeridos para tal fin, los cuales pertenecen a la Entidad. Lo cual, vulnera el Principio de Transparencia; más aún cuando se pretende aplicar penalidades sobre el incumplimiento de la obtención de dicha certificación.

Por lo tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se brinden mayores alcances respecto del estado de las condiciones de la planta de producción de alimentos de la Entidad, requeridas para la obtención de la certificación sanitaria vigente emitida por GERESA en Principios Generales de Higiene.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del acápite 5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

*5.18 En un plazo máximo de cien (100) días calendarios, contados a partir del día siguiente de iniciado el servicio, **el Contratista deberá acreditar en la planta de producción de alimentos del HNAGV, la certificación sanitaria vigente de la autoridad competente (GERESA) en PGH (Principios Generales de Higiene), en cumplimiento de la normativa vigente RM N° 749-2012/MINSA.***

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 6 del pliego, se solicitó que se aclare lo que sucedería, en el supuesto que por situaciones ajenas al Contratista y/o por observaciones a la infraestructura y otros de la planta de producción de la Entidad, no se obtiene la certificación sanitaria vigente de la autoridad competente (GERESA) en PGH (Principios Generales de Higiene) dentro de dicho plazo.

Ante lo cual, la Entidad acogió lo solicitado, señalando que su planta de producción de alimentos se encuentra en condiciones óptimas y necesarias para obtener la certificación sanitaria en PGH (Principios Generales de Higiene), y que actualmente cuenta con esta certificación. Sin perjuicio de ello, la Entidad señaló que se evaluará en cada caso concreto, en base al sustento presentado por el Contratista, si corresponde o no aplicar las otras penalidades, en caso de que no obtenga dicha certificación dentro del plazo establecido.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, mediante Nota N° 000205-SAC-RACU-ESSALUD-2025⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…) Se aclara que la planta de producción de alimentos del HNAGV se encuentra en condiciones óptimas y necesarias para obtener la certificación sanitaria en PGH (Principios Generales de Higiene) y actualmente cuenta con esta certificación.

Se ha establecido el plazo de hasta 100 días calendario desde el inicio del servicio para que el contratista presente el Certificado PGH; **plazo que está de acuerdo al trámite de este certificado.** Sin perjuicio de ello, se evaluará en cada caso concreto en base a que el hecho no sea atribuible al contratista y al sustento presentado por el mismo, si corresponde o no aplicar las otras penalidades en caso de que no obtenga dicha certificación dentro del plazo establecido.

Para el caso de todas las otras penalidades, la entidad contratante notificará al correo electrónico establecido por el contratista, el supuesto incurrido de otras penalidades para que remita sus descargos, de corresponder; en un plazo no mayor de 10 días hábiles de calculada y el contratista debe entregar su descargo, de ser el caso, en el plazo máximo de 5 días hábiles por mesa de partes. La entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión en el plazo máximo de 15 días hábiles”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, cabe señalar que el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento establecen que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad, como responsable y mejor conocedora de sus necesidades, mediante el citado informe, ha indicado que su planta de producción de alimentos se encuentra en condiciones óptimas y necesarias para obtener la certificación sanitaria en Principios Generales de Higiene, siendo que, actualmente se cuenta con esta certificación.

Asimismo, la Entidad refiere que el plazo de cien (100) días otorgado al Contratista para que tramite la referida certificación, se ha definido de acuerdo a la duración del trámite respectivo, no obstante, respecto de la aplicación de la penalidad relativa al incumplimiento de la obtención de dicho certificado en el plazo requerido, precisa que se evaluará cada caso concreto, considerando que el hecho puede que no sea atribuible al Contratista, para lo cual, evaluará el sustento presentado por el mismo. Siendo que, para tal efecto, se ha señalado en las Bases, el procedimiento de descargo del Contratista, relativo a la aplicación de penalidades.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, que la pretensión del recurrente está orientada a que se brinden mayores alcances respecto del estado de las condiciones de la planta de producción de alimentos de la Entidad, requeridas para la obtención de la referida certificación sanitaria vigente emitida por la GERESA en Principios Generales de Higiene, y en tanto que, mediante informe técnico, la Entidad ha brindado mayores alcances respecto de las condiciones de la referida planta de producción de alimentos; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

⁷ Mediante el Expediente N° 2025-0021363, de fecha 5 de junio de 2025.

Sin perjuicio de lo anterior, se aprecia que la Entidad, mediante el citado informe técnico, ha precisado el procedimiento de descargo del Contratista, ante la verificación de las otras penalidades, lo cual corresponde que sea implementado en las Bases Integradas Definitivas.

Por tanto, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones:

- **Se deberá tener en cuenta**⁸ lo señalado por la Entidad, mediante la Nota N° 000205-SAC-RACU-ESSALUD-2025, respecto de lo siguiente:

“(…) Se aclara que la planta de producción de alimentos del HNAGV se encuentra en condiciones óptimas y necesarias para obtener la certificación sanitaria en PGH (Principios Generales de Higiene) y actualmente cuenta con esta certificación.

Se ha establecido el plazo de hasta 100 días calendario desde el inicio del servicio para que el contratista presente el Certificado PGH; plazo que está de acuerdo al trámite de este certificado. Sin perjuicio de ello, se evaluará en cada caso concreto en base a que el hecho no sea atribuible al contratista y al sustento presentado por el mismo, si corresponde o no aplicar las otras penalidades en caso de que no obtenga dicha certificación dentro del plazo establecido”.

- **Se incluirá** en el literal j) del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

j) OTRAS PENALIDADES

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán otras penalidades, de acuerdo al CUADRO N° 10 - TABLA DE OTRAS PENALIDADES.

***CUADRO N° 10
TABLA DE OTRAS PENALIDADES***

(…)

Para el caso de todas las otras penalidades, la entidad contratante notificará al correo electrónico establecido por el contratista, el supuesto incurrido de otras penalidades para que remita sus descargos, de corresponder; en un plazo no mayor de 10 días hábiles de calculada y el contratista debe entregar su descargo, de ser el caso, en el plazo máximo de 5 días hábiles por mesa de partes. La entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión en el plazo máximo de 15 días hábiles.

- **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.

Cuestionamiento N° 3:

Respecto a la “Frecuencia y cantidades del requerimiento”

⁸ La presente disposición se deberá tener en cuenta en la etapa pertinente, por lo que no requerirá de ser implementada en las Bases Integradas Definitivas.

El participante **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA (INIRSA)** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 7 del pliego, alegando que la Entidad ha señalado que las dietas especiales y regímenes para pruebas especiales son “*muy esporádicos*”, lo cual resulta subjetivo e inconsistente, siendo contraria a la objetividad que debe poseer las Bases Integradas del procedimiento de selección. Asimismo, refiere que no se detallan las cantidades y frecuencia de las fórmulas maternizadas y enterales.

Por lo tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se precise la frecuencia y cantidad de las dietas especiales, regímenes para pruebas especiales y requerimiento de fórmulas maternizadas y enterales.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del acápite 5.19 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“5.19 El Contratista atenderá el requerimiento del área usuaria, dietas especiales, regímenes para pruebas especiales las mismas que por su calificación no representan costo alguno adicional. Asimismo, atenderá el requerimiento de Fórmulas maternizadas y Enterales según el horario coordinado con la nutricionista de producción de EsSalud”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 7 del pliego, se solicitó que se indique la frecuencia y cantidad de cada tipo de dietas especiales, regímenes para pruebas especiales y requerimiento de fórmulas maternizadas y enterales, que se exigirá atender al Contratista sin costo alguno para la Entidad. Ante lo cual, la Entidad señaló que sólo asume el costo de las fórmulas que sí están previstas, pero no asume el costo del producto para las fórmulas maternizadas y enterales, porque éste es proporcionado por la Entidad y el Contratista sólo tiene que reconstituirlas en agua y/o servir las; asimismo, refiere que la frecuencia de las dietas especiales y regímenes para pruebas especiales es muy esporádica, por lo que, máximo cada uno se podría dar una vez al mes.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, mediante Nota N° 000215-SAC-RACU-ESSALUD-2025⁹, la Entidad señaló lo siguiente:

“En el requerimiento se ha considerado: “El Contratista atenderá el requerimiento del área usuaria, dietas especiales, regímenes para pruebas especiales las mismas que por su calificación no representan costo alguno adicional. Asimismo, atenderá el requerimiento de Fórmulas Maternizadas y Enterales según el horario coordinado con la nutricionista de producción de EsSalud.”; al respecto, se debe eliminar el término dietas especiales, ya que sólo se refiere a regímenes para pruebas especiales que consiste en un vaso de zumo de naranja con azúcar impalpable, la cual se presenta como máximo una vez cada tres meses (en el informe anterior se consideró que se presentaba como máximo una vez al mes, pero revisando los datos históricos ocurre con menos frecuencia).

Respecto de las fórmulas poliméricas (nutrición enteral) no tienen un pago para el contratista,

⁹ Mediante el Expediente N° 2025-0025854, de fecha 16 de junio de 2025.

porque los insumos son proporcionados por el HNAGV y el contratista lo único que hace es restablecer dicha fórmula con el agua necesaria y en la mayoría de los casos la fórmula viene en presentación líquida y sólo necesita servirla. Es por ello, que no se considera un costo adicional, porque los insumos son asumidos por el HNAGV.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así también, mediante Nota N° 000216-SAC-RACU-ESSALUD-2025¹⁰, la Entidad señaló lo siguiente:

FÓRMULAS LÁCTEAS Y FÓRMULAS ENTERALES El promedio diario de FÓRMULAS LÁCTEAS se refiere un requerimiento diario de 7 litros y mensual de 210 litros aproximadamente ya que esta demanda va estar supeditado por la cantidad de pacientes que ingresan y los que se van de alta o los que no van a consumir nada por procedimientos médicos o malestares propios de la enfermedad, respecto a FÓRMULAS ENTERALES se refiere un requerimiento 19 litros diarios y mensual de 570 litros aproximadamente ya que esta demanda va estar supeditado por la cantidad de pacientes que ingresan y los que se van de alta o los que no van a consumir nada por procedimientos médicos, o malestares propios de la enfermedad.

Cabe precisar que las fórmulas lácteas y enterales las presentaciones llegan en forma líquida para consumo directo y no necesita nada más que la entrega al paciente, las presentaciones que llegan en polvo, ya que el 95 por ciento son líquidas, solo necesitan que se les adicione simplemente agua y nada más. Cabe resaltar que los nutrientes para fórmulas lácteas y enterales todos son proveídos por la entidad, ningún nutriente es proveído por el contratista.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Aunado a ello, mediante la Nota N° 000091-GMS-SAC-ESSALUD-2025¹¹, se aprecia que la Entidad, precisó que el concepto de “fórmulas maternizadas” resulta equivalente al de “fórmulas lácteas”.

Sobre el particular, cabe señalar que el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento establecen que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad, como responsable y mejor conocedora de sus necesidades, mediante los citados informes, ha señalado lo siguiente:

- Respecto de las dietas y regímenes para pruebas especiales, refiere que se debe suprimir el término dietas especiales, ya que sólo se refiere a regímenes para pruebas especiales, que consisten en un vaso de zumo de naranja con azúcar impalpable, la cual se presenta como máximo una vez cada tres (3) meses
- Respecto de las fórmulas maternizadas, refiere que el promedio diario es de 7 litros y el promedio mensual es de 210 litros aproximadamente, pues la demanda va a estar supeditada por la cantidad de pacientes que ingresan, los que se van de alta o los que

¹⁰ Mediante el Expediente N° 2025-0026908, de fecha 18 de junio de 2025.

¹¹ Mediante el Expediente N° 2025-0026908, de fecha 18 de junio de 2025.

no van a consumir nada por procedimientos médicos o malestares propios de la enfermedad.

- Respecto de las fórmulas enterales, refiere que el promedio diario de es de 19 litros y el promedio mensual es de 570 litros aproximadamente, pues la demanda va a estar supeditada por la cantidad de pacientes que ingresan, los que se van de alta y los que no van a consumir nada por procedimientos médicos, o malestares propios de la enfermedad.
- Finalmente, aclara que el requerimiento de las fórmulas lácteas y enterales consiste en la entrega al paciente, pues las presentaciones llegan en forma líquida (que son el 95%) para consumo directo y las presentaciones que llegan en polvo, que sólo necesitan que se les adicione agua.

De lo anterior, se aprecia que la Entidad ha señalado las razones por las cuales no resulta posible precisar con exactitud la frecuencia y cantidad de regímenes para pruebas especiales, fórmulas maternizadas y enterales que deberá atender el Contratista durante la ejecución del contrato; sin embargo, ha brindado cantidades promedio de estas. Siendo de notar, que ello resulta congruente con el sistema de contratación a precios unitarios que rige el presente objeto de contratación.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y, que la pretensión del recurrente está orientada a que se precise la frecuencia y cantidad de las dietas especiales, regímenes para pruebas especiales y requerimiento de fórmulas maternizadas y enterales, y en tanto que, de acuerdo al objeto de contratación y el sistema de contratación a precios unitarios ello no puede precisarse con exactitud, teniendo en cuenta lo señalado en el informe técnico de la Entidad; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de lo anterior, se aprecia que la Entidad, mediante el citado informe técnico, ha precisado que no requiere “*dietas especiales*”; por lo que, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el acápite 5.19 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“5.19 El Contratista atenderá el requerimiento del área usuaria, ~~dietas especiales~~, regímenes para pruebas especiales las mismas que por su calificación no representan costo alguno adicional. Asimismo, atenderá el requerimiento de Fórmulas maternizadas y Enterales según el horario coordinado con la nutricionista de producción de EsSalud”.

- **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.

Cuestionamiento N° 4:

Respecto a la “Pluralidad de proveedores”

El participante **DISERVICE S.R.L** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 15 del pliego, alegando que la Entidad se ha limitado a señalar que, durante la indagación de mercado, ninguno de los proveedores que cotizaron observó el monto facturado requerido para el requisito de calificación de la experiencia del postor, a pesar

que, no se conoce qué empresas participaron durante la indagación de mercado, ni si la empresa que actualmente brinda el servicio participó en dicha indagación; por lo que, se podría estar restringiendo el mercado, vulnerando los Principios de Libre Concurrencia y de Competencia.

Por lo tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se indique qué empresas participaron durante la indagación de mercado.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del requisito de calificación “Formación académica” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000,000.00 (Diez millones con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de Alimentación y/o Nutrición asistencial en clínicas y hospitales.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 15 del pliego, se solicitó que se reduzca el monto facturado requerido para el requisito de calificación de la experiencia del postor a S/ 5,000,000.00 (Cinco millones y 00/100 Soles). Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, señalando que no se reducirá el monto solicitado como experiencia del postor en la especialidad, considerando que se trata de un servicio especializado, y que es necesario que el postor que vaya a ser adjudicado con la buena pro tenga amplia experiencia en este tipo de servicio. Asimismo, señaló que, durante la indagación de mercado, ninguno de los proveedores que cotizaron observó este punto, lo que indica que son potenciales proveedores.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, mediante Nota N° 000205-SAC-RACU-ESSALUD-2025¹², la Entidad señaló lo siguiente:

“Al respecto se señala, que la normativa de contrataciones del Estado establece que, para este tipo de procedimiento de selección, el valor estimado es reservado, por tanto, no se puede brindar esta información a los participantes y el hecho de dar a conocer al proveedor quienes cotizaron y los montos, estaría vulnerando esta información. Sin perjuicio de ello, se remite esta información al OECE para que pueda emitir su pronunciamiento.

Cabe resaltar que la normativa de contrataciones del Estado, otorga la facultad al área usuaria de poder determinar la experiencia del postor en la especialidad en un monto de hasta tres veces el valor estimado. En el presente caso ni siquiera se ha llegado a solicitar una vez el monto del valor estimado, por cuanto se requiere que haya la mayor cantidad de postores, pero al tratarse de un

¹² Mediante el Expediente N° 2025-0021363, de fecha 5 de junio de 2025.

servicio especializado, no se puede considerar un monto muy bajo, porque se necesita un proveedor con la suficiente experiencia.

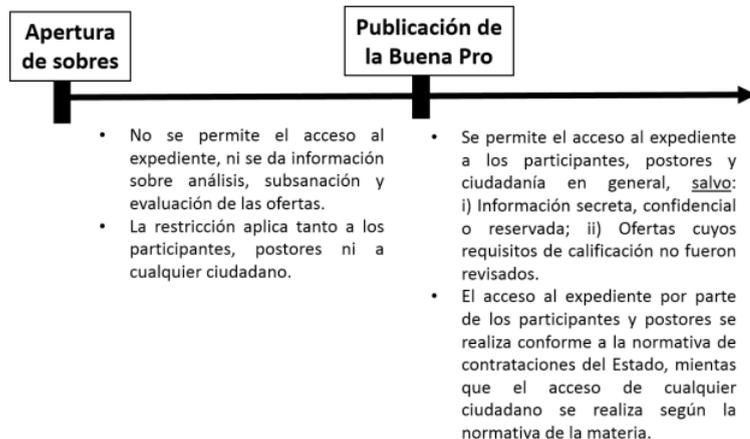
Como referencia se indica que en el procedimiento de selección convocado anteriormente (actualmente se encuentra en ejecución) el valor estimado fue de S/ 10,898,767.76 y el monto de experiencia del postor en la especialidad requerido fue de 5/ 8,000,000.00, el cual representa el 73.40% del valor estimado. Para la presente convocatoria se está solicitando la experiencia del postor en la especialidad, por un monto que ni siquiera llega al 60%, ello para que exista una mayor concurrencia de postores”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, corresponde señalar que la Entidad remitió a este Organismo Técnico Especializado, la información correspondiente a la indagación de mercado (cotizaciones e informe de indagación de mercado), en la cual se evidencia la existencia de pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir el íntegro del requerimiento, lo cual resulta congruente con lo declarado en el formato del Resumen Ejecutivo, publicado con ocasión de la convocatoria.

Considerando lo expuesto, es conveniente señalar que, la Dirección Técnico Normativa, mediante la Opinión N° 250-2017/DTN, se pronunció respecto al tratamiento especial de acceso a la información del expediente de contratación, lo cual incluye la información de indagación de mercado (valor estimado, proveedores cotizantes, entre otros), señalando lo siguiente:

“(…) podemos señalar que el acceso a la información contenida en el expediente de contratación por parte de los participantes o postores del correspondiente procedimiento de selección, así como de cualquier ciudadano se desarrolla de la siguiente manera:



Siendo que, dicho criterio es coincidente con la Opinión Consultiva N° 29-2020-JUS/DGTAIPD del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos, en la cual se detalla lo siguiente:

“(…) Una vez otorgada la buena pro, cualquier ciudadano, con mayor razón los participantes y postores, podrá tener acceso a la información contenida en el expediente de contratación, salvo respecto de la información protegida por norma legal. Lo señalado se muestra en el siguiente

control de riesgos (IPERC)”, resulta redundante; pues el IPERC ya incluye el contenido del IPER.

Por lo tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se suprima la exigencia de presentar el “Análisis de trabajo seguro (ATS)”, el “Procedimientos específicos de trabajo seguro (PETS)” y el “Informe de identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER)”.**

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

- p) Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER).*
- q) Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control – Línea base (IPERC).*
- r) Procedimientos escritos de trabajo seguro (PETS).*
- s) Formato de Análisis de Trabajo Seguro (ATS).*

Sobre el particular, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 16 del pliego, se solicitó que se supriman los documentos consignados desde los literales i) hasta el literal w) del numeral 2.3. Requisitos del perfeccionamiento del contrato. Ante lo cual, la Entidad acogió parcialmente lo solicitado, señalando que se eliminarán los siguientes documentos: p) Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER), q) Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control (IPERC), r) Procedimientos escritos de trabajo seguro (PETS) y s) Formato de Análisis de Trabajo Seguro (ATS). No obstante, señaló que deberán ser presentados en el plazo máximo de 15 días calendario, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato.

En relación con lo anterior, de la revisión del acápite 10 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“10) RESPONSABILIDADES

DEL CONTRATISTA

El contratista debe presentar los siguientes documentos en el plazo máximo de 15 días calendario, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato:

Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER).
Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control – Línea base (IPERC).
Procedimientos escritos de trabajo seguro (PETS).
Formato de Análisis de Trabajo Seguro (ATS)”

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, mediante Informe N° 011-2025-DIGA-UA¹⁴, la Entidad señaló lo siguiente:

“Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER).

¹⁴ Mediante el Expediente N° 2025-0019483, de fecha 2 de junio de 2025.

Se elimina porque se unificará con el IPERC.

Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control — Línea base (IPERC).

Se mantiene porque permite identificar y controlar los riesgos laborales inherentes a la prestación del servicio, contribuyendo a prevenir incidentes durante la ejecución de actividades dentro del establecimiento hospitalario. El IPERC deberá ser presentado con medidas de control específicas y orientado a las condiciones reales del servicio de nutrición (preparación, distribución y manipulación de alimentos) en ambientes hospitalarios.

Procedimientos escritos de trabajo seguro (PETS).

Se elimina porque el servicio de nutrición no es de riesgo alto, siendo principalmente por normas de inocuidad alimentaria y buenas prácticas sanitarias.

Formato de Análisis de Trabajo Seguro (ATS).

Se elimina por no ser necesario ni aplicable al tipo de servicio, dado que no representa riesgo alto”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, cabe señalar que el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento establecen que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento, debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad, como responsable y mejor conocedora de sus necesidades, mediante el citado informe, ha señalado que suprimirá la condición de presentar el “Formato de Análisis de Trabajo Seguro (ATS)”, el “Procedimientos escritos de trabajo seguro (PETS)” y la “Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER)”; por lo que, únicamente requerirá la presentación de la “Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control (IPERC)”, pues tal documento permite identificar y controlar los riesgos laborales inherentes a la prestación del servicio, contribuyendo a prevenir incidentes durante la ejecución de actividades dentro del establecimiento hospitalario.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, que la pretensión del recurrente está orientada a que se suprima la exigencia de presentar el “Análisis de trabajo seguro (ATS)”, el “Procedimientos específicos de trabajo seguro (PETS)” y el “Informe de identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER)”, y en tanto que, mediante informe técnico, la Entidad decidió suprimir los referidos documentos; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento. Por tanto, se emitirán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el acápite 10 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“10) RESPONSABILIDADES

DEL CONTRATISTA

(...)

El contratista debe presentar los siguientes documentos en el plazo máximo de 15 días

calendario, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato:

~~Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER).~~

Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control – Línea base (IPERC).

~~Procedimientos escritos de trabajo seguro (PETS).~~

~~Formato de Análisis de Trabajo Seguro (ATS)”~~

- **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. 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. Respecto de las Otras penalidades

De la revisión del literal j) del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

j) OTRAS PENALIDADES

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán otras penalidades, de acuerdo al CUADRO N° 10 - TABLA DE OTRAS PENALIDADES.

CUADRO N° 10
TABLA DE OTRAS PENALIDADES

| N° | CRITERIO | NUMERAL | SUPUESTO DE APLICACIÓN | FORMA DE CÁLCULO | PROCEDIMIENTO |
|-----------|---------------------------|----------------|---|--------------------------------|--|
| (...) | (...) | (...) | (...) | (...) | (...) |
| 30 | Control de Calidad | 12.3.4 | <u>Resultado microbiológico positivo</u> de una muestra de alimentos, preparaciones, recipientes y otras superficies vivas. | 10% UIT Por cada ocurrencia | El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios. |

(...)

(El subrayado y resaltado es agregado)

De lo anterior, se aprecia que la Entidad penalizará al Contratista, en caso haya un “*resultado microbiológico positivo de una muestra de alimentos, preparaciones, recipientes y otras superficies vivas*”; sin embargo, no ha precisado el procedimiento objetivo mediante el cual se verificará dicho resultado microbiológico positivo.

Al respecto, cabe señalar que, mediante Nota N° 000215-SAC-RACU-ESSALUD-2025¹⁵, la Entidad señaló lo siguiente:

“En el numeral 12.3 se establece el procedimiento para la toma de la muestra microbiológica, por lo que el procedimiento objetivo, son los resultados que emite el laboratorio que realiza estas pruebas, las cuales deben tener el resultado de acuerdo a las siguientes normas:

RM N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.

RM N° 461-2007-MINSA “Guía técnica para el análisis de superficies en contacto con alimentos y bebidas”.

Es en base a estos resultados que el área usuaria verifica si cumplen o no los parámetros de los análisis microbiológicos a efectos de poder aplicar las otras penalidades”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese sentido, considerando lo señalado por la Entidad en el citado informe técnico, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el literal j) del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

| <i>j) OTRAS PENALIDADES</i> | | | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------|--|---------------------|---------------------|
| <i>Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán otras penalidades, de acuerdo al CUADRO N° 10 - TABLA DE OTRAS PENALIDADES.</i> | | | | | |
| <i>CUADRO N° 10</i> | | | | | |
| <i>TABLA DE OTRAS PENALIDADES</i> | | | | | |
| <i>N°</i> | <i>CRITERIO</i> | <i>NUMERAL</i> | <i>SUPUESTO DE APLICACIÓN</i> | <i>(...)</i> | <i>(...)</i> |
| <i>(...)</i> | <i>(...)</i> | <i>(...)</i> | <i>(...)</i> | <i>(...)</i> | <i>(...)</i> |
| 30 | <i>Control de Calidad</i> | 12.3.4 | <p><i>Resultado microbiológico positivo de una muestra de alimentos, preparaciones, recipientes y otras superficies vivas.</i></p> <p><i>En el numeral 12.3 se establece el procedimiento para la toma de la muestra microbiológica, por lo que el procedimiento objetivo, son los resultados que emite el laboratorio que realiza estas pruebas, las cuales deben tener el resultado de acuerdo a</i></p> | (...) | (...) |

¹⁵ Mediante el Expediente N° 2025-0025854, de fecha 16 de junio de 2025.

| | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|
| | | | <p><i>las siguientes normas:</i></p> <p><i>RM N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.</i></p> <p><i>RM N° 461-2007-MINSA “Guía técnica para el análisis de superficies en contacto con alimentos y bebidas”.</i></p> <p><i>Es en base a estos resultados que el área usuaria verifica si cumplen o no los parámetros de los análisis microbiológicos a efectos de poder aplicar las otras penalidades”.</i></p> | | |
| (...) | | | | | |

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

3.2. Respetto del Porcentaje de proteínas

De la revisión del acápite “Alcances y descripción del servicio” y el “Cuadro N° 01 Distribución calórica (% Valor calórico total), contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

| VIII. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO | <u>CUADRO N° 01</u> DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (% VALOR CALÓRICO TOTAL) |
|--|--|
| <p>3) COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES</p> <p><i>3.1 Las raciones del régimen normal para pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación, deberán satisfacer los siguientes requerimientos nutricionales y calóricos:</i></p> <p>Distribución calórica: <i>De proteínas:</i> <i>De 10% al <u>15%</u> del VCT (75% AVB, 25% BVB)</i></p> | <p>RÉGIMEN DIETOTERAPÉUTICO Normal</p> <p>PROTEÍNAS</p> <p><i>10% - <u>20%</u></i> <i>(70 - 80% AVB,</i> <i>(20 a 30% BVB)</i></p> |

(El subrayado y resaltado es agregado)

De lo anterior, se puede apreciar una incongruencia, respecto del porcentaje calórico de las proteínas del régimen normal. Al respecto, mediante Nota N° 000215-SAC-RACU-ESSALUD-2025¹⁶, la Entidad señaló lo siguiente:

“Efectivamente existe una discrepancia entre lo establecido en el numeral 3.1 y el Cuadro N° 1 respecto de la distribución calórica para proteínas, por lo que se ratifica la información del cuadro

¹⁶ Mediante el Expediente N° 2025-0025854, de fecha 16 de junio de 2025.

Nº 1, considerando que se toma en cuenta el rango más amplio.

La redacción quedaría de la siguiente forma: De proteínas: De 10% al 20% del VCT (70 a 80% AVB, 20 a 30% BVB)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

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

- **Se adecuará** el acápite “Alcances y descripción del servicio”, contenido en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

3) COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

3.1 Las raciones del régimen normal para pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación, deberán satisfacer los siguientes requerimientos nutricionales y calóricos:

Distribución calórica:

De proteínas:

De 10% al 20% del VCT (70 a 80% AVB, 20 a 30% BVB).

~~De 10% al 15% del VCT (75% AVB, 25% BVB)~~

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

3.3 Respecto del detalle de los precios unitarios

De la revisión del numeral 2.3, contenido en el Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad requiere la presentación del “detalle de los precios unitarios del precio ofertado”; sin embargo, las Bases Estándar aplicables señalan que dicho documento debe requerirse cuando el sistema de contratación es a suma alzada, por lo que, considerando que el presente objeto de contratación se rige por el sistema a precios unitarios, no corresponde que se solicite tal documento.

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

- **Se suprimirá** el “detalle de los precios unitarios del precio ofertado” contenido en el numeral 2.3 del Capítulo II 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.

3.4. Respecto del requerimiento

Al respecto, cabe señalar que, la Entidad mediante, Nota N° 000215-SAC-RACU-ESSALUD-2025¹⁷, precisó lo siguiente:

3. OTRAS PRECISIONES

A) RESPECTO DEL PLAZO DE LA DE LA EJECUCIÓN PRESTACIÓN DEL SERVICIO

(...) a efectos de aclarar el plazo para la notificación por correo electrónico al contratista, se establece que se realizará como máximo a los tres días calendario de suscrito el contrato.

B) RESPECTO DE LA DEFINICIÓN DE PRODUCTOS DE CALIDAD

(...)

Se sugiere cambiar la redacción a efectos de aclarar los términos de “calidad Extra o Primera”, considerando la redacción de las Fichas Técnicas del listado de bienes y servicios comunes que administra Perú Compras:

“4.1 Cárnicos: Serán de “calidad Extra o Primera”, las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico, que cuenten con las siguientes características: Aspecto general: Superficie brillante, acabado libre de defectos. Color: Olor: Característico, exento de colores extraños. Característico y exento de cualquier olor anormal. Consistencia: Tejido muscular firme y elástica al tacto.

Carne de res: Pulpa con conformación muscular, libre de grasa y de calidad Extra o Primera.

Cortes: Bola de lomo, Cadera y/o Tapa. Ref. NTP 201.055:2021.

Carne de Cerdo: Pulpa de primera calidad, fresca y/o congelada, sin grasa, en bolsas de polietileno selladas al vacío, con fecha de vencimiento del producto, con peso, producto y registro sanitario. Las chuletas empacadas en cortes, con peso mínimo de 200 g fresco y 220 g el corte congelado. (Régimen Normal). Ref. NTP 201.003:2012.

Pollo: Entero y/o filete, fresco y/o refrigerado, no congelado, de primera calidad. Para plato de fondo será de 8 presas por pollo, eviscerado de un peso mínimo de 1.9 kg. a 2.0 Kg. Ref. NTP 201.054:2023.

Pavita: Fresca, refrigerada y/o congelada, de primera calidad. En bolsas de polietileno selladas al vacío, con fecha de vencimiento del producto, con peso, producto y registro sanitario. Ref. NTP 201.054:2023.

Gallina: Para plato de fondo de primera calidad, será de 8 presas por gallina. Peso mínimo de presa cocida 190 - 200 g. (Cena, Régimen Normal). Ref. NTP 201.054:2023.

Pescado: Fresco tipo filete. Pulpa (cojinova, toyo bebé, trucha, corvina, bonito, media luna y otra según autorice el profesional del Área de Nutrición del HNAGV). En caso ingrese en cortes, el corte congelado se considerará 170 g y solo pulpa. Fresco sin congelar 140 g. En la trucha la presentación será entera y con un peso mínimo de 180 g.

Cordero: Cortes de pulpa fresca 140 g y fresco con hueso 200 g y congelado con hueso 220 g (Régimen Normal).

(...)”

“4.3 Lácteos y Derivados

• Leche: Producto reconocido, empaque original, evaporada entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Será diluida al ½ en el caso de la leche evaporada.

• Yogurt: Producto reconocido, empaque original, entero, pasteurizado, semidescremado y/o 0% grasa, con probiótico y fibra. Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

• Queso: Producto reconocido, empaque original, fresco pasteurizado con sal o sin sal. Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

¹⁷ Mediante el Expediente N° 2025-0025854, de fecha 16 de junio de 2025.

- *Embutidos: Producto reconocido, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.*

(...)

“4.9 Los víveres secos embolsados: Productos reconocidos, seleccionados, sin elementos extraños, color uniforme sui-generis, según sea el caso, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- *Menestras: 1 vez por semana sólo regímenes Normales e Hiposódicos*
- *Cereales: Diario*
- *Harinas: Diversas, según preparaciones*
- *Azúcar: Diversas según preparaciones*
- *Frutas secas y Oleaginosas: Diversas según preparación*

El flujo de los alimentos No Perecibles o víveres secos deben contar con una rotación mínima de 5 días, teniendo en cuenta el sistema HACCP y según ítem 9.2, además de considerar la programación de menús presentado. El ingreso de los víveres secos debe estar acorde a la cantidad que se utilizará dentro de esa misma semana. La finalidad es garantizar la inocuidad de los víveres.”

(...)

4.10 Aceites de origen vegetal: Producto reconocido envasados (maíz, oliva, soya, girasol, sacha inchi: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario, de presentación de 1 a 5 litros (no de palma, ni de coco).”

(...)

“4.8 Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Deben estar frescos, limpios, sin signos de deterioro, insectos, ni señales de abono. Además, debe tener ausencia de defectos (sin golpes, cortes, manchas ni signos de enfermedad y/o plagas), sabor típico de la variedad sin sabores extraños, textura (firmeza adecuada para el tipo de frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces, sin partes blandas, ni flacidez), deben ser uniformes, seleccionados, con una maduración adecuada para el consumo, acorde en calidad y peso. Considerándose como peso neto 200 gr., excepto la granadilla: diámetro mayor o igual a 78 mm (140 gr), durazno (al natural o cocido): diámetro 61 - 70 mm (150-170 g), Mandarina: diámetro 63 - 73 mm (150-170 gr), Tuna considera el peso neto mínimo de 150g (en unidad o unidades enteras sin cáscara). Cuando se hace referencia a fruta de calidad EXTRA, debe cumplir con las características precedentemente mencionadas.

- *Fruta Cítrica: • Fruta variada: • Fruta de estación: • Verduras: • Tubérculos: 3 veces por semana. 2 veces por semana. 2 veces por semana. Diario Diario”*

(...)

C) RESPECTO A LAS BANDEJAS TÉRMICAS INSULADAS

Se sugiere cambiar la redacción a efectos de permitir mayor pluralidad en cuanto a las bandejas térmicas insuladas: *“Para la distribución en las áreas de hospitalización, será en bandejas insuladas térmicas o isotérmicas, con accesorios y distribuidos con coches cerrados a fin de asegurar la temperatura mínima de 65°C.”*

(...)

Se sugiere cambiar la redacción a efectos de permitir mayor pluralidad en cuanto a las bandejas térmicas insuladas:

“Las bandejas para pacientes deben ser insuladas térmicas o isotérmicas (deben tener un recubrimiento que permita aislar térmicamente y mantener la temperatura, con espuma de poliuretano aislante y/o polipropileno expandido (EPP)), deben ser nuevas de primer uso y apilables. Los accesorios de las bandejas (tazas, platos, soperos, etc.) deben tener tapas

descartables y/o reutilizables para su adecuada distribución; los accesorios pueden ser de porcelana y/o loza y/o material insulado y/o policarbonato y/o melamina, los cuales pueden o no ser aptos para su uso en el microondas, en caso de no ser aptos para su uso en microondas, el contratista es responsable de ver la forma para calentar los alimentos, en caso de necesitarse. El plazo máximo para prestar el servicio en estas bandejas es de 100 días calendario, contados a partir del día siguiente de iniciado el servicio. En tanto no se implemente el uso de estas bandejas, el contratista deberá usar bandejas que mantengan la temperatura mínima de 65°C. por lo menos durante 30 minutos de entregados los alimentos a los pacientes.”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre lo anterior, se aprecia que la Entidad ha realizado diversas “sugerencias” y precisiones, respecto de numerosas condiciones de los Términos de Referencia, las cuales estarían orientadas a modificar el alcance del requerimiento de las Bases Integradas Definitivas.

Ahora bien, es preciso señalar que las referidas modificaciones al requerimiento planteadas por la Entidad, no fueron materia de consulta y/u observación, ni solicitud de elevación de cuestionamientos, ni surgieron a raíz de las notificaciones remitidas por este Organismo Técnico Especializado, por lo que, al ser modificaciones que podrían generar una afectación a la pluralidad de proveedores obtenida durante la indagación de mercado, no corresponde que sean incluidas en las Bases Integradas Definitivas.

Sin perjuicio de ello, cabe indicar que, la Entidad, como responsable de la formulación de su requerimiento, y previa evaluación de este, puede adoptar las medidas previstas en el artículo 44 de la Ley, a fin de corregir, modificar y/o adecuar el requerimiento conforme a la finalidad pública que persigue la presente contratación.

Por tanto, considerando lo señalado precedentemente, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **La Entidad deberá evaluar** si las condiciones del requerimiento cumplen con los objetivos que persigue la contratación, y el consecuente cumplimiento de la finalidad pública; siendo que, de ser el caso, podrá aplicar las acciones previstas en el artículo 44 de la Ley N° 30225.

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 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, 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, 19 de junio de 2025

Código: 6.1