

## **PRONUNCIAMIENTO N° 675-2024/OSCE-DGR**

Entidad : Ejército Peruano

Referencia : Concurso Público N° 4-2024-EP/UE 0794-1, convocado para la contratación del “*Servicio de alimentación para el personal profesional del HMC AF-2024 y AF-2025*”

---

### **1. ANTECEDENTES**

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 8 de noviembre 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) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante **ZAVALA VEGA EMILY KATTY**, 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”.

Asimismo, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, con fecha 8 y 19 de noviembre de 2024, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

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

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1 y N° 6, referidas a la “**Experiencia del postor en la especialidad**”.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 2, N° 7 y N° 10, referidas al “**Local alternativo**”.
- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3, referida a la “**Visita a las instalaciones de la Entidad**”.
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 5, N° 8 y N° 12, referidas a las “**Capacitaciones del personal**”.

Sin perjuicio de lo anterior, de la revisión de la solicitud de elevación del participante **ZAVALA VEGA EMILY KATTY**, se aprecia que al cuestionar la consulta y/u observación N° 11, solicita que se suprima la condición de contar con un “local alternativo”; sin embargo, en la referida consulta y/u observación se solicitó que se incluya el contrato de alquiler de servicio para la firma de contrato así como la licencia de funcionamiento del referido “local alternativo”, para poder garantizar la atención.

Por tanto, considerando que la pretensión del referido extremo del cuestionamiento excede los alcances de la consulta y/u observación en cuestión, se advierte que la pretensión deviene en extemporánea; **por lo que este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará respecto de la solicitud de elevación a la consulta y/u observación N° 11.**

## **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 respecto, considerando que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

### **Cuestionamiento N° 1**

**:Respecto a la “Experiencia del postor en la especialidad”.**

La participante **ZAVALA VEGA EMILY KATTY** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1 y N° 6, señalando que la Entidad al denegar la inclusión del requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad” estaría yendo en contra de la finalidad y objeto de las Bases Integradas, siendo que tal requisito de calificación resulta relevante para medir si el postor cuenta con las capacidades necesarias para brindar el servicio, además no se encuentra acorde a los procedimientos de selección históricos de la Entidad; por lo que tal decisión resulta contraria al Principio de Eficacia y Eficiencia. Asimismo, refiere que la respuesta de la Entidad vulnera el Principio de Transparencia, pues no se condice con las condiciones del servicio y además no se ha brindado una respuesta motivada.

Por lo tanto, el recurrente **solicita que se incluya el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”.**

### **Pronunciamiento**

Sobre el particular, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia lo siguiente:

- Mediante la consulta y/u observación N° 1, se solicitó que la Entidad sustente las razones por las cuales no ha incluido el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”, considerando que si se requiere personal muy capacitado.
- Mediante la consulta y/u observación N° 6, se solicitó que la Entidad adopte las medidas correctivas y considere la experiencia del postor en relación al valor referencial tal y como lo ha ido haciendo en su histórico, a fin de garantizar que la ejecución del servicio se realice en óptimas condiciones.

Ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado por el recurrente, considerando que de acuerdo al artículo 49 del Reglamento de la Ley, la inclusión de dicho requisito es potestativo, siendo que ello también puede ser contrario al Principio de Libre Concurrencia.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 325/AA-11/5/d/15.00.SECC NUT Y DIET, señaló lo siguiente:

*“a. Esta sección de Nutrición y Dietética del Hospital Militar Central, tiene la función de brindar la alimentación (desayuno y almuerzo) a nuestro personal militar de este nosocomio, dichos menús debe ser diseñados por los especialistas en la materia, es decir por el profesional en NUTRICIÓN; dicho esto, no resulta relevante que el postor cuente con experiencia en la especialidad; puesto que, como Entidad nos enfocamos en las capacidades y experiencia del personal clave (Nutricionista) que ofrece el postor, para garantizar la calidad y seguridad de la elaboración de los menús y satisfacer las necesidades de nuestro personal militar.”*

*b. En relación a ello, esta Entidad (área usuaria) NO ESTÁ 'VULNERANDO LA NORMATIVA vigente, por el contrario estamos promoviendo la libre concurrencia a los proveedores y pluralidad de postores; dado que las estadísticas de los últimos años, solo se presenta un ofertante a los procesos de concesión.”*

*c. Asimismo, las bases estándar no consideran que es OBLIGATORIO incluir la Experiencia del postor como factor de calificación, por lo cual no estaríamos vulnerando la normativa vigente de contrataciones”. (El subrayado y resaltado es agregado)*

Sobre el particular, es pertinente señalar que el numeral 49.2 del Reglamento señala que uno de los requisitos de calificación que **puede** adoptarse es, entre otros, el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que, mediante el citado informe y en atención del mejor conocimiento de la necesidad que desea satisfacer, la Entidad ha decidido ratificar su decisión de no incluir el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”, señalando para tal efecto que no constituye un requisito de calificación relevante para la prestación del servicio, siendo que, lo relevante para el servicio son las capacidades y experiencia requeridas al “Nutricionista”, lo cual garantiza la calidad y seguridad de la elaboración de los menús, satisfaciendo las necesidades del personal militar.

Asimismo, la Entidad refiere que su decisión no vulnera la normativa de contratación pública, siendo que, por el contrario, favorece la libre concurrencia de proveedores y pluralidad de postores, ello considerando que en los últimos años solo se ha contado con un “*oferente*” en este tipo de procedimientos de selección.

Adicionalmente, cabe indicar que en el numeral 4.2 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 no incluyó el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que la Entidad incluya el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad” y en la medida que, mediante informe técnico, la Entidad ha señalado las razones por las cuales ha decidido denegar lo solicitado por el recurrente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

#### **Cuestionamiento N° 2:**

#### **Respecto al “Local alternativo”**

La participante **ZAVALA VEGA EMILY KATTY** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 2, N° 7 y N° 10, conforme a lo siguiente:

- **Respecto de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 7:**

El participante señala que la Entidad, al denegar su solicitud de suprimir la condición de contar con un “*local alternativo ubicado a un kilómetro a la redonda del hospital*”, limita la pluralidad de proveedores y postores, siendo que podríamos encontrarnos ante un direccionamiento a determinados postores, vulnerando así el Principio de Libre Concurrencia.

Asimismo, señala que la decisión de la Entidad carece de sustento y motivación, pues en su absolución refiere situaciones hipotéticas como “*fumigación*”, “*desinfecciones*” o “*mantenimientos*” que se realizarán en las instalaciones de la Entidad, que sería la razón para requerir el referido local alternativo; sin embargo, no se detalla la periodicidad de dichas actividades. Así también, considerando los días en los que se brindará el servicio, las fumigaciones sólo se podrán realizar los

días domingo, con lo cual no se estaría afectando a los comensales, siendo así una condición desproporcionada y carente de justificación técnica.

Asimismo, refiere que la respuesta de la Entidad vulnera el Principio de Transparencia, pues no se condice con las condiciones del servicio y además no se ha brindado una respuesta motivada.

Por tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se suprima la condición de contar con un “local alternativo ubicado a un kilómetro a la redonda del hospital”.**

- **Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 10:**

El participante señala que la Entidad no ha brindado una respuesta clara y precisa respecto de las condiciones bajo las cuales se realizará la visita al “local alternativo” (plazo de comunicación para la visita y cantidad de miembros del comité de selección), los criterios y aspectos que se tomarán en cuenta para la verificación del local, lo cual vulnera el Principio de Transparencia.

Por tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que la Entidad **señale cuales son las condiciones, criterios y aspectos a verificar para la visita al “local alternativo”.**

## **Pronunciamiento**

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 (los términos de referencia en caso de servicios), debiendo éste contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

Asimismo, cabe señalar que las Bases Estándar aplicables al objeto de contratación, señalan que el comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas.

En el presente caso, de la revisión del acápite 5.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

### **5.5 Equipamiento.**

a. *El Hospital Militar Central, ofrecerá únicamente las instalaciones que corresponden exclusivamente para la elaboración y distribución de los alimentos, como el comedor, cocina, almacén víveres frescos, almacén de víveres secos y servicios higiénicos; sin embargo, **el contratista deberá contar con un local***

alternativo que realice las actividades de concesión de alimentos ó restaurante con una ubicación de 1 km a la redonda del Hospital Militar Central y acreditarlo con la fotocopia de la licencia de funcionamiento o contrato de alquiler, a fin de evitar el desabastecimiento en aquellas situaciones en las que la cocina no se encuentre disponible por razones de fumigación, desinfección, mantenimiento de ambientes, reparación de equipos e implementos de cocina básicos para la preparación, etc.; asimismo, en la etapa de evaluación y calificación de las ofertas el comité verificará las instalaciones del local alternativo ofertado por los postores.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, a fin de atender los citados cuestionamientos al pliego absolutorio, y en atención a la afinidad entre los mismos, se procederá a efectuar su análisis a través de los siguientes **dos (2) extremos**:

**a. Respecto de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 7:**

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia lo siguiente:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 2**, se observó la condición de contar con “local alternativo ubicado a un kilómetro a la redonda del hospital”, pues existiría un presunto direccionamiento en el procedimiento de selección y/o encarecer el servicio, por lo que se solicitó que al área usuaria sustente su respuesta.
- **Mediante la consulta y/u observación N° 7**, se observó la condición de contar con “local alternativo ubicado a un kilómetro a la redonda del hospital”, pues no se usará diariamente incrementando el valor del servicio, siendo que ello vulnera el Principio de competencia, Eficiencia y Eficacia

Ante las referidas consultas y/u observaciones, la Entidad no acogió lo observado, refiriendo que existen situaciones en las que realizará fumigaciones, desinfección, mantenimiento a las instalaciones, a fin de evitar la propagación de virus, bacterias u epidemias, lo cual impedirá que el concesionario realice las actividades del servicio de concesión dentro del hospital; situación por lo cual, se solicita que el contratista cuente con un local alternativo para la preparación de alimentos a fin de no afectar la alimentación de nuestro personal militar. Asimismo, refiere que cuenta con equipo electrógeno para las áreas críticas como UCI, CIRUGÍA, EMERGENCIAS entre otras de suma importancia para no afectar la atención a nuestros pacientes; mas no se utiliza para el uso de los ambientes de cafeterías.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 325/AA-11/5/d/15.00.SECC NUT Y DIET, señaló lo siguiente:

a. Conforme a lo indicado en el requerimiento en el literal f. del numeral 5.1. y en el literal “a” del numeral 5.5 del requerimiento, esta IPRESS-HMC, tiene que evitar el desabastecimiento en el servicio de concesión de alimentación a nuestro personal militar.

Esta IPRESS, realiza fumigaciones mensuales a las unidades hospitalarias con el fin de reducir la propagación de microorganismos, controlar plagas, debido que hay pacientes con enfermedades infecto contagiosas evacuados de distintas partes de nuestro territorio peruano.

Las desinfecciones a las unidades hospitalarias se realizan diariamente.

Esta IPRESS se encuentra realizando mantenimiento de ambientes aledañas a las instalaciones de los cafeterías y de las unidades hospitalarias conforme a nuestros objetivos institucionales a fin de prolongar la vida útil de la infraestructura física; es por ello que durante el AF-2025 se encuentran programadas la continuidad del mantenimiento de las instalaciones a esta IPRESS, los mismos que tienen un periodo de ejecución de 45 días aproximadamente para cada servicio.

Son 317 personas que pasan desayuno y almuerzo diariamente de lunes a sábado y los domingos aprox. 18 personas que se encuentran de servicio.

Ahora bien, lo sábados y domingos este nosocomio recibe visitas que son familiares de nuestro personal militar hospitalizado en las diferentes unidades hospitalarias de nuestro nosocomio, por lo cual nosotros como Entidad demostramos empatía con las visitas que desean ver a sus familiares, a los cuales se les brinda todas las facilidades y garantías físicas correspondientes. Por lo cual, rechazamos lo que manifiesta el participante en su cuestionamiento que indica que la fumigación se realizaría los domingos.

b. Encontrándonos en un latente riesgo de situación de emergencia que atenta a nuestro país, este nosocomio tiene que proveer y garantizar que nuestro personal militar cuente en forma diaria con el consumo de su ración orgánica establecida en el Decreto Supremo N° 028-2017-EF, del 22 de febrero de 2017 y el Decreto Supremo N° 008-2022-DE.

c. Por lo expuesto en los párrafos precedentes, es necesario que el postor cuente con un local alternativo aledaño a esta IPRESS, a fin que no se vea afectado el servicio de alimentación a los 317 personal militar que pasan su desayuno y almuerzo diariamente.  
(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que, mediante el citado informe, la Entidad ha decidido ratificar la condición de contar con un “local alternativo ubicado a un kilómetro a la redonda del hospital”, pues tal condición garantiza que el presente servicio no se vea afectado por las actividades de fumigación (realizada de forma mensual), desinfección (realizada diariamente), y mantenimiento de ambientes (que se realizará por 45 días aproximadamente por cada servicio durante el 2025), siendo que al mantener tal condición se busca que el personal consuma su ración respectiva de forma diaria. Asimismo, aclara que las fumigaciones referidas por el participante no se realizarán los domingos, pues en dichos días se reciben visitas de los familiares de los pacientes en las diferentes instalaciones de la Entidad.

Así, se desprende que la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento, y por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, ha decidido ratificar la condición de contar con un *“local alternativo ubicado a un kilómetro a la redonda del hospital”*, bajo los argumentos expuestos en su informe técnico. Lo cual afirman en calidad de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

Adicionalmente, cabe indicar que en el numeral 4.2 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 condición de contar con un *“local alternativo ubicado a un kilómetro a la redonda del hospital”*.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y en la medida que la Entidad mediante su informe ha ratificado la necesidad de requerir un *“local alternativo ubicado a un kilómetro a la redonda del hospital”* y dado que el participante no ha brindado argumentos técnicos que desvirtúen lo afirmado por la Entidad respecto de dicha exigencia; 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.

**b. Respetto de la absolución de la consulta y/u observación N° 10:**

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que mediante la consulta y/u observación N° 10, se solicitó que se indique en qué consistirá la visita al local y qué aspectos se tomará en cuenta para la verificación del local, así como detallar cada requisito, si comunicarán a los postores el día de visita, qué criterio tomará el Comité para realizar la visita, sería obligatorio que asistan los tres miembros del Comité para que así el trato sea justo e igualitario para todos los postores.

Ante lo cual, la Entidad dispuso aclarar lo siguiente: La Bases indican que la Entidad brindará la instalación donde se realizará el servicio de concesión de alimentos; por consiguiente el postor deberá de implementar dicha instalación para la ejecución del servicio, motivo por el cual el postor debe de conocer en qué condición se encuentra dicha instalación, con la finalidad que el postor no tenga retraso al momento de la ejecución del servicio, y por ende nuestro personal no se vea afectado en su alimentación. Asimismo, en la etapa de evaluación y calificación se verificará si el local alternativo se encuentra ubicado dentro del perímetro solicitado en las bases, así como si sus instalaciones son para uso de restaurante para brindar el servicio de alimentación.



En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 117/AA-11/2/d, señaló lo siguiente:

*En la etapa de evaluación y calificación de las ofertas el comité verificará las instalaciones del local alternativo ofertado por los postores*

*a. En qué consistirá la visita al local alternativo?*

*Tal como indica en el ACÁPITE "f" del LITERAL 5.1 del NUMERAL 5 del CAP. III (...) en cuyo caso el Contratista preparará los alimentos en su local alternativo que estará apto para el servicio de concesión y los distribuirá en las instalaciones del Hospital Militar Central. Se verificará si el local se encuentre dentro del perímetro solicitado en las bases.*

*b. Qué aspectos tomará en cuenta para la verificación del local?*

*El comité de selección verificará si el local ES APTO para el servicio de concesión, el cual debe de contar con:*

*- servicios básicos de agua y luz.*

*- licencia de funcionamiento para restaurantes.*

*C. Se comunicarán a los postores el día de visita?*

*A los postores cuya oferta es ADMITIDA, se les enviará un correo electrónico y se hará llamada telefónica al número celular indicándoles el día de la visita.*

*El correo electrónico y número celular serán los consignados en consignado en el ANEXO N° 1 de su oferta que son de carácter de declaración jurada.*

*d. ¿Qué criterio tomará el comité para realizar la visita?*

*El comité de selección verificará que el local cuenta con lo mínimo indispensable: cómo es que esté apto para la preparación de los alimentos, cuenta con ambiente para cocina y servicios higiénicos.*

*e. Sería obligatorio que asistirán los tres miembros del Comité para que el trato sea justo e igualitario para todos los postores?*

*Las bases indican lo siguiente en la etapa de evaluación y calificación de las ofertas el comité verificará las instalaciones del local alternativo ofertado por los postores.*

*Se aclara que son los 3 miembros que conforman el comité de selección. (El subrayado y resaltado es agregado)*

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad, mediante el citado informe técnico ha precisado las condiciones y aspectos que serán verificados, los criterios que se tomarán en cuenta, el plazo y medio de comunicación y la cantidad de miembros del comité de selección que asistirán a la referida visita al local alternativo propuesto por el postor.

Sin embargo, a pesar de lo indicado por la Entidad, corresponde señalar que la referida visita de la Entidad al “local alternativo” para la presentación de ofertas, no se condice con lo previsto en las Bases Estándar aplicables al objeto de contratación, pues tal etapa requiere que los postores presenten determinada documentación requerida por la Entidad, relativa a la admisión, calificación y evaluación de ofertas; y no la realización de una “visita” por parte de la Entidad para calificar o evaluar las condiciones del local alternativo

propuesto; máxime si, en el presente caso también se requiere la acreditación del referido “local alternativo” de manera documental.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se aclaren las condiciones, requisitos y aspectos que comprende la visita de la Entidad al local alternativo; y en tanto que, conforme a lo expuesto, la referida visita no puede ser requerida como parte de los documentos que componen la oferta, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de ello, considerando que mantener la condición de visita del local alternativo para la etapa de “evaluación y calificación de las ofertas”, resulta contrario a la normativa de contratación pública, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** el contenido del acápite 5.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

#### ***5.5 Equipamiento.***

*a. El Hospital Militar Central, ofrecerá únicamente las instalaciones que corresponden exclusivamente para la elaboración y distribución de los alimentos, como el comedor, cocina, almacén víveres frescos, almacén de víveres secos y servicios higiénicos; (...) ~~.-, asimismo, en la etapa de evaluación y calificación de las ofertas el comité verificará las instalaciones del local alternativo ofertado por los postores.~~*

- **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.

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 “Visita de los postores a las instalaciones de la Entidad”**

La participante **ZAVALA VEGA EMILY KATTY** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3, alegando que la Entidad ha establecido plazos y horarios arbitrarios, irrazonables y desproporcionados, para la visita que realizarán los postores a sus instalaciones, siendo que aquellos resultan insuficientes para elaborar adecuadamente sus ofertas, con lo cual se vulnera el Principio de Libre Concurrencia y el Principio de Equidad

Por tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se amplíe el plazo y horario para que los postores realicen la visita a las instalaciones de la Entidad.**

### **Pronunciamiento**

En el presente caso, de la revisión del acápite 5.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

**“También el participante deberá realizar una visita a las instalaciones que brindará la entidad para el servicio de concesión, teniendo como fecha ~~Un (1) día~~ DOS (2) días hábiles antes de la presentación de ofertas en el horario de 9 am a 15 pm (es decir 05 y 6 NOV), con la finalidad de conocer y dar el visto bueno a las instalaciones que tendrá a su cargo en caso salga adjudicado, dicha visita será acreditada con una constancia emitida por el Área Usuaria (Sección de Nutrición y Dietética del HMC) y visado por el Jefe del Órgano Encargado de las Contrataciones y será incluida en la oferta; los participantes deberán acercarse al Pabellón E segundo Piso Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones del HMC sito en Av. Faustino Sánchez Carrión (Ex Pershing) para ser conducidos por el personal técnico respectivo”.** (El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que mediante la consulta y/u observación N° 3, se solicitó que se considere mínimo diez (10) días hábiles para visitar el local, en el cual en caso de ser favorecidos con la Buena Pro, se pueda brindar un servicio de calidad con precio justo, así como costos y gastos reales y dar cumplimiento a la normativa vigente.

Ante lo cual, la Entidad acogió parcialmente lo solicitado, señalando que la visita a las instalaciones se realizará durante dos (02) días hábiles antes de la presentación de las ofertas, en el horario de 09:00 hasta las 15:00 hrs; asimismo se aclara que los participantes deberán acercarse al Pabellón E, segundo piso, Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones del HMC sito en Av. Faustino Sánchez Carrión (Ex Pershing) para ser conducidos por el personal técnico respectivo.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 325/AA-11/5/d/15.00.SECC NUT Y DIET, señaló lo siguiente:

**“a. El personal técnico especializado asignado al área usuaria no cubre en la totalidad las actividades diarias que tiene la seccion de nutricion y dietetica; y por la labor que realizamos que tenemos como misión brindar a nuestros pacientes una atención de primera calidad, nuestro personal técnico especialista cuenta con recarga laboral, motivo por el cual brindará DOS (2) días hábiles para que el personal de participantes realice la visita a las instalaciones que se dará como comedor para la preparación de alimentos.** (El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención al cuestionamiento realizado por el recurrente, se aprecia que, mediante el citado informe técnico, la Entidad ha decidido ratificar los plazos y horarios

previstos para la visita del postor a sus instalaciones, alegando que aquéllos no podrían ampliarse debido a la recarga laboral del personal técnico especialista (área usuaria).

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que la Entidad amplíe el plazo y los horarios para la visita a las instalaciones de la Entidad, y en tanto que, mediante informe técnico, la Entidad decidió no admitir lo solicitado; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de ello, cabe señalar que la exigencia relativa a que los postores realicen una visita a las instalaciones de la Entidad antes de la presentación de ofertas, no resulta acorde a lo previsto en la normativa de contratación pública, pues aquélla no establece una etapa previa a la presentación de ofertas para realizar una “*visita a las instalaciones de la Entidad*”; siendo razonable que tal visita sea de carácter facultativo para los participantes.

Asimismo, considerando lo señalado en el párrafo anterior, no resulta razonable exigir la presentación de una “*constancia de visita a las instalaciones de la Entidad*” como parte de los documentos para la admisión de ofertas. Así también, considerando las modificaciones del cronograma del procedimiento de selección, no corresponde indicar fechas exactas para tal visita.

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

- **Se adecuará** el acápite 5.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“También el participante ~~deberá~~ *podrá* realizar una visita a las instalaciones que brindara la entidad para el servicio de concesión, teniendo como fecha ~~Un (1) día~~ DOS (2) días hábiles antes de la presentación de ofertas en el horario de 9 am a 15 pm ~~(es decir 05 y 6 NOV)~~, con la finalidad de conocer y dar el visto bueno a las instalaciones que tendrá a su cargo en caso salga adjudicado,  ~~dicha visita será acreditada con una constancia emitida por el Área Usuaria (Sección de Nutrición y Dietética del HMC) y visado por el Jefe del Órgano Encargado de las Contrataciones y será incluida en la oferta;~~ los participantes deberán acercarse al Pabellón E segundo Piso Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones del HMC sito en Av. Faustino Sánchez Carrión (Ex Pershing) para ser conducidos por el personal técnico respectivo”.

- **Se suprimirá** el literal e) del numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

~~e) Copia de la constancia de visita a las instalaciones de la entidad.~~

- **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.

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 a las “Capacitaciones del personal”**

La participante **ZAVALA VEGA EMILY KATTY** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 5, N° 8 y N° 12, alegando que la Entidad está creando una barrera para los proveedores que no cuentan con las capacitaciones requeridas para el “Nutricionista”, lo cual vulnera el Principio de Libertad de Concurrencia. Asimismo, refiere que no existe relación entre el objeto de contratación y las capacitaciones solicitadas, vulnerando así el Principio de Eficacia y Eficiencia. Así también, refiere que dichas capacitaciones son desproporcionadas y generan un peligro de direccionamiento para el procedimiento de selección.

Por tanto, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que **se supriman las capacitaciones requeridas para el personal “Nutricionista”**.

**Pronunciamiento**

De la revisión del numeral 3.1 y el numeral 3.2 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases de la Convocatoria, se aprecia lo siguiente:

**3.1 Términos de Referencia**

**16. Requisitos de calificación**

(...)

**B.2.2 Capacitación**

**Para el Nutricionista:**

- *Mínimo 5 horas lectivas en el curso de Abordaje Nutricional en Alergias Alimentarias.*
- *Mínimo 50 horas lectivas en el curso de Abordaje Nutricional en el Paciente Crítico.*
- *Ciento veinte (120) horas lectivas, en Defensa alimentaria y el Fraude alimentario*
- *Mínimo de 10 horas lectivas en capacitación en Soporte Nutricional del paciente con COVID-19.*
- *Mínimo 5 horas lectivas en el curso de Abordaje nutricional en el paciente oncológico.*
- *Mínimo 5 horas lectivas en el curso Dietoterapia en enfermedad inflamatoria intestinal.*
- *Mínimo 5 horas lectivas en el curso Nutrición de la Hipertensión*
- *Mínimo 50 horas lectivas en el curso Nutrición en patologías cardiovasculares.*

**Acreditación:**

*Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS o CERTIFICADOS, que de manera fehaciente demuestre las capacitaciones solicitadas.*

### **3.2 Requisitos de calificación**

*(...)*

#### **B.3.2 Capacitación**

##### **Requisitos:**

##### **Para el Nutricionista:**

- *Mínimo 5 horas lectivas en el curso de Abordaje Nutricional en Alergias Alimentarias.*
- *Mínimo 50 horas lectivas en el curso de Abordaje Nutricional en el Paciente Crítico.*
- *Ciento veinte (120) horas lectivas, en Defensa alimentaria y el Fraude alimentario*
- *Mínimo de 10 horas lectivas en capacitación en Soporte Nutricional del paciente con COVID-19.*
- *Mínimo 5 horas lectivas en el curso de Abordaje nutricional en el paciente oncológico.*
- *Mínimo 5 horas lectivas en el curso Dietoterapia en enfermedad inflamatoria intestinal.*
- *Mínimo 5 horas lectivas en el curso Nutrición de la Hipertensión*
- *Mínimo 50 horas lectivas en el curso Nutrición en patologías cardiovasculares.*

##### **Acreditación:**

*Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS que de manera fehaciente demuestre las capacitaciones solicitadas.*

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia lo siguiente:

- Mediante la consulta y/u observación N° 5, se solicitó a la Entidad revisar el requerimiento de las capacitaciones del “Nutricionista” y otorgar alternativas a los postores para que puedan participar y presentar una oferta competitiva con precios reales y servicio de calidad, cumpliendo con el Principio de Competencia.
- Mediante la consulta y/u observación N° 8, se observó las capacitaciones requeridas para el “Nutricionista”, señalando que son muchos requisitos para el nutricionista, considerando que en la descripción de los alimentos solicitados no describen una alimentación diferenciada, dado que no se atenderá pacientes hospitalizados.
- Mediante la consulta y/u observación N° 12, se observó las capacitaciones requeridas para el “Nutricionista”, señalando que resulta exagerados y pueden estar direccionando el procedimiento de selección a un determinado postor; asimismo, solicita que se revise tales capacitaciones y se brinde una respuesta motivada.
- Ante las referidas consultas y/u observaciones, la Entidad no aceptó lo solicitado, alegando que más del 80% del personal militar profesional que labora son pacientes que sufren de diferentes enfermedades tales como secuelas de COVID-19,

respiratorias, cardiológicas, etc, por lo cual está en la obligación de brindar una adecuada alimentación que contribuya a su recuperación; es por ello que el personal de nutricionista responsable de la elaboración de los menús cuente con las capacitaciones solicitadas en los Términos de Referencia.

En relación con ello, y en atención al cuestionamiento formulado por el participante, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 325/AA-11/5/d/15.00.SECC NUT Y DIET, señaló lo siguiente:

*“a. En los TDR se establece lo siguiente:*

***OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN***

*El objetivo de la presente, es la contratación de una empresa de personería natural o jurídica, que brinde el servicio de alimentación y nutrición en condiciones que satisfagan las necesidades de nuestro personal militar en situación de actividad ofreciendo menús que cumplan con los requerimientos nutricionales de los beneficiarios, preparados y servidos según las normas oficiales vigentes, en materia del manejo higiénico de los alimentos y procurando la sustentabilidad en sus procesos de producción y servicio.*

***ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO***

*El servicio consistirá desayuno y almuerzo para el personal militar en actividad del HMC, los días de Lunes a Viernes; y, Sábado, Domingo y Feriado para el personal militar que se encuentra de servicio.*

*b. Es por ello que se solicita un personal clave de la carrera de NUTRICIÓN que cuente conocimientos profesionales aptos para que realice la programación del menú para el personal militar que en más del 80% es sobreviviente de la pandemia que afectó a nivel mundial y tienen secuelas que necesitan de una alimentación que contribuya a su desarrollo profesional dentro de este IPRESS.*

*c. Como se demuestra, el objetivo de este procedimiento de selección no solo es la alimentación sino también la NUTRICIÓN, en vista que somos una IPRESS que cuenta con PERSONAL MILITAR que realiza actividades propias de la Institución.*

*d. Se hace hincapié que más del 80% del personal militar que es derivado a esta IPRESS-HMC es paciente con PERITAJE MÉDICO que cuenta con ACTA DE JUNTA MÉDICA y dicho personal realiza actividades administrativas por su misma condición física, que necesitan de una alimentación adecuada”. (El subrayado y resaltado es agregado)*

Al respecto, 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 (los términos de referencia en caso de servicios), debiendo éstos 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 mediante el citado informe técnico, la Entidad ha ratificado la necesidad de requerir las citadas capacitaciones al personal “Nutricionista”, considerando el objetivo de la contratación y el alcance y

descripción del servicio, pues éstos garantizan que tal personal cuente con conocimientos profesionales adecuados para realizar la programación del menú para el personal militar, que en más de un 80% es sobreviviente de “la pandemia” y aún presenta secuelas, por lo que requieren una alimentación que contribuya a su desarrollo profesional.

Asimismo, la Entidad refiere que más del 80% del personal militar es paciente con “*peritaje médico*” que cuenta con “*acta de junta médica*”, el cual realiza actividades administrativas por su condición física, por lo que necesitan de una alimentación adecuada.

Así, se desprende que la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, ha decidido ratificar las capacitaciones requeridas al “Nutricionista”, bajo los argumentos expuestos en su informe técnico. Lo cual afirman en calidad de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

Aunado a ello, es oportuno señalar que cada una de las capacitaciones requieren una cantidad de horas lectivas que no excede lo previsto en las Bases Estándar aplicables, es decir, no excede las ciento veinte (120) horas lectivas.

Adicionalmente, cabe indicar que en el numeral 4.2 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 las referidas capacitaciones del “Nutricionista”.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se supriman las cuestionadas capacitaciones requeridas al “Nutricionista”; y en tanto que la Entidad ha denegado dicha pretensión bajo los argumentos expuestos en su informe técnico; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de la anterior, respecto de la acreditación de las capacitaciones, se aprecia que en el acápite 16 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, la Entidad ha señalado que deberá efectuarse mediante la presentación de “*CONSTANCIAS o CERTIFICADOS*”; sin embargo, ello no se ha precisado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas. Por tanto, considerando que el referido acápite formó parte del requerimiento, que fue materia de la indagación de mercado, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** el requisito de calificación “Capacitación” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

### ***B.3.2 Capacitación***

(...)

Acreditación:



*Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS o CERTIFICADOS, ~~U OTROS DOCUMENTOS~~ que de manera fehaciente demuestre las capacitaciones solicitadas.*

- **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.

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 Duplicidad de requisitos de calificación**

De la revisión del acápite 16 consignado en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que se han consignado los requisitos de calificación consignados en el numeral 3.2 “requisitos de calificación” del mismo capítulo.

Al respecto, es pertinente señalar que, mediante Informe Técnico N° 325/AA-11/5/d/15.00.SECC NUT Y DIET, la Entidad ha señalado que el “equipamiento de cocina”, que será parte de los requisitos de calificación, se deberá encontrar acorde a lo previsto en el requisito de calificación Equipamiento Estratégico del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases.

Por lo tanto, a fin de evitar confusión en los proveedores, y considerando que en el numeral 3.2 “requisitos de calificación” contendría la información según los lineamientos de las bases estándar objeto de la presente convocatoria, se implementará la disposición siguiente:

- **Se suprimirá** el acápite 16 “requisitos de calificación del postor” contenido en el 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 o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

### 3.2 Respetto de la formación académica y experiencia del personal

#### 3.2.1 Respetto del perfil requerido para el Chef:

Al respecto, de la revisión del numeral 3.1 y el numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

Numeral 3.1	Numeral 3.2
<p><b>5.11 Del personal (...)</b></p> <p>Un (01) <b>CHEF, Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario.</b> Título a nombre de la Nación.</p> <p><b>16. Requisitos de calificación</b></p> <p><b>B.2.1 Formación académica</b></p> <p><b><u>Requisitos:</u></b></p> <p>Un (01) <b>Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Técnico de Cocina,</b> Título a nombre de la Nación, del personal clave requerido como <b>CHEF.</b></p>	<p><b>B.3.1 Formación académica</b></p> <p><b><u>Requisitos:</u></b></p> <p>(...)</p> <p>Un (01) <b>Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Técnico de Cocina,</b> Título a nombre de la Nación, del personal clave requerido como <b><u>CHEF</u></b></p> <p><b><u>Acreditación:</u></b></p> <p>El <b><u>TÍTULO PROFESIONAL y TÍTULOS TÉCNICOS</u></b> serán verificados por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso el <b><u>TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO</u></b> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> <p>(...)</p> <p><b>B.4 Experiencia del personal clave</b></p> <p>(...)</p> <p>DOS (2) años de experiencia en servicios de concesión de alimentación para personas en instituciones públicas y/o privadas del personal clave requerido como <b><u>técnico en gastronomía y arte culinario.</u></b></p>

(El subrayado y resaltado es agregado)

De lo anterior, se advierte que no queda claro cuál es la formación académica que se requerirá al personal “Chef”, pues por un lado señalan que se requiere únicamente “*Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario*” y por otro “*Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Técnico de Cocina*”.

Asimismo, se advierte que no queda claro la denominación del cargo del referido personal, pues en el requisito de calificación “Experiencia del personal clave” se refiere a “Técnico en gastronomía y arte culinario” y no a la denominación “Chef”.

En relación con ello, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 325/AA-11/5/d/15.00.SECC NUT Y DIET, señaló lo siguiente:

*La Entidad solicita un personal clave para el **cargo de CHEF**.*

*Dicho cargo debe ser acreditado por un personal con título técnico o nombre de la nación en la **carrera de Gastronomía y Arte Culinario o Técnico de Cocina**.*

*Entonces se hacen las siguientes correcciones en el numeral 3.1 del Capítulo III:*

<i>Dice</i>	<i>Debe decir</i>
<p><i>5.11 Del personal</i></p> <p><i>(...)</i></p> <p><i>Un (01) CHEF, Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario. Título a nombre de la Nación.</i></p>	<p><i>5.11 Del personal</i></p> <p><i>(...)</i></p> <p><i>Un (01) CHEF, Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario <b><u>o Técnico de cocina</u></b>. Título a nombre de la Nación.</i></p>
<p><i>16. Requisitos de calificación</i></p> <p><i>B.3 Experiencia del personal clave</i></p> <p><i>Requisitos:</i></p> <p><i>DOS (2) años de experiencia en servicios de concesión de alimentación para personas en instituciones públicas y/o privadas del personal clave requerido como <b><u>técnico en gastronomía y arte culinario</u></b>.</i></p>	<p><i>16. Requisitos de calificación</i></p> <p><i>B.3 Experiencia del personal clave</i></p> <p><i>Requisitos:</i></p> <p><i>DOS (2) años de experiencia en servicios de concesión de alimentación para personas en instituciones públicas y/o privadas del personal clave requerido como <b><u>CHEF</u></b>.</i></p>

*Asimismo, se hace las siguientes correcciones en el numeral 3.2*

<i>Dice</i>	<i>Debe decir</i>
-------------	-------------------

<p><b>B.4 Experiencia del personal clave</b></p> <p>(...)</p> <p>DOS (2) años de experiencia en servicios de concesión de alimentación para personas en instituciones públicas y/o privadas del personal clave requerido como <b><u>técnico en gastronomía y arte culinario.</u></b></p>	<p><b>B.4 Experiencia del personal clave</b></p> <p>(...)</p> <p>DOS (2) años de experiencia en servicios de concesión de alimentación para personas en instituciones públicas y/o privadas del personal clave requerido como <b><u>CHEF.</u></b></p>
--	---

(El subrayado y resaltado es agregado)

Por otro lado, se aprecia que, respecto de la acreditación de la formación académica, se refiere que: “*en caso el TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida*”; sin embargo, considerando que también se permitirá la acreditación de títulos técnicos, no resulta razonable que se haga referencia a “*título profesional*”.

Por tanto, considerando lo señalado precedentemente, se emitirán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el acápite 5.11 del numeral 3.1 y el numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

<p><b>3.1 Términos de Referencia</b></p> <p>(...)</p> <p><b>5.11 Del personal</b></p> <p>(...)</p> <p>Un (01) CHEF, Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Técnico de Cocina. Título a nombre de la Nación.</p> <p>(...)</p> <p><b>3.2 Requisitos de calificación</b></p> <p>(...)</p> <p><b>B.3.1 Formación académica</b></p> <p>(...)</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>(...)</p>
---

En caso el TÍTULO ~~PROFESIONAL~~-REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

(...)

#### **B.4 Experiencia del personal clave**

(...)

DOS (2) años de experiencia en servicios de concesión de alimentación para personas en instituciones públicas y/o privadas del personal clave requerido como ~~CHEF técnico en gastronomía y arte culinario.~~

- **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.

### **3.2.2 Respetto del perfil requerido para el Nutricionista:**

Al respecto, de la revisión del numeral 3.1 y el requisito de calificación del numeral 3.2, ambos del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas se aprecia lo siguiente:

#### **B.3.1 Formación académica**

##### Requisitos:

Un (01) Profesional Titulado a nombre de la Nación en Nutrición requerido como NUTRICIONISTA, Colegiado y habilitado con especialidad en NUTRICIÓN CLÍNICA y Un Diplomado en Soporte Nutricional. (El subrayado y resaltado es agregado)

De lo expuesto, se advierte que la Entidad requiere que el “Nutricionista” se encuentre colegiado y habilitado, sin embargo, es pertinente señalar que tales condiciones se deben acreditar para el inicio efectivo de la participación del personal en la ejecución del servicio.

Asimismo, se aprecia que la Entidad requiere que el referido profesional cuente con “especialidad en nutrición clínica” y “diplomado en Soporte Nutricional”; sin embargo, tales calificaciones no resultan acorde a la formación académica que debe acreditarse conforme a las Bases Estándar objeto de la contratación, por lo que no corresponde que se mantenga en dicho requisito de calificación.

Así también, se aprecia que la “especialidad en nutrición clínica” requerida no resulta clara respecto del tipo de estudio requerido, pues no se precisa si es un curso, diplomado, una segunda especialidad universitaria u otro tipo de estudio, lo cual podría generar confusión entre los potenciales postores.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se adecuará** el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, conforme a lo siguiente:

#### ***B.3.1 Formación académica***

##### **Requisitos:**

*Un (01) Profesional Titulado a nombre de la Nación en Nutrición requerido como NUTRICIONISTA, ~~Colegiado y habilitado con especialidad en NUTRICIÓN CLÍNICA y Un Diplomado en Soporte Nutricional.~~*

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

*Documentos que acrediten el Diplomado en Soporte Nutricional, para el Nutricionista.*

- **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 Respetto del Equipamiento Estratégico**

Al respecto, de la revisión del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

#### ***A.1 Equipamiento Estratégico***

##### **Requisitos 1:**

##### ***Equipamiento de Cocina:***

- *Un (01) horno convencional de 3 niveles.*
- *Una (01) plancha de acero inoxidable*
- *Una (01) cocina de acero de 4 hornillas*
- *Una (01) línea de acero con capacidad para 7 tabolas con riel*
- *Una (01) mesa de acero parte de la línea con riel*
- *Una (01) mesa de trabajo de acero*
- *Una (01) mesa de trabajo de acero con repisa*
- *Dos (02) estantes de acero inoxidable*
- *Un (01) coche porta bandejas de acero*
- *Un (01) porta cubierto de acero*
- *Un (03) isocambro de dos niveles*
- *Un (01) lavadero de acero inoxidable en el comedor*

- Un (01) mesa de acero para la línea del comedor
- Un (01) carro metálico para almacén con cap 500 kilos
- Un (01) casillero de 9 divisiones

Acreditación:

*Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, alquiler o compromiso de compra-venta, que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido, la presentación de cualquiera de estos documentos deben de ir acompañados con fotografías nítidas para acreditar fehacientemente los bienes ofertados.*

Requisitos 2:

- Un (01) vehículo tipo furgón con cámara frigorífica para transporte de víveres frescos
- Un (01) vehículo de carga mediana para víveres secos

Acreditación:

*Copia de la tarjeta de propiedad o contrato de alquiler a nombre del postor*

Requisito 3:

- *Local alternativo con una ubicación de 1 km a la redonda del HMC*

Acreditación:

*Copia de la licencia de funcionamiento o contrato de alquiler.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

De lo anterior, se aprecia que la forma de acreditación del referido equipamiento estratégico no se condice con lo previsto en las Bases Estándar aplicables al procedimiento de selección.

Asimismo, se aprecia que la Entidad requiere la acreditación de un “*local alternativo*”; sin embargo, no resulta razonable incluir ello como equipamiento estratégico, siendo que por su naturaleza no se corresponde con la definición de un equipamiento, por lo que, corresponde que se incluya como requisito para el perfeccionamiento del contrato, considerando la forma de acreditación prevista en las Bases Estándar aplicables.

Por tanto, considerando lo señalado precedentemente, se emitirá las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se adecuará** el requisito de calificación “Equipamiento Estratégico” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

Requisitos:

(...)

~~Acreditación:~~

~~Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, alquiler o compromiso de compra-venta, que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido, la presentación de cualquiera de estos documentos deben de ir acompañados con fotografías nítidas para acreditar fehacientemente los bienes ofertados.~~

**Requisitos 2:**

- Un (01) vehículo tipo furgón con cámara frigorífica para transporte de víveres frescos
- Un (01) vehículo de carga mediana para víveres secos

**Acreditación:**

*Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.*

**Acreditación:**

~~*Copia de la tarjeta de propiedad o contrato de alquiler a nombre del postor*~~

**Requisito 3:**

~~*Local alternativo con una ubicación de 1 km a la redonda del HMC*~~

**Acreditación:**

~~*Copia de la licencia de funcionamiento o contrato de alquiler.*~~

- **Se adecuará** el acápite 5.5 y 5.8 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

**5.5 Equipamiento.**

- b. El Hospital Militar Central, ofrecerá únicamente las instalaciones que corresponden exclusivamente para la elaboración y distribución de los alimentos, como el comedor, cocina, almacén víveres frescos, almacén de víveres secos y servicios higiénicos; sin embargo, el contratista deberá contar con un local alternativo que realice las actividades de concesión de alimentos ó restaurante con una ubicación de 1 km a la redonda del Hospital Militar Central y acreditarlo con *copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura requerida, para la firma del contrato*, ~~*la fotocopia de la licencia de funcionamiento o contrato de alquiler*~~, a fin de evitar el desabastecimiento en aquellas situaciones en las que la cocina no se encuentre disponible por razones de fumigación, desinfección, mantenimiento de ambientes, reparación de equipos e implementos de cocina básicos para la preparación, etc (...)

(...)

**Equipamiento Cocina:**



Este equipamiento será acreditado para la presentación de oferta, ~~adjuntando fotos nítidas que corroboren la posesión de los mismos:~~  
(...)

### 5.8 Plan de trabajo (...)

#### e) Transporte de insumos

Los insumos a ser utilizados para la cocción de alimentos deberán ser transportados en vehículos acondicionados especialmente para ese fin, por tal motivo, el postor deberá acreditar ~~mediante tarjeta de propiedad a nombre del postor o contrato de alquiler de~~ un (01) vehículo tipo furgón con cámara frigorífica para víveres frescos (capacidad de carga mínimo de una tonelada) y un (01) vehículo de carga mediana para víveres secos, para la etapa de dentro de su oferta.

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

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

- **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 Otras Penalidades

De la revisión acápite 13 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

#### 13. Otras Penalidades (...)

Faltas
2. Permitir trabajar al personal cuando presenten <b><u>signos visibles de enfermedad.</u></b>
4. Exhibir o almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes <b><u>y otros.</u></b>
10 Preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o <b><u>adulterada y/o deteriorada</u></b> y/o contaminada y/o con envase abollado y/o sin rótulo.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, se aprecia que no quedaría claro el sentido y el alcance de los siguientes términos contenidos en las citadas otras penalidades:

- **Respecto de la penalidad 2:** “*signos visibles de enfermedad*”.
- **Respecto de la penalidad 4:** “*u otros*”.
- **Respecto de la penalidad 10:** “*adulterada y/o deteriorada*”.

En relación con ello, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 325/AA-11/5/d/15.00.SECC NUT Y DIET, la Entidad señaló lo siguiente:

*“Respecto de la penalidad 2: Se aclara y precisa que nos referimos a signos visibles de enfermedad, a fiebre, sarpullido, sangrado, enrojecimiento de ojos, picazón, ardor e hinchazón.*

*Respecto de la penalidad 4: se aclara y precisa que al referirse a "U OTROS" nos referirnos a LEJÍA, ACIDO MURIATICO, INSECTICIDAS, AMBIENTADORES Y PESTICIDAS.*

*Respecto de la penalidad 10: con relación al término "ADULTERADA Y/O DETERIORADA" se elimina del requerimiento a fin de no inducir al error o confusión a los participantes”.*

En ese sentido, considerando los alcances brindados por la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el acápite 13 del numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

<b>13. Otras Penalidades</b>			
<b>N°</b>	<b>PENALIDAD</b>	<b>FALTAS</b>	<b>PARÁMETRO DE COMPROBACIÓN</b>
2	(...)	Permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad ( <i>fiebre, sarpullido, sangrado, enrojecimiento de ojos, picazón, ardor e hinchazón</i> ).	(...)
4	(...)	Exhibir o almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros ( <i>LEJÍA, ACIDO MURIATICO, INSECTICIDAS, AMBIENTADORES Y PESTICIDAS</i> ).	(...)

10	(...)	Preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada <del>y/o adulterada y/o deteriorada</del> y/o contaminada y/o con envase abollado y/o sin rótulo.	(...)
----	-------	---	-------

- **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.

### 3.5 Acreditación del personal clave

De la revisión del acápite 5.11 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

#### **Personal no Clave**

*El personal no clave está compuesto por los siguientes:*

#### ***Dos (02) Ayudante de cocina***

*Tres (03) años de experiencia como ayudante de Cocina.*

#### ***Tres (03) Mozos personal de Línea***

*tres (03) años de experiencia como mozo y atención en línea.*

#### ***Uno (01) Personal de Limpieza***

*Dos (02) años en servicios relacionados a limpieza y mantenimiento*

*La acreditación de los documentos del personal no clave será **presentada para el perfeccionamiento del contrato.** (El subrayado y resaltado es agregado)*

De lo anterior, se aprecia que la Entidad requiere la acreditación de la experiencia requerida al personal no clave para el perfeccionamiento del contrato; sin embargo, se advierte que ello no se ha incluido en el numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas.

En ese sentido, a fin de evitar confusión entre los potenciales postores, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se incluirá** en el numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, los siguientes documentos:

*Documentos que acrediten la experiencia requerida al personal no clave, conforme al acápite 5.11 del requerimiento.*

- **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 Respetto de la documentación de presentación facultativa

Al respecto, las Bases Estándar aplicables, disponen que en caso el comité de selección considere evaluar otros factores de evaluación además del precio, se debe incluir en el numeral 2.2.2 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, el siguiente literal: “a) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor*”.

Sin embargo, se aprecia que la Entidad ha señalado en el numeral 2.2.2 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas que “no corresponde”, a pesar que requiere otros factores de evaluación además del Precio. Por tanto, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** el numeral 2.2.2 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas, conforme a lo siguiente:

*a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*

**~~NO CORRESPONDE~~**

- **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.

## 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, 28 de noviembre de 2024

*Código: 6.1, 22.1.*