

PRONUNCIAMIENTO N° 349-2023/OSCE-DGR

Entidad: Seguro Social de Salud

Referencia: Concurso Público N° 2-2023-ESSALUD/RAAM-1, convocado para el “Servicio de alimentación y nutrición para los hospitales de la Red Asistencial Amazonas por un periodo de 24 meses”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamento, recibido el 18 de julio de 2023¹ y subsanado el 1² y 9³ de agosto de 2023, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia, remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas u observaciones y Bases integradas presentada por el participante **SERVICIOS GENERALES DAFIKA E.I.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el “la Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificaciones, en adelante el “Reglamento”.

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, el 11⁴, 14⁵ y 23⁶ de agosto de 2023, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada

Al respecto, en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio⁷; y, los temas materia de cuestionamientos del mencionado participante, conforme el siguiente detalle:

Cuestionamiento Único: **Respecto de la absolución de la consulta y/u observación N° 15, sobre el “*personal clave*”**

¹ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24773435-SAN MARTIN.

² Mediante Trámite Documentario N° 2023-24967747-SAN MARTIN.

³ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24989873-SAN MARTIN.

⁴ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24994412-SAN MARTIN.

⁵ Mediante Trámites Documentarios N° 2023-25001364-SAN MARTIN y 2023-25001424-SAN MARTIN

⁶ Mediante Trámite Documentario N° 2023-25025376-SAN MARTIN.

⁷ Para la emisión del presente Pronunciamento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

2. CUESTIONAMIENTO ÚNICO

Cuestionamiento Único:

Respecto al “personal clave”

El participante **SERVICIOS GENERALES DAFIKA E.I.R.L.**, cuestionó la integración de la absolución de la consulta y/u observación N° 15, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamiento lo siguiente:

“(…)
Que, de la lectura del Pliego Absolutorio, se ha podido advertir lo siguiente en cuanto a las Bases Integradas:

*Sobre **los Requisitos de Calificación** que se encuentran previstos en el folio 50 de las Bases Integradas, se ha advertido respecto del literal B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE se ha podido ver que se ha considerado en cuanto al sub literal B.3.2. **CAPACITACION a los diferentes profesionales: NUTRICIONISTAS (3), MAESTROS DE COCINA (3), AUXILIARES EN NUTRICION (4), DESCANSERO (02), por lo que difieren con la absolución del cuestionamiento OBSERVACION 15**, del cual a la letra señala: " El Comité de Selección en coordinación con el Área Usuaría NO ACOGEN LA OBSERVACION REALIZADA POR EL PARTICIPANTE, por cuanto y ante las consultas anteriores y observaciones, en **el personal clave solamente se están considerando a NUTRICIONISTAS** y de estos si están claramente establecidos las condiciones y otras en función de los TDR.", **dejando en evidencia una contradicción, ya que no se determina claramente, si además de los NUTRICIONISTAS, los otros profesionales también serán considerados CLAVE PERSONAL.***

Dicha observación se realiza en atención a los principios de concurrencia y eficacia y eficiencia en la contratación, conforme el art. 2° del TUO de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

Por ende, recurrimos a vuestra Dirección a efectos de solicitar pronunciamiento sobre lo antes mencionado.”. (El subrayado y resaltado es nuestro).

Pronunciamiento

Al respecto, cabe señalar que, el artículo 72 del Reglamento y la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD, dispone que al absolver las consultas y/u observaciones el comité de selección deberá detallar de manera clara y motivada la respuesta a la solicitud formulada por el participante y el análisis del mismo, debiendo evitar incluir disposiciones que excedan o no guarden congruencia con las aclaraciones planteadas y/o transgresiones alegadas por el participante, salvo que sea para promover la competencia en el procedimiento convocado, lo que deberá ser debidamente sustentado por el comité u órgano encargado y siempre que esté vinculada con la respectiva consulta y/u observación.

Así, en el referido artículo 72 del Reglamento, dispone que, el comité de selección absuelve la totalidad de las consultas y observaciones presentadas por los participantes

y registra las bases que integren todas las modificaciones previstas en el pliego absolutorio; siendo que, cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.

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

Ahora bien, de la revisión del acápite 9.3 “potencial humano requerido” contenido en los términos de referencia del requerimiento de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad consignó, como personal clave a: Nutricionistas (3), maestros de cocina (3) auxiliares en nutrición (4) y personal descansero (2); mientras que, en los requisitos de calificación del mismo requerimiento y Bases, la Entidad consignó, entre otros, para la “formación académica”, a: (3) nutricionistas y (3) maestros de cocina, y en la “capacitación” consignó a: Nutricionistas (3), maestros de cocina (3) auxiliares en nutrición (4) y personal descansero (2).

En relación a ello, mediante la consulta u observación N° 15 el recurrente observó las diferencias en las capacitaciones requeridas en los términos de referencia respecto a los requisitos de calificación, solicitando modificar las Bases, acogiéndose solo a lo estipulado en los términos de referencia; ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, señalando que, en el personal clave solo se habría considerado al personal “nutricionistas” y del cual estarían claramente establecidas las condiciones y otras en función a los términos de referencia.

Ahora bien, de la revisión del acápite 9.3 “potencial humano requerido” contenido en los términos de referencia del requerimiento de las Bases integradas, se aprecia que la Entidad consignó, como personal clave a: Nutricionistas (3); mientras que, en los **requisitos de calificación** del mismo requerimiento y Bases, la Entidad consignó, entre otros, **para la “capacitación” a: Nutricionistas (3), maestros de cocina (3) auxiliares en nutrición (4) y personal descansero (2).**

En vista de ello, el recurrente cuestionó la integración de la consulta u observación N° 15 en las Bases, argumentando que, existiría una contradicción en las mismas, pues, no se habría determinado claramente si, además de los nutricionistas, los otros profesionales como: maestros de cocina (3) auxiliares en nutrición (4) y personal descansero (2), serían considerados como personal clave, toda vez que, en los

requisitos de calificación “capacitación” de las Bases integradas se habría consignado al personal: Nutricionistas (3), maestros de cocina (3), auxiliares en nutrición (4) y personal descansero (2), sin embargo en la absolución a la citada consulta u observación, la Entidad habría indicado que como personal clave se estaría considerando al personal “Nutricionistas (3)”. De esta manera el recurrente solicitó pronunciamiento al respecto.

Es así que, mediante NOTA N° 16 NUT-HIHUCH-RAAM-ESSALUD-2023⁸, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)
*Se indica que **en la absolución de consultas se especificó que el personal Clave solo será considerado el personal NUTRICIONISTA, por ende, se sobreentiende que hubo error de digitación y modificación a las bases en cuanto a lo acordado en dichas observaciones. (…).***”

Asimismo, mediante el INFORME TÉCNICO N° 21 NUT-HIHUCH-RAAM-ESSALUD-2023⁹, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)
PRONUNCIAMIENTO DEL AREA USUARIA:
El área usuaria con el propósito de uniformizar y aclarar los extremos observados por el OSCE y éste último pueda continuar con los procedimientos siguientes, más aún con el ánimo de no retrasar el procedimiento materia de contratación, ha considerado modificar los TDR de la siguiente forma:
RESPECTO A (2):
9.3. Potencial Humano Requerido:
Requerimiento de Personal del Contratista:
 PERSONAL CLAVE

- ***(03) NUTRICIONISTAS:***
(…)

 PERSONAL NO CLAVE

- ***(03) MAESTROS DE COCINA:***
(…)
- ***(04) AUXILIARES EN NUTRICION:***

(…)
B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

⁸ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24967747-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 1 de agosto de 2023.

⁹ Mediante Trámite Documentario N° 2023-25001424-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 14 de agosto de 2023.

<p>B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA</p> <p><i>Requisitos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>NUTRICIONISTAS (03):</u> (...) <p>B.3.2 CAPACITACIÓN</p> <p><i>Requisitos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>NUTRICIONISTAS (03):</u> (...) <p>B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p><i>Requisitos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>NUTRICIONISTAS (03):</u> (...)
--

Dicho lo anterior, se aprecia que mediante Informes técnicos posteriores, la Entidad indicó que, en la absolución de la consulta u observación en cuestión se habría especificado que el personal clave solo sería el personal “nutricionista” y que, en las Bases integradas habría existido un error de digitación al momento de integrar lo absuelto en la referida consulta u observación. Asimismo, la Entidad remitió a esta Dirección, la corrección del personal clave en los requisitos de calificación, donde se apreciaría solo como personal clave al “nutricionista”.

Así, se puede colegir que, la Entidad habría decidido aceptar la divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de Bases, corrigiendo esta última acorde a lo dispuesto en la absolución de la consulta u observación en cuestión, lo cual permitiría tener una integración de Bases clara y una mayor concurrencia de postores.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a observar las incongruencias entre lo absuelto a la consulta u observación N° 15 y su integración en las Bases, en cuanto al personal clave, y en la medida que, la Entidad aclaró dicha incongruencia, según lo expuesto precedentemente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar las directrices** pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con absolver de forma clara y precisa las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos, **así como de integrar las Bases conforme lo establecido en el pliego absolutorio de consultas y observaciones.**

- Se **consignará** en el acápite 9.3 “potencial humano requerido” contenido en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, **únicamente como personal clave a “(3) nutricionistas”**.
- Se **suprimirá** en el literal B.3.2 “capacitación” contenido en los requisitos de calificación del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

“(…)
Requisitos:
MAESTROS DE COCINAS (03):
 ✓ ~~Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 30 horas lectivas.~~
 ✓ ~~Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 30 horas lectivas.~~

AUXILIARES EN NUTRICION (04)
 ✓ ~~Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas.~~
 ✓ ~~Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 20 horas lectivas.~~

DESCANSERO (02)
 ✓ ~~Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas.~~
 ✓ ~~Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 20 horas lectivas.~~
 (...)”

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

Sin perjuicio de lo expuesto, cabe señalar que, de la revisión del acápite 9.3 “potencial humano requerido”, del numeral 3.1 “términos de referencia” de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

9.3 Potencial Humano Requerido:
Requerimiento de Personal del Contratista:
Formación Académica :
03) NUTRICIONISTA: Lic. en Nutrición con Colegiatura y habilidad profesional vigente, con experiencia en servicios de alimentación en hospital o clínicas.
03 maestros de cocina, con estudios mínimos secundaria completa. Entrenado y capacitado, con experiencia en atención de servicios de alimentación. (mínimo 01 año de experiencia) capacitación 30 horas como mínimo en cursos afines al servicio.

04 ayudantes de cocina. Entrenado y capacitado, con experiencia en atención de servicios de alimentación. (mínimo 01 año de experiencia) capacitación 20 horas como mínimo en cursos afines al servicio.

Capacitación:

NUTRICIONISTAS (03):

Capacitación sobre control y calidad (BPM) mínimo 40 horas lectivas.

MAESTROS DE COCINAS (03):

Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 40 horas lectivas.

Capacitación en BPM y BPA mínimo 30 horas lectivas.

AUXILIARES EN NUTRICION (04)

Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas.

Capacitación en BPM y BPA mínimo 20 horas lectivas.

Experiencia del personal clave

NUTRICIONISTAS (03): Con experiencia en servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada por un (1) año.

(...)

Cuadro de distribución de personal

<u>Red Asistencial Amazonas</u>	<u>Profesional Nutricionista (*)</u>	<u>(Maestro de Cocina)</u>	<u>**Auxiliar de Nutrición</u>	<u>Personal Descansero</u>	<u>Total, Personal Hospital</u>
Hospital Higos Urco	01 (*)	1	2		04
Hospital el Buen Samaritano	01 (*)	1	1	01	03
Hospital Héroes del Cenepa	01 (*)	1	1	01	03

(...)

3. **El Personal Clave corresponde al Profesional Nutricionista del Contratista.**

4. (***) Se refiere a personal capacitado en temas de Alimentación y Nutrición con experiencia en atención en clínicas, hospitales y/o afines.

5. El **personal técnico** tener una experiencia mínima de 01 año en atención en servicios similares y capacitación en el área.

9.3.1. El Contratista, deberá acreditar que el **personal destacado** para realizar la prestación del servicio en EsSalud, deberá ser un personal preparado y tener conocimientos técnicos en preparación de alimentos nutricionales según tipos para atender en las condiciones de los requerimientos del servicio de Alimentación y Nutrición. Asimismo, **el personal propuesto**, debe acreditar un tiempo mínimo de 12 meses de experiencia en las funciones del cargo propuesto en general, para cuyo efecto deberá presentar las constancias o certificados que demuestre la experiencia.

9.3.2 Para la firma del contrato el Postor ganador de la Buena Pro deberá presentar los currículos del personal propuesto el mismo que deberá contar con el mismo perfil indicado en los términos de referencia, de igual forma el personal destacado que cubrirá las licencias por enfermedad, vacaciones y otros del personal destacado, deberá contar con el mismo perfil que le corresponde:

9.3.3 El personal destacado deberá tener el siguiente perfil y normas de conducta:

- Secundaria completa (deberá adjuntar Certificado de estudios).
- **Conocimiento y experiencia mínima de 01 año en el cargo a desempeñar relacionados con temas de Alimentación y Nutrición (acreditar Constancias de capacitación y Certificados de trabajo)**

Copia de Carnet de Registro Sanitario Vigente.

(...)

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- (03) NUTRICIONISTA: Lic. en Nutrición, con Colegiatura y habilidad vigente para profesional nutricionista.

Acreditación:

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

En caso TÍTULO PROFESIONAL o GRADO 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.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

NUTRICIONISTAS (03):

- Capacitación sobre control y calidad (BPM) mínimo 40 horas lectivas.
- Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.

MAESTROS DE COCINAS (03):

- Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 30 horas lectivas.
- Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 30 horas lectivas.

AUXILIARES EN NUTRICION (04)

- Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de

- *higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas.*
 - *Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 20 horas lectivas.*
- DESCANSERO (02)**
- *Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas.*
 - *Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 20 horas lectivas.*
- (...)
 B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
 (...)
 Requisitos:
NUTRICIONISTAS (03): *Con experiencia en servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada por un (1) año.*

Con relación a ello, mediante NOTA N° 16 NUT-HIHUCH-RAAM-ESSALUD-2023¹⁰, la Entidad señaló lo siguiente:

(...)
*Se indica que **en la absolución de consultas se especificó que el personal Clave solo será considerado el personal NUTRICIONISTA, por ende, se sobreentiende que hubo error de digitación y modificación a las bases en cuanto a lo acordado en dichas observaciones. (...)***

Sobre el particular y en atención al cuestionamiento expuesto precedentemente, se aprecia que mediante el citado Informe técnico posterior, la Entidad habría especificado que el personal clave solo sería el personal “nutricionista”.

Ahora bien, de la revisión de las Bases y la información precisada por la Entidad, se advierte que en las Bases integradas aún existirían incongruencias respecto al perfil del personal clave y no clave, según lo siguiente:

a) Personal clave: NUTRICIONISTAS (03).

Sobre el particular se advierte lo siguiente:

- En el numeral 3.1 “requisitos de calificación”, se aprecia que se estaría requiriendo capacitación en:
 - *Capacitación sobre control y calidad (BPM) mínimo 40 horas lectivas.*
 - *Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.*

¹⁰ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24967747-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 1 de agosto de 2023.

Es decir, no quedaría claro si se estaría solicitando capacitación en “*Normativa sanitaria en alimentos*” y “*Normativa sanitaria en principios generales de higiene*”, o cualquiera de las dos materias de capacitación.

Por otro lado, en el numeral 3.1 “*términos de referencia*”, en un extremo se solicita “*Capacitación sobre control y calidad (BPM) mínimo 40 horas lectivas*”.

Es decir, no quedaría claro cuál o cuáles serían las capacitaciones requeridas para el presente personal.

- En el numeral 3.1 “*requisitos de calificación*”, se aprecia que se estaría requiriendo experiencia en “*experiencia en servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada por un (1) año*”; sin embargo, de la revisión del numeral 3.1 “*términos de referencia*”, en diferentes extremos se solicita lo siguiente:

- “*servicios de alimentación en hospital o clínicas*”
- “*en servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada por un (1) año*”

Es decir, no quedaría claro cuál o cuáles sería la experiencia requerida para el presente personal.

b) Personal no clave: MAESTROS DE COCINA (03).

Sobre el particular se advierte lo siguiente:

- En diversos extremos del numeral 3.1 “*términos de referencia*”, se aprecia que se estaría requiriendo **capacitación** en lo siguiente:

- “*30 horas como mínimo en cursos afines al servicio.*”
- “*Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 40 horas lectivas.*”
- “*Capacitación en BPM y BPA mínimo 30 horas lectivas.*”
- “*Conocimientos relacionados con temas de “Alimentación y Nutrición”.*”

Es decir, no quedaría claro cuál o cuáles serían las capacitaciones requeridas para el presente personal.

- En diversos extremos del numeral 3.1 “*términos de referencia*”, se aprecia que se estaría requiriendo **experiencia** en lo siguiente:

- “*en atención de servicios de alimentación. (mínimo 01 año de experiencia)*”

- “mínima de 01 año en atención en servicios similares y capacitación en el área”
- “mínimo de 12 meses de experiencia en las funciones del cargo propuesto en general”
- “mínima de 01 año en el cargo a desempeñar relacionados con temas de Alimentación y Nutrición”.

Es decir, no quedaría claro cuál o cuáles sería la experiencia requerida para el presente personal.

c) **Personal no clave: AUXILIARES EN NUTRICIÓN.**

Sobre el particular se advierte lo siguiente:

- En el numeral 3.1 “términos de referencia”, se aprecia que se estaría requiriendo **capacitación** en lo siguiente:
- - “20 horas como mínimo en cursos afines al servicio”
 - “Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas.”
 - “Capacitación en BPM y BPA mínimo 20 horas lectivas.”
 - “en temas de Alimentación y Nutrición”

Es decir, no quedaría claro cuál o cuáles serían las capacitaciones requeridas para el presente personal.

- En el numeral 3.1 “términos de referencia”, se aprecia que se estaría requiriendo **experiencia** en lo siguiente:
- “en atención de servicios de alimentación. (mínimo 01 año de experiencia)”
- “en atención en clínicas, hospitales y/o afines.”

Es decir, no quedaría claro cuál o cuáles sería la experiencia requerida para el presente personal.

d) **No se tendría claro quién conforma el personal técnico y el personal destacado.**

En razón a lo expuesto, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023 y reiterado en fecha 3 de agosto de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, remitir un informe técnico del área usuaria mediante con lo siguiente: i) uniformice el perfil del personal clave y no clave en el requerimiento y ii) aclare quién conforma el “personal técnico” y “personal destacado”.

“(…)

PRONUNCIAMIENTO DEL AREA USUARIA:

El área usuaria con el propósito de uniformizar y aclarar los extremos observados por el OSCE y éste último pueda continuar con los procedimientos siguientes, más aún con el ánimo de no retrasar el procedimiento materia de contratación, ha considerado modificar los TDR de la siguiente forma:

RESPECTO A (2):

9.4. Potencial Humano Requerido:

Requerimiento de Personal del Contratista:

PERSONAL CLAVE

• **(03) NUTRICIONISTAS:**

✓ **Formacion Academica :**

- *Licenciado en Nutrición, con Colegiatura y habilidad vigente, del personal clave requerido como Nutricionista.*

✓ **Capacitación :**

- *40 horas lectivas, en Control y Calidad (BPM), del personal clave requerido como Nutricionista.*

- *40 horas lectivas, en Normativa sanitaria en alimentos y/o Principios Generales de higiene, del personal clave requerido como Nutricionista.*

✓ **Experiencia del personal clave :**

- *1 año en servicios de Alimentación en hospitales o clínicas del personal clave requerido como Nutricionista.*

PERSONAL NO CLAVE

• **(03) MAESTROS DE COCINA:**

✓ **Formacion Academica :**

- *Secundaria completa, del personal requerido como Maestro de Cocina.*

✓ **Capacitación :**

- *40 horas lectivas, en Control y Calidad (Buenas prácticas de manufactura y/o Plan de higiene y saneamiento), del personal clave requerido como Maestro de Cocina.*

- *30 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), del personal requerido como Maestro de Cocina.*

✓ **Experiencia del personal:**

¹¹ Mediante Trámite Documentario N° 2023-25001424-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 14 de agosto de 2023.

- *Experiencia de 1 año en atención de servicios de alimentación y/o Nutrición del personal requerido como Maestro de Cocina.*

• **(04) AUXILIARES EN NUTRICION:**

✓ **Formacion Academica :**

- *Formación académica: Secundaria completa.*

✓ **Capacitación :**

- *20 horas lectivas, en Control y Calidad (Buenas prácticas de manufactura y/o Plan de higiene y saneamiento), del personal clave requerido (...).*

- *20 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), del personal requerido (...).*

✓ **Experiencia del personal:**

- **Experiencia de 1 año en atención de servicios de.**

Aclaraciones:

- ✓ *Se aclara que, de acuerdo al cuadro de distribución del personal para la presente contratación, no existe el cargo de ayudantes de cocina, por lo que dicho cargo se suprimirá de todos los extremos del requerimiento.*
- ✓ ***De igual forma se suprimirán los numerales:** 4. (**) *Se refiere a personal capacitado en temas de Alimentación y Nutrición con experiencia en atención en clínicas, hospitales y/o afines. Y 5. El personal técnico tener una experiencia mínima de 01 año en atención en servicios similares y capacitación en el área. Y el 9.3.1 El Contratista, deberá acreditar que el personal destacado para realizar la prestación del servicio en EsSalud, deberá ser un personal preparado y tener conocimientos técnicos en preparación de alimentos nutricionales según tipos para atender en las condiciones de los requerimientos del servicio de Alimentación y Nutrición. Asimismo, el personal propuesto, debe acreditar un tiempo mínimo de 12 meses de experiencia en las funciones del cargo propuesto en general, para cuyo efecto deberá presentar las constancias o certificados que demuestre la experiencia. Del requerimiento.**
- ✓ *Del mismo modo se hace una precisión y/o aclaración al punto 9.3.2 que deberá quedar de la siguiente manera: Para la firma del contrato el Postor ganador de la Buena Pro deberá presentar los currículos del personal no clave propuesto, el mismo que deberá contar con el mismo perfil indicado en los términos de referencia. De igual forma el personal que cubrirá las licencias por enfermedad, vacaciones y otros del personal, deberá contar con el mismo perfil establecido en los TDR.*
- ✓ *También se hace una precisión y/o aclaración al punto 9.3.3 que deberá quedar de la siguiente manera: El personal no clave deberá tener el siguiente perfil y normas de conducta:*
 - *Secundaria Completa (deberá adjuntar Certificado de Estudios).*
 - *Conocimiento y experiencia.*
 - *Copia de Carnet de Registro Sanitario Vigente.*
 - *Resultados de Exámenes de Laboratorio de TBC, Hepatitis B*
 - *No poseer antecedentes Penales.*
 - *No estar inmerso en procesos contenciosos administrativos u otros de carácter legal que atañe la imagen de la Entidad. (para ello este personal deberá presentar una Declaración Jurada donde indique que no cuenta con dichas denuncias) sujeto a verificación de la autoridad competente.*

- *Certificado de Buena Salud otorgado por el MINSA. Además, deberá tener en consideración lo siguiente:*
- *Limpieza e Higiene, buena presentación y decoro.*
- *Puntualidad y confiabilidad.*
- *Honradez, respeto y cortesía.*
- *Utilizar el uniforme completo con los implementos de seguridad para garantizar la higiene y se encuentre presentable e impecable para ejecutar el servicio.*
- *Portar su fotocheck en forma permanente en las instalaciones del Hospital.*

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- **NUTRICIONISTAS (03):**
*Licenciado en Nutrición, con **Colegiatura y habilidad vigente**, del personal clave requerido como Nutricionista.*

Acreditación: (...)

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

- **NUTRICIONISTAS (03):**
✓ *40 horas lectivas, en Control y Calidad (BPM), del personal clave requerido como Nutricionista.*
✓ *40 horas lectivas, en Normativa sanitaria en alimentos y/o Principios Generales de higiene, del personal clave requerido como Nutricionista.*

Acreditación: (...)

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

- **NUTRICIONISTAS (03):**
✓ *1 año en servicios de Alimentación en hospitales o clínicas del personal clave requerido como Nutricionista.*

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

Acreditación: (...)

(...)"

Aunado a ello, mediante CARTA N° 05-C.S.CP.02-2023-ESSALUD-RAAM-1¹², la Entidad señaló lo siguiente:

DICE:

- ✓ **Experiencia del personal:**

¹² Mediante Trámite Documentario N° 2023-25025376-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 23 de agosto de 2023.

- *Experiencia de 1 año en atención de.*

DEBE DECIR:

✓ **Experiencia del personal:**

- *Experiencia de 1 año en atención de servicios de alimentación y/o Nutrición del personal requerido como Auxiliar en Nutrición.*

Ahora bien, de lo remitido por la Entidad, corresponde señalar lo siguiente:

- Se habría precisado que el personal clave estaría conformado únicamente por los “nutricionistas (3)”.
- Se habría precisado que el personal no clave estaría conformado únicamente por los “maestros de cocina (3)” y “auxiliares en nutrición (4)”, y que, de acuerdo al cuadro de distribución de personal consignado en el acápite 9.3 de los términos de referencia, no existiría el cargo de “ayudantes de cocina”, por lo cual debería suprimirse de todos los extremos de las Bases.
- En cuanto al personal clave “nutricionistas (3)”, se habría uniformizado la capacitación requerida, aclarando las áreas de capacitación y las horas lectivas para el mismo, quedando lo siguiente:
 - *40 horas lectivas, en Control y Calidad (BPM).*
 - *40 horas lectivas, en Normativa sanitaria en alimentos y/o Principios Generales de higiene.”*
- Asimismo, para el mismo personal, se habría uniformizado la experiencia, quedando lo siguiente:
 - *1 año en servicios de Alimentación en hospitales o clínicas.”*
- Además, en cuanto a la formación académica, habría consignado acreditar para oferta, la “colegiatura y habilidad vigente” del personal clave requerido como “nutricionistas (3)”; sin embargo, ello no se condice con lo previsto en las Bases estándar objeto de la presente contratación y opiniones de la Dirección Técnica Normativa del OSCE¹³, por lo que, dicha exigencia se suprimirá de los requisitos de calificación, pero se mantendrá en los términos de referencia. Adicionalmente, se precisa que, la “colegiatura y habilidad vigente” del citado personal deberá acreditarse para el inicio efectivo del servicio.
- Asimismo, considerando que estarían requiriendo a un personal profesional para que ocupe el puesto de personal clave “nutricionista”, tal es así que exigen que este tenga colegiatura y habilidad vigente, y que, para la acreditación la entidad ha

¹³ Ver opinión N° 220-2017/DTN, entre otros.

señalado que se verificará el “título profesional” o “grado”, cabe advertir que no correspondería exigir su acreditación con el “grado”, lo cual se suprimirá a efectos de no generar confusión a los potenciales postores.

- En cuanto al personal no clave “maestros de cocina (3)”, se habría uniformizado la capacitación requerida, aclarando las áreas de capacitación y las horas lectivas para el mismo, quedando lo siguiente:

“• 40 horas lectivas, en Control y Calidad (Buenas prácticas de manufactura y/o Plan de higiene y saneamiento).

• 30 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).”

- Asimismo, para el mismo personal, se habría uniformizado la experiencia, quedando lo siguiente:

“Experiencia de 1 año en atención de servicios de alimentación y/o Nutrición”.

- Además, en cuanto a la formación académica, habría aclarado que para el personal no clave “maestros de cocina (3)”, se solicitará “*Secundaria completa*”, el mismo que habría sido requerido desde las Bases de la convocatoria.

- En cuanto al personal no clave “auxiliares en nutrición (4)”, se habría uniformizado la capacitación requerida, aclarando las áreas de capacitación y las horas lectivas para el mismo, quedando lo siguiente:

“• 20 horas lectivas, en Control y Calidad (Buenas prácticas de manufactura y/o Plan de higiene y saneamiento).

20 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).

- Asimismo, para el mismo personal, se habría uniformizado la experiencia, quedando lo siguiente:

“Experiencia de 1 año en atención de servicios de alimentación y/o Nutrición”.

- Además, en cuanto a la formación académica, habría aclarado que para el personal no clave “auxiliares en nutrición (4)”, se solicitará “*Secundaria completa*”, el mismo que habría sido requerido desde las Bases de la convocatoria.

- En relación a ello, la Entidad habría precisado que, en el requerimiento deben suprimirse los extremos siguientes:

*“4. (**) Se refiere a personal capacitado en temas de Alimentación y Nutrición con experiencia en atención en clínicas, hospitales y/o afines.*

5. El personal técnico tener una experiencia mínima de 01 año en atención en servicios similares y capacitación en el área.

9.3.1. El Contratista, deberá acreditar que el personal destacado para realizar la prestación del servicio en EsSalud, deberá ser un personal preparado y tener conocimientos técnicos en preparación de alimentos nutricionales según tipos para

atender en las condiciones de los requerimientos del servicio de Alimentación y Nutrición. Asimismo, el personal propuesto, debe acreditar un tiempo mínimo de 12 meses de experiencia en las funciones del cargo propuesto en general, para cuyo efecto deberá presentar las constancias o certificados que demuestre la experiencia.”

- Aunado a ello, la entidad habría aclarado que, en el acápite 9.3.2 y 9.3.3 del requerimiento deben adecuarse según lo siguiente:

“9.3.2 Para la firma del contrato el Postor ganador de la Buena Pro deberá presentar los currículos del personal **no clave** propuesto el mismo que deberá contar con el mismo perfil indicado en los términos de referencia. **De** igual forma el personal destacado que cubrirá las licencias por enfermedad, vacaciones y otros del **personal, deberá** contar con el mismo perfil **establecido en los TDR.**”

9.3.3 El personal **no clave** deberá tener el siguiente perfil y normas de conducta:

- Secundaria Completa (deberá adjuntar Certificado de Estudios).
- **Conocimiento y experiencia**
- Copia de Carnet de Registro Sanitario Vigente.
(...)”

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

- Se **adecuará** en el acápite 9.3 “potencial humano requerido”, del numeral 3.1 “términos de referencia” de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

<p>“9.3 <u>Potencial Humano Requerido:</u></p> <p>Requerimiento de Personal del Contratista:</p> <p>Formación Académica:</p> <p>03) NUTRICIONISTA: Lic. en Nutrición con Colegiatura y habilidad profesional vigente, con experiencia en servicios de alimentación en hospital o clínicas.</p> <p>03 maestros de cocina, con estudios mínimos secundaria completa. Entrenado y capacitado, con experiencia en atención de servicios de alimentación. (mínimo 01 año de experiencia) capacitación 30 horas como mínimo en cursos afines al servicio.</p> <p>04 ayudantes de cocina. Entrenado y capacitado, con experiencia en atención de servicios de alimentación. (mínimo 01 año de experiencia) capacitación 20 horas como mínimo en cursos afines al servicio.</p> <p>Capacitación:</p> <p>NUTRICIONISTAS (03):</p> <p>Capacitación sobre control y calidad (BPM) mínimo 40 horas lectivas.</p> <p>MAESTROS DE COCINAS (03):</p> <p>Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de</p>

~~higiene y saneamiento mínimo 40 horas lectivas.~~

~~Capacitación en BPM y BPA mínimo 30 horas lectivas.~~

~~**AUXILIARES EN NUTRICION (04)**~~

~~Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas.~~

~~Capacitación en BPM y BPA mínimo 20 horas lectivas.~~

~~**Experiencia del personal clave**~~

~~**NUTRICIONISTAS (03):** Con experiencia en **servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada** por un (1) año.~~

□ **PERSONAL CLAVE**

• **(03) NUTRICIONISTAS:**

✓ **Formación Académica :**

- Licenciado en Nutrición, con Colegiatura y habilidad vigente.

✓ **Capacitación:**

- 40 horas lectivas, en Control y Calidad (BPM).

- 40 horas lectivas, en Normativa sanitaria en alimentos y/o Principios Generales de higiene.

✓ **Experiencia del personal clave :**

- 1 año en servicios de Alimentación en hospitales o clínicas.

(...)

□ **PERSONAL NO CLAVE**

• **(03) MAESTROS DE COCINA:**

✓ **Formación Académica :**

- Secundaria completa.

✓ **Capacitación :**

- 40 horas lectivas, en Control y Calidad (Buenas prácticas de manufactura y/o Plan de higiene y saneamiento).

- 30 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).

✓ **Experiencia del personal:**

- Experiencia de 1 año en atención de servicios de alimentación y/o Nutrición.

(...)

• **(04) AUXILIARES EN NUTRICIÓN:**

✓ **Formación Académica :**

- Formación académica: Secundaria completa.

✓ **Capacitación :**

- 20 horas lectivas, en Control y Calidad (Buenas prácticas de manufactura y/o Plan de higiene y saneamiento).
- 20 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).

✓ **Experiencia del personal:**

- Experiencia de 1 año en atención de servicios de alimentación y/o Nutrición.

(...)

Cuadro de distribución de personal

Red Asistencial Amazonas	Profesional Nutricionista (*)	(Maestro de Cocina)	**Auxiliar de Nutrición	Personal Descansero	Total, Personal Hospital
Hospital Higos Urco	01 (*)	1	2		04
Hospital el Buen Samaritano	01 (*)	1	1	01	03
Hospital Héroes del Cenepa	01 (*)	1	1	01	03

(...)

3. El Personal Clave corresponde al Profesional Nutricionista del Contratista.

4. ~~(**) Se refiere a personal capacitado en temas de Alimentación y Nutrición con experiencia en atención en clínicas, hospitales y/o afines.~~

5. ~~El personal técnico tener una experiencia mínima de 01 año en atención en servicios similares y capacitación en el área.~~

~~9.3.1. El Contratista, deberá acreditar que el personal destacado para realizar la prestación del servicio en EsSalud, deberá ser un personal preparado y tener conocimientos técnicos en preparación de alimentos nutricionales según tipos para atender en las condiciones de los requerimientos del servicio de Alimentación y Nutrición. Asimismo, el personal propuesto, debe acreditar un tiempo mínimo de 12 meses de experiencia en las funciones del cargo propuesto en general, para cuyo efecto deberá presentar las constancias o certificados que demuestre la experiencia.~~

9.3.2 Para la firma del contrato el Postor ganador de la Buena Pro deberá presentar los currículos del personal **no clave** propuesto el mismo que deberá contar con el mismo perfil indicado en los términos de referencia. De igual forma el personal destacado que cubrirá las licencias por enfermedad, vacaciones y otros del personal **destacado**, deberá contar con el mismo perfil ~~que le corresponde:~~ establecido en los TDR.

9.3.3 El personal **destacado no clave** deberá tener el siguiente perfil y normas de conducta:

- Secundaria completa (deberá adjuntar Certificado de estudios).

• Conocimiento y experiencia ~~minima de 01 año en el cargo a desempeñar relacionados con temas de Alimentación y Nutrición (acreditar Constancias de capacitación y Certificados de trabajo)~~
Copia de Carnet de Registro Sanitario Vigente.
(...)"

- Se **adecuará** en los requisitos de calificación de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

“3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN
B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- (03) NUTRICIONISTA: *Licenciado en Nutrición, ~~con Colegiatura y habilidad vigente para profesional nutricionista.~~*

Acreditación:

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

En caso TÍTULO PROFESIONAL ~~o GRADO~~ 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.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

NUTRICIONISTAS (03):

- ~~Capacitación sobre control y calidad (BPM) mínimo 40 horas lectivas.~~
- ~~Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.~~
 - 40 horas lectivas, en Control y Calidad (BPM).
 - 40 horas lectivas, en Normativa sanitaria en alimentos y/o Principios Generales de higiene.

MAESTROS DE COCINAS (03):

- ~~Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 30 horas lectivas.~~
- ~~Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 30 horas lectivas.~~

AUXILIARES EN NUTRICION (04)

- ~~Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas.~~
- ~~Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 20 horas lectivas.~~

DESCANSERO (02)

~~● Capacitación sobre control y calidad (buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento mínimo 20 horas lectivas).~~

~~● Capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 20 horas lectivas.~~

(...)

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

(...)

Requisitos:

NUTRICIONISTAS (03): ~~Con experiencia en servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada por un (1) año.~~

Un (01) año en servicios de Alimentación en hospitales y/o clínicas.

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

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, 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. Respecto a Anexos que no corresponden al presente procedimiento de selección

De la revisión de los términos de referencia del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se advierte que se ha consignado determinados Anexos que corresponderían a las Bases Estándar de adjudicación simplificada para la contratación de servicios en general, no obstante, considerando que el presente procedimiento de selección es un concurso público en el cual se utilizó las Bases Estándar de concurso público para la contratación de servicios en general, corresponde suprimir los anexos que no guardan concordancia con el presente procedimiento de selección, máxime si podría generar confusión entre los potenciales postores.

Por lo tanto, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **suprimirán** los Anexos N° 1, N° 2, N° 3, N° 4, N° 5, N° 6, N° N°7, N° 8, N° 9 y N° 10, consignados en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas.
- Se **dejará sin efecto** todo extremo del Pliego, las Bases o Informe Técnico que se opongan a las precedentes disposiciones.

3.2. Forma de pago y conformidad

De la revisión conjunta del numeral 2.5 “Forma de pago” del Capítulo II y del acápite 12 “Forma de pago” del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<p>2.5. FORMA DE PAGO</p> <p><u>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES</u></p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe / comprobante de pago (factura original y copia) - <u>Copia del informe emitido por el responsable del servicio de nutrición del hospital correspondiente</u> - Copia de orden de compra. - Otros documentos que se solicitan en el numeral 12 de los términos de Referencia de las bases <p>Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario de la Red Asistencial de Amazonas, sito en Jr. Ayacucho N° 755, Chachapoyas, Amazonas.</p>	<p>II. CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN</p> <p>La conformidad del servicio se sujeta a lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.</p> <p>-La conformidad requiere del <u>Informe Técnico del Área de Nutrición de cada Centro Asistencial</u>, quien deberá verificar, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, (...)</p> <p>12. FORMA DE PAGO</p> <p><u>El pago se realizará en Soles, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente a las conformidades del servicio y cuando el contratista presente su facturación, para lo cual deberá presentar en la siguiente forma:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Informe Comprobante de pago (factura original y copias). ● Copia del Informe emitido por el responsable del Servicio de Nutrición del Hospital correspondiente. ● Copia de Orden de Compra ● <u>Copia de PDT de SUNAT, donde se verifique pago de beneficios sociales, Seguro Social y otros de acuerdo a la Ley para el personal destacado de la Empresa.</u> ● Otros documentos indicados en los TDR
---	--

De lo expuesto, se advertiría que, la información consignada no sería congruente en ambos extremos de las bases en los cuales se haría alusión a la forma de pago y al responsable de brindar la conformidad.

Además que, dicho contenido tampoco guardaría congruencia con lo previsto en las bases estándar aplicables al objeto de contratación, pues no contendría en ambos extremos los requisitos que se requieren para efectuar el pago.

En razón a ello, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023 y reiterado en fecha 3 de agosto de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, uniformizar el contenido de los citados extremos, conforme lo establecido en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

Asimismo, mediante el INFORME TÉCNICO N° 21 NUT-HIHUCH-RAAM-ESSALUD-2023¹⁴, la Entidad señaló lo siguiente:

“PRONUNCIAMIENTO DEL AREA USUARIA:

El área usuaria con el propósito de uniformizar y aclarar los extremos observado por el OSCE y éste último pueda continuar con los procedimientos siguientes, más aún con el ánimo de no retrasar el procedimiento materia de contratación, ha considerado modificar los TDR de la siguiente forma:

RESPECTO A (3):

11. CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

- La conformidad requiere **el informe emitido por el responsable del servicio de nutrición del hospital correspondiente**, quien deberá verificar, la calidad, cantidad, y cumplimiento de las condiciones contractuales, (...).

12. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES

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

- Informe / comprobante de pago (factura original y copia)
- Copia del informe emitido por el responsable del servicio de nutrición del hospital correspondiente.
- Copia de orden de compra.
- Copia de PDT de SUNAT, donde se verifique pago de beneficios sociales, Seguro Social y otros de acuerdo a la Ley para el personal destacado de la Empresa.

Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario de la Red Asistencial de Amazonas, sito en Jr. Ayacucho N° 755, Chachapoyas, Amazonas.”

Sobre el particular, se aprecia que para la conformidad, la Entidad habría precisado quién sería el responsable de brindar la conformidad. Asimismo, habría precisado la forma de pago en las Bases, lo cual se condice con lo previsto en las bases estándar aplicables al objeto de contratación.

¹⁴ Mediante Trámite Documentario N° 2023-25001424-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 14 de agosto de 2023.

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

- Se **adecuará** en el numeral 2.5 “forma de pago”, consignado en el Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES

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

- *Informe / comprobante de pago (factura original y copia)*
- *Copia del informe emitido por el responsable del servicio de nutrición del hospital correspondiente*
- *Copia de orden de compra.*
- *Copia de PDT de SUNAT, donde se verifique pago de beneficios sociales, Seguro Social y otros de acuerdo a la Ley para el personal destacado de la Empresa.*
- ~~*Otros documentos que se solicitan en el numeral 12 de los términos de Referencia de las bases*~~

Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario de la Red Asistencial de Amazonas, sito en Jr. Ayacucho N° 755, Chachapoyas, Amazonas.

- Se **adecuará** en los acápites 11 y 12, consignados en el numeral 3.1 “términos de referencia” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

11. CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

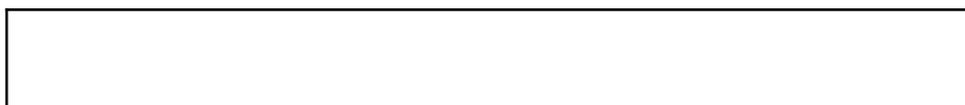
La conformidad del servicio se sujeta a lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

~~*-La conformidad requiere del Informe Técnico del Área de Nutrición de cada Centro Asistencial emitido por el responsable del servicio de nutrición del hospital correspondiente, quien deberá verificar; dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, (...)*~~

12. FORMA DE PAGO

El pago se realizará en Soles, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente a las conformidades del servicio y cuando el contratista presente su facturación, para lo cual deberá presentar en la siguiente forma:

- *Informe Comprobante de pago (factura original y copias).*
- *Copia del Informe emitido por el responsable del Servicio de Nutrición del Hospital correspondiente.*
- *Copia de Orden de Compra*
- *Copia de PDT de SUNAT, donde se verifique pago de beneficios sociales, Seguro Social y otros de acuerdo a la Ley para el personal destacado de la Empresa.*
- ~~*Otros documentos indicados en los TDR*~~



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

3.3. Resumen ejecutivo

De la revisión del “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)” de fecha 07 de junio de 2023 publicado en el SEACE, se aprecia lo siguiente:

4. INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES DE MERCADO				
4.1	FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO	17/04/2023	FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO	11/05/2023
4.2	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	NO	x
<i>De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.</i>				
4.3	POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO (EN CASO DE SERVICIOS EN GENERAL, DE CORRESPONDER)	SI	NO	x

Sobre el particular, se aprecia lo siguiente:

- a) La Entidad habría declarado la no existencia de pluralidad de proveedores que cumplirían con el requerimiento de la presente contratación.

En relación con ello, de la revisión del INFORME N° 001-AFB-UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023 de fecha 30 de mayo de 2023, remitido conjuntamente con el expediente de contratación, se aprecia que el órgano encargado de las contrataciones precisó que existiría pluralidad de proveedores.

Aunado a ello, de la revisión de los documentos remitidos por la Entidad, se aprecia el Acta de Validación de cumplimiento de los Términos de Referencia de fecha 19 de mayo de 2023, cuya revisión de las cotizaciones fueron validadas por el área usuaria.

Así, se advierte que lo precisado en el citado informe de indagación de mercado dista del numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias para servicios, existiendo una contradicción sobre la existencia o no de la pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.

En razón a ello, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, remitir un informe del Órgano Encargado de las Contrataciones en el que aclare las razones por las cuales se indicó la no existencia de pluralidad de proveedores en el Resumen Ejecutivo de Actuaciones

Preparatorias (ver numeral 4.2) si no estaba considerado en los documentos relacionados con la indagación de mercado, específicamente el INFORME N° 001-AFB-UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023, debiendo remitir el Resumen ejecutivo subsanado, de corresponder.

b) La distribución de la Buena Pro.

Sobre el particular, se aprecia que, como resultado de la indagación de mercado, la Entidad habría consignado que si habría posibilidad de distribuir la buena pro en caso de servicios, de corresponder; sin embargo, de la revisión del numeral 1.6 “Distribución de la buena pro”, del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad, habría colocado que no “corresponde” la distribución de la buena pro.

En razón a ello, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, un informe validado por el órgano encargado de las contrataciones y el área usuaria mediante el cual, se brinde mayores alcances respecto a la incongruencia en cuestión.

En respuesta para ambos extremos, mediante INFORME TÉCNICO N° 15 -UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023¹⁵, la Entidad señaló lo siguiente:

*“Que, mediante al formato de resumen ejecutivo, el cual presenta la no pluralidad de proveedores, el cual presenta contradictoria según Informe de indagación de mercado y cuadro comparativo. **Se adjunta el formato subsanado de los datos que presenta por error de digitación.**”*

*(...) en el formato de Resumen Ejecutivo, hubo error de digitación, considerando tener en cuenta que **no corresponde la distribución de la buena pro**, tal como indica las Bases integradas 1.6 ‘distribución de la buena pro’, del capítulo I.”*

Dicho lo anterior, se aprecia que la Entidad habría sustentado que, los advertidos datos en el resumen ejecutivo (no pluralidad de postores y distribución de buena pro), serían producto de un error de digitación, remitiendo el resumen ejecutivo corregido.

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

- Se **publicará** en las Bases integradas definitivas, el “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)” de fecha 07 de junio de 2023, remitido por la Entidad mediante INFORME TÉCNICO N° 15 -UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023.
- Se **dejará sin efecto** todo extremo del Pliego, las Bases o Informe Técnico que se opongan a las precedentes disposiciones.

¹⁵ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24967747-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 1 de agosto de 2023.

3.4. Funciones del personal clave y no clave

Al respecto, de forma previa, cabe señalar que las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, establecen lo siguiente:

“c) Del personal

*En esta sección puede consignarse el personal necesario para la ejecución de la prestación, **debiendo detallarse su perfil mínimo y las actividades a desarrollar**, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación. Por ejemplo, el supervisor del servicio de seguridad y vigilancia privada. (...)*”

En relación a ello, de la revisión de los términos de referencia de las Bases, se aprecia que la Entidad no habría detallado las funciones u actividades a desarrollar por el personal clave “nutricionista” y el personal no clave, por lo que, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, un informe del área usuaria donde se detallen las funciones y/o actividades a ser realizadas por el personal clave “nutricionista” y del personal no clave.

En respuesta, mediante INFORME TÉCNICO N° 15 -UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023¹⁶, la Entidad señaló lo siguiente:

“AL RESPECTO:

Mediante NOTA N° 17- NUT-HIHUCH-RAAM-ESSALUD-2023 se adjunta la absolución de observaciones, siendo las funciones siguientes a desarrollar:

a. Personal Clave: NUTRICIONISTA

- *Programación de Regímenes alimentarios*
- *Supervisión a personal de su cargo*
- *Capacitación a personal de su cargo*
- *Otras actividades coordinadas con los responsables del área de Nutrición.*

b. Personal no Clave: MAESTROS Y AYUDANTES

- *La preparación de alimentos*
- *Distribución de alimentos a los usuarios en diferentes áreas*
- *Recojo y aseo de los menajes utilizados*
- *Y otras actividades inherentes a la función.”*

Como se aprecia, con ocasión del Informe técnico posterior, la Entidad habría precisado las actividades para el personal clave y no clave, lo que resultaría acorde a lo previsto en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección.

¹⁶ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24967747-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 1 de agosto de 2023.

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

- Se **adecuará** en el acápite 9.3 “potencial humano requerido”, del numeral 3.1 “términos de referencia” de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

<p>9.3 <u>Potencial Humano Requerido:</u></p> <p>Requerimiento de Personal del Contratista:</p> <p>(...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>(03) NUTRICIONISTAS:</u> (...) ✓ <u>Funciones :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Programación de Regímenes alimentarios - Supervisión a personal de su cargo - Capacitación a personal de su cargo - Otras actividades coordinadas con los responsables del área de Nutrición. • <u>(03) MAESTROS DE COCINA:</u> (...) ✓ <u>Funciones :</u> <ul style="list-style-type: none"> - La preparación de alimentos - Distribución de alimentos a los usuarios en diferentes áreas - Recojo y aseo de los menajes utilizados - Y otras actividades inherentes a la función. • <u>(04) AUXILIARES EN NUTRICION:</u> (...) ✓ <u>Funciones :</u> <ul style="list-style-type: none"> - La preparación de alimentos - Distribución de alimentos a los usuarios en diferentes áreas - Recojo y aseo de los menajes utilizados - Y otras actividades inherentes a la función.” 		
--	--	--

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

3.5. Otras penalidades

De la revisión del numeral 10 “Condiciones para garantizar la prestación del servicio” contenido en el numeral 3.1 “Términos de Referencia” de la sección específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“(...)”		
Nº	OTRAS PENALIDAD	
01	<i>Que el ambiente se encuentre sucio y en condiciones no aptas para servir y elaborar los alimentos.</i>	Muy Grave

02	<i>El personal No cuente con Certificado de Buena Salud o Carnet Sanitario y Carnet de Vacunación de Hepatitis.</i>	Grave
03	<i>No implementar el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo</i>	Grave
04	<i>La no visita del administrador o coordinador a los centros asistenciales</i>	Grave
05	<i>El personal del contratista no cumpla con el perfil ofertado y el personal no cumpla las normas de conducta detalladas en los TDR.</i>	Muy grave
06	<i>No cumplir con los horarios establecidos para el servido de los alimentos a los pacientes y personal de guardia.</i>	Grave
07	<i>Que el personal no lleve consigo el uniforme completo, y para el servido de alimentos no cuente con los implementos necesarios de salubridad</i>	Grave
08	<i>Que su personal Destacado no asista a la Entidad y la Empresa no coloque su reemplazo por causa de enfermedad o día de descanso y vacaciones u otros (incluye Profesional Nutricionista)</i>	Muy Grave
09	<i>No cumple cabalmente con las EE.TT. del preparado de alimentos según disposición de los responsables de los establecimientos, sin la coordinación.</i>	Muy Grave
10	<i>Que el personal no utilice su fotochek de representación de su empresa para desplazarse en la Entidad.</i>	Leve
11	<i>Presencia de cuerpos o sustancias extrañas en los alimentos.</i>	Muy grave
12	<i>Que no tenga completa el menaje solicitado en los TDR</i>	Grave
13	<i>La inasistencia de nutricionista (por cada falta)</i>	Grave
14	<i>La no entrega de certificados para efectos de capacitaciones</i>	Grave
15	<i>La demora en pagos a personal según los plazos establecidos por Ley, que no podrá exceder el último día del mes prestado.</i>	Grave
16	<i>Retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 5 de los Términos de Referencia y en el caso de la entrega incompleta de los regímenes de alimentación y falta en la entrega de los adicionales a los pacientes.</i>	Grave
17	<i>Se almacene dentro de los centros asistenciales víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano. Y No brindar facilidades a EsSalud, inspecciones, revisiones, etc.</i>	Muy grave
18	<i>Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina de los centros asistenciales, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas. Lo mismo se aplica a los menajes y utensilios para los pacientes.</i>	Grave
19	<i>No presentación de Programación de Menú, incumplir lo programado, calidad, cantidad y presentación.</i>	Grave

<i>Gravedad</i>	<i>Sanción Económica</i>
<i>Leve</i>	<i>3% de VF</i>
<i>Grave</i>	<i>5% de VF</i>
<i>Muy Grave</i>	<i>10% de VF</i>

NOTA:

1. *La presente Tabla de otras penalidades, en las que EsSalud antes de aplicar la primera multa, en cualquiera de las penalidades, procederá por única vez a notificar a EL CONTRATISTA, sobre la falta cometida, dándole oportunidad para que la enmiende o subsane en un plazo máximo de veinticuatro (24) horas, de resultar aplicable, solo en aquellas que no impliquen delito contra la salud.*
2. *Para la aplicación de penalidades y multas, EsSalud informará al Representante Legal de la Empresa CONTRATISTA la falta cometida por su personal haciendo constar por escrito el detalle y tipo de falta cometida, según lo establecido en la Tabla de Infracciones y Actas de Conformidad, con firma y sello del responsable del servicio o funcionario que detecte la falta.*
3. *EL CONTRATISTA que se sienta perjudicado por la aplicación de las sanciones mencionadas, procederá conforme a lo establecido por el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*
4. *EL CONTRATISTA deberá informar a su personal la tabla de Otras Penalidades.*

En relación con ello, es pertinente precisar que, el artículo 163° del Reglamento, establece que, los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionada en el artículo 162, **siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación**. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y **el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar**.

Es así que, de la revisión de la citada tabla de penalidades, se observa lo siguiente:

- i. **Respecto a la penalidad N° 1:** de la revisión de la citada penalidad, se advierte que, éstas contendrían los términos “el ambiente se encuentre sucio” y “en condiciones no aptas” el cual implicaría un aspecto subjetivo que conllevaría a confusión en la aplicación de la penalidad, dado que, no se podría establecer su alcance.

En ese sentido, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, precisar el alcance de dichos términos de forma clara y objetiva.

- ii. **Respecto a las penalidades N° 8 y N° 11:** de la revisión de las citadas penalidades, se advierte, que estas contendrían el término “u otros” y “presencia de cuerpos o sustancia extrañas en los alimentos”, respectivamente, el cual implicaría un aspecto subjetivo que conllevaría a confusión en la aplicación de las penalidades, dado que, no se podría establecer su alcance.

En ese sentido, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, precisar el alcance de dichos términos de forma clara y objetiva.

- iii. **Respecto a las penalidades N° 17:** de la revisión de las citada penalidad, se habría consignado el término “etc.”, el cual también implicaría un aspecto subjetivo que conllevaría a confusión en la aplicación de la penalidad, dado que, no se podría establecer su alcance.

En ese sentido, mediante notificación electrónica de fecha 3 de agosto de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, precisar el término “etc.” de forma clara y objetiva, caso contrario, deberá suprimir dicho término.

- iv. **Respecto a la penalidad N° 18:** de la revisión de las citada penalidad, se habría consignado los términos “mal estado de conservación”, “u otros” y “condiciones antigénicas”, los cuales resultarían subjetivos, puesto que la entidad no precisó de forma clara el alcance de los mismos.

En ese sentido, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023 y reiterado en fecha 3 de agosto de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, precisar el alcance de dichos términos.

- v. **Respecto al procedimiento para verificar los supuestos a penalizar:** de la revisión de las citadas penalidad, no se aprecia el procedimiento que seguirá la Entidad para verificar los supuestos de penalidades.

En ese sentido, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023 y reiterado en fecha 3 de agosto de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, precisar el procedimiento mediante el cual se verificará los supuestos a penalizar.

En respuesta, mediante INFORME TÉCNICO N° 15 -UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023¹⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

*“i. Respecto a la penalidad N° I, (...)
Al respecto: se menciona que, se considera un ambiente sucio con restos de alimentos, menajes sucios, utensilios sucios, lugar sin desinfectar, entre otros.

(...)
iii. Respecto a la penalidad N° 8 y N° II, (...)

Al respecto: se considerará como presencia de sustancias extrañas a cabello, aros, ganchos, heces de roedores, gusanos de frutas y verduras, gorgojos en los cereales, moscas, etc. Siendo ellos considerados como un factor para aplicar la sanción.

(...)
vi. Respecto a la penalidad N° 18, (...)*

¹⁷ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24967747-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 1 de agosto de 2023.

Al respecto: se menciona que el mal estado de conservación y almenaje, se puede evidenciar por; residuos de alimentos, óxidos, rajaduras, falta de asa de las ollas, falta del mango de la sartén, entre otros. (...)

(...)"

Asimismo, mediante el INFORME TÉCNICO N° 21 NUT-HIHUCH-RAAM-ESSALUD-2023¹⁸, la Entidad señaló lo siguiente:

"El área usuaria con el propósito de uniformizar y aclarar los extremos observado por el OSCE y éste último pueda continuar con los procedimientos siguientes, más aún con el ánimo de no retrasar el procedimiento materia de contratación, ha considerado modificar los TDR de la siguiente forma:

N°	OTRAS PENALIDAD	PROCEDIMIENTO	
01	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy Grave
02	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
03	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
04	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
05	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy grave
06	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
07	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
08	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy Grave
09	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy Grave
10	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Leve
11	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy grave

¹⁸ Mediante Trámite Documentario N° 2023-25001424-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 14 de agosto de 2023.

12	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
13	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
14	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
15	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
16	(...)	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
17	Se almacene dentro de los centros asistenciales víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano. Y No brindar facilidades a EsSalud para realizar las inspecciones y/o revisiones.	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy grave
18	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina de los centros asistenciales, en mal estado de conservación (con agujeros y/o presencia de óxidos). Lo mismo se aplica a los menajes y utensilios para los pacientes.	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
19	No presentación de Programación de Menú, incumplir lo programado, calidad, cantidad y presentación.	VISITAS PERIODICAS DE SUPERVISION Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave

Aclaraciones:

✓ El Área Usuaria para efectos de la Leyenda de Sanciones Económicas, aclara lo siguiente:

Gravedad	Sanción Económica
Leve	3% de VF
Grave	5% de VF
Muy Grave	10% de VF

*El término VF significa VALOR DE LA FACTURACIÓN MENSUAL.

En atención a ello, corresponde señalar lo siguiente:

a) Respecto a la penalidad N° 1:

Sobre el particular, se aprecia que la Entidad habría aclarado que, los términos “el ambiente se encuentre sucio” y “en condiciones no aptas”, estaría referido a ambiente sucio con restos de alimentos, menajes sucios, utensilios sucios, lugar sin desinfectar, entre otros.

Ahora bien, si bien la Entidad habría aclarado dichos términos, habría mantenido el término “otros”, lo cual, seguiría siendo subjetivo que conllevaría a confusión en la aplicación de la penalidad, dado que, no se podría establecer su alcance, razón por la cual no se considerará.

b) Respecto a las penalidades N° 8 y N° 11:

Sobre el particular, se aprecia que respecto a la penalidad N° 8, la Entidad no habría precisado el término “otros”, lo cual, seguiría siendo subjetivo que conllevaría a confusión en la aplicación de la penalidad, dado que, no se podría establecer su alcance, razón por la cual se suprimirá dicho término.

Por su parte, respecto a la penalidad N° 11, la Entidad habría aclarado que, el alcance del término “presencia de cuerpos o sustancia extrañas en los alimentos”, estaría referido a cabello, aros, ganchos, heces de roedores, gusanos de frutas y verduras, gorgojos en los cereales, moscas, etc.

c) Respecto a la penalidad N° 17:

Sobre el particular, se aprecia que la Entidad, mediante INFORME TÉCNICO N° 21 NUT-HIHUCH-RAAM-ESSALUD-2023, habría decidido suprimir el término “etc.”, razón por la cual se suprimirá en las Bases.

d) Respecto a la penalidad N° 18:

Sobre el particular, se aprecia que la Entidad, mediante INFORME TÉCNICO N° 15 -UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023, los términos “mal estado de conservación” y “condiciones antigénicas”, estarían referidos a residuos de alimentos, óxidos, rajaduras, falta de asa de las ollas, falta del mango de la sartén, entre otros.

Aunado a ello, mediante INFORME TÉCNICO N° 15 -UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023, la Entidad habría suprimido los términos “condiciones antigénicas” y “otros” en el supuesto de penalidad.

e) Respecto al procedimiento para verificar los supuestos a penalizar:

Sobre el particular, se aprecia que la Entidad, mediante INFORME TÉCNICO N° 15 -UAIHYS-OA-RAAM-ESSALUD-2023, precisó el procedimiento que seguirá

la Entidad para verificar los supuestos de penalidades.

- f) Aunado a lo expuesto, la Entidad habría aclarado el término “VF” en la forma de cálculo de la penalidad, indicando que dicho término estaría referido al “*valor de la facturación mensual*”, por lo que, se incorporará la aclaración de dicho término.

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

- Se **adecuará** en el numeral 10 “Condiciones para garantizar la prestación del servicio” contenido en el numeral 3.1 “Términos de Referencia” de la sección específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

“(…)

Nº	OTRAS PENALIDAD	PROCEDIMIENTO	FORMA DE CÁLCULO
01	<i>Que el ambiente se <u>encuentre sucio</u> y en <u>condiciones no aptas</u> para servir y elaborar los alimentos. Los términos “el ambiente se encuentre sucio” y “en condiciones no aptas”, estaría referido a ambiente sucio con restos de alimentos, menajes sucios, utensilios sucios, lugar sin desinfectar</i>	<i>VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS</i>	<i>Muy Grave</i>
02	<i>El personal No cuente con Certificado de Buena Salud o Carnet Sanitario y Carnet de Vacunación de Hepatitis.</i>	<i>VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS</i>	<i>Grave</i>
03	<i>No implementar el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo</i>	<i>VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS</i>	<i>Grave</i>
04	<i>La no visita del administrador o coordinador a los centros asistenciales</i>	<i>VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS</i>	<i>Grave</i>
05	<i>El personal del contratista no cumpla con el perfil ofertado y el personal no cumpla las normas de conducta detalladas en los TDR.</i>	<i>VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS</i>	<i>Muy grave</i>
06	<i>No cumplir con los horarios establecidos para el servido de los alimentos a los pacientes y personal de guardia.</i>	<i>VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS</i>	<i>Grave</i>

07	Que el personal no lleve consigo el uniforme completo, y para el servido de alimentos no cuente con los implementos necesarios de salubridad	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
08	Que su personal Destacado no asista a la Entidad y la Empresa no coloque su reemplazo por causa de enfermedad o día de descanso y vacaciones u otros (incluye Profesional Nutricionista)	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy Grave
09	No cumple cabalmente con las EE.TT. del preparado de alimentos según disposición de los responsables de los establecimientos, sin la coordinación.	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy Grave
10	Que el personal no utilice su fotochek de representación de su empresa para desplazarse en la Entidad.	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Leve
11	Presencia de cuerpos o sustancias extrañas en los alimentos. El alcance del término "presencia de cuerpos o sustancia extrañas en los alimentos", estaría referido a cabello, aros, ganchos, heces de roedores, gusanos de frutas y verduras, gorgojos en los cereales, moscas, etc.	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy grave
12	Que no tenga completa el menaje solicitado en los TDR	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
13	La inasistencia de nutricionista (por cada falta)	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
14	La no entrega de certificados para efectos de capacitaciones	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
15	La demora en pagos a personal según los plazos establecidos por Ley, que no podrá exceder el último día del mes prestado.	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
16	Retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 5 de los Términos de Referencia y en el caso de la entrega incompleta de los regímenes de	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y	Grave

	alimentación y falta en la entrega de los adicionales a los pacientes.	LEVANTAMIENTO DE ACTAS	
17	Se almacene dentro de los centros asistenciales víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano. Y No brindar facilidades a EsSalud, inspecciones, y/o revisiones, etc.	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Muy grave
18	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina de los centros asistenciales, en mal estado de conservación (con agujeros, y/o presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas. Lo mismo se aplica a los menajes y utensilios para los pacientes. El término "mal estado de conservación" estaría referido a residuos de alimentos, óxidos, rajaduras, falta de asa de las ollas, falta del mango de la sartén.	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave
19	No presentación de Programación de Menú, incumplir lo programado, calidad, cantidad y presentación.	VISITAS PERIÓDICAS DE SUPERVISIÓN Y LEVANTAMIENTO DE ACTAS	Grave

✓ El Área Usuaria para efectos de la Leyenda de Sanciones Económicas, aclara lo siguiente:

Gravedad	Sanción Económica
Leve	3% de VF
Grave	5% de VF
Muy Grave	10% de VF

*El término VF significa VALOR DE LA FACTURACIÓN MENSUAL.

NOTA:

1. La presente Tabla de otras penalidades, en las que EsSalud antes de aplicar la primera multa, en cualquiera de las penalidades, procederá por única vez a notificar a EL CONTRATISTA, sobre la falta cometida, dándole oportunidad para que la enmiende o subsane en un plazo máximo de veinticuatro (24) horas, de resultar aplicable, solo en aquellas que no impliquen delito contra la salud.
2. Para la aplicación de penalidades y multas, EsSalud informará al Representante Legal de la Empresa CONTRATISTA la falta cometida por su personal haciendo constar por escrito el detalle y tipo de falta cometida, según lo establecido en la Tabla de Infracciones y Actas de Conformidad, con firma y sello del responsable del servicio o funcionario que detecte la falta.
3. EL CONTRATISTA que se sienta perjudicado por la aplicación de las sanciones mencionadas, procederá conforme a lo establecido por el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
4. EL CONTRATISTA deberá informar a su personal la tabla de Otras Penalidades.

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

3.6. Otra documentación para el personal

De la revisión de los literales e), f) y g), contenido en el numeral 2.2.1.1 “documentos para la admisión de la oferta” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

“ 2.2.1.1 Documentos para la admision de la oferta

(...)

e) Plan de vigilancia, prevención y control de covid 19 en el trabajo de acuerdo a los establecido en RM N°239-2020-MINSA y sus posteriores adecuaciones.

f) Cronograma de capacitaciones a su personal en temas de alimentación y nutrición y buenas prácticas de higiene y seguridad para la manipulación de alimentos (como mínimo tres veces al año)

g) El postor deberá presentar un programa mínimo de siete (7) días con su respectiva valoración de macro y micronutrientes según tabla de composición química de alimentos peruanos firmados por un nutricionista, según lo establecido en el Anexo D de los Términos de Referencia.”

Al respecto, cabe precisar que, las Bases estándar objeto de la presente convocatoria disponen que, en caso se determine que adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor deba presentar algún otro documento, debe consignar un literal, donde detalle la documentación adicional que el postor debe presentar tales como autorizaciones del producto, folletos, instructivos, catálogos o similares; detallando con claridad las características y/o requisitos funcionales específicos del bien previstos en las especificaciones técnicas que deben ser acreditadas por el postor con la documentación requerida. Asimismo, las mismas Bases estándar disponen que, la Entidad no debe requerir declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3) y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

De lo anterior, se aprecia que la Entidad estaría exigiendo para la oferta, la presentación de los documentos referidos a i) plan de vigilancia, prevención y control de covid 19, ii) cronograma de capacitaciones al personal y iii) programa de valoración de macro y micronutrientes; lo cual no se encontraría acorde a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar, ni resultaría razonable requerir dicho documento puesto que, aún no habría certeza de que el postor ganará la buena pro.

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

- Se **suprimirán** los literales e), f) y g), contenido en el numeral 2.2.1.1 “documentos para la admisión de la oferta” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

“ 2.2.1.1 Documentos para la admision de la oferta

(...)

~~e) Plan de vigilancia, prevención y control de covid 19 en el trabajo de acuerdo a los establecido en RM N°239-2020-MINSA y sus posteriores adecuaciones.~~

~~f) Cronograma de capacitaciones a su personal en temas de alimentación y nutrición y buenas prácticas de higiene y seguridad para la manipulación de alimentos (como mínimo tres veces al año)~~

~~g) El postor deberá presentar un programa mínimo de siete (7) días con su respectiva valoración de macro y micronutrientes según tabla de composición química de alimentos peruanos firmados por un nutricionista, según lo establecido en el Anexo D de los Términos de Referencia.”~~

- Se **deberá tener en cuenta que**,¹⁹ la información referidos a i) plan de vigilancia, prevención y control de covid 19, ii) cronograma de capacitaciones al personal y iii) programa de valoración de macro y micronutrientes; se entenderán acreditados para la oferta con el Anexo N° 3 - declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas.
- Se **incluirá** en el numeral 2.3 del Capítulo II de las Bases integradas definitivas, el siguiente texto:

“ 2.3 REQUISITOS PARA SUSCRIBIR CONTRATO

(...)

e) Plan de vigilancia, prevención y control de covid 19 en el trabajo de acuerdo a los establecido en RM N°239-2020-MINSA y sus posteriores adecuaciones.

f) Cronograma de capacitaciones a su personal en temas de alimentación y nutrición y buenas prácticas de higiene y seguridad para la manipulación de alimentos (como mínimo tres veces al año)

g) Programa mínimo de siete (7) días con su respectiva valoración de macro y micronutrientes según tabla de composición química de alimentos peruanos firmados por un nutricionista, según lo establecido en el Anexo D de los Términos de Referencia.”.

- Se **adecuará** en los términos de referencia del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

“ (...)

¹⁹ La presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación en las Bases Integradas.

- *Existen diversificaciones de los Regímenes Dietoterapéuticos: Dieta líquida, Normal, Blanda, Complementaria I, Hipoglúcido de 1500 calorías, Hiposódicas, Hiperproteica, Hipograsa, (cada régimen con su variante respectivo). En este caso el proveedor deberá presentar ~~en su oferta técnica~~ para la suscripción de contrato una programación por siete días (07) con su respectiva valoración de macro y micronutrientes según tabla de composición química de alimentos peruanos y presentados a los servicios de nutrición de cada establecimiento. (la programación y dosificación de regímenes serán presentados los respectivos servicios de nutricional de cada hospital al momento de la instalación de su servicio).”.*

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

3.7. Declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas

De la revisión de los términos de referencia de las Bases integradas, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

- “(…)
- *Para los regímenes hiperproteico, debe considerarse un 20% adicional del valor proteico total diario, distribuido en desayuno, almuerzo y comida, asimismo para el grupo etario vulnerable como: Adulto Mayor, gestantes, madres lactantes y niños menores de 6 años.*
- Como parte de la propuesta técnica y con carácter obligatorio **EL POSTOR deberá presentar una Declaración Jurada de Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de las raciones alimenticias, el esquema de las raciones alimenticias y frecuencia de los alimentos que constituirán las raciones.**”*

Al respecto, cabe precisar que, las Bases estándar objeto de la presente convocatoria disponen que, la Entidad no debe requerir declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3) y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

De lo anterior, se aprecia que la Entidad estaría exigiendo para la oferta, una Declaración Jurada de Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de las raciones alimenticias, el esquema de las raciones alimenticias y frecuencia de los alimentos que constituirán las raciones; no obstante, se advertiría que dicho requerimiento resultaría excesivo, toda vez que, no se debe requerir declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la declaración jurada de cumplimiento de especificaciones técnicas (Anexo N° 3) y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

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

- Se **adecuará** en los términos de referencia del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

“(…)

- Para los regímenes hiperproteico, debe considerarse un 20% adicional del valor proteico total diario, distribuido en desayuno, almuerzo y comida, asimismo para el grupo etario vulnerable como: Adulto Mayor; gestantes, madres lactantes y niños menores de 6 años.

~~Como parte de la propuesta técnica y con carácter obligatorio EL POSTOR deberá presentar una Declaración Jurada de Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de:~~ **El contratista deberá cumplir con** las raciones alimenticias, el esquema de las raciones alimenticias y frecuencia de los alimentos que constituirán las raciones.”

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

3.8. Sistema de gestión de la calidad:

Al respecto, las Bases estándar objeto de la presente contratación disponen que, entre otros lo siguiente:

I SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado acorde con ISO 9001:2015 o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere [CONSIGNAR EL ALCANCE O CAMPO DE APLICACIÓN QUE SE REQUIERE CUBRA EL CERTIFICADO, EL CUAL DEBE ESTAR VINCULADO AL OBJETO DE CONTRATACIÓN]²⁰.</p> <p><u>Acreditación:</u> (…)</p>	<p>(Máximo 5 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 9001 [...] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001 0 puntos</p>

Sin embargo, de la revisión del literal B, consignado en el Capítulo IV de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

B. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

²⁰ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: “limpieza de instalaciones en la ciudad de...”, “limpieza de centros educativos en las ciudades de...”, “limpieza de edificaciones en la provincia de...”, “limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...”, “limpieza de centros educativos en la Región de...”, “limpieza de instalaciones a nivel nacional”, entre otros.

<p><u>Evaluación:</u></p> <p><i>Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado acorde con ISO 9001:2015 o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo <u>de aplicación del certificado considere 10.7. El contratista deberá desarrollar sus procesos con las políticas y los objetivos de calidad en las organizaciones, monitoreo y desempeño de sus procesos, así como definir las características de sus productos, y fomentar la mejora continua dentro de la organización, acorde a la norma de Gestión de Calidad ISO9001, a fin de considerar la correcta implementación y ejecución del servicio, tal cual especifica el TDR.</u></i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>(...)</p>	<p>(Máximo 5 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 9001 05 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001 0 puntos</p>
<p>PUNTAJE TOTAL</p>	<p>100 puntos</p>

De lo expuesto, se advierte que la Entidad habría consignado un alcance o campo de aplicación del certificado que no se condice con las citadas Bases estándar objeto de la presente contratación, pues habría consignado como alcance o campo de aplicación a una condición para el contratista; no obstante, las citadas Bases estándar indican que el citado alcance o campo de aplicación debería estar en función al objeto de contratación (Ejemplo: el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: “limpieza de instalaciones en la ciudad de...”, “limpieza de centros educativos en las ciudades de...”, “limpieza de edificaciones en la provincia de...”, “limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...”, “limpieza de centros educativos en la Región de...”, “limpieza de instalaciones a nivel nacional”, entre otros.

En ese sentido, mediante notificación electrónica de fecha 22 de agosto de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, adecuar el alcance o campo de aplicación del certificado del sistema de gestión de calidad, conforme los lineamientos de las Bases estándar objeto de la presente contratación.

Aunado a ello, mediante CARTA N° 05-C.S.CP.02-2023-ESSALUD-RAAM-1²¹, la Entidad señaló lo siguiente:

“(...) con el propósito de lograr mayor concurrencia de postores en el procedimiento, por unanimidad determinan suprimir el literal B, del Capítulo IV (factores de evaluación) de las Bases integradas respecto al SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, por

²¹ Mediante Trámite Documentario N° 2023-25025376-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 23 de agosto de 2023.

considerarlo restrictivo en el presente procedimiento de selección.”

Sobre el particular, se aprecia que la Entidad habría suprimido el literal B “Sistema de Gestión de la Calidad”, por considerarlo restrictivo para el presente procedimiento de selección.

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

- Se **suprimirá** el literal B, consignado en el Capítulo IV de las Bases integradas definitivas, **redistribuyendo** el puntaje al Factor de Evaluación “Precio de la oferta”.
- Se **dejará sin efecto** todo extremo del Pliego, las Bases o Informe Técnico que se opongan a las precedentes disposiciones.

3.9. Forma de acreditación de capacitación:

De la revisión del literal B.3.2 de los requisitos de calificación del Capítulo III de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

(...)

Acreditación:

*Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, **EMITIDOS POR INSTITUCION RECONOCIDA.***

Al respecto, cabe señalar que, las Bases estándar objeto de la presente contratación, en la capacitación de los requisitos de calificación, disponen que como acreditación del citado requisito, lo siguiente:

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

(...)

Acreditación:

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

De lo expuesto, se advierte que, la Entidad habría consignado para la capacitación del personal clave, una forma de acreditación que no se condice con las Bases estándar objeto de la presente contratación, toda vez que, la Entidad habría solicitado que las capacitaciones sean emitidas por “institución reconocida”, no obstante, dicha

disposición resultaría subjetivo, además que causaría confusión entre los potenciales postores.

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

- Se **adecuará** en el literal B.3.2 de los requisitos de calificación del Capítulo III de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

(...)

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, ~~EMITIDOS POR INSTITUCION RECONOCIDA.~~

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

3.10. Experiencia del postor en la especialidad:

De la revisión del literal C de los requisitos de calificación del Capítulo III de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado equivalente a S/ 1'000,000.00 (un millón con 00/100 soles) por la contratación de **servicios similares** al objeto de la convocatoria **y/o en la actividad, durante un periodo de 8 AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.**
(...)"

Al respecto, cabe señalar que, las Bases estándar objeto de la presente contratación, en la experiencia del postor en la especialidad de los requisitos de calificación, disponen, lo siguiente:

C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NÚMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO QUE NO PODRÁ SER MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM], 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.
(...).

De lo expuesto, se advierte que, la Entidad habría consignado para el requisito de experiencia del postor en la especialidad que no se condice con las Bases estándar objeto de la presente contratación, por lo que se adecuará conforme a estas.

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

- Se **adecuará** en el literal C de los requisitos de calificación del Capítulo III de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

*El postor debe acreditar un monto facturado equivalente a S/ 1'000,000.00 (un millón con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria ~~y/o en la actividad, durante un periodo de 8 AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.~~ 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 **dejará sin efecto** todo extremo del Pliego, las Bases o Informe Técnico que se opongan a las precedentes disposiciones.

3.11. Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH)

Al respecto, de acuerdo a la información consignada en la Ficha SEACE y las Bases, la presente convocatoria tiene como objeto la contratación del “Servicio de alimentación y nutrición para los hospitales de la Red Asistencial Amazonas por un periodo de 24 meses”.

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

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

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

En ese sentido, considerando lo expuesto en los párrafos precedentes, mediante notificación electrónica de fecha 24 de julio de 2023 y reiterado en fecha 3 de agosto de 2023, esta Dirección solicitó a la Entidad, entre otros, indicar si la NTS N.º98-MINSA/DIGESA-V.0.1 resultaría aplicable a la presente convocatoria y si “la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH)”, habilitaría al postor a llevar a cabo la actividad económica materia de contratación.

Es así que, mediante el INFORME TÉCNICO N° 01-NUT-HIHUCH-RAAM-ESSALUD-2023²², la Entidad señaló lo siguiente:

“(…) *Que, teniendo en cuenta que la prestación del servicio materia de contratación se realizan y/o funcionan dentro de los establecimientos de salud (Hospital I Higos Urco - Chachapoyas, Hospital I El buen samaritano - Bagua Grande y Hospital I Héroes del Cenepa - Bagua), **no resultaría aplicable para la presente convocatoria, según lo establecido en el segundo párrafo del numeral 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN de la N.º098-MINSA/DIGESA-V.0.1.***”

Asimismo, mediante el INFORME TÉCNICO LEGAL N° 01-A/L-UAIHyS-OA-RAAM-ESSALUD 2023²³, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…) **I. OPINIÓN LEGAL**
PRIMERO: habiendo revisado la NOTIFICACION N°1-OSCE y de acuerdo con la NTS N°098- MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, se llegó a la conclusión de acuerdo con el numeral 1 Finalidad, y se sugiere continuar con el trámite correspondiente.
*SEGUNDO: Se SUGIERE, que **no resulta aplicable a la presente convocatoria y se continúe el trámite respectivo de acuerdo a lo que dispone la NTS 098-MINSA/DIGESA-V.0.** en el numeral 3 Ámbito de Aplicación. La presente NTS no aplica a los servicios en la modalidad de restaurantes y similares que funcionan dentro de los establecimientos de salud, los cuales se sujetan a la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" aprobada por Resolución Ministerial 363-2005/MINSA.*”

²² Mediante Trámite Documentario N° 2023-24967747-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 1 de agosto de 2023.

²³ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24989873-SAN MARTIN, recepcionado en fecha 9 de agosto de 2023.

De lo expuesto precedentemente, se aprecia que la Entidad, habría precisado que en la presente contratación no resultaría aplicable requerir “la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH)”, lo cual tiene carácter de declaración jurada y, por ende, se encuentra sujeta a rendición de cuentas por parte de los funcionarios responsables de la elaboración del requerimiento.

En razón de lo anterior, considerando que las prestaciones establecidas para la presente contratación y la utilización de las Bases estándar de concurso público para la contratación de servicios en general, podría representar un riesgo en la habilitación de los postores para la presente contratación, lo cual podría generar controversias sobre la naturaleza de las prestaciones y las obligaciones conexas a éstas, por lo que, corresponde poner de conocimiento tal hecho al Titular de la Entidad y al Sistema Nacional de Control para los fines que estime pertinente.

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, asimismo, cabe señalar que, las disposiciones del Pronunciamiento priman sobre aquellas disposiciones emitidas en el pliego absolutorio y Bases integradas que versen sobre el mismo tema.
- 4.3** El comité de selección deberá **modificar** las fechas de registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, para lo cual deberá tenerse presente que los proveedores deberán efectuar su registro en forma electrónica a través del SEACE hasta antes de la presentación de propuestas, de acuerdo con lo previsto en el artículo 57 del Reglamento; asimismo, cabe señalar que, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento, 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.
- 4.4** Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 24 de agosto de 2023

Códigos: 6.3, 12.5, 12.6, 13.1 y 15.1