

PRONUNCIAMIENTO N° 103- 2025/OSCE-DGR

Entidad : Seguro Social de Salud

Referencia : Concurso Público N° 9-2024-ESSALUD/RAICA-1, convocado para la “Contratación del servicio de alimentación y nutrición para pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación de los hospitales de la Red Asistencial Ica”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 20¹ de enero de 2024 y subsanado el 27² de enero de 2024, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por los participantes **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C. y ASENCIO VALVERDE JEAN PAUL**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

En relación a ello, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó la información complementaria remitida por la Entidad³ mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada y está sujeta a rendición de cuentas.

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

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 3, N° 6, N° 7, N° 8, N° 9, N° 10, N° 11, N° 15, N° 16, N° 17, N° 22, N° 39, N° 40 y N° 41.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 23, N° 24, N° 25 y N° 26, referidas a los **“Factores de**

¹ Mediante el Expediente N°2025-0009090 y 2025-0009220.

² Mediante el Expediente N°2025-0013094.

³ Mediante el Expediente N°2025-0018384 y N° 2025-0019855

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

Evaluación”.

- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 4, referida a la ***“Infraestructura estratégica”.***
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 12, referida a la ***“Categoría Aves”.***
- **Cuestionamiento N° 5** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 14, referidas a la ***“Sanción y cambio del personal”.***
- **Cuestionamiento N° 6** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 19, referida a la ***“Conversión de alimentos”.***
- **Cuestionamiento N° 7** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 20, referida a los ***“Pescados y mariscos”.***
- **Cuestionamiento N° 8** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 21, referida a los ***“Condimentos, víveres secos y aceites envasados”.***
- **Cuestionamiento N° 9** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 35, N°45 y N° 49, referidas a la ***“Capacitación del personal clave”.***
- **Cuestionamiento N° 10** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 38, referida a los ***“Consortios”.***
- **Cuestionamiento N° 11** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 36, referida a los ***“Servicios Similares”.***

Por otro lado, cabe señalar que de la revisión de la solicitud de elevación del participante **ASENCIO VALVERDE JEAN PAUL**, se aprecia que cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 48, solicitando lo siguiente: “(...) *Siendo ello así, tal como se observa de la absolución efectuada por el Comité de Selección, ha variado el requisito técnico mínimo contenido en los Términos de Referencia de las Bases Administrativas (numeral 6.5) DEL PERSONAL relacionada a la formación académica del Maestro de Cocina de Régimen de Dietas, por cuanto la formación académica del Maestro de Cocina de Régimen de Dietas fue establecida con “Estudios Superiores en Gastronomía concluidos y acreditados”, es decir nunca se requirió título técnico. En ese sentido, (...) por consiguiente, debe evaluarse el presente cuestionamiento (...)*”.

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio se advierte que la consulta y/u observación N° 48, no versa sobre la formación académica del personal “Maestro de cocina de Régimen de Dietas”, sino sobre la formación académica del personal “Maestro de cocina de régimen normal”.

En ese sentido, lo indicado por el recurrente en su solicitud de elevación no fue abordado en la etapa de formulación de consultas y/u observaciones; por lo que, al tratarse de una pretensión adicional que debió ser presentada en la etapa pertinente, esta deviene en extemporánea; razón por la cual, este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará al respecto.

2. CUESTIONAMIENTO

De manera previa, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento (especificaciones técnicas, términos de referencia y expediente técnico de obra, según corresponda); por lo que puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto⁵, considerando que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Cuestionamiento N° 1:

Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 3, N° 6, N° 7, N° 8, N° 9, N° 10, N° 11, N° 15, N° 16, N° 17, N° 22, N° 39, N° 40 y N° 41.

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 3, N° 6, N° 7, N° 8, N° 9, N° 10, N° 11, N° 15, N° 16, N° 17, N° 22, N° 39, N° 40 y N° 41 indicando lo siguiente:

⁵ Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

- **Respecto a las consultas y/u observaciones N° 1, N° 3, N° 6 y N° 7:** “(...)Aclarar tratar como consulta, no tiene sustento”.
- **Respecto a las consultas y/u observaciones N° 2 y N° 22:** “(...)Aclarar tratar como consulta, no tiene sustento, no modificar las bases”.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 8:** “Se establece que si. Se aclara”.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 9:** “Se acoge. Se indican que se va a retirar de las Bases”.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 10:** “Teniendo en cuenta el numeral 68.1 del reglamento no se acoge”.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 11:** “Se aclaró. Se corrigió”
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 15:** “Se acoge y se modifica. Se modifica según el régimen de la empresa”.
- **Respecto a las consultas y/u observaciones N° 16 y N° 17:** “(...)Se solicita información sólo para la firma del contrato”.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 18:** “(...) no se acoge sin embargo se indica en la absolucion que se presnetara en la presnetacion de ofertas (...) (sic)”.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 39:** “Es consulta, no puede modificar las bases, se debería indicar, de corresponder”.
- **Respecto a las consultas y/u observaciones N° 40 y N° 41:** “Se trata como consulta, pero se responde como observación y se modifican las bases. Corregir e indicar que se aclara”.

Pronunciamiento

Sobre el particular, el numeral 72.8 del artículo 72 del Reglamento, señala que los participantes pueden formular cuestionamientos al Pliego de absolución de consultas y observaciones de las Licitaciones Públicas y Concursos Públicos, así como a las Bases integradas de dichos procedimientos, por la supuesta vulneración a la normativa de contrataciones, los principios que rigen la contratación pública y otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación.

Por su parte, el numeral 6.2 de la Directiva N° 009-2019-OSCE/CD “Emisión de Pronunciamiento”, en adelante la Directiva, señala que el participante debe identificar y sustentar la vulneración que se habría producido.

Ahora bien, en el presente caso, no es posible emitir un pronunciamiento específico, toda vez que el recurrente se ha limitado a solicitar de manera general la elevación de consultas y/u observaciones N° 1, N° 2, N° 3, N° 6, N° 7, N° 8, N° 9, N° 10, N° 11,

Nº 15, Nº 16, Nº 17, Nº 18, Nº 22, Nº 39, Nº 40 y Nº 41, dado que remitió su solicitud de elevación, sin sustentar ni identificar en qué extremos y de qué manera la absolución brindada por el órgano a cargo del procedimiento de selección sería contraria a la normativa de contratación pública u otras normas conexas que tengan relación con el procedimiento de selección o con el objeto de la contratación, conforme lo establece la Directiva Nº 009-2019-OSCE/CD.

Además, en referencia al aspecto cuestionado por el recurrente correspondiente a señalar una incongruencia en la absolución de la consulta y/u observación Nº 18, de la revisión del pliego absolutorio se aprecia que la Entidad precisó de forma clara qué equipamiento es considerado como estratégico y no estratégico y la oportunidad para su acreditación.

En ese sentido, toda vez que el participante en mención no ha identificado ni sustentado la supuesta vulneración a i) La normativa de contrataciones; ii) Los principios que rigen la contratación pública u iii) Otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** los presentes cuestionamientos.

Cuestionamiento Nº 2:

Respecto a los “Factores de Evaluación”

Los participantes **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C. y ASENCIO VALVERDE JEAN PAUL** indicaron que mediante las consultas y/u observaciones Nº 23, Nº 24, Nº 25 y Nº 26, se solicitó incluir la presentación de la copia de la certificación del “*Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo ISO 45001:2018*”, del “*Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001*”, del “*Sistema de gestión antisoborno ISO 37001*” y del “*Sistema de gestión ambiental ISO 14001*”, respectivamente, ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado manifestando que será considerado como Factor de Evaluación.

En relación con ello, los recurrentes indicaron que la incorporación en las bases de los Factores de Evaluación antes mencionados afectan la pluralidad de postores, dado que dichos factores no se solicitaron en la indagación de mercado, además dichas factores de evaluación direccionan el presente procedimiento de selección, lo cual afecta la libertad de concurrencia, competencia y pluralidad de postores. Por lo tanto, la pretensión de los recurrentes consiste en que **se supriman los Factores de Evaluación correspondiente al “Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo ISO 45001:2018”, “Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001”, “Sistema de gestión antisoborno ISO 37001” y “Sistema de gestión ambiental ISO 14001”.**

Pronunciamiento

Así, con ocasión al pliego absolutorio de consultas y/u observaciones, se aprecia lo siguiente:

- **Mediante la consulta y/u observación Nº 23**, se solicitó incorporar la presentación del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de

gestión de seguridad y salud en el trabajo acorde con la norma ISO 45001:2018; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado incorporando como Factor de Evaluación la “Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo”.

- **Mediante consulta y/u observación N° 24**, se solicitó incorporar la copia del certificado del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado incorporando como Factor de Evaluación el “Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001”.
- **Mediante consulta y/u observación N° 25**, se solicitó incorporar la copia del certificado del Sistema de gestión antisoborno ISO 37001; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado incorporando como Factor de Evaluación el “Sistema de gestión antisoborno ISO 37001”.
- **Mediante consulta y/u observación N° 26**, se solicitó incorporar la copia del certificado del Sistema de gestión ambiental ISO 14001; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado incorporando como Factor de Evaluación el “Sistema de gestión ambiental ISO 14001”.

En relación a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 23, N° 24, N° 25 y N° 26, la Entidad decidió incluir en el Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases integradas, lo siguiente:

C.	SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL	
	<i>Evaluación:</i>	<i>(Máximo 3 puntos)</i>
	<i>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social</i>	<i>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad</i>
		<i>3 puntos</i>
	<i>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</i>	<i>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad</i>
		<i>0 puntos</i>
<u>C.1 Práctica:</u>		
<u>Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo</u>		
<i>Acreditación:</i>		
<i>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo acorde con la norma ISO 45001:2018, o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 45001:2018) o norma que la sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD</i>		
<i>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</i>		

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.		
<p><u>C.2 Práctica:</u> Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social Acreditación: Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el “Social Accountability Accreditation Services” (SAAS). El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>		
<p><u>C.3 Práctica:</u> <u>Certificación del sistema de gestión ambiental.</u> Acreditación: Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con la norma ISO 14001:2015 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 14001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación considere [LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD]. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional[3]. El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>		
<p><u>C.4 Práctica:</u> Responsabilidad hídrica Acreditación: Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del “Programa Huella Hídrica” (http://www.ana.gob.pe/certificado_azul).</p>		
<p><u>C.5 Práctica:</u> Certificación del sistema de gestión de la energía Acreditación: Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un SGE acorde con la norma ISO 50001:2018 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP ISO 50001) o norma que le sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere <u>[CONSIGNAR EL ALCANCE O CAMPO DE APLICACIÓN QUE SE REQUIERE CUBRA EL CERTIFICADO, EL CUAL DEBE ESTAR VINCULADO AL OBJETO DE CONTRATACIÓN]</u>. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>		
E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA		
	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno</p>	<p>(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001</p> <p>2 puntos</p>

	<p>acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>No presenta Certificado ISO 37001</p> <p>0 puntos</p>
I. <u>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</u>		
	<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 [SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional . El referido certificado debe estar a nombre del postor y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación , y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>(Máximo 5 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 9001</p> <p>5 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001</p> <p>0 puntos</p>

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025⁶, señaló lo siguiente:

“(…); indicarle que de acuerdo a las bases estándar del OSCE, el **COMITÉ DE SELECCIÓN tiene la facultad de poder considerar otros factores de evaluación además del precio. Razón por la cual, esta consideración no afecta la libertad de concurrencia, competencia ni vulnera ningún principio; teniendo en consideración que su utilización es facultativa y además no restringe la libertad de concurrencia y competencia al no ser un requisito de admisión ni de calificación. Por lo tanto, NO SE ACOGE su**

⁶ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

cuestionamiento”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, es necesario señalar que en el numeral 51.2 del artículo 51 del Reglamento se dispone que la Entidad, en el caso de bienes y servicios en general, el precio es un Factor de Evaluación y, adicionalmente, pueden establecerse otros factores que se prevean en las bases estándar que aprueba el OSCE.

En esa misma línea, las Bases Estándar aplicable al objeto de la presente convocatoria, establecen que la Entidad **puede** consignar, entre otros, Factores de Evaluación a la “Sostenibilidad ambiental y social”, “Integridad en la contratación pública” y “Sistema de gestión de la calidad”, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad. Así, corresponde señalar que el comité de selección como encargado de elaborar las Bases, debe determinar si se opta o no la inclusión de dichos factores.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, a través del citado informe señaló que el comité de selección tiene la facultad de considerar “otros” Factores Evaluación adicionales al Factor de Evaluación “Precio”, además dicha decisión no afecta la competencia y no restringe la libertad de concurrencia.

De lo expuesto, en los párrafos precedentes se aprecia que la Entidad con ocasión de su informe ratificó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 23, N° 24, N° 25 y N° 26, mediante las cuales el comité de selección determinó incorporar como Factores de Evaluación la “Sostenibilidad ambiental y social”, “Integridad en la contratación pública” y “Sistema de gestión de la calidad”, siendo que dicha decisión se estriba en la potestad que tiene la Entidad en poder incluir otros factores de evaluación adicional al Factor de Evaluación “Precio”, lo cual adicionalmente se condice con lo dispuesto en las Bases estándar y el numeral 51.2 del artículo 51 del Reglamento.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión de los recurrentes se encuentra orientada a que se supriman los Factores de Evaluación correspondiente al “Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo ISO 45001:2018”, “Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001”, “Sistema de gestión antisoborno ISO 37001” y “Sistema de gestión ambiental ISO 14001”, y en la medida que la Entidad mediante su informe brindó el sustento por el cual no acepta dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Sin perjuicio de lo antes mencionado, cabe indicar que las Bases estándar establecen que en caso el comité de selección opte por incluir el Factor de “Sostenibilidad ambiental y social”, debe incluirse obligatoriamente, entre otras, la “Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo” y la “Certificación del sistema de gestión ambiental”. Así, de las mencionadas certificaciones, se debe consignar el alcance o campo de aplicación que se requiere que cubra el certificado, el cual debe estar vinculado al objeto de contratación.

Ahora bien, de la revisión de la “Certificación del sistema de gestión de la energía”, se advierte que la Entidad no consignó el alcance o campo de aplicación que se requiere que cubra el certificado, el cual debe estar vinculado al objeto de contratación.

En atención a ello, la Entidad mediante el Informe complementario⁷, precisó el alcance o campo de aplicación que se requiere que cubra el “Certificación del sistema de gestión de la energía”.

En ese sentido, considerando lo precisado por la Entidad en su informe, con ocasión de la integración definitiva de Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el literal C del Capítulo IV, de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, conforme al detalle siguiente:

C.5 Práctica:

Certificación del sistema de gestión de la energía

Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un SGE acorde con la norma ISO 50001:2018 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP ISO 50001) o norma que le sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere ~~CONSIGNAR EL ALCANCE O CAMPO DE APLICACIÓN QUE SE REQUIERE CUBRA EL CERTIFICADO, EL CUAL DEBE ESTAR VINCULADO AL OBJETO DE CONTRATACIÓN~~. LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.

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

⁷ Remitido mediante el Expediente N°2025-0019855 de fecha 10 de febrero de 2025.

Cuestionamiento N° 3:

Respecto a la “Infraestructura estratégica”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 4, se solicitó que la certificación PGH exigida para el local considerado como “Infraestructura estratégica” del Ítem N° 2 sea presentada por el postor ganador de la buena pro; ante lo cual, la Entidad decidió aceptar parcialmente lo solicitado indicando que la certificación PGH será solicitada para el perfeccionamiento de contrato; asimismo, respecto a la “Infraestructura estratégica” del Ítem N° 2 indicó que el local solicitado deberá estar ubicado dentro del radio urbano del hospital. En relación con ello, el recurrente indicó que resulta restrictivo y limitante solicitar que el local requerido para el Ítem N° 2 se encuentre en el radio urbano del hospital. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que **se suprima del Requisito de Calificación “Infraestructura estratégica” del Ítem N° 2 el extremo “Dicho local debe de estar ubicado dentro del radio urbano del Hospital I María Reiche Neuman”.**

Pronunciamiento

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

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
<i>“Requisitos:</i>
<i>Para el Ítem N° 2: Hospital I Maria Reiche Newman:</i>
<i>El Postor deberá acreditar la existencia de un LOCAL DONDE SE REALIZARÁ LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE DIETAS SÓLIDAS Y LÍQUIDAS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE COMIDA, local sobre el cual se deberá acreditar la Certificación PGH requerida en el literal A) de los presentes requisitos de calificación. (...)</i> ”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 4, se solicitó suprimir, del Requisito de Calificación “Infraestructura estratégica” del Ítem N° 2, que el postor cuente con certificación PGH, dado que perjudica de manera directa el principio de libre concurrencia y competencia resultando desproporcionado y restrictivo; ante lo cual, la Entidad señala que el certificado PGH del local deberá ser presentado en el perfeccionamiento del contrato, además precisó si bien el servicio de alimentación se tiene que realizar fuera de las instalaciones del hospital, dicho local deberá estar ubicado dentro del radio urbano del Hospital I María Reiche Neuman.

En relación con ello, con ocasión de la absolución de la consulta y/u observación N° 4, la Entidad decidió modificar el acápite B.2 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, según lo siguiente:

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
<i>Requisitos:</i>

Para el Ítem N° 2: Hospital I Maria Reiche Newman:

*El Postor deberá acreditar la existencia de un LOCAL DONDE SE REALIZARÁ LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE DIETAS SÓLIDAS Y LÍQUIDAS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE COMIDA. **Dicho local debe de estar ubicado dentro del radio urbano del Hospital I María Reiche Neuman.** ~~local sobre el cual se deberá acreditar la Certificación PGH requerida en el literal A) de los presentes requisitos de calificación.~~”*

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME COMPLEMENTARIO AL INFORME N° 01-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025⁸, señaló lo siguiente:

“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 4:

*Respecto del cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta al área usuaria, ésta se ratificó en su absolución inicial respecto al PGH; sin embargo, en aras de garantizar la libertad de concurrencia y competencia en el procedimiento de selección, **ha decidido suprimir la exigencia de que “la infraestructura estratégica requerida para dicho Ítem (2), deberá estar ubicada dentro del radio urbano del Hospital María Reiche Neuman”.**”*

(El subrayado y resaltado es agregado)

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

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe, señaló que se suprimirá la exigencia de la ubicación del local, esto es, que “*Dicho local debe de estar ubicado dentro del radio urbano del Hospital I María Reiche Neuman*”.

De lo expuesto, en los párrafos precedentes se aprecia que si bien la Entidad mediante la absolución de la consulta y/u observación N° 4 señaló que el local solicitado como parte del Requisito de Calificación de la “Infraestructura estratégica” del ítem N° 2 debe estar ubicado dentro del radio urbano del Hospital I María Reiche Neuman, con ocasión de su informe decidió suprimir dicha condición.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se suprima del Requisito de Calificación “Infraestructura estratégica” del Ítem N° 2 el extremo “*Dicho local debe de estar ubicado dentro del radio urbano del Hospital I María Reiche Neuman*”, y en la medida que la Entidad mediante su informe aceptó lo solicitado; este Organismo

⁸ Remitido mediante el Expediente N°2025-0018384 de fecha 6 de febrero de 2024.

Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se emitirán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el acápite B.2 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
<i>Requisitos:</i>	
<i>Para el Ítem N° 2: Hospital I Maria Reiche Newman:</i>	
<i>El Postor deberá acreditar la existencia de un LOCAL DONDE SE REALIZARÁ LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE DIETAS SÓLIDAS Y LÍQUIDAS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE COMIDA. Dicho local debe de estar ubicado dentro del radio urbano del Hospital I María Reiche Neuman. local sobre el cual se deberá acreditar la Certificación PGH requerida en el literal A) de los presentes requisitos de calificación.</i>	

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

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

Cuestionamiento N° 4:

Respecto a la “Categoría Aves”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 12, se solicitó considerar como parte de los alimentos para la preparación de las raciones también al “pollo congelado” siempre y cuando sea internado con la respectiva certificación SENASA; ante lo cual, la Entidad decidió no aceptar lo solicitado. En relación con ello, el recurrente indicó que la respuesta de la Entidad carece de motivación y no se ha brindado el sustento necesario para señalar que el “pollo congelado” no permitiría brindar un servicio de calidad. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que i) **se motive la consulta y/u observación N° 12** y ii) **se acepte el pollo congelado con su respectiva documentación SENASA.**

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 6.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad precisó lo siguiente:

“6.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

(...)

Aves : **Pollo fresco y enfriado** de peso neto 2.2 kg (sin menudencia) - 5 veces por semana.

(...)

Nota. - **El excedente de la compra diaria de las carnes se podrá congelar hasta por un máximo de 48 horas**, bajo los parámetros de congelación exigidos, previa rotulación con fecha de ingreso. Excepto el pescado, que no se almacena.

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 12, se solicitó considerar como parte de los alimentos para la preparación de las raciones también al “pollo congelado” siempre y cuando sea internado con la respectiva certificación SENASA, dado que en las especificaciones técnicas se señala que el excedente de la compra diaria de las carnes se podrá congelar por un máximo de 48 horas; ante lo cual, la Entidad no acepta lo solicitado indicando que en las bases se señala “excedente”, lo cual no hace referencia a las carnes que se solicitan en el día; además, con lo requerido se busca brindar un servicio de calidad a los asegurados.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025⁹, señaló lo siguiente:

“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 12:

Respecto del cuestionamiento presentado por el participante *NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC*; previa consulta al área usuaria, ésta se ratifica en su absolución inicial; teniendo en consideración que **el proceso de descongelamiento de las carnes se realiza bajo proceso de refrigeración**. Por lo que, **la capacidad de los equipos de refrigeración sería insuficientes para la cantidad de carne (pollos) solicitados**. Por lo que, si se aceptará el pollo congelado, pero se precisa como se ha indicado inicialmente que es para **el “excedente” del consumo diario; que en muchas ocasiones es nulo o mínimo (3 unidades de pollo)**. Por lo que, el área usuaria **SE RATIFICA** en lo absuelto inicialmente, **NO SE ACOGE** cuestionamiento.

(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

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

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe ratificó la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis, referido a no aceptar como parte de los alimentos para la preparación de las raciones al “pollo congelado” argumentando que la capacidad de los equipos de refrigeración

⁹ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

de la Entidad son insuficientes para la cantidad de carne (pollos) solicitados, además, en el requerimiento solo se acepta congelar la cantidad excedente del consumo diario de la carne (pollos) la cual en muchas ocasiones es nulo o mínimo (3 unidades de pollo).

De lo expuesto, en los párrafos precedentes se aprecia que la Entidad mediante su informe brindó mayores alcances que ratifican su postura brindada en la absolución de la consulta y/u observación N° 12, en la cual señaló que no se recibirá “pollo congelado” salvo que constituya un excedente en las carnes que se requieren en el día.

Además, cabe indicar que de la revisión del numeral 4.1 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se advierte que la Entidad ha declarado la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye la entrega de “*pollo fresco y enfriado*”, según las condiciones precisadas en su requerimiento.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que i) se motive la consulta y/u observación N° 12 y ii) se acepte el pollo congelado con su respectiva documentación SENASA, y en la medida que la Entidad mediante su informe brindó mayores alcances que motivan su posición de no aceptar como parte de los alimentos para la preparación de las raciones al “pollo congelado”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se deberá tomar en cuenta**¹⁰ como motivación de la absolución de la consulta y/u observación N° 12 lo señalado en el INFORME N° 201-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025.
- **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 y/u observaciones, permitiendo que reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

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, la indagación de mercado, el pliego absolutorio y **el Informe Técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud de 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.

¹⁰ Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.

Cuestionamiento N° 5:

Respecto a la “Sanción y cambio del personal”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 14, se solicitó lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 13**, observó que resulta subjetivo que el personal “Nutricionista” identifique, califique y determine la falta de un personal del servicio, pues no se señalan las formas y plazos que se deben presentar para el descargo respectivo en conformidad con la Ley N° 27444; ante lo cual, la Entidad señaló las normas, los procedimientos y las conductas que debe seguir el personal del contratista, asimismo indicó el procedimiento que se deberá seguir en caso se detecte alguna falta, lo cual incluye los plazos para presentar descargos, la respuesta de la Entidad y ejecutar el cambio de personal en caso se haya acumulado dos (2) resultados infundados. En relación con ello, el recurrente indicó que la Entidad no señaló quienes serán los responsables de la recepción del descargo ni los encargados de llevar a cabo el procedimiento respectivo, no pudiendo ser los mismos encargados del servicio de nutrición; además si bien la Entidad señaló que ante dos (2) descargos infundados corresponderá el cambio del personal, no se señaló la forma en la que se acumulará dichos descargos infundados. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que i) **se precise a quién se presentará o estará dirigido el documento de descargo ante la ocurrencia de una falta**, ii) **quienes serán los encargados del procedimiento respectivo** y iii) **cuál es la forma de acumular dos (2) descargos infundados**.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 14**, indicó que retirar al personal sin considerar el contrato vigente atenta contra las leyes laborales y la Constitución Política del Perú; ante lo cual, la Entidad señaló que al contratista se le otorga un plazo de 48 horas para su descargo respectivo ante la justificación de alguna falta cometida, siendo que ante la acumulación de dos (2) faltas injustificadas el personal **será reasignado y cambiado**. En relación con ello, el recurrente indicó que la respuesta de la Entidad es incongruente con lo establecido en las Bases, ya que estas últimas señalan que el personal retirado **no podrá ser reasignado** a otra unidad o planta física de la Entidad. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que i) **se aclare si el personal será o no reasignado ni cambiado** y ii) **se suprima la condición referida a que “el personal retirado no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física de la Red Asistencial Ica EsSalud”**.

Pronunciamiento

De la revisión del acápite 6.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad precisó lo siguiente:

“6.5 Del personal

(...)

El personal acatará las indicaciones del Servicio Nutrición del Centro Asistencial, cualquier cambio, desplazamiento u otro debe ser coordinado y autorizado por el

profesional Nutricionista y/o Jefe de Ayuda al Diagnóstico de EsSalud responsable de la sede.

EsSalud mediante el servicio de Nutrición de cada Centro Asistencial, podrá solicitar la sanción y/o cambio de personal al Contratista, incluido el personal clave, cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas, a las normas disciplinarias de conducta de la Institución o cuando no cumpla a cabalidad con las funciones asignadas, ello sin perjuicio de las penalidades en las que se puedan incurrir.

El cambio del personal indicado en el párrafo anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho horas como máximo. El personal retirado no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física de la Red Asistencial Ica EsSalud, por lo cual se deberá informar a todas las UPSS de Nutrición de la Red Asistencial Ica.
(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, con ocasión al pliego absolutorio de consultas y/u observaciones, se aprecia lo siguiente:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 13**, se observó el carácter subjetivo de que el profesional nutricionista de la Entidad califique y determine la falta de una persona, sin guardar las formas y plazos para presentar el descargo respectivo, tal como se indica en la Ley de Procedimiento Administrativo General Ley N° 27444; ante lo cual, la Entidad señaló las normas de higiene y las normas de conductas que el personal del contratista debe de seguir, así como el procedimiento a seguir en caso se detecte la falta e informada al contratista.
- **Mediante la consulta y/u observación N° 14**, se observó que obligar al contratista a retirar al personal del servicio y no poder reasignarlo a otra unidad o planta de la Red asistencial de Ica, sin considerar el contrato vigente que posee, contraviene a las leyes laborales vigente y a la Constitución Política del Perú, respecto del derecho al trabajo; ante lo cual la Entidad señala que no se contraviene ninguna ley laboral vigente, pues en el requerimiento se señala cuáles son las normas de higiene y normas de conducta que el personal del contratista debe seguir, otorgándole un plazo de 48 horas para que su descargo y derecho de defensa. Asimismo, si dicho personal acumula dos (2) faltas, este será reasignado y cambiado.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025.¹¹, señaló lo siguiente:

“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 13:

*Respecto del cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta al área usuaria, ésta se ratifica en su absolución inicial. Teniendo en cuenta que, de acuerdo al numeral 5.2 del artículo 5 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado la supervisión de la ejecución del contrato le compete al área usuaria, razón por la cual **el documento originario es cursado por éste y en consecuencia la respuesta debe estar dirigida al área usuaria.** Respecto de lo que se*

¹¹ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

refiere a los 2 infundados debe precisarse que son eventos que están relacionados a un determinado personal y la acumulación de estos genera el cambio del mismo tal y como se indicó al momento que se realizó la absolución de la observación objeto de análisis. Por tanto, NO SE ACOGE su cuestionamiento.

(...)

RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 14:

Respecto, de su cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta al área usuaria; se precisa que por un error involuntario de tipeo se omitió consignar el Término "NO" antes de la palabra reasignado conforme se refleja en el primer párrafo de las bases estándar donde se ha contemplado la prohibición de reasignación de personal cambiado por la acumulación de 2 faltas. Aunado a ello, se precisa que no se vulnera el derecho al trabajo del personal debido a que el cambio no se realiza de manera directa sino en una segunda oportunidad cuando el incumplimiento se repite. Razón, por la cual NO SE ACOGE el cuestionamiento."

(El subrayado y resaltado es agregado)

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

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe señaló lo siguiente:

- **Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 13**, indicó que dado que la gestión del contrato compete al área usuaria de la Entidad ésta gestionará las ocurrencias de una falta, por lo que, el descargo de la justificación del personal ante una falta deberá ser dirigido al área usuaria, además, respecto a la acumulación de dos (2) descargos infundados, señaló que éstos corresponderán a eventos relacionados a un determinado personal.
- **Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 14**, señaló que debido a un error involuntario se omitió insertar el término “no” antes de la palabra reasignado, por lo que ratificó que se prohíbe la reasignación del personal cambiado por la acumulación de dos (2) faltas, además precisó que no se vulnera el derecho al trabajo del personal debido a que el cambio no se realiza de manera directa sino ante un segundo incumplimiento por parte de dicho personal a las reglas establecidas en el requerimiento.

De lo expuesto, en los párrafos precedentes se aprecia que la Entidad con ocasión de su informe brindó mayores alcances respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 14, correspondientes a la dependencia que conducirá el procedimiento de la ocurrencia de una falta la cual recepcionará los descargos correspondientes en dicho procedimiento, así como a que está referida la acumulación

dos (2) descargos infundados, además ratificó el requerimiento referido a que no aceptará la reasignación del personal cambiado por la acumulación de dos (2) faltas.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que i) se precise a quién se presentará o estará dirigido el documento de descargo ante la ocurrencia de una falta, ii) quienes serán los encargados del procedimiento respectivo, iii) cuál es la forma de acumular dos (2) descargos infundados, iv) se aclare si el personal será o no reasignado o cambiado dentro de la Red Asistencial Ica de EsSalud y v) se suprima la condición referida a que “el personal retirado no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física de la Red Asistencial Ica EsSalud”, y en la medida que la Entidad mediante su informe aclaró los puntos i), ii), iii) y iv), y respecto al punto v) ratificó que no aceptará la reasignación del personal cambiado por la acumulación de dos (2) faltas en otra unidad o planta física de la Red Asistencial Ica EsSalud; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguiente:

- **Se adecuará** el numeral 6.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

6.5 Del personal

(...)

EsSalud mediante el servicio de Nutrición de cada Centro Asistencial, podrá solicitar la sanción y/o cambio de personal al Contratista, incluido el personal clave, cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas, a las normas disciplinarias de conducta de la Institución o cuando no cumpla a cabalidad con las funciones asignadas, ello sin perjuicio de las penalidades en las que se puedan incurrir.

*De lo anterior, el documento originario es cursado por el área usuaria y en consecuencia la respuesta del descargo debe estar dirigida al área usuaria.
(...)”*

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

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

Cuestionamiento N° 6:

Respecto a la “Conversión de alimentos”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 19, se solicitó indicar de donde se obtiene la proporción entre productos crudos y cocidos, dado que el Instituto Nacional de Salud maneja valores distintos en las tablas de conversión de alimentos; ante lo cual, la Entidad, entre otros, señaló que los datos de factor de conversión de peso de cocido a crudo fueron extraídos del compendio de las “*Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios*” (1985) CENAN-INS. En relación con ello, el recurrente indicó que existe información actualizada de la misma institución señalada por la Entidad en su respuesta, la cual maneja otros valores en la “*Tabla de conversión de alimentos - factor cocido a crudo*” del año 2013. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en **cuestionar la absolución de la consulta y/u observación N°19, pues la Entidad no utilizó información actualizada.**

Pronunciamiento

Así, mediante la consulta y/u observación N° 19, respecto a las cantidades requeridas en los POA, solicitó indicar de donde se obtiene la proporción entre productos crudos y cocidos, toda vez según el Instituto Nacional de Salud, maneja valores distintos en las tablas de conversión de alimentos; ante lo cual, la Entidad, entre otros aspectos, indicó que los factores de conversión varían para un mismo alimento, para lo cual los datos de factor de conversión de peso de cocido a crudo fueron extraídos del compendio de las “*Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios*” (1985) CENAN-INS.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025¹², señaló lo siguiente:

*“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 19:
Respecto, de su cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta al área usuaria indicarle que si bien es cierto no se precisó que NO SE ACOGÍA su observación del contenido de la observación; se desprende que la observación no es ACOGIDA de acuerdo a los fundamentos de la absolución realizada en su oportunidad. Por dicha razón se aclara, que la información contenida en el link enviado corresponde al compendio “Tablas Auxiliares de Alimentos” del año 2013, el cual fue elaborado teniendo como base los datos del factor de conversión de peso de cocido a crudo extraído de las “Tablas Auxiliares para la Formulación y evaluación de regímenes alimenticios” del año 1985. Por lo que NO SE ACOGE su cuestionamiento”.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

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

¹² Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe aclaró que si bien se tiene el documento denominado “Tablas auxiliares de alimentos” correspondiente al año 2013 éste tuvo como base de su elaboración los datos del factor de conversión de peso de cocido a crudo que se dispone en la “Tablas Auxiliares para la Formulación y evaluación de regímenes alimenticios” del año 1985, no existiendo diferencia en su contenido.

De lo expuesto en los párrafos precedentes se aprecia que si bien la Entidad tomó como base para la determinación de los datos de factor de conversión de peso de cocido a crudo el compendio de las “Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios” (1985) CENAN-INS, este no presenta diferencia en relación a lo consignado en las “Tablas Auxiliares de Alimentos” del año 2013, ya que éste último tomó como base para su elaboración el compendio de 1985, por lo que se puede colegir que si bien la Entidad no tomó como base un documento actualizado para determinar el factor de conversión de peso de cocido a crudo, los factores de conversión de peso de cocido a crudo precisados en ambos documentos serían los mismos.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a cuestionar la absolución de la consulta y/u observación N° 19, pues la Entidad no utilizó información actualizada, y en la medida que la Entidad aclaró que los datos del factor de conversión de peso de cocido a crudo no se encuentran desactualizadas, además, considerando que el recurrente no brindó mayores argumentos de orden técnico y/o normativo que respalden su pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Cuestionamiento N° 7:

Respecto a los “Pescados y mariscos”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 20, se solicitó, entre otros, que respecto a los pescados y mariscos se aclare si será un tipo de cada uno de los pescados descritos por semana o si se pueden solicitar cualquiera de los tipos descritos sin importar su repetición; ante lo cual, la Entidad precisó que la acotación “De forma intercalada” hace referencia a la provisión de un tipo de pescado para cada semana y sin repeticiones continuas, no obstante, dependiendo la época y disponibilidad del producto, previa coordinación con el área usuaria de cada sede, se coordinará y aprobará la repetición del tipo de

pescado. En relación con ello, el recurrente indicó que la Entidad si bien indicó que se puede repetir un tipo de pescado por semana previa coordinación con el área usuaria, no señaló si el área usuaria podrá pedir la repetición de un tipo de pescado, además advirtió que no se precisó un procedimiento para la solicitud de repetición de dicho insumo. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que i) **se establezca el procedimiento para la solicitud de repetición y ii) establecer que no existe forma que la Entidad solicite repetir un tipo de pescado.**

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 6.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad precisó lo siguiente:

“6.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

(...)

La composición nutricional de los regímenes normales y dieta terapéuticos deben cubrir los requerimientos de micronutrientes: Vitaminas y minerales según RDI (recomendación diaria) vigente para cada grupo etario.

En la preparación de las raciones debe considerarse:

(...)

*Pescados y mariscos : **Fresco enfriado y/o congelado 1 vez por semana.** En regímenes de dietas solo: Toyo de leche o tilapia, para regímenes normales: Bonito, Raya, Pejerrey, Perico o Tilapia (De forma intercalada). Los mariscos deben ser congelados (mixtura, langostinos, cangrejos, etc).*

**Filete peso neto cocido 120g (lo que equivale a 200g en crudo).*

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 20, se solicitó, entre otros, que respecto a los pescados y mariscos, se aclare si será un tipo de cada uno de los pescados descritos por semana o si se pueden solicitar cualquiera de los tipos descritos sin importar su repetición; ante lo cual, la Entidad precisó que la acotación “De forma intercalada” hace referencia a la provisión de un tipo de pescado para cada semana y sin repeticiones continuas, no obstante, dependiendo la época y disponibilidad del producto, previa coordinación con el área usuaria de cada sede, se coordinará y aprobará la repetición del tipo de pescado.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025.¹³, señaló lo siguiente:

“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 20:

Respecto, de su cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta al área usuaria indicarle que si bien es cierto no se precisó que NO SE ACOGÍA su observación del contenido de la observación; se desprende que la observación no es ACOGIDA de acuerdo a los fundamentos de la absolución

¹³ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

realizada en su oportunidad. Respecto del cuestionamiento, no existe un procedimiento para la repetición de pescados debido a que ésta está sujeta a la coordinación con el área usuaria y a la disponibilidad de los pescados lo cual está sujeto a temporada de estación o veda. Razón por la cual, NO SE ACOGE su cuestionamiento.
(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

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

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe señaló que en la presente contratación la repetición del insumo “pescado” en las raciones para el régimen normal se sujetará a la coordinación con el área usuaria y a la disponibilidad del insumo “pescado” según la época estacionaria o veda, por lo que no corresponde precisar un procedimiento para realizar la repetición de dicho alimento.

De lo expuesto en los párrafos precedentes se aprecia que para realizar la repetición del insumo “pescado” en las raciones para régimen normal no se estableció un procedimiento, sino que para realizar dicha acción sólo se debe considerar la disponibilidad del insumo “pescado” según la época estacionaria o veda y la coordinación que el contratista tendrá con el área usuaria de la Entidad, por lo que se puede concluir que la Entidad no solicitará ni realizará la repetición de un tipo de pescado en las raciones para régimen normal de forma directa.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que i) se establezca el procedimiento para la solicitud de repetición y ii) establecer que no existe forma que la Entidad solicite repetir un tipo de pescado, y en la medida que la Entidad mediante su informe respecto al punto i) indicó que no corresponde establecer un procedimiento para realizar la repetición del insumo “pescados” en raciones para el régimen normal, y respecto al punto ii) del análisis vertido en los párrafos precedentes se determinó que la Entidad no solicitará ni realizará la repetición de un tipo de pescado en raciones para el régimen normal de forma directa; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que se emitirán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el numeral 6.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

6.2 *CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR*
(...)

*La composición nutricional de los regímenes normales y dieta terapéuticos deben cubrir los requerimientos de micronutrientes: Vitaminas y minerales según RDI (recomendación diaria) vigente para cada grupo etario.
En la preparación de las raciones debe considerarse:*

(...)

*Pescados y mariscos : **Fresco enfriado y/o congelado 1 vez por semana.**
En regímenes de dietas solo: Toyo de leche o tilapia, para regímenes normales: Bonito, Raya, Pejerrey, Perico o Tilapia (De forma intercalada). Los mariscos deben ser congelados (mixtura, langostinos, cangrejos, etc).*

**Filete peso neto cocido 120g (lo que equivale a 200g en crudo).*

Nota: la repetición del insumo “pescados” está sujeta a la coordinación con el área usuaria y a la disponibilidad de los pescados lo cual está sujeto a la temporada de estación o veda.

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

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

Cuestionamiento N° 8:

Respecto a los “Condimentos, víveres secos y aceites envasados”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 21, se solicitó que se modifique el término “marca reconocida” correspondiente a los productos que se utilizarán en el servicio, tales como el condimentos, víveres secos y aceites envasados; ante lo cual, la Entidad acepta lo solicitado indicando que suprimirá el cuestionado término y se consignará el término “calidad extra”. En relación a ello, el recurrente indicó que resulta una nueva condición señalar que los productos tengan “calidad extra”. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que **se suprima el término “calidad extra” de las bases.**

Pronunciamiento

De la revisión del acápite 6.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad precisó lo siguiente:

“6.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

(...)

Los condimentos a usar serán envasados y de marca conocida, deberán contar con registro sanitario.

Los víveres secos embolsados serán de marca conocida y deberán contar con Registro Sanitario, fecha de vencimiento rotulada en el envase y mantener en empaque original hasta la preparación.

Se usarán aceites envasados de origen vegetal “Girasol, Maíz, Oliva o Soya” de marca conocida y deberán contar con Registro Sanitario y fecha de vencimiento rotulada en el envase.

(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 21, se solicitó modificar el término “marca reconocida” correspondiente a los productos que se utilizarán como condimentos, víveres secos envases y aceites; además que la presente contratación es el servicio de alimentación y no la adquisición de insumos; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado suprimiendo el término “marca reconocida” reemplazándolo por el término “calidad extra”.

En relación con ello, con ocasión de la absolución de la consulta y/u observación N° 21, la Entidad decidió modificar el acápite 6.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, lo siguiente:

“6.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

(...)

Los condimentos a usar serán envasados y de ~~marca conocida~~ calidad extra, deberán contar con registro sanitario.

Los víveres secos embolsados serán de calidad extra ~~marca conocida~~ y deberán contar con Registro Sanitario, fecha de vencimiento rotulada en el envase y mantener en empaque original hasta la preparación.

Se usarán aceites envasados de origen vegetal “Girasol, Maíz, Oliva o Soya” de ~~marca conocida~~ calidad extra y deberán contar con Registro Sanitario y fecha de vencimiento rotulada en el envase.

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025¹⁴, señaló lo siguiente:

“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 21:

¹⁴ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

Respecto, de su cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta al área usuaria indicarle que SE ACOGIÓ su observación; sin embargo se reemplazó el término de marca conocida por calidad extra: dado que se debe garantizar la calidad de los insumos en beneficio de los asegurados que está directamente relacionada con la calidad en la prestación del servicio que tienen como beneficiario a los pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación. Razón por la cual, NO SE ACOGE su cuestionamiento”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de servicios, los términos de referencia y los requisitos de calificación), debiendo estos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación; incluyendo las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio.

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

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

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

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección a través del citado informe ratificó la absolución de las consultas y/u observaciones materia de análisis precisando que se reemplazó el término “marca conocida” por el término “calidad extra” debido a que con ello se busca garantizar la calidad del servicio que será ofrecido a pacientes hospitalizados y el personal con derecho de alimentación.

De lo expuesto, se aprecia que si bien la Entidad ratificó la inclusión del término “calidad extra” para determinados insumos de su ración, ello resulta subjetivo y contrario a lo establecido en la normativa de contratación pública, toda vez que no se precisó el alcance de dicho término, además, cabe indicar que dicha condición no fue validada por el mercado en su oportunidad pues ésta recién fue agregada con ocasión

de la absolución de la consulta y/u observación N° 21 y la Entidad no remitió la respectiva revalidación de la indagación de mercado, conforme lo establecido en la Opinión 004-2023-DTN¹⁵.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se suprima el término “calidad extra” de las bases, y considerando que la inclusión de dicho término resulta subjetivo, pues la Entidad no precisó su alcance además la citada condición no cuenta con la validación del mercado; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se emitirán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el numeral 6.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

“6.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR
(...)
Los condimentos a usar serán envasados y ~~de marca conocida~~ **calidad extra**, deberán contar con registro sanitario.

Los víveres secos embolsados ~~serán de calidad extra~~ ~~marca conocida~~ y deberán contar con Registro Sanitario, fecha de vencimiento rotulada en el envase y mantener en empaque original hasta la preparación.

Se usarán aceites envasados de origen vegetal “Girasol, Maíz, Oliva o Soya” ~~de marca conocida~~ **calidad extra** y deberán contar con Registro Sanitario y fecha de vencimiento rotulada en el envase.
(...)”

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

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

Cuestionamiento N° 9:

Respecto a la “Capacitación del personal clave”

¹⁵ “(...) al efectuarse modificaciones al requerimiento con ocasión de la absolución de consultas y observaciones que podrían afectar la pluralidad de proveedores y marcas obtenida con ocasión de la indagación de mercado, el órgano encargado de las contrataciones (OEC), por ser quien efectuó la mencionada indagación, debe validar que las modificaciones realizadas no alterarían dicha pluralidad (...)”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 35, se solicitó suprimir la antigüedad de las capacitaciones solicitadas para el personal clave; ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado indicando que el personal debe de contar con una capacitación constante. En relación con ello, el recurrente indicó que la capacitación no caduca. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que **se suprima la antigüedad de las capacitaciones solicitadas para el personal clave.**

Asimismo, el participante **ASENCIO VALVERDE JEAN PAUL** indicó que mediante las consultas y/u observaciones N°45 y N° 49, respecto al personal nutricionista, se solicitó reducir de sesenta (60) a veinte (20) horas lectivas la capacitación en cursos de BPM y HACCP; ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado indicando que el personal clave debe contar con capacitaciones suficientes para garantizar la calidad del servicio. En relación con ello, el recurrente indicó que la respuesta de la Entidad contiene cierto direccionamiento, dado que no absolvió de forma adecuada la justificación de horas solicitadas. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que **se reduzca a veinte (20) horas lectivas la capacitación en los cursos de BPM y HACCP del personal clave nutricionista.**

Pronunciamento

De la revisión del literal B.3.2 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad precisó lo siguiente:

<i>B.3.2 CAPACITACIÓN</i>
<p><i>Requisitos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>SESENTA (60) HORAS LECTIVAS,</u> en <i>CURSOS DE CAPACITACIÓN EN BPM Y HACCP del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.</i> - <i>TREINTA (30) HORAS LECTIVAS, en CURSOS DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y/O BIOSEGURIDAD del personal clave requerido como MAESTRO DE COCINA (CHEF).</i> <p><u>Las capacitaciones a acreditarse deberán tener una antigüedad máxima de cinco años a la fecha de la presentación de ofertas.</u> (...)"</p>

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento establecen que, en el caso de servicios, los términos de referencia que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación; lo cual incluye el personal necesario para la ejecución de la prestación para lo cual se debe detallar su perfil mínimo y las actividades a desarrollar, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación.

En tal sentido, corresponde señalar que la Entidad tiene potestad de incluir personal en el requerimiento, siempre que se detalle su perfil, entre lo cual se considera la formación académica, experiencia y capacitaciones, según corresponda, así como las funciones que desempeñará dentro de las actividades de la ejecución de la prestación.

Asimismo, las Bases Estándar aplicables al presente objeto de contratación, señalan que en caso de requerirse capacitación al personal, ésta debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas, además, establecen el requisito de calificación “Calificaciones del personal clave” el cual comprende la “Capacitación”, siendo que las citadas Bases estándar precisan la forma de acreditación para cada requisito de calificación.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente y a la afinidad de los extremos sobre el cual recaen, se procederá a analizar bajo los siguientes extremos:

A. Respetto a la antigüedad de experiencia (consulta y/u observación N° 35)

Así mediante la citada consulta y/u observación se solicitó suprimir que la capacitación del personal clave deba tener una antigüedad no mayor a 5 años a la fecha de presentación de ofertas; ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado indicando que los años de antigüedad son proporcionales a las capacitaciones que deberá tener el personal, el cual refleja que dicho personal debe de estar en constante capacitación de acuerdo a las funciones que va realizar, de esta manera, suprimir dichos años de antigüedad no garantiza que se encuentren actualizados ni debidamente capacitados con las últimas técnicas para el servicio que prestarán.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025.¹⁶, señaló lo siguiente:

“(…)

RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 35

Respetto, de su cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta del área usuaria; indicarle que el periodo de la capacitación es facultad del área usuaria solicitarla de acuerdo al periodo que ésta considere pertinente y además está directamente relacionada a la evolución del avance de los procesos culinarios y los regímenes dietoterapéuticos. Por lo tanto, el área usuaria se ratifica en la absolución dada inicialmente en vista que debe éste contar con personal calificado y debidamente capacitado. Por lo tanto, NO SE ACOGE su cuestionamiento”.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad mediante el citado informe ratificó la absolución de la consulta y/u observación N° 35, argumentando que el periodo de la capacitación solicitada posee relación directa

¹⁶ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

con la evolución y el avance de los procesos culinarios y regímenes dietoterapéuticos del personal nutricionista, por lo que Entidad requiere que dicho personal se encuentre calificado y debidamente capacitado.

En relación a ello se advierte que si bien la Entidad solicita que como parte del requisito de calificación “Capacitación”, que las capacitaciones a acreditarse deberán tener una antigüedad máxima de cinco años a la fecha de la presentación de ofertas, ello no se condice con lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, en las cuales se precisa que la Entidad al solicitar dicho factor de evaluación sólo debe consignar: i) la cantidad de horas lectivas hasta un máximo de 120, ii) la materia o área de capacitación, y, iii) el personal clave requerido para ejecutar la prestación objeto de la convocatoria respecto del cual se debe acreditar este requisito, mas no precisar una antigüedad para las capacitaciones requeridas.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se suprima la antigüedad de las capacitaciones solicitadas para el personal clave, y, en tanto dicho requerimiento no condice con lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento; por lo que se emitirán las disposiciones siguientes:

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

<i>B.3.2 CAPACITACIÓN</i>
<i>Requisitos:</i> <ul style="list-style-type: none">- <u>SESENTA (60) HORAS LECTIVAS</u>, en CURSOS DE CAPACITACIÓN EN BPM Y HACCP del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.- <u>TREINTA (30) HORAS LECTIVAS</u>, en CURSOS DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y/O BIOSEGURIDAD del personal clave requerido como MAESTRO DE COCINA (CHEF). <p>Las capacitaciones a acreditarse deberán tener una antigüedad máxima de cinco años a la fecha de la presentación de ofertas. (...)”</p>

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

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

Sin perjuicio de lo antes mencionado cabe indicar que de la revisión del acápite 6.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“(...) De otro lado, deberá contar con la siguientes capacitaciones:	
<i>personal</i>	<i>CONSTANCIAS Y/O CERTIFICADOS</i>
(...)	(...)
<i>Cocineros</i>	<i>Capacitación en Manipulación de Alimentos y/o Bioseguridad, un mínimo de treinta (30) horas lectivas, con 5 años de antigüedad.</i>
(...)	(...)
<i>Auxiliar de Nutrición</i>	<i>Capacitación en Manipulación de alimentos, tipos de dietas y/o bioseguridad, un mínimo de treinta (30) horas lectivas, con 5 años de antigüedad.</i>
(...)	(...)
“...”	

Al respecto las Bases Estándar aplicables al presente objeto de contratación, señalan que en caso de requerirse capacitación al personal, ésta debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas; por lo que, requerir que las capacitaciones tengan una antigüedad máxima de cinco años no se condice con lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación.

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

- **Se adecuará** el acápite 6.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

“(...) De otro lado, deberá contar con la siguientes capacitaciones:	
<i>personal</i>	<i>CONSTANCIAS Y/O CERTIFICADOS</i>
(...)	(...)
<i>Cocineros</i>	<i>Capacitación en Manipulación de Alimentos y/o Bioseguridad, un mínimo de treinta (30) horas lectivas, con 5 años de antigüedad.</i>
(...)	(...)

Auxiliar de Nutrición	Capacitación en Manipulación de alimentos, tipos de dietas y/o bioseguridad, un mínimo de treinta (30) horas lectivas, con 5 años de antigüedad.
(...)	(...)
(..."	

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

B. Respecto a la capacitación en BPM y HACCP (consultas y/u observaciones N° 45 y N° 49)

Así mediante las citadas consultas y/u observaciones, respecto al personal clave nutricionista, se solicitó reducir a veinte (20) horas lectivas los cursos de capacitación en BPM y HACCP; ante lo cual, la Entidad no acepta lo solicitado indicando el referido personal debe contar con capacitaciones suficientes en las funciones a realizar garantizando la buena calidad del servicio en beneficio de nuestros asegurados.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025.¹⁷, señaló lo siguiente:

*“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 45 y N° 49:
Respecto, de su cuestionamiento presentado por el participante ASENIO VALVERDE JEAN PAUL; previa consulta del área usuaria; indicarle que se ratifican en la absolución brindada inicialmente; toda vez que han respondido conforme le ha consultado dicho participante en relación a la reducción de las horas lectivas en cursos de capacitación en BPM y HACPP; no habiendo ningún direccionamiento hacia alguna empresa en particular; teniendo en consideración que lo se pretende es contar con personal idóneo con las suficientes horas de capacitación en el desarrollo del servicio. Por lo tanto, NO SE ACOGE su cuestionamiento.
(...)”.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe ratificó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 45 y N° 49, referida a no reducir las horas lectivas en cursos de capacitación en BPM y HACPP, argumentando que ello garantiza contar con personal idóneo con las suficientes horas de capacitación en el desarrollo del servicio.

¹⁷ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

De lo expuesto en los párrafos precedentes se puede colegir que la Entidad con ocasión de su informe decidió no reducir las horas lectivas en cursos de capacitación en BPM y HACPP de sesenta (60) a veinte (20) horas lectivas, lo cual guarda congruencia con lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación en la cual se precisa que las capacitaciones requeridas por la Entidad no deben superar de ciento veinte (120) horas lectivas.

Por otro lado, cabe indicar que de la revisión del numeral 4.1 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se advierte que la Entidad declaró la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye las sesenta (60) horas lectivas en cursos de capacitación en BPM y HACCP.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se reduzca a veinte (20) horas lectivas la capacitación en los cursos de BPM y HACCP del personal clave nutricionista, y en tanto la Entidad mediante su informe ratificó su requerimiento precisando que no aceptará reducir las horas lectivas requeridas para la capacitación en BPM y HACPP; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Cuestionamiento N° 10:

Respecto a los “Consortios”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 38, se consultó cuál es el número máximo de integrantes para participar en un consorcio; ante lo cual, la Entidad precisó que el número máximo de integrantes para participación en consorcio es de dos integrantes con un porcentaje de participación mínimo de 40%. En relación con ello, el recurrente indicó que la respuesta de la Entidad modificó las Bases de la convocatoria, dado que las condiciones de los consorcios no fueron establecidas en el estudio de mercado. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que **no se consideren las condiciones de consorcios como parte del requerimiento.**

Pronunciamiento

Así, mediante la consulta y/u observación N° 38, se consultó cuál es el número máximo de integrantes para participar en consorcio; ante lo cual, la Entidad señaló que el número máximo de integrantes para participación en consorcio es de dos integrantes con un porcentaje de participación mínimo de 40%.

En relación con ello, con ocasión de la absolución de la consulta y/u observación N° 38, la Entidad decidió incluir en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, lo siguiente:

“29. DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

(...)

Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

1) El número máximo de consorciados es de 2 INTEGRANTES.

2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 40%.

3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025¹⁸, señaló lo siguiente:

“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 38:

*Respecto, de su cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta del área usuaria; indicarle que de acuerdo al artículo 49.5 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; establece que **es facultad del área usuaria establecer el número máximo de consorciados en función a la naturaleza de la prestación, el porcentaje mínimo de participación de cada consorciado y que el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia cumpla con un determinado porcentaje de participación.** Por dicha razón y con autorización del área usuaria se estableció en el requerimiento el número máximo de integrantes y el porcentaje de participación. **Lo cual, no tiene incidencia con la indagación de mercado dado que no se ha cambiado característica ligada con el objeto de la contratación.** Por lo tanto, NO SE ACOGE su cuestionamiento”.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Sobre el particular, cabe señalar que, el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, establece que el área usuaria tiene la potestad de establecer el número máximo de consorciados, el porcentaje mínimo de participación de cada consorciado y/o que el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia cumpla con un determinado porcentaje de participación.

Aunado a ello, las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, establecen lo siguiente:

“d) Condiciones de los consorcios.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

¹⁸ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

- 1) El número máximo de consorciados es de [CONSIGNAR EL NÚMERO MÁXIMO DE INTEGRANTES DEL CONSORCIO].
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de [CONSIGNAR EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO].
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de [CONSIGNAR EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN EN LAS OBLIGACIONES DEL INTEGRANTE DEL CONSORCIO QUE ACREDITE LA MAYOR EXPERIENCIA].”

Así, el numeral 6.1 de la Directiva N° 005-2019-OSCE/CD “Participación de proveedores en consorcio en las contrataciones del estado” establece lo siguiente:

“(…) “De conformidad con el Anexo N° 1 - Definiciones del Reglamento, el consorcio es el contrato asociativo por el cual dos (2) o más personas se asocian, con el criterio de complementariedad de recursos, capacidades y aptitudes, para contratar con el Estado. De acuerdo con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede establecer un número máximo de consorciados en función a la naturaleza de la prestación.

Asimismo, puede establecer un porcentaje mínimo de participación de cada consorciado, así como que el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia cumpla con un determinado porcentaje de participación.”.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, la Entidad a través de su informe técnico, ratificó su posición referida a mantener la inclusión de las condiciones de los consorcios, vale decir el número máximo de consorciados, el porcentaje mínimo de participación de cada consorciado y el porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, argumentando que es facultad del área usuaria establecer dicho requerimiento, el cual no incide en la indagación de mercado.

De lo expuesto, se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en el Artículo 16 de la Ley y el Artículo 29 del Reglamento, con ocasión de la absolución de la consulta y/u observación N° 38 dispuso agregar las condiciones para los consorcios, decisión que se estriba en la potestad que tiene la Entidad en poder consignar como parte del requerimiento las condiciones para los consorcios según las condiciones establecidas en el Reglamento y las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que no se consideren las condiciones de consorcios como parte del requerimiento, y en la medida que la inclusión de las condiciones del consorcio es una facultad que tiene la Entidad conforme lo establecido en el Reglamento y las Bases estándar aplicable al presente objeto de contratación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Cuestionamiento N° 11:

Respecto a los “Servicios similares”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 36, se solicitó aclarar si en el término “otras instituciones”, de los servicios similares del requisito de calificación “Experiencia del Postor en la especialidad”, hace referencia a los establecimientos penales, ejército, restaurantes, cafetines, alimentación en eventos o cualquier otra institución sin que necesariamente sea clínica u hospital; ante lo cual, la Entidad ratificó su requerimiento de servicios similares, señalando que el término “otras instituciones” hace referencia a la “entidad o empresas públicas del rubro, objeto de contratación”. En relación con ello, el recurrente indicó que se modificaron los bienes similares como parte de la “Experiencia del Postor”, a pesar que en la mencionada consulta y/u observación no se solicitó dicho cambio. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en **dejar sin efecto la modificación realizada con ocasión de la absolución de la consulta y/u observación N° 36.**

Pronunciamiento

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

<i>C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</i>
<p><i>“Requisitos:</i> <i>(...)</i> <i>Se consideran servicios similares a los siguientes PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: HOSPITALES, CLÍNICAS Y/O <u>OTRAS INSTITUCIONES.</u></i> <i>(...)”</i></p>

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 36, respecto a los Bienes similares de la Experiencia del postor en la especialidad, no queda claro si es que la experiencia es solo en servicios de alimentación y nutrición en hospitales y/o clínicas, o si se permitirá acreditar en “otras instituciones” los establecimientos penales, ejército, restaurantes, cafetines, alimentación en eventos o cualquier otra institución sin que necesariamente sea clínica u hospital. Ante lo cual, señala que el término “Otras Instituciones” hace referencia a la Entidad o empresas públicas del rubro, objeto de contratación.

En relación con ello, cabe señalar que, en razón a la absolución de la consulta y/u observación N° 36, la Entidad decidió incluir en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, lo siguiente:

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> (...) <p><i>Se consideran servicios similares a los siguientes PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: HOSPITALES, CLÍNICAS Y/O OTRAS INSTITUCIONES (Entidad o Empresas Públicas del Rubro, objeto de la Contratación).</i></p> (...)

(El subrayado y resaltado es agregado)

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025¹⁹, señaló lo siguiente:

“RESPUESTA A CUESTIONAMIENTO SOBRE OBSERVACIÓN N° 36:
 Respecto, de su cuestionamiento presentado por el participante NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC; previa consulta del área usuaria; indicarle que **no se realizó cambios sino que se realizó precisiones al término “OTRAS INSTITUCIONES”**. Así mismo, si bien es cierto, que el participante COALI 365 E.I.R.L. consignó que su Tipo de Formulación es una “observación”; se desprende que el fundamento realizado lo hace como consulta. **Por lo que, se realizó las precisiones correspondientes**. Razón por la cual, NO SE ACOGE su cuestionamiento”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe precisar que las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece, entre otros, el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad”, el cual se acreditará mediante el monto facturado acumulado durante los ocho (8) años anteriores a la presentación de ofertas, siendo que la Entidad deberá para ello precisa cuales son los servicios calificados como “similares” para su acreditación”.

En tal sentido, corresponde señalar que, la Entidad tiene la **potestad** de determinar la “experiencia del postor en la especialidad”, para lo cual, deberá precisar los servicios que tengan naturaleza semejante a la que se desea contratar, en calidad de similares, a fin que los potenciales postores puedan estructurar adecuadamente el monto facturado acumulado; y se garantice la predictibilidad en la calificación de las ofertas por parte del comité de selección.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe señaló que mediante la absolución la consulta y/u observación N° 36 sólo se

¹⁹ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

realizó precisiones al término “Otras instituciones” más no realizó cambios de los servicios similares.

De lo expuesto en los párrafos precedentes se puede colegir que la Entidad mediante su informe ratificó los servicios considerados como similares para acreditar la experiencia de postor en la especialidad requerida, así como las precisiones realizadas a los mismo, siendo que dicha decisión se estriba en la potestad que ésta tiene en precisar los servicios que tengan naturaleza semejante a la que se desea contratar, en calidad de similares.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada **dejar sin efecto la modificación realizada con ocasión de la absolución de la consulta y/u observación N° 36**, y en la medida que la Entidad mediante su informe aclaró que sólo realizó precisiones al término “Otras instituciones”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Sin perjuicio de lo antes mencionado, cabe indicar que en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, si bien se aprecia que la Entidad precisó que “Otras instituciones” hace referencia a “Entidad o Empresas Públicas del Rubro, objeto de la Contratación”, lo cual restringe la experiencia del postor en la especialidad solo al ámbito público, limitando la pluralidad de postores en caso estos hayan desarrollado en entidades y/o instituciones del ámbito privado, razón por la cual, dicho término deberá adecuarse.

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

- **Se adecuará** del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, conforme al detalle siguiente:

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> (...) <i>Se consideran servicios similares a los siguientes PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: HOSPITALES, CLÍNICAS Y/O <u>OTRAS INSTITUCIONES (Entidad o Empresas Públicas y/o privadas del Rubro, objeto de la Contratación).</u></i> (...)</p>

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

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 Costo de Reproducción y entrega de bases

De la revisión del numeral 1.9. del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 soles) en Caja de Tesorería, sitio ubicado en la Calle Huacachina A-10 Urbanización Sol de Ica Ica- Ica- Ica 1er. Piso”.

De lo anterior, se observa que la Entidad no estableció el lugar y la dependencia donde se deberá recabar las bases.

En relación a ello, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01 OL-CS-CP N° 9-2024-ESSALUD/RAICA-Primera Convocatoria²⁰ precisó el lugar de recojo del ejemplar físico de las Bases.

En ese sentido, considerando lo precisado por la Entidad en su informe y lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, con ocasión de la integración definitiva de Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el numeral 1.9. del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

*Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 soles) en Caja de Tesorería, sitio ubicado en la Calle Huacachina A-10 Urbanización Sol de Ica Ica- Ica- Ica 1er. Piso. **El lugar de recojo de las bases se realizará en la oficina de la División de Adquisiciones de la Red Asistencial Ica de EsSalud, ubicada en la Calle. Huacachina Mza. A Lote. 10 Urb. Sol de Ica 3er. Piso, distrito, provincia y***

²⁰ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

departamento de Ica.

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

3.2 Perfeccionamiento del contrato

De la revisión del numeral 2.4 del Capítulo II de la Sección específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“2.4.PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Calle Huacachina A-10 Urbanización Sol de Ica ICA- ICA-ICA 3er. Piso”.

De lo anterior, si bien se precisó la dirección donde se deberá presentar la documentación respectiva para el perfeccionamiento del contrato, la Entidad no consignó la dependencia encargada y/o el lugar de la recepción de dicha documentación.

En relación a ello, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 01 OL-CS-CP N° 9-2024-ESSALUD/RAICA-Primera Convocatoria²¹ precisó la dependencia encargada de la recepción de la documentación solicitada para el perfeccionamiento del contrato.

En ese sentido, considerando lo precisado por la Entidad en su informe y lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, con ocasión de la integración definitiva de Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el numeral 2.4. del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

2.4.PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

*El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida **para el perfeccionamiento del contrato en mesa de partes de la División de Adquisiciones de la Red Asistencial Ica de EsSalud, ubicada en Calle Huacachina A-10 Urbanización Sol de Ica ICA- ICA-ICA 3er. Piso.***

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

²¹ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

3.3 Forma de Pago

De la revisión del numeral 2.5 del Capítulo II y el numeral 21 del Capítulo III ambos pertenecientes a la Sección específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<p>“2.5. FORMA DE PAGO <i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS MENSUALES.</i> <i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del funcionario responsable del <u>ÁREA DE NUTRICIÓN DE CADA HOSPITAL</u> emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Comprobante de pago. - Conformidad del Servicio. - Informe de Conformidad. - Acta del Comité de Supervisión y Control. - Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y/o Jefe de Ayuda al DIAGNÓSTICO DE Essalud que valide dicha información. - Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad). <p><i>Para el Pago de los demás meses deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del funcionario responsable del <u>ÁREA DE NUTRICIÓN DE CADA HOSPITAL</u> emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Comprobante de pago. - Conformidad del Servicio. - Informe de Conformidad. - Acta del Comité de Supervisión y Control. - Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y/o Jefe de Ayuda al DIAGNÓSTICO DE Essalud que valide dicha información. - Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad). 	<p>21. FORMA DE PAGO:</p> <p><i>ESSALUD pagará al PROVEEDOR en Pagos Mensuales, posterior a la Conformidad emitida por la <u>Unidad de Nutrición y/o la que haga sus veces</u>; para lo cual en cualquiera de los montos se le hará la deducción del Porcentaje citado por Cesión de Uso en el numeral 6.8 del presente término de referencia, pago de suministro eléctrico y descuento de análisis microbiológicos y bromatológicos.</i></p> <p><i>Para el pago del primer mes deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Factura · Conformidad del Servicio. · Informe de Conformidad. · Acta del Comité de Supervisión y Control. · Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y/o Jefe de Ayuda al Diagnóstico de EsSalud que valide dicha información. · Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad). <p><i>Para el pago de los demás meses deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Factura · Conformidad del Servicio. · Informe de Conformidad. · Acta del Comité de Supervisión y Control. · Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y/o Jefe de Ayuda al Diagnóstico de EsSalud que valide dicha información. · Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al
---	--

<ul style="list-style-type: none"> - <i>Copia de Pago de CTS y Gratificaciones, cuando corresponda.</i> - <i>PDT Planilla Electrónica Plame del mes anterior.</i> - (...)” 	<p><i>área de nutrición para la corroboración de su autenticidad).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>Copia del Pago de CTS y Gratificaciones, cuando corresponda.</i> · <i>PDT Planilla Electrónica Plame del mes anterior.”</i>
---	--

De lo anterior, se advierte que en la Forma de Pago del Capítulo II y Capítulo III de las Bases integradas, son incongruentes respecto al encargado de emitir la conformidad de la prestación, pues por un lado señala que la conformidad será otorgada por “el funcionario responsable del Área de nutrición de cada hospital”, y por otro lado “por la Unidad de Nutrición y/o la que haga sus veces”.

Asimismo, para el primer y los posteriores pagos de la contraprestación, se aprecia que se requiere como documentación la “Conformidad del servicio” e “Informe de Conformidad”; sin embargo, dicha documentación resultaría redundante y, a su vez, no ha precisado qué funcionarios emitirán dicha documentación.

En relación a ello, la Entidad mediante el INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025.²² señaló que la “Unidad de Nutrición y/o la que haga sus veces” será la encargada de otorgar la conformidad de la prestación. Asimismo, indicó que los documentos denominados “Conformidad del servicio” e “Informe de Conformidad” son documentos distintos y se requiere de ambos en la tramitación de los pagos correspondientes.

En ese sentido, considerando lo precisado por la Entidad en su informe y lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, con ocasión de la integración definitiva de Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el numeral 2.5 del Capítulo II de la Sección específica de las Bases integradas definitivas, conforme el detalle siguiente:

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- *Informe del funcionario responsable del ~~ÁREA DE NUTRICIÓN DE CADA HOSPITAL~~ Unidad de Nutrición y/o la que haga sus veces emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *Conformidad del Servicio.*
- *Informe de Conformidad.*
- *Acta del Comité de Supervisión y Control.*
- *Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y/o Jefe de Ayuda al DIAGNÓSTICO DE Essalud que valide dicha información.*

²² Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

- Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad).

Para el Pago de los demás meses deberá presentar lo siguiente:

- Informe del funcionario responsable del ~~ÁREA DE NUTRICIÓN DE CADA HOSPITAL~~ Unidad de Nutrición y/o la que haga sus veces emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
 - Comprobante de pago.
 - Conformidad del Servicio.
 - Informe de Conformidad.
 - Acta del Comité de Supervisión y Control.
 - Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y/o Jefe de Ayuda al DIAGNÓSTICO DE Essalud que valide dicha información.
 - Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad).
 - Copia de Pago de CTS y Gratificaciones, cuando corresponda.
 - PDT Planilla Electrónica Plame del mes anterior.
 (...)”

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

3.4 Otras penalidades

De la revisión del numeral 25 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

CUADRO DE PENALIDADES		
MOTIVO DE LA PENALIDAD		MONTO DE LA PENALIDAD
		% UIT
(...)	(...)	(...)
5.	Que el personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado conforme a lo requerido en el término de referencia o que el uniforme esté en mal estado.	8% UIT por cada personal que no se encuentre debidamente uniformado o que el uniforme se encuentre en mal estado, por día.
(...)	(...)	(...)
10.	Por no contar o tener en mal estado de funcionamiento el equipamiento mínimo requerido y propuesto en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas.	8% UIT, por cada equipamiento, por día
11.	En el caso que el personal que manipula alimentos presente uñas crecidas, o sucias; cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios e inadecuados.	6% UIT, por cada personal, por día

(...)	(...)	(...)
19.	<i>Por no realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas, así como no recolectar los residuos según los TDR.</i>	<i>8% UIT por cada suceso comprobado</i>
(...)	(...)	(...)
23.	<i>Por no contar con los insumos necesarios para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los equipos de la institución a su cargo.</i>	<i>10% UIT por cada día de retraso</i>
(...)	(...)	(...)

De lo anterior, se advierte lo siguiente:

- **Respecto a la penalidad N° 5**, se aprecia que la Entidad señaló el término “debidamente uniformado” y “uniforme en mal estado”, sin embargo, no se precisó ni determinó los supuestos a los que hace referencia dichos términos.
- **Respecto a la penalidad N° 10**, se aprecia que la Entidad señaló el término “tener en mal estado de funcionamiento”, sin embargo, no se precisó ni determinó los supuestos al que hace referencia dicho término.
- **Respecto a la penalidad N° 11**, se aprecia que la Entidad señaló el término “uniforme inadecuado”, sin embargo, no se precisó ni determinó los supuestos al que hace referencia dicho término.
- **Respecto a la penalidad N° 19**, se aprecia que la Entidad señaló el término “adecuada limpieza y desinfección de las áreas”, sin embargo, no se precisó ni determinó los supuestos al que hace referencia dicho término.
- **Respecto a la penalidad N° 23**, se aprecia que la Entidad señaló “insumos necesarios”, sin embargo, no se precisó ni determinó los supuestos al que hace referencia dicho término.

En relación a ello, la Entidad mediante el INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025.²³ precisó y determinó los supuestos al que hace referencia los términos advertidos en la Penalidad N° 5, N° 10, N° 11, N° 19 y N° 23.

En ese sentido, considerando lo precisado por la Entidad en su informe y con ocasión de la integración definitiva de Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el numeral 25 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

<i>CUADRO DE PENALIDADES</i>	
<i>MOTIVO DE LA PENALIDAD</i>	<i>MONTO DE LA PENALIDAD</i>
	<i>% UIT</i>

²³ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

(...)	(...)	(...)
5.	Que el personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado, esto es, contar con el 100% de la indumentaria descrita en el numeral 6.5 (Del Personal) conforme a lo requerido en el término de referencia o que el uniforme esté en mal estado (cuando el uniforme se encuentra roto, sucio o desgastado).	(...)
(...)	(...)	(...)
10.	<p>Por no contar o tener en mal estado de funcionamiento el equipamiento mínimo requerido y propuesto en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas.</p> <p>El término "tener en mal estado de funcionamiento" se refiere a tener el equipamiento mínimo requerido y propuesto en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, no operativos en su máxima capacidad, como, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licuadora de alto rendimiento motor 2 caballos capacidad mínima 1.8 litros: El motor no encienda, no llega a las velocidades correspondientes o emane malos olores, asimismo, que el vaso se encuentre roto. - Tábola de acero inoxidable 4 bandejas: que el sistema eléctrico se encuentre inoperativo y/o la resistencia quemada o dañada. - Refrigeradora de 509 L: que no llegue a la temperatura de refrigeración en su totalidad y que no sea de la capacidad solicitada. - Congeladora horizontal: que no llegue a la temperatura de refrigeración en su totalidad. - Horno microondas: que sea de la capacidad adecuada para las cantidades de producción, debido a que capacidades mínimas lo vuelve inoperativo en el menor tiempo de uso. - Termo Hervidor eléctrico industrial 30lts: que el sistema eléctrico se encuentre inoperativo y/o la resistencia quemada o dañada. - Licuadora Industrial (capacidad de 12 litros): desgaste de la cuchilla lo que impide el correcto licuado de los insumos. - Therma: que el sistema eléctrico se encuentre inoperativo y/o la resistencia quemada o dañada. - Cocina a Gas de 4 hornillas: obstrucción de quemadores. - Plancha industrial: obstrucción de quemadores. - Balanza de pie para alimentos digital de 100 kg: que no se encuentra calibrada y que no sea de la capacidad solicitada. - Purificador de agua con ozonificador: falla del filtro. - Balanza digital con capacidad hasta 5 kg con intervalos de 10g: que no se encuentra calibrada y que no sea de la capacidad solicitada. 	8% UIT, por cada equipamiento, por día

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Termómetro de alimentos: que este sin batería y descalibrado.</i> - <i>Comparador de cloro residual con pastillas DPT: que no cuente con las pastillas.</i> - <i>Maquina Refresquera 2 tolvas x 20 litros: que exista obstrucción en la dispensación.</i> 	
11.	<i>En el caso que el personal que manipula alimentos presente uñas crecidas, o sucias; cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios e inadecuados (Se refiere a vestir indumentaria diferente a la descrita en el numeral 6.5 (Del Personal) del Términos de Referencia . Ejemplo: Zapatos antideslizantes de "colores" distintos a lo solicitado. Pantalón (no buzo, no short).</i>	6% UIT, por cada personal, por día
(...)	(...)	(...)
19.	<i>Por no realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas (Se refiere al manejo adecuado acorde al cumplimiento del Plan de Higiene y Saneamiento PHS aprobado para cada Centro Asistencial. Ejemplo uso de tablas de dosificación, desinfección con Hipoclorito de Sodio, Control de Plagas, Limpieza y desinfección de las áreas según normativa vigente), así como no recolectar los residuos según los TDR.</i>	8% UIT por cada suceso comprobado
(...)	(...)	(...)
23.	<i>Por no contar con los insumos necesarios (Se refiere a contar con la cantidad adecuada para el óptimo cumplimiento del PHS, aprobado para cada Centro Asistencial) para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los equipos de la institución a su cargo.</i>	10% UIT por cada día de retraso
(...)	(...)	(...)

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

3.5 Personal del servicio

Al respecto, las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación señalan que se debe consignar el personal necesario para la ejecución de la prestación, detallando su perfil mínimo y cargo, así como las actividades a desarrollar.

Así, de la revisión del numeral 6.5 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas, se aprecia que la Entidad requiere como personal al Nutricionista, Maestro de cocina (Chef o cocinero o gastrónomo o técnico en cocina), Maestro de cocina de Cena (Cocinero), Maestro de cocina de Régimen de Dietas (Cocinero), Ayudante de Cocina, Auxiliar de Nutrición, Almacenero y Operario de limpieza; sin embargo, no detalló las actividades que desarrollará dicho personal.

En relación a ello, la Entidad mediante el INFORME N° 001-UN-HIV AHM-HI FTG-HII RTG-HI ASA-HI MRN-ESSALUD-2025.²⁴ precisó y detalló las actividades a desarrollar por el personal solicitado para desarrollar el presente servicio.

En ese sentido, considerando lo precisado por la Entidad en su informe y lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación, con ocasión de la integración definitiva de Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se incluirá** en el acápite 6.5 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

Se procede a detallar las actividades que desarrollará el personal requerido para la ejecución de la prestación:

Nutricionista

- *Establecer los procedimientos que asegura la ejecución del trabajo, en las mejores condiciones sanitarias y de seguridad del personal a su cargo.*
- *Realizar el requerimiento de insumos para la producción de las preparaciones.*
- *Presentar periódicamente las minutas según establece el TDR a la coordinadora de la Unidad de Nutrición para su revisión y aprobación de esta.*
- *Cumplir con las capacitaciones al personal técnico de Nutrición.*
- *Supervisar y verificar la dosificación de los alimentos.*
- *Supervisar y controlar la recepción de víveres secos y frescos.*
- *Formular y gestionar las necesidades periódicas del personal, equipos y materiales a fin de mantener, dentro de límites normales el funcionamiento y rendimiento de las diversas secciones del Área.*
- *Formular el rol de trabajo del personal técnico a su cargo con el visto bueno con la coordinadora de la Unidad de Nutrición.*
- *Velar por el mantenimiento y conservación de la planta física, equipos e implementos e informar oportunamente las reparaciones, adquisiciones y reposiciones que sean necesarias a la coordinadora de la Unidad de Nutrición.*
- *Conducir, coordinar y supervisar el cumplimiento de las normas de bioseguridad.*
- *Participar en las reuniones, solicitadas por la coordinadora de la Unidad de Nutrición.*
- *Organizar reuniones con el personal, para fomentar mejores relaciones.*
- *Llevar el uniforme correctamente pulcro, así como su aseo personal y su fotocheck respectivo.*
- *Firmar las actas de supervisión que realiza el área usuaria.*

Maestro de cocina (Chef o cocinero o gastrónomo o técnico en cocina)

- *Orientar, dirigir y controlar al personal subalterno del área de alimentación central.*
- *Preparar el desayuno, almuerzo de menús de régimen normal a la hora y temperatura adecuada, así como su respectiva distribución.*
- *Dirigir la preparación de los menús del régimen normal, encargándose directamente de la elaboración de algunas preparaciones principales que se requieren.*

²⁴ Remitido mediante el Expediente N°2025-0013094 de fecha 27 de enero de 2024.

- Solicitar al nutricionista jefe al día previo, informes sobre la cantidad de raciones a preparar y métodos o procedimientos a ser utilizados.
- Velar por que los alimentos sean elaborados y servidos de acuerdo con las normas establecidos.
- Dirigir y controlar a la hora fijada, la distribución y entrega de las preparaciones culinarias, que constituyen el régimen normal a las zonas periféricas, comedores y otras dependencias.
- Controlar que las porciones sean de tamaño y peso indicado.
- Dirigir y controlar que el personal subalterno cumpla con sus tareas de acuerdo con indicaciones técnicas y a las condiciones de seguridad e higiene ambiental y personal prevista por el área.
- Controlar el mantenimiento y uso adecuado de la planta física, equipo y materiales de trabajo del área.
- Ordenar y controlar la limpieza, orden y fumigación de la sección del área.
- Asistir a las reuniones convocadas por la entidad.
- Efectuar tareas relacionadas y aquellas que se le designen.
- Responsabilizarse del equipo y materiales del área.
- Realizar la respectiva coordinación con la jefatura para la realización de los inventarios periódicamente.

Maestro de cocina de Cena (Cocinero).

- Preparar la cena a la hora y temperatura adecuada, así como su respectiva distribución.
- Dirigir la preparación encargándose directamente de la elaboración de las preparaciones de la cena.
- Solicitar al nutricionista jefe al día previo, informes sobre la cantidad de raciones a preparar y métodos o procedimientos a ser utilizadas.
- Velar por que los alimentos sean elaborados y servidos de acuerdo con las normas establecidos.
- Dirigir y controlar a la hora fijada, la distribución y entrega de las preparaciones culinarias, que constituyen la cena al comedor.
- Controlar que las porciones sean de tamaño y peso indicado.

Maestro de cocina de Régimen de Dietas (Cocinero).

- Preparar el desayuno, almuerzo y comida a la hora y temperatura adecuada, así como su respectiva distribución.
- Dirigir la preparación de los menús del régimen de dietas, encargándose directamente de la elaboración de algunas preparaciones principales que se requieren.
- Solicitar al nutricionista jefe al día previo, informes sobre la cantidad de raciones a preparar y métodos o procedimientos a ser utilizadas.
- Velar por que los alimentos sean elaborados y servidos de acuerdo con las normas establecidos.
- Dirigir y controlar a la hora fijada, la distribución y entrega de las preparaciones culinarias, que constituyen el régimen de dietas dirigidas a las zonas de hospitalización.
- Controlar que las porciones sean de tamaño y peso indicado.
- Dirigir y controlar que el personal subalterno cumpla con sus tareas de acuerdo con indicaciones técnicas y a las condiciones de seguridad e higiene ambiental y personal prevista por el área.

- *Efectuar tareas relacionadas y aquellas que se le designen.*

Ayudante de Cocina

- *Coordinar con su cocinero encargado para realizar las preparaciones que se le indiquen.*
- *Lavar la vajilla utilizada en la producción de los alimentos.*
- *Limpiar el ambiente físico, equipos, menaje, repostero, mueble y vajilla en general.*
- *Solicitar los útiles de limpieza necesarios.*
- *Efectuar tareas relacionadas y aquellas que se le designen.*

Auxiliar de Nutrición

- *Recibir diariamente las indicaciones del Profesional Nutricionista.*
- *Distribución de las raciones según tiempo de comidas a acorde a los horarios establecidos en los TDR y según los regímenes dietoterapéuticos indicados por el profesional Nutricionista.*
- *Lavar la vajilla y utensilios utilizados en el desarrollo de las actividades.*
- *Limpiar el ambiente físico, equipos, menaje, repostero, mueble y vajilla en general de las unidades periféricas.*
- *Solicitar los útiles de limpieza necesarios.*
- *Comportarse con amabilidad, comprensión y paciencia con el paciente.*
- *Botar los desperdicios, dejando los depósitos sin restos de alimento y bien lavados.*
- *Efectuar tareas relacionadas y aquellas que se le designen.*

Almacenero

- *Controlar el ingreso, almacenamiento y salida de los víveres, verificando la cantidad y calidad.*
- *Cuidar la conservación de los víveres de acuerdo con las normas vigentes.*
- *Distribuir diariamente los víveres, debidamente pesados, medidos y dosificados.*
- *Informar diariamente a la jefatura sobre el estado de conservación y existencia de los alimentos almacenados.*
- *Es responsable directo de los alimentos existentes de los depósitos, balanzas y contenedores en general.*
- *Mantener y controlar el buen estado del almacén con sus equipos e instalaciones, comunicando a la jefatura cualquier desperfecto.*
- *Controlar diariamente las temperaturas de las cámaras frigoríficas.*
- *Mantener diariamente la limpieza de su área.*
- *Mantener el orden, limpieza de las cámaras de carnes, verduras y frutas.*

Operario de limpieza

- *Realizar la limpieza y desinfección de acuerdo con el PHS en cumplimiento de la normativa vigente de toda la Unidad de Nutrición.*
- *Solicitar los útiles de limpieza necesarios.*

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

3.6 Documentación de presentación facultativa

Al respecto, las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación disponen que i) en caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, se deberá incluir el literal *“a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor”* y ii) en caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, se deberá incluir el literal *“d) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°11)”* en el numeral 2.2.2. del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases.

Así, de la revisión del numeral 2.2.2 “Documentación de presentación facultativa” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas se aprecia que no se consignó el citado literal “a”, pese a que de la revisión del Capítulo IV “Factores de evaluación” de la Sección Específica de las Bases integradas existen otros factores además del factor de evaluación al “Precio”.

Por otro lado, de la revisión de las actuaciones preparatorias de la presente contratación se aprecia que el Ítem N° 2 presenta un valor estimado correspondiente a un procedimiento de selección de tipo Adjudicación simplificada; por lo que, corresponderá incluir el literal *“d) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°11)”* en el numeral 2.2.2. del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas.

En ese sentido, considerando lo establecido en las Bases estándar aplicables al objeto de contratación y con ocasión de la integración definitiva de Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se incluirá** en el numeral 2.2.2. del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

“2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°11).”

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

4. CONCLUSIONES

En virtud de lo expuesto, este Organismo Técnico Especializado ha dispuesto lo siguiente:

4.1 Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.

4.2 Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección.

Adicionalmente, cabe señalar que, las disposiciones vertidas en el pliego absolutorio que generen aclaraciones, modificaciones o precisiones, priman sobre los aspectos relacionados con las Bases integradas, salvo aquellas que fueron materia del presente pronunciamiento.

4.3 Una vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases definitivas por el OSCE, corresponderá al comité de selección **modificar** en el cronograma del procedimiento, las fechas del registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, teniendo en cuenta que, entre la integración de Bases y la presentación de propuestas, no podrá mediar menos de siete (7) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la publicación de las Bases integradas en el SEACE, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento.

4.4 Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 12 febrero de 2025

Código: 6,1; 12,6; 22,1