

PRONUNCIAMIENTO N° 061-2024/OSCE-DGR

Entidad : Seguro Social de Salud

Referencia : Concurso Público N° 5-2023-ESSALUD/RATAR-1, convocado para la “Contratación del servicio de alimentación y nutrición para el Hospital II Tarapoto y Hospital I Juanjui de la Red Asistencial Tarapoto - ESSALUD, por el periodo de doce (12) meses”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 10¹ enero de 2024 y subsanado el 19² y 22³ de enero del 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 u observaciones e integración de Bases presentadas por el participante **INVERSIONES JUMAC E.I.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el Reglamento.

Cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó también la información complementaria remitida por la Entidad con fecha 16⁴ de enero, 2⁵ y 6⁶ de febrero de 2024, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

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

Cuestionamiento N° 1: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 3 y N° 7, referida a la “***Capacidad legal: Habilitación***”

Cuestionamiento N° 2: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 8, referida a la “***Infraestructura estratégica***”

Cuestionamiento N° 3: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 10, referida a la “***Definición de servicios similares***”

¹ Trámite Documentario N° 2024-26161499-SAN MARTIN

² Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTIN

³ Trámite Documentario N° 2024-26193811-SAN MARTIN

⁴ Trámite Documentario N° 2024-26180209-SAN MARTIN

⁵ Trámite Documentario N° 2024-26398677-SAN MARTIN

⁶ Trámite Documentario N° 2024-26406089-SAN MARTIN

CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA DE INSPECCIÓN SANITARIA EMITIDO POR DIGESA, y/o DIRES, y/o DIREFISSA y/o RED DE SALUD, de corresponder"

En ese sentido, consideramos que el cambio realizado por el comité de selección en coordinación con el área usuaria, es contraria a la normativa de contratación pública, pues al igual que en las bases administrativas primigenias, no se puede considerar a la LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO como "HABILITACIÓN", debido a que las licencias de funcionamiento no constituyen un requisito para realizar una determinada actividad económica, de modo tal que, dicho requisito constituye una limitación a los postores, toda vez que la normativa de contratación pública ha establecido que la HABILITACIÓN debe solicitarse en contrataciones que tengan como objeto actividades a comercios regulados con alguna normativa especial, tales como el caso de la venta de productos médicos, servicios de seguridad y vigilancia privada, PARA LOS CUALES ES INDISPENSABLE QUE LOS POSTORES CUENTEN CON AUTORIZACIÓN EXPRESA A FIN DE VENDER LOS PRODUCTOS O PRESTAR EL SERVICIO. No obstante, en el caso que nos ocupa, el supuesto de no contar con LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO de ninguna manera implica que una empresa NO PUEDA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, pues resulta claro que, sí puede, al no existir una regulación expresa que para la prestación de servicios de alimentación obligatoriamente se deba contar con autorizaciones especiales.

En ese sentido, solicitamos al OSCE a través del área que emitirá pronunciamiento, tener en cuenta la Resolución N° 060-2022-TCE-S2, la Opinión N° 186-2018/DTN y demás normas aplicables, a efectos que se suprima dicho requisito de "HABILITACIÓN" consistente en la LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO." (El resaltado y subrayado es agregado)

Pronunciamiento

De la revisión del literal A "Capacidad legal" del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases del procedimiento, se aprecia lo siguiente:

"A. CAPACIDAD LEGAL
HABILITACIÓN
Requisitos:

CERTIFICACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y/O RESOLUCIÓN DE CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PHG), EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISSA, VIGENTE DE ACUERDO CON LA NORMA TÉCNICA SANITARIA N° 098-MINSA-DIGESA-V.01

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

Copia Simple del Certificado Sanitario en Establecimientos de Salud y/o Resolución del PGH emitido por DIGESA y/o DIRES y/o DIREFISSA, vigentes (...).” (El resaltado y subrayado es agregado)

A través de las consultas y/u observaciones N° 3 y N° 7, los participantes R & L GENERAL SERVICES E.I.R.L. e INVERSIONES JUMAC E.I.R.L. solicitaron, entre otros aspectos, lo siguiente:

- En la consulta y/u observación N° 3, se solicitó aclarar y/o hacer el cambio respectivo del requisito de habilitación “Certificación sanitaria de servicios de alimentación en establecimientos de salud y/o Resolución de Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario (PHG)” ; toda vez que, de acuerdo a la revisión de la norma N° 098-MINSA el término Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario (PHG) no existe lo que está dentro de la norma es Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario (PGH).

Ante lo cual, el comité de selección acogió parcialmente lo solicitado, precisando que en esta contratación y, por ende, el requerimiento, lo que se pretende es contratar con un potencial proveedor que cumpla con las exigencias que se han establecido, esto es, que el postor deberá cumplir los fines, metas y objetivos de la Entidad. Además indicó que lo que busca el área usuaria es una efectiva y oportuna satisfacción de los fines públicos, así como del interés público, bajo estrictas condiciones de calidad.

- En la consulta y/u observación N° 7, se solicitó suprimir la “Certificación sanitaria de servicios de alimentación en establecimientos de salud y/o Resolución de Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario (PHG)”, a efectos de no dilatar más los plazos del procedimiento de selección.

Ante lo cual, el comité de selección acogió parcialmente lo solicitado, precisando que el mencionado punto fue detallado en la observación N° 03 del pliego absolutorio, por lo que consideró incorporar dentro del requisito de habilitación lo siguiente: “Licencia de Funcionamiento de la Municipalidad en el rubro de preparación de alimentos (restaurante, etc) y resolución, certificado y/o constancia de inspección sanitaria emitido por DIGESA, y/o DIRES, y/o DIRESA y/o DIREFISSA y/o REDES DE SALUD, de corresponder; vigentes a la fecha de presentación de la propuesta”.

Posteriormente, el recurrente formuló cuestionamiento a fin de que la Entidad suprima el requisito de habilitación “licencia de funcionamiento”, toda vez que, según señala, dicho requisito sería contrario a la normativa de contratación pública.

En virtud del aspecto cuestionado, mediante la Carta N° 03-DADT-HIIT-RATAR-ESSALUD-2024⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

“En calidad de área usuaria en atención a las observaciones N° 03 y 07, se afirma que lo solicitado en los términos de referencia con respecto a la habilitación: CERTIFICACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y/O RESOLUCIÓN DE CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIO (PGH), EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISSA, VIGENTE DE ACUERDO CON LA NORMA TÉCNICA SANITARIA N° 098-MINSA-DIGESA-V.01 tiene como finalidad principal la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo, al establecer los controles necesarios de higiene y de inocuidad de los alimentos que se deben aplicar en la producción (incluida la producción primaria), elaboración, preparación, almacenamiento, distribución y transporte; en cumplimiento de la NORMA TÉCNICA SANITARIA N° 098-MINSA-DIGESA-V.01 al ser una entidad pública de Salud que vela por la salud de los pacientes hospitalizados y en proceso de recuperación siendo el servicio de alimentación y nutrición considerado para EsSalud un servicio vital.

(...)

Asimismo, se precisa que en la etapa de absolución de consultas y/o observaciones no se realizó correctamente la absolución al ponerse licencia de funcionamiento cuando ninguno de los participantes lo solicitó. Esto mediante un error digital. (El resaltado y subrayado es agregado)

Asimismo, mediante el Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024⁸, la Entidad señaló lo siguiente:

“Respecto a la consulta u observación N°3 y N°7

Se precisa que el término correcto es el siguiente:

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL:

HABILITACIÓN:

Requisitos:

Contar con CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIO (PGH), EMITIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISSA, vigente de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N° 98-MINSA/DIGESA-V0.1

Acreditación:

Copia simple de la Resolución de CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIO (PGH), EMITIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISSA, vigente de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N° 98-MINSA/DIGESA-V0.

⁷ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTÍN, de fecha 19 de enero de 2024.

⁸ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

Al respecto, debe tenerse presente que, el numeral 29.1 del artículo 29 del Reglamento, señala expresamente que las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico de obra, 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 se ejecuta, incluyendo los requisitos de calificación que se consideren necesarios.

Así, en el numeral 5.3 -Funcionamiento de los servicios de alimentos- de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.0.1 - Norma sanitaria para servicios de alimentación en establecimientos de salud, se establece que “los establecimientos de salud que precisen contar con servicios de alimentación de terceros y servicios tipo restaurante o similares, deberán exigir que estos cuenten con una certificación sanitaria de la autoridad sanitaria competente, que garantice el cumplimiento de Principios Generales de Higiene”. (El subrayado es agregado)

En relación a ello, cabe precisar que el Tribunal de Contrataciones del Estado mediante la Resolución N° 1522-2018-TCE-S4, señaló lo siguiente:

“(…)
45. Sobre el tema, como se ha indicado en los fundamentos precedentes, en virtud del numeral “5.3. Funcionamiento de los servicios de alimentos” de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.0.1., los prestadores de servicios de alimentación en establecimientos de salud, a efectos de prestar dicho servicio, están obligados a contar la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) otorgado por la autoridad de salud competente, sin embargo, tal como se aprecia en las bases, este requisito que no fue incluido por el Comité de Selección en las bases, pese a que ello fue advertido por la empresa INVERSIONES QUINTANILLA en la etapa de presentación de consultas y observaciones.
46. (...) al no haberse incluido como parte de los requisitos de calificación la presentación del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), se ha infringido el numeral 5.3 - 21 funcionamiento de servicios de alimentos- de la NTS N° 98-MINSA/DIGESA-V0.1, aspecto que no puede soslayar este Tribunal, pues es una norma sanitaria de ineludible cumplimiento para la prestación del servicio objeto del procedimiento de selección, toda vez que dicha norma tiene por finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de Salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos (...).(el subrayado y resaltado es nuestro)

Por su parte, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, al citar la Opinión N° 186-2016/DTN, precisan que: “la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de la contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinado requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado”.

Ahora bien, respecto de lo cuestionado, cabe tener en consideración lo dispuesto por el área usuaria de la Entidad, mediante la Carta N° 03-DADT-HIIT-RATAR-ESSALUD-2024, a través de la cual ha precisado que la referida absolució n no se realizó de forma correcta; toda vez que, debido a un error

digital, se consignó licencia de funcionamiento cuando ninguno de los participantes lo solicitó.

Así también la Entidad mediante el Informe técnico N° 001 DADyT-HII-RATAR-ESSALUD-2024, señaló que el término correcto del requisito de calificación -Habilitación sería el siguiente: “Contar con Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX Alimentario (PGH) emitido por la autoridad sanitaria competente; no obstante ello no se condice con lo establecido en la NTS N° 98-MINSA/DIGESA-V0.1 “Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimiento de salud”, aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, y lo dispuesto por el Tribunal de Contrataciones del Estado, al considerar la necesidad de que los postores acrediten la “Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)” en calidad de requisito de calificación para cumplir con el citado dispositivo legal.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que la Entidad suprima el requisito de habilitación consistente en licencia de funcionamiento, y, en la medida que la Entidad, mediante sus informes técnicos posteriores rectificó lo dispuesto en el pliego absolutorio precisando que por un error digital se consideró la licencia de funcionamiento cuando ello no fue solicitado por ningún participante; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se emitirán las siguientes disposiciones:

- **Se deberá dejar sin efecto** la absolución de las consultas y/u observaciones N°3 y N° 7
- **Se adecuará** el literal A” Capacidad legal-Habilitación” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitiva, conforme el siguiente detalle:

*“A. CAPACIDAD LEGAL
HABILITACIÓN
Requisitos:*

~~*CERTIFICACION SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y/O RESOLUCIÓN DE CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIO (PHG); EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISSA, VIGENTE DE ACUERDO CON LA NORMA TÉCNICA SANITARIA N° 098-MINSA-DIGESA V.01
(En atención a la absolución de las consultas y/o observaciones). Dentro de CAPACIDAD LEGAL / HABILITACIÓN se suprime lo subrayado y se incluye lo siguiente: (PGH)*~~

Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria correspondiente

Acreditación:

“6.2.2 Infraestructura estratégica

- a. *RATAR-ESSALUD brindará el ambiente físico para cocina y comedor que se encuentra en el Hospital II de Tarapoto, sito en Jr. Progreso cuadra 8.*
- b. *El ambiente para cocina en el Hospital I de Juanjuí, deberá ser propio o alquilado por el contratista, con licencia de funcionamiento a nombre del postor para el rubro solicitado. El contratista deberá enviar una descripción detallada de la ubicación, características físicas del ambiente, distribución, sistemas de agua, desagüe, electricidad y gas para su supervisión por parte de personal la UAIHyS o a quien designe.*

(...)

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Requisitos:

El postor deberá presentar la identificación de un (1) Local para la preparación de los alimentos en la ciudad de Juanjuí - Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín, que cuente con Licencia de Funcionamiento de la Municipalidad en el rubro de preparación de alimentos (restaurante, etc) y resolución, certificado y/o constancia de inspección sanitaria emitido por DIGESA, y/o DIRES, y/o DIRESA y/o DIREFISSA y/o REDES DE SALUD, de corresponder; vigentes a la fecha de presentación de la propuesta.

Acreditación:

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

(...).”

A través de la consulta y/u observación N° 8, el participante INVERSIONES JUMAC E.I.R.L., consultó, si la infraestructura estratégica será solo para el Hospital II de Juanjuí, toda vez que, no se desprende de las bases dicha exigencia para el Hospital de Tarapoto. Asimismo, solicitó que se suprima el documento de inspección sanitaria, debido a que resultaría muy engorroso el procedimiento para solicitar tal inspección y estando sujetos a los plazos del procedimiento de selección posiblemente las empresas no logren obtener dicho documento.

Ante lo cual, el comité de selección no aceptó lo solicitado, señalando, entre otros, que de conformidad con lo previsto en el artículo 16 de la Ley de Contrataciones del Estado, concordado con el artículo 29 del Reglamento, es responsabilidad del área usuaria la formulación del requerimiento, el cual debe contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, no obstante, aclaró que los documentos solicitados son para ambas sedes: Tarapoto y Juanjuí.

Posteriormente, el recurrente cuestionó dicha respuesta a fin de que la Entidad suprima la necesidad de solicitar infraestructura estratégica para el Hospital de

Tarapoto, toda vez que, según señala, dicho requisito sería contrario a la realidad y al requerimiento del área usuaria.

En virtud del aspecto cuestionado, mediante la Carta N° 03-DADT-HIIT-RATAR-ESSALUD-2024⁹, la Entidad indicó lo siguiente:

“Sustento:

En calidad de área usuaria se afirma que lo solicitado en los términos de referencia, corresponden sólo para el Hospital I Juanjui toda vez que es un servicio de ejecución continua. Puesto que el Hospital I Juanjui no cuenta con las instalaciones dentro del establecimiento de salud, por tal motivo es importante que la infraestructura estratégica cuente con lo solicitado.

Cabe señalar que el último párrafo donde se menciona: “Sin embargo para no generar confusiones y tener claro y preciso lo mencionado. SE ACLARA que los documentos solicitados son para ambas sedes: Tarapoto y Juanjui”, no fue precisado correctamente. Siendo la manera correcta que la infraestructura estratégica solo es para el Hospital I Juanjui de acuerdo a lo establecido en el numeral 6.2.2. Infraestructura literal b), página 66 de las bases integradas.

Como sustento técnico adicional en calidad de área usuaria se REAFIRMA EN MANTENER LO ESTABLECIDO EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA SOLICITANDO LA INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA SOLO PARA JUANJUÍ.

Asimismo, se precisa que en la etapa de absolución de consultas y/o observaciones no se realizó correctamente la absolución al ponerse que la infraestructura estratégica es para Tarapoto y Juanjui. Esto mediante un error digital.”(El subrayado y resaltado es agregado)

Asimismo, mediante el Informe técnico N°001-2024 DADyT-HIIT-RATAR-ESSALUD-2024¹⁰, la Entidad indicó lo siguiente:

“Respecto a la consulta u observación N°8

Con la finalidad de uniformizar el presente extremo según lo establecido en las bases estándar del OSCE y fomentar libre concurrencia de los postores, se dispone lo siguiente para su integración definitiva:

Se precisa que el término correcto es acreditar eliminando el término ~~deberá presentar la identificación~~ de un (1) Local para la preparación de los alimentos en la ciudad de Juanjui - Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín, ~~que cuente con Licencia de Funcionamiento de la Municipalidad en el rubro de preparación de alimentos (restaurante, etc) y resolución, certificado y/o constancia de inspección sanitaria emitido por DIGESA, y/o DIRES, y/o DIRESA y/o DIREFISSA y/o REDES DE SALUD, de corresponder; vigentes a la fecha de presentación de la propuesta.~~

Se precisa que la Licencia de Funcionamiento de la Municipalidad en el rubro de preparación de alimentos (restaurante, etc) y resolución, certificado y/o constancia de

⁹ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTÍN, de fecha 19 de enero de 2024.

¹⁰ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

inspección sanitaria emitido por DIGESA, y/o DIRES, y/o DIRESA y/o DIREFISSA y/o REDES DE SALUD, de corresponder – SE PASE PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

Asimismo, se precisa que los términos de referencia en el acápite 6.2.2. inciso b) quedaría así:

El postor deberá acreditar un (1) Local para la preparación de los alimentos en la ciudad de Juanjuí - Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín.

Acreditación:

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

Es preciso señalar que mediante la Opinión N° 002-2020/DTN se establece que el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Al respecto, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinadas características técnicas, conforme a lo descrito en el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, cabe tener en consideración lo dispuesto por el área usuaria de la Entidad, mediante la Carta N° 03-DADT-HIIT-RATAR-ESSALUD-2024 a través de la cual ha precisado que se reafirma en mantener lo establecido en los términos de referencia, solicitando que el requisito calificación :Infraestructura estratégica será solo para Juanjuí.

Asimismo, indicó que en la referida absolución no se realizó correctamente, toda vez que, debido a un error digital, se consignó que la infraestructura estratégica es para Tarapoto y Juanjuí.

Además, mediante el Informe técnico N°001-2024 DADyT-HIIT-RATAR-ESSALUD-2024 el área usuaria adecuó el referido requisito precisando que la licencia de funcionamiento de la municipalidad en el rubro de preparación de alimentos y la resolución, certificado y/o constancia de inspección sanitaria emitido por la DIGESA y/o DIRES, y/o DIRESA y/o DIREFISSA y/o REDES DE SALUD deberán pasar para el perfeccionamiento del contrato.

En ese sentido, considerando que la pretensión del solicitante estaría orientada a que se suprima el requerimiento de solicitar infraestructura estratégica para el hospital de Tarapoto, y en tanto, la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades y bajo su responsabilidad, mediante sus informes técnicos dispuso rectificarse de lo inicialmente absuelto; precisando que la infraestructura estratégica será solo para Juanjuí; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el acápite 6.2.2 “Infraestructura estratégica” consignado en el numeral 3.1 y del literal B.2 “Infraestructura estratégica” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme el siguiente detalle:

“6.2.2 Infraestructura estratégica

c. RATAR-ESSALUD brindará el ambiente físico para cocina y comedor que se encuentra en el Hospital II de Tarapoto, sito en Jr. Progreso cuadra 8.

d. ~~El ambiente para cocina en el Hospital I de Juanjuí, deberá ser propio o alquilado por el contratista, con licencia de funcionamiento a nombre del postor para el rubro solicitado. El postor deberá acreditar un (1) Local para la preparación de los alimentos en la ciudad de Juanjuí - Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín, El contratista deberá enviar una descripción detallada de la ubicación, características físicas del ambiente, distribución, sistemas de agua, desagüe, electricidad y gas para su supervisión por parte de personal la UAIHyS o a quien designe.~~

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

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Requisitos:

~~El postor deberá presentar la identificación de acreditar un (1) Local para la preparación de los alimentos en la ciudad de Juanjuí - Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín, que cuente con Licencia de Funcionamiento de la Municipalidad en el rubro de preparación de alimentos (restaurante, etc) y resolución, certificado y/o constancia de inspección sanitaria emitido por DIGESA, y/o DIRES, y/o DIRESA y/o DIREFISSA y/o REDES DE SALUD, de corresponder, vigentes a la fecha de presentación de la propuesta.~~

Acreditación:
Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.
(...).”

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.3 del Capítulo II correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas conforme el siguiente detalle:

“2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO
(...)
Licencia de Funcionamiento de la Municipalidad en el rubro de preparación de

alimentos (restaurante, etc) y resolución, certificado y/o constancia de inspección sanitaria emitido por DIGESA, y/o DIRES, y/o DIRESA y/o DIREFISSA y/o REDES DE SALUD, de corresponder.”

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

Cuestionamiento N° 3:

Respecto a la “Definición de servicios similares”

El participante **INVERSIONES JUMAC E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 10, señalando lo siguiente:

“En relación a dicho extremo, mediante observación, hemos solicitado al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria se sirva aceptar la experiencia adquirida en QALI WARMA, debido a que cumpliría con lo requerido por las bases; sin embargo, nuestra observación no fue acogida, como se observa a continuación:

(...)

Como se puede observar, la entidad a través de sus bases administrativas, han considerado como servicios similares a los servicios de atención de alimentación y/o nutrición de pacientes en clínicas y/o hospitales y/o instituciones sean públicas y/o privadas.

De lo antes citado, queda claro que dentro del extremo “servicios de atención de alimentación” se encuentran todos los servicios brindados en universidades, colegios, institutos, PNP, ejercito, penales, minas y otros; asimismo en el extremo “alimentación en pacientes de clínicas y/o hospitales”, es un servicio igual al que se pretende contratar porque es en las mismas instituciones; sin embargo en el extremo “ALIMENTACIÓN EN INSTITUCIONES SEAN PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, puede encajar la experiencia obtenida en los refrigerios brindados a los alumnos del QALI WARMA lo que hemos solicitado al comité de selección mediante observación.

Cabe precisar que la alimentación brindada a los alumnos beneficiarios del QALI WARMA, resulta similar, toda vez que se brinda refrigerios consistentes en cereales, leches, yogurt, galletas, etc.; si bien no son transformados en raciones alimenticias como en el ESSALUD, lo cierto es que dichos bienes complementan la alimentación de una persona (similar con lo requerido por el ESSALUD), por lo tanto, consideramos que debería tenerse por válida la experticia en dicha institución.

Asimismo, pedimos al OSCE aceptar dicha experiencia, ya que con ello se generaría mayor competencia en el presente procedimiento de selección.” (El resaltado y subrayado es agregado)

Pronunciamiento

De la revisión del literal C “Experiencia del postor en la especialidad” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases del procedimiento, se aprecia lo siguiente:

“C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1'750,000.00 (Un Millón Setecientos Cincuenta Mil con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes servicios de atención de alimentación y/o nutrición de pacientes en clínicas y/o hospitales y/o instituciones sean públicas y/o privadas. (...)” (El subrayado y resaltado es nuestro)

A través de la consulta y/u observación N° 10, el participante INVERSIONES JUMAC E.I.R.L. solicitó aceptar la experiencia de Qali Warma en la modalidad de servicio de alimentación de raciones.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado, precisando que de conformidad con lo previsto en el artículo 16 de la Ley de Contrataciones del Estado, concordado con el artículo 29 del Reglamento, es responsabilidad del área usuaria la formulación del requerimiento, el cual debe 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.

Posteriormente, el recurrente cuestionó la absolución brindada por el comité de selección, argumentando que, considerar como servicios similares la experiencia obtenida en los refrigerios brindados a los alumnos del QALI WARMA generaría mayor competencia en el presente procedimiento de selección.

En virtud del aspecto cuestionado, mediante la Carta N° 03-DADT-HIIT-RATAR-ESSALUD-2024,¹¹ la Entidad indicó lo siguiente:

“Sustento:

*En calidad de área usuaria se afirma que el objeto de la convocatoria corresponde a la CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO HOSPITAL I JUANJUI DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO-ESSALUD, POR EL PERIODO DE 12 MESES, siendo la experiencia del postor en la especialidad un SERVICIO DE NATURALEZA ESTRATÉGICA **que no está relacionado a los servicios de QUALIWARMA toda vez que dicho programa se basa en la entrega de alimentos en crudo (productos envasados) y no tiene relación con lo solicitado que es establecer los controles necesarios de higiene y de inocuidad de los alimentos que se deben aplicar en la producción (incluida la producción primaria), elaboración, preparación, almacenamiento, distribución y transporte;** en cumplimiento de la NORMA TÉCNICA SANITARIA N° 098-MINSA-DIGESA-V.01.”* (El resaltado y subrayado es agregado)

¹¹ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTÍN, de fecha 19 de enero de 2024.

Asimismo, mediante el Informe Técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024¹², la Entidad indicó lo siguiente:

“El participante aduce que la “experiencia obtenida en los refrigerios brindados a los alumnos de QALI WARMA EN LA INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, puede encajar en la experiencia requerida”

De lo anterior no se ha cogido lo requerido en consideración a lo dispuesto en Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA-DIGESA-V.01, que dispone controles de higiene y salubridad en el procesamiento de las dietas alimenticias (sólidas y líquidas) que exigen el cumplimiento de criterios técnicos distribuidas de acuerdo a el estado y particularidad de los pacientes como:

- ü Calidad,*
- ü Variedad,*
- ü Armonía*
- ü Dosificación de nutrientes*
- ü Cálculo nutricional*
- ü Distribución calórica de macronutrientes*
- Diferenciación de tipo de proteínas.*
- ü Aporte de Fibra*

En ese sentido la experiencia obtenida con los alumnos de QALI WARMA, resultaría ajena a lo requerido, en la medida que no son transformados en raciones alimenticias, razón por la cual no se acoge lo solicitado.” (El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que, este Organismo Supervisor ha señalado en varias opiniones¹³ que la “experiencia” es la destreza adquirida por la reiteración de determinada conducta en el tiempo; es decir, por la habitual transacción del bien, servicio u obra que constituye el giro del negocio del proveedor en el mercado.

Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece entre otros requisitos de calificación, la “Experiencia del postor”, el cual se acredita mediante el monto facturado acumulado por un periodo de ocho (8) años a la presentación de ofertas en contrataciones iguales o similares, debiendo a la Entidad consignar la lista de contrataciones determinadas como similares.

Además, en la Opinión N° 001-2017/DTN, la Dirección Técnico Normativa del OSCE ha establecido lo siguiente:

“(…)

Por su parte, se entenderá como bienes “similares” a aquellos que guarden semejanza o parecido, es decir, que compartan ciertas características esenciales, referidas a su naturaleza, uso, función, entre otras; siendo susceptibles de contratarse en forma conjunta.

En ese sentido, es responsabilidad de cada Entidad determinar, para cada caso en concreto, si los bienes que se requieren contratar poseen características y/o condiciones idénticas o

¹² Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

¹³ Opiniones N° 105-2015/DTN, 032-2014/DTN, 082-2012/DTN, 068-2011/DTN, entre otras.

similares, a efectos de agruparlos correctamente dentro de un mismo objeto contractual, y esa forma, evitar la configuración de un fraccionamiento indebido. (...).” (El subrayado y resaltado es nuestro).

De las disposiciones citadas, se desprendería que, la Entidad es la mejor conocedora de sus necesidades¹⁴ y, por ende, esta es la encargada y responsable de definir la lista de bienes similares, teniendo en cuenta que el concepto “similar” comprende aquellas contrataciones compartan ciertas características esenciales, referidas a su naturaleza, uso, función, entre otras; siendo susceptibles de contratarse en forma conjunta.

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se aprecia que el área usuaria de la Entidad, mediante los citados informes técnicos y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, habría ratificado la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis precisando entre otros aspectos que, la experiencia del postor en la especialidad no está relacionada a los servicios de Qali Warma, debido a que dicho programa se basa en la entrega de alimentos en crudo lo cual no tiene relación con lo solicitado en la presente convocatoria, en la cual se debe establecer controles necesarios de higiene y de inocuidad alimentaria que se deben aplicar en la producción.

Asimismo, señaló que no se consideró la experiencia adquirida con los refrigerios proporcionados a los estudiantes de Qali Warma en instituciones públicas o privadas, ya que dichos refrigerios no se convierten en raciones alimentarias. Por lo tanto, no se aceptó lo solicitado.

De otro lado cabe indicar que, de la revisión del numeral 4.2 del Formato "Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)", se advierte que, la Entidad habría declarado la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con el requerimiento.

En ese sentido, considerando que la pretensión del solicitante estaría orientada a solicitar que la entidad acepte la experiencia adquirida en Qali Warma para acreditar la experiencia del postor en la especialidad y en tanto, la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades y bajo su responsabilidad, mediante su informe técnico ratificó su absolución, precisando los motivos por los cuales no acogería dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, máxime, si existiría pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con el íntegro del requerimiento.

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

¹⁴Cabe precisar que, mediante la Opinión N° 002-2020/DTN, 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”.

Organismo Técnico Especializado ha visto por conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio, según el siguiente detalle:

3.1. Seguros

De la revisión conjunta del numeral 2.3 “ Requisitos para perfeccionar el contrato” del Capítulo II y del acápite 5.7 “Seguros” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia la siguiente:

<p><i>“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO</i></p> <p><i>El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:</i></p> <p><i>(...)</i></p> <p><i>h) Póliza de Seguros Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR).”</i></p>	<p><i>“5.7 Seguros</i></p> <p><i>El contratista brindará un seguro contra todo riesgo por accidentes de trabajo (SCTR) el cual se presentará al inicio de la prestación del servicio. Asimismo, brindará un sistema de prestación de salud, sea público o privado de todos los trabajadores que tenga a su cargo mediante el desarrollo del servicio que brindará.”</i></p>
--	---

De lo expuesto se advertiría una incongruencia entre los citados extremos; toda vez que, por un lado solicita como parte de los requisitos para perfeccionar el contrato la póliza de seguros complementario de trabajo de riesgo (SCTR); no obstante, también se solicita la presentación del referido documento para el inicio de la prestación del servicio.

Con relación a ello, a través del Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024¹⁵, la Entidad señaló lo siguiente:

<p><i>“ SEGUROS</i></p> <p><i>En mérito a la incongruencia citada respecto a la oportunidad en la que se deberá presentar la póliza de seguros complementarios de riesgos (SCTR) se dispone lo siguiente a fin de su integración definitiva:</i></p> <p><i>El contratista brindará un seguro contra todo riesgo por accidentes de trabajo (SCTR), el cual presentará en los documentos para el perfeccionamiento del contrato.</i></p> <p><i><u>En ese sentido se precisa que la oportunidad a presentar el (SCTR) se realizará cuando se presente los documentos para perfeccionar el contrato respectivo.</u></i> <i>”(El subrayado y resaltado es agregado)</i></p>

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

¹⁵ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

- **Se adecuará** el acápite 5.7 “Seguros” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

“5.7 Seguros

El contratista brindará un seguro contra todo riesgo por accidentes de trabajo (SCTR) el cual se presentará ~~al inicio de la prestación del servicio para la suscripción del contrato~~ . Asimismo, brindará un sistema de prestación de salud, sea público o privado de todos los trabajadores que tenga a su cargo mediante el desarrollo del servicio que brindará.”

Cabe precisar que **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.2. Equipamiento estratégico

Al respecto, cabe señalar que las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establecen lo siguiente:

B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

Requisitos:

[CONSIGNAR SOLO EL EQUIPAMIENTO CLASIFICADO COMO ESTRATÉGICO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA, DE SER EL CASO, QUE DEBE SER ACREDITADO].

Acreditación:

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

Ahora bien, de la revisión del acápite 6.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

(...)

6.2 Recursos a ser provistos por el proveedor

6.2.1 Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

IMPLEMENTO DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERISTICAS
Olla de 40 litros	01 unid.	De acero inoxidable
Olla de 30 litros	01 unid.	De acero inoxidable
Bandejas	02 unid.	De acero inoxidable, de diferentes tamaños
Olla arrocera	05 unid.	De uso doméstico.
Sartén N° 80	01 unid.	De material antiadherente
Perol N° 60	01 unid.	De acero inoxidable, material anti adherente y/o fierro.
Portaviandas (personal)	60 unid.	Tamaño mediano de 16 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimentos.
Portaviandas (pacientes)	40 unid.	Tamaño pequeño de 14 cm de diámetro, de acero inoxidable de 4 compartimentos.
Fuentes del servido para pacientes (charola)	100 unid.	De acero inoxidable
Vasos	60 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 300 cc
Vasos	60 unid.	De plástico, tipo hermético, con tapa. Mayor o igual a 300 cc. No deben contener ligas u objetos internos de seguridad.
Taza	100 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc
Plato o taza sopera	100 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc
Vasos	60 unid.	De vidrio mayor o igual a 250 cc
Jarra	120 unid.	De plástico, con tapa. Mayor o igual a 2.5 Litros
Platos	100 unid.	De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para segundos.
Platos	100 unid.	De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para entrada "sopa".
Cuchara	120 unid.	De acero inoxidable. Capacidad 15 ml.
Cucharita	120 unid.	De acero inoxidable. Capacidad 5 ml.
Tenedor	120 unid.	De acero inoxidable.
Cuchillo de mesa	120 unid.	De acero inoxidable.
Balde	02 unid.	De 120 lt. Plástico c/tapa
Contenedor de residuos	04 unid.	De 120 lt. Plástico c/tapa según los residuos a eliminar
Licuadoras	03 unid.	Tipo domestico

Horno microonda	02 unid.	Tipo doméstico
Congeladoras o refrigeradoras	02 unid.	Mínimo 300 litros
Mesas de trabajo	01 unid.	De acero Inoxidable
Balanza	01 unid.	Electrónica con sistema de resortes/ 40kg.
Balanza	02 unid.	Electrónica de sensibilidad 1g para racionar/5kg.
Estantes	01 unid.	De Metal, mínimo 6 gabinetes
Jabas de plástico	20 unid.	Jabas para organizar los alimentos.
Recipientes con tapas	20 unid.	Recipientes para almacenar insumos.
Termómetro de alimentos cárnicos y lácteos	2 unid.	Termómetro de alimentos
Dispensador de jabón líquidos	5 unid.	Dispensador de jabón líquidos
Dispensador de alcohol en gel	5 unid.	Dispensador de alcohol en gel
Dispensador de papel	5 unid.	Dispensador de papel

- a. Todos los utensilios de cocina deberán ser estrictamente del material descrito en las características del equipamiento estratégico (Anexo 01).
- b. El contratista es responsable del lavado y desinfectado de los equipos, vajillas y todo material utilizado en el servicio según el Manual de Buena Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento de Alimentos (PHS), en la Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición del Seguro Social de Salud - Essalud. Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 60-GCPS-ESSALUD-2021.
- c. El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y mantenimiento periódicamente de acuerdo al Cronograma establecido.
- d. El Contratista es responsable del desinfectado de la planta física del área de nutrición (piso, mesas, paredes) con lejía al u otros desinfectantes de igual acción germicida, por lo que para dicho fin el Contratista proveerá de todos los insumos necesarios. La dosificación se empleará para cada específico y según a lo establecido en las normas actualizadas y vigentes.”

Asimismo, de la revisión del literal B.1 “Capacidad técnica y profesional” del numeral

3.2 “Requisitos de calificación” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<p><i>“B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</i></p> <p><i>Requisitos:</i> <i>El postor debe demostrar que dispone del equipamiento necesario para el cumplimiento de las condiciones de servicio requeridas, según Anexo 1.</i></p> <p><i>Acreditación:</i> <i>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.”</i></p>

De lo expuesto, se advertiría una incongruencia entre los extremos citados previamente de las Bases Integradas.

Con relación a ello, a través del Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024¹⁶, la Entidad señaló lo siguiente:

<p><i>“ EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO:</i></p> <p><i>A fin de uniformizar todos los extremos de las bases, se dispone lo siguiente para su integración definitiva:</i></p>		
IMPLEMENTOS DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS
Olla de 40 litros	01 unid.	De acero inoxidable
Olla de 30 litros	01 unid.	De acero inoxidable
Bandejas	02 unid.	De acero inoxidable, de diferentes tamaños
Olla arrocera	05 unid.	De uso doméstico.
Sartén N° 80	01 unid.	De material antiadherente
Perol N° 60	01 unid.	De acero inoxidable, material anti adherente y/o fierro.
Portaviandas (personal)	60 unid.	Tamaño mediano de 16 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos.
Portaviandas (pacientes)	40 unid.	Tamaño pequeño de 14 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos.
Fuentes del servido para pacientes (charola)	100 unid.	De acero inoxidable
Vasos	60 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 300 cc
Vasos	60 unid.	De plástico, tipo hermético, con tapa. Mayor o igual a 300 cc. No deben contener ligas u objetos internos de seguridad.
Taza	100 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc
Plato o taza sopera	100 unid	De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc
Vasos	60 unid.	De vidrio mayor o igual a 250 cc

¹⁶ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26190592-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

Jarra	120 unid	De plástico, con tapa. Mayor o igual a 2.5 Litros
Platos	100 unid	De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para segundos.
Platos	100 unid	De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para entrada "sopa".
Cuchara	120 unid	De acero inoxidable. Capacidad 15 ml.
Cucharita	120 unid	De acero inoxidable. Capacidad 5 ml.
Tenedor	120 unid	De acero inoxidable.
Cuchillo de mesa	120 unid	De acero inoxidable.
Balde	02 unid.	De 120 lt. Plástico c/tapa
Contenedor de residuos	04 unid	De 120 lt. Plástico c/tapa según los residuos a eliminar
Licuadoras	03 unid.	Tipo doméstico
Horno microonda	02 unid.	Tipo doméstico
Congeladoras o refrigeradoras	02 unid.	Mínimo 300 litros
Mesas de trabajo	01 unid.	De acero Inoxidable
Balanza	01 unid.	Electrónica con sistema de resortes/ 40kg.
Balanza	02 unid.	Electrónica de sensibilidad 1g para racionar/5kg.
Estantes	01 unid.	De Metal, mínimo 6 gabinetes
Jabas de plástico	20 unid	Jabas para organizar los alimentos.
Recipientes con tapas	20 unid	Recipientes para almacenar insumos.
Termómetro de alimentos cárnicos y lácteos	2 unid	Termómetro de alimentos
Dispensador de jabón líquidos	5 unid	Dispensador de jabón líquidos
Dispensador de alcohol en gel	5 unid	Dispensador de alcohol en gel
Dispensador de papel	5 unid	Dispensador de papel

Como se aprecia, la Entidad ha aclarado la incongruencia advertida, procediendo a uniformizar los referidos extremos.

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

- **Se adecuará** el literal B.1 "Equipamiento estratégico" del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

<i>"B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO"</i>		
<i>Requisitos:</i>		
<i>El postor debe demostrar que dispone del equipamiento necesario para el cumplimiento de las condiciones de servicio requeridas, según Anexo I.</i>		
IMPLEMENTOS DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS
Olla de 40 litros	01 unid.	De acero inoxidable

<i>Olla de 30 litros</i>	<i>01 unid.</i>	<i>De acero inoxidable</i>
<i>Bandejas</i>	<i>02 unid.</i>	<i>De acero inoxidable, de diferentes tamaños</i>
<i>Olla arrocera</i>	<i>05 unid.</i>	<i>De uso doméstico.</i>
<i>Sartén N° 80</i>	<i>01 unid.</i>	<i>De material antiadherente</i>
<i>Perol N° 60</i>	<i>01 unid.</i>	<i>De acero inoxidable, material anti adherente v/o fierro.</i>
<i>Portaviandas (personal)</i>	<i>60 unid.</i>	<i>Tamaño mediano de 16 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos.</i>
<i>Portaviandas (pacientes)</i>	<i>40 unid.</i>	<i>Tamaño pequeño de 14 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos.</i>
<i>Fuentes del servido para pacientes (charola)</i>	<i>100 unid.</i>	<i>De acero inoxidable</i>
<i>Vasos</i>	<i>60 unid.</i>	<i>De acero inoxidable mayor o igual a 300 cc</i>
<i>Vasos</i>	<i>60 unid.</i>	<i>De plástico, tipo hermético, con tapa. Mayor o igual a 300 cc. No deben contener ligas u objetos internos de seguridad.</i>
<i>Taza</i>	<i>100 unid.</i>	<i>De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc</i>
<i>Plato o taza sopera</i>	<i>100 unid</i>	<i>De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc</i>
<i>Vasos</i>	<i>60 unid.</i>	<i>De vidrio mayor o igual a 250 cc</i>
<i>Jarra</i>	<i>120 unid</i>	<i>De plástico, con tapa. Mayor o igual a 2.5 Litros</i>
<i>Platos</i>	<i>100 unid</i>	<i>De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para segundos.</i>
<i>Platos</i>	<i>100 unid</i>	<i>De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para entrada "sopa".</i>
<i>Cuchara</i>	<i>120 unid</i>	<i>De acero inoxidable. Capacidad 15 ml.</i>
<i>Cucharita</i>	<i>120 unid</i>	<i>De acero inoxidable. Capacidad 5 ml.</i>
<i>Tenedor</i>	<i>120 unid</i>	<i>De acero inoxidable.</i>
<i>Cuchillo de mesa</i>	<i>120 unid</i>	<i>De acero inoxidable.</i>
<i>Balde</i>	<i>02 unid.</i>	<i>De 120 lt. Plástico c/tapa</i>
<i>Contenedor de residuos</i>	<i>04 unid</i>	<i>De 120 lt. Plástico c/tapa según los residuos a eliminar</i>
<i>Licadoras</i>	<i>03 unid.</i>	<i>Tipo doméstico</i>
<i>Horno microonda</i>	<i>02 unid.</i>	<i>Tipo doméstico</i>
<i>Congeladoras o refrigeradoras</i>	<i>02 unid.</i>	<i>Mínimo 300 litros</i>
<i>Mesas de trabajo</i>	<i>01 unid.</i>	<i>De acero Inoxidable</i>
<i>Balanza</i>	<i>01 unid.</i>	<i>Electrónica con sistema de resortes/ 40kg.</i>
<i>Balanza</i>	<i>02 unid.</i>	<i>Electrónica de sensibilidad 1g para racionar/5kg.</i>
<i>Estantes</i>	<i>01 unid.</i>	<i>De Metal, mínimo 6 gabinetes</i>
<i>Jabas de plástico</i>	<i>20 unid</i>	<i>Jabas para organizar los alimentos.</i>
<i>Recipientes con tapas</i>	<i>20 unid</i>	<i>Recipientes para almacenar insumos.</i>
<i>Termómetro de alimentos cárnicos y lácteos</i>	<i>2 unid</i>	<i>Termómetro de alimentos</i>
<i>Dispensador de jabón líquidos</i>	<i>5 unid</i>	<i>Dispensador de jabón líquidos</i>

<i>Dispensador de alcohol en gel</i>	<i>5 unid</i>	<i>Dispensador de alcohol en gel</i>
<i>Dispensador de papel</i>	<i>5 unid</i>	<i>Dispensador de papel</i>

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

Cabe precisar que **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.3. Formación académica del personal clave

Al respecto, cabe señalar que las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establecen lo siguiente:

<p><i>“B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA</i> <i>Requisitos:</i></p> <p><i>[CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA DEL CUAL DEBE ACREDITARSE ESTE REQUISITO].</i></p> <p><i>Acreditación:</i> <i>El [CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.”</i></p>
--

Ahora bien, de la revisión conjunta del acápite 6.2.3 “Personal” del numeral 3.1 del Capítulo III y del literal B.3.1 “Formación académica” del numeral 3.2, ambos de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

<p><i>“6.2.3 Personal</i> <i>A. Personal clave</i> <i>(...)</i> <i>Formación académica</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Personal requerido</i></th> <th><i>Cantidad</i></th> <th><i>Formación académica-acreditación</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Nutricionista</i></td> <td><i>1</i></td> <td><i>Copia simple de título profesional Habilidad profesional vigente para ejercer la carrera</i></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Personal requerido</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Formación académica-acreditación</i>	<i>Nutricionista</i>	<i>1</i>	<i>Copia simple de título profesional Habilidad profesional vigente para ejercer la carrera</i>	<p><i>“B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA</i> <i>Requisitos:</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Personal requerido</i></th> <th><i>Cantidad</i></th> <th><i>Formación académica-acreditación</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Nutricionista</i></td> <td><i>1</i></td> <td><i>Copia simple de título profesional</i></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Acreditación:</i> <i>(...).”</i></p>	<i>Personal requerido</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Formación académica-acreditación</i>	<i>Nutricionista</i>	<i>1</i>	<i>Copia simple de título profesional</i>
<i>Personal requerido</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Formación académica-acreditación</i>											
<i>Nutricionista</i>	<i>1</i>	<i>Copia simple de título profesional Habilidad profesional vigente para ejercer la carrera</i>											
<i>Personal requerido</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Formación académica-acreditación</i>											
<i>Nutricionista</i>	<i>1</i>	<i>Copia simple de título profesional</i>											

--	--

Al respecto, se aprecia que los referidos extremos respecto a la formación académica del personal clave no se encontraron acorde a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar aplicables a la presente contratación.

Con relación a ello, a través del Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024¹⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

“Formación académica

Con la finalidad de uniformizar el presente extremo según lo establecido en las bases estándar del OSCE, se dispone lo siguiente para su integración definitiva:

Requisitos:

Título profesional de Nutricionista del personal clave requerido como nutricionista, con habilidad vigente para ejercer la profesión.

Acreditación:

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

Como se aprecia, la Entidad ha adecuado los referidos extremos referidos a la formación académica del personal clave; no obstante, precisó que dicho personal deberá contar con habilitación vigente para ejercer la profesión.

Al respecto, la Opinión N° 220-2017 /DTN establece que, la acreditación de la habilitación y colegiatura de los profesionales que conforman el "personal profesional clave" debe requerirse para el inicio de su participación efectiva en el contrato.

Así, de la revisión de las Bases, se advierte que, la Entidad estaría exigiendo la presentación de la colegiatura y habilitación, como parte de la Formación Académica del personal clave; lo cual no se condice con la normativa de compras públicas.

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

- **Se adecuará** el acápite 6.2.3 “Personal” y el literal B.3.1 “Formación académica” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

¹⁷ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26398677-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

<p>“6.2.3 Personal A. Personal clave (...) Formación académica</p>			<p>B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA Requisitos:</p>		
Personal requerido	Cantidad	Formación académica-acreditación	Personal requerido	Cantidad	Formación académica-acreditación
Nutricionista	1	<p>Copia simple de título profesional Habilidad profesional vigente para ejercer la carrera Título profesional de Nutricionista del personal clave requerido como nutricionista,</p>	Nutricionista	1	<p>Copia simple de título profesional Título profesional de Nutricionista del personal clave requerido como nutricionista</p>
			<p>Acreditación: (...).”</p>		

- **Se deberá tener en cuenta que** la acreditación de la habilitación y colegiatura de los profesionales que conforman el "personal profesional clave" debe requerirse para el inicio de su participación efectiva en el contrato.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

3.4. Capacitación del personal clave

Al respecto, cabe señalar que las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establecen lo siguiente:

<p>“Requisitos:</p> <p>[CONSIGNAR LA CANTIDAD DE HORAS LECTIVAS HASTA UN MÁXIMO DE 120] horas lectivas, en [CONSIGNAR LA MATERIA O ÁREA DE CAPACITACIÓN] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA RESPECTO DEL CUAL SE DEBE ACREDITAR ESTE REQUISITO].</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de [CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].”</p>

Ahora bien, de la revisión conjunta del acápite 6.2.3 “Personal” del numeral 3.1 del Capítulo III y del literal B.3.2 “Capacitación” del numeral 3.2, ambos de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

<p>“6.2.3 Personal A. Personal clave (...) Capacitación</p> <table border="1" data-bbox="295 403 821 1008"> <thead> <tr> <th>Personal requerido</th> <th>Cantidad</th> <th>Capacitación-acreditación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista</td> <td>1</td> <td>Capacitación mínima de 30 horas en: Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento Control de calidad e inocuidad de los alimentos Dietas hospitalarias y gastronomía saludable Capacitación lista de intercambio de alimentos Capacitación Calidad, investigación, Nutrición Clínica Comunitaria y Alimentación Saludable</td> </tr> </tbody> </table> <p>(...)”</p>	Personal requerido	Cantidad	Capacitación-acreditación	Nutricionista	1	Capacitación mínima de 30 horas en: Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento Control de calidad e inocuidad de los alimentos Dietas hospitalarias y gastronomía saludable Capacitación lista de intercambio de alimentos Capacitación Calidad, investigación, Nutrición Clínica Comunitaria y Alimentación Saludable	<p>“B.3.2 CAPACITACIÓN Requisitos:</p> <table border="1" data-bbox="853 336 1380 1108"> <thead> <tr> <th>Personal requerido</th> <th>Cantidad</th> <th>Capacitación-acreditación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista</td> <td>1</td> <td>Capacitación mínima de 30 horas en: Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento Control de calidad e inocuidad de los alimentos Dietas hospitalarias y gastronomía saludable Capacitación lista de intercambio de alimentos Capacitación Calidad, investigación, Nutrición Clínica Comunitaria y Alimentación Saludable</td> </tr> </tbody> </table> <p>Acreditación: (...)”.</p>	Personal requerido	Cantidad	Capacitación-acreditación	Nutricionista	1	Capacitación mínima de 30 horas en: Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento Control de calidad e inocuidad de los alimentos Dietas hospitalarias y gastronomía saludable Capacitación lista de intercambio de alimentos Capacitación Calidad, investigación, Nutrición Clínica Comunitaria y Alimentación Saludable
Personal requerido	Cantidad	Capacitación-acreditación											
Nutricionista	1	Capacitación mínima de 30 horas en: Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento Control de calidad e inocuidad de los alimentos Dietas hospitalarias y gastronomía saludable Capacitación lista de intercambio de alimentos Capacitación Calidad, investigación, Nutrición Clínica Comunitaria y Alimentación Saludable											
Personal requerido	Cantidad	Capacitación-acreditación											
Nutricionista	1	Capacitación mínima de 30 horas en: Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento Control de calidad e inocuidad de los alimentos Dietas hospitalarias y gastronomía saludable Capacitación lista de intercambio de alimentos Capacitación Calidad, investigación, Nutrición Clínica Comunitaria y Alimentación Saludable											

Al respecto, se aprecia que los referidos extremos respecto a la capacitación del personal clave no se encontraron acorde a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar aplicables a la presente contratación.

Con relación a ello a través del Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024¹⁸, la Entidad señaló lo siguiente:

<p>“Con la finalidad de uniformizar el presente extremo según lo establecido en las bases estándar del OSCE, se dispone lo siguiente para su integración definitiva:</p> <p>Requisitos: Treinta (30 horas lectivas), en Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento, o Control de calidad e Inocuidad de los alimentos, o Dietas hospitalarias y gastronomía saludable, o Capacitación Lista De Intercambio de Alimentos, o Capacitación Calidad, Investigación, Nutrición, o Clínica Comunitaria Y Alimentación Saludable del personal clave requerido como nutricionista.</p> <p>Acreditación:</p>
--

¹⁸ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26398677-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA.”

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

- **Se adecuará** el acápite 6.2.3 “Personal” y el literal B.3.1 “Formación académica” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

<p>“6.2.3 Personal A. Personal clave (...) Capacitación</p>			<p>“B.3.2 CAPACITACIÓN Requisitos:</p>		
Personal requerido	Cantidad	Capacitación-acreditación	Personal requerido	Cantidad	Capacitación-acreditación
Nutricionista	1	<p>Capacitación mínima de (Treinta 30 horas lectivas) en: Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento o Control de calidad e inocuidad de los alimentos o Dietas hospitalarias y gastronomía saludable o Capacitación lista de intercambio de alimentos o Capacitación Calidad, investigación, Nutrición o Clínica Comunitaria y Alimentación Saludable</p>	Nutricionista	1	<p>Capacitación mínima de (Treinta 30 horas lectivas) en los últimos 3 años : Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento o Control de calidad e inocuidad de los alimentos o Dietas hospitalarias y gastronomía saludable o Capacitación lista de intercambio de alimentos o Capacitación Calidad, investigación, Nutrición o Clínica Comunitaria y Alimentación Saludable</p>
<p>(...)”</p>			<p>Acreditación: (...)”.</p>		

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.5. Forma de pago

Al respecto, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece lo siguiente:

<p><i>2.6. FORMA DE PAGO</i></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en [CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS].</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>• Recepción del [REGISTRAR LA DENOMINACIÓN DEL ÁREA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES].</i><i>• Informe del funcionario responsable del [REGISTRAR LA DENOMINACIÓN DEL ÁREA RESPONSABLE DE OTORGAR LA CONFORMIDAD] emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i><i>• Comprobante de pago.</i><i>• [CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN NECESARIA A SER PRESENTADA PARA EL PAGO ÚNICO O LOS PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA].</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en [CONSIGNAR MESA DE PARTES O LA DEPENDENCIA ESPECÍFICA DE LA ENTIDAD DONDE SE DEBE PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN], sito en [CONSIGNAR LA DIRECCIÓN EXACTA].</i></p>
--

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

<p><i>2.5.FORMA DE PAGO</i></p> <p><i>Se hará en forma mensual, previa presentación del informe del contratista, el cual acompañará con:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>● Consolidado de las raciones brindadas</i><i>● Conformidad del Servicio de Nutrición</i><i>● Factura</i><i>●Copia del último pago a ESSALUD de los trabajadores que tiene a su cargo. No puede ser mayor a los 45 días anteriores de la emisión de la factura.</i> <p><i>Los informes deberán ser entregados por mesa de partes, dirigido al Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento, con atención al Servicio de Nutrición; impreso y en medio magnético, queda a facultad del responsable del servicio de Nutrición, o quien haga sus veces en la Red Asistencial,</i></p>	<p><i>7.8 Forma de pago</i></p> <p><i>Se hará en forma mensual, previa presentación del informe del contratista, el cual acompañará con:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>● Consolidado de las raciones brindadas</i><i>● Conformidad del Servicio de Nutrición</i><i>●Factura</i> <p><i>Copia del último pago a ESSALUD de los trabajadores que tiene a su cargo. No puede ser mayor a los 45 días anteriores de la emisión de la factura.</i></p> <p><i>Los informes deberán ser entregados por mesa de partes, dirigido al Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento, con atención al Servicio de Nutrición; impreso y en medio magnético, queda a facultad del responsable del servicio de Nutrición, o quien haga sus veces en la Red Asistencial, previa</i></p>
--	--

<p><i>previa evaluación, aceptar o rechazar el resultado de los Informes</i></p> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Jr. Ramírez Hurtado N° 220, en el horario de lunes a viernes de: 07:00 am a 01:00 pm – 02:00 pm a 03:00 pm</i></p>	<p><i>evaluación, aceptar o rechazar el resultado de los Informes</i></p>
--	---

De lo expuesto, se advertiría una incongruencia entre los extremos citados previamente de las Bases Integradas.

Con relación a ello, a través del Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024¹⁹, la Entidad señaló lo siguiente:

<p><i>“Con la finalidad de uniformizar el presente extremo según lo establecido en las bases estándar del OSCE, se dispone lo siguiente para su integración definitiva:</i></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos, de forma mensual de acuerdo a la cantidad consumida.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Informe del funcionario responsable del Jefe del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, previo Informe Técnico del Área de Nutrición de cada Centro Asistencial.</i> <i>- Comprobante de pago.</i> <i>- Consolidado de las raciones brindadas.</i> <i>- Copia del último pago a ESSALUD de los trabajadores que tiene a su cargo. No puede ser mayor a los 45 días anteriores de la emisión de la factura.</i> <p><i>Los informes deberán ser entregados por mesa de partes, dirigido al Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento, con atención al Servicio de Nutrición; impreso y en medio magnético, queda a facultad del responsable del servicio de Nutrición, o quien haga sus veces en la Red Asistencial, previa evaluación, aceptar o rechazar el resultado de los Informes</i></p> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Jr. Ramírez Hurtado N°220 Tarapoto, San Martín, San Martín, en el horario de lunes a viernes de 07:00 am a 01:00 pm -02:00 pm a 03:pm.”</i></p>

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad ha uniformizado la incongruencia advertida, uniformizando la forma de pago.

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

¹⁹ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26398677-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

- **Se adecuará** el numeral 2.5 “Forma de pago” del Capítulo II y el numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

<p><i>2.5.FORMA DE PAGO</i></p> <p>Se hará en forma mensual, previa presentación del informe del contratista, el cual acompañará con:</p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos, de forma mensual de acuerdo a la cantidad consumida.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable del Jefe del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, previo Informe Técnico del Área de Nutrición de cada Centro Asistencial.</i> - <i>Comprobante de pago.</i> ● <i>Consolidado de las raciones brindadas</i> ● Conformidad del Servicio de Nutrición ● Factura ● <i>Copia del último pago a ESSALUD de los trabajadores que tiene a su cargo. No puede ser mayor a los 45 días anteriores de la emisión de la factura.</i> <p><i>Los informes deberán ser entregados por mesa de partes, dirigido al Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento, con atención al Servicio de Nutrición; impreso y en medio magnético, queda a facultad del responsable del servicio de Nutrición, o quien haga sus veces en la Red Asistencial, previa evaluación, aceptar o rechazar el resultado de los Informes</i></p> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Jr.</i></p>	<p><i>7.8 Forma de pago</i></p> <p>Se hará en forma mensual, previa presentación del informe del contratista, el cual acompañará con:</p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos, de forma mensual de acuerdo a la cantidad consumida.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable del Jefe del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, previo Informe Técnico del Área de Nutrición de cada Centro Asistencial.</i> - <i>Comprobante de pago.</i> <p><i>Consolidado de las raciones brindadas</i></p> <p>Conformidad del Servicio de Nutrición</p> <p>Factura</p> <p><i>Copia del último pago a ESSALUD de los trabajadores que tiene a su cargo. No puede ser mayor a los 45 días anteriores de la emisión de la factura.</i></p> <p><i>Los informes deberán ser entregados por mesa de partes, dirigido al Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento, con atención al Servicio de Nutrición; impreso y en medio magnético, queda a facultad del responsable del servicio de Nutrición, o quien haga sus veces en la Red Asistencial, previa evaluación, aceptar o rechazar el resultado de los Informes</i></p> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Jr. Ramírez</i></p>
---	---

<i>Ramírez Hurtado N° 220, en el horario de lunes a viernes de: 07:00 am a 01:00 pm – 02:00 pm a 03:00 pm</i>	<i>Hurtado N° 220, en el horario de lunes a viernes de: 07:00 am a 01:00 pm – 02:00 pm a 03:00 pm</i>
---	---

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.6. Respecto a los vicios ocultos

Al respecto, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establece lo siguiente:

“CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.” (El subrayado y resaltado es agregado)

Sin embargo, de la revisión del acápite 7.11 “Responsabilidad por vicios ocultos” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

*“7.11 Responsabilidad por vicios ocultos
(...)
La responsabilidad del Contratista para cumplir el presente Contrato de Servicio , es por (01) año calendario.”*

En razón a ello, cabe indicar que, el literal 40.2 del artículo 40 de la Ley, establece que, en los contratos de servicios, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad; es decir, el plazo mínimo dispuesto por la normativa en contratación Estatal es un (1) año computados a partir del día siguiente de emitida la conformidad.

Con relación a ello, a través del Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024²⁰ , la Entidad señaló lo siguiente:

“Con la finalidad de uniformizar el presente extremo según lo establecido en las bases estándar del OSCE, se dispone lo siguiente para su integración definitiva:

²⁰ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26398677-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

7.11 La responsabilidad del Contratista para cumplir el presente Contrato de Servicios, es por un (01) año calendario, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.”

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

- **Se adecuará** el acápite 7.11 “Responsabilidad por vicios ocultos” del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

7.11 Responsabilidad por vicios ocultos
 (...)
 La responsabilidad del Contratista para cumplir el presente Contrato de Servicio , es por (01) año ~~calendario~~ contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.7. **Respecto a otras penalidades**

De la revisión del acápite 7.10 “Otras penalidades aplicables” del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas, se observa lo siguiente:

“7.10 OTRAS PENALIDADES APLICABLES (...)”			
Nº	Supuesto de aplicación	Fórmula de cálculo	Procedimiento
1	Incumplimiento de especificaciones técnicas de alimentos y raciones (valoración calórica, dosificación, calidad de insumos y registro sanitario)	(...)	(...)
2	Brindar el menú incompleto respecto a cualquier elemento que consta en el menú (ejm. No dar fruta o postre, sopa o entrada, según el numeral 9.8.1 y 9.8.2 de los TDR Capítulo III de las Bases Integradas)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)
5	No proporcionar y/o rotarlos adecuadamente las mantelerías, menajes y otros accesorios para la prestación del servicio.	(...)	(...)
11	Instalaciones para la preparación de los alimentos defectuosos o insalubres.	(...)	(...)

	<i>Asimismo los lugares de almacenamiento de los insumos para la preparación presenten salubridad</i>		
(...)	(...)	(...)	(...)
13	<i>Difundir información del servicio distribuir documentos del servicio, informar indebidamente de hecho del servicio a terceros sin autorización escrita por parte de la Entidad</i>	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)

Estas penalidades serán deducidas de cualquiera de sus facturas pendientes o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento del contrato y la adicional por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso). En caso de incumplimiento por parte del contratista de alguna de sus obligaciones, que haya sido previamente observada por ESSALUD, y no haya sido materia de subsanación o cuando el contratista se encuentre en alguna de las cláusulas establecidas en el Artículo 164° del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.” (El subrayado y resaltado es agregado)

De lo expuesto se aprecia lo siguiente:

- **Respecto a la penalidad N°1 y N° 2**

En relación con ello, se aprecia que ambas penalidades podrían estar penalizando los mismos aspectos.

- **Respecto a la penalidad N° 5**

De lo expuesto, se advierte que, la referida penalidad contendría los términos “adecuadamente” y “otros accesorios”; los cuales no resultan del todo claro para definir objetivamente el supuesto a penalizar.

- **Respecto a la penalidad N° 11:**

De lo expuesto, se advierte que, la referida penalidad contendría el término “defectuosos”; el cual no resulta del todo claro para definir objetivamente el supuesto a penalizar.

- **Respecto a la penalidad N° 13:**

De lo expuesto, se advierte que, la referida penalidad contendría el término “indebidamente”; el cual no resulta del todo claro para definir objetivamente el supuesto a penalizar.

Con relación a ello, a través del Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024²¹, la Entidad señaló lo siguiente:

<p><i>“Otras penalidades Respecto a las penalidades N°1 y 2</i></p> <p><i>En mérito al artículo 163° del reglamento en el que indica al pie de la letra que los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionada en el art. 162, siempre y cuando sea objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de contratación, y previo análisis <u>se suprime las penalidades N°1 y N°2, a fin de no generar duplicidad en la aplicación de penalidades.</u></i></p> <p><i>Respecto a la penalidad N°5 Se precisa que los siguientes términos:</i></p> <p><i>“Adecuadamente”, referido a las condiciones de salubridad e higiene con la que deben manipulados las mantelerías, menajes y otros accesorios.</i></p> <p><i>“Otros accesorios”, referido a mandil, guantes, mascarillas.</i></p> <p><i>Respecto a la penalidad N°11</i></p> <p><i>Se precisa que se suprime el término “defectuosos”, a fin de transparentar y dar mayor objetividad al momento de aplicar la presente penalidad, en ese sentido se dispone lo siguiente:</i></p> <table border="1"><tr><td><i>Instalaciones para la preparación de los alimentos defectuosos o insalubres. Asimismo, los lugares de almacenamiento de los insumos para la preparación presenten insalubridad.</i></td><td><i>(...)</i></td><td><i>(...)</i></td></tr></table> <p><i>Respecto a la penalidad N°13</i></p> <p><i>Se precisa que el término indebidamente está referido a proporcionar información a personas ajenas a la Entidad sin contar con la autorización escrita por parte de la entidad.” (El subrayado y resaltado es agregado)</i></p>	<i>Instalaciones para la preparación de los alimentos defectuosos o insalubres. Asimismo, los lugares de almacenamiento de los insumos para la preparación presenten insalubridad.</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>Instalaciones para la preparación de los alimentos defectuosos o insalubres. Asimismo, los lugares de almacenamiento de los insumos para la preparación presenten insalubridad.</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	

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

- **Se adecuará** el acápite del 7.10 “Otras penalidades aplicables” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

<p><i>“7.10 OTRAS PENALIDADES APLICABLES (...)</i></p>
--

²¹ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26398677-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

Nº	Supuesto de aplicación	Fórmula de cálculo	Procedimiento
1	Incumplimiento de especificaciones técnicas de alimentos y raciones (valoración calórica, dosificación, calidad de insumos y registro sanitario)	(...)	(...)
2	Brindar el menú incompleto respecto a cualquier elemento que consta en el menú (ejm. No dar fruta o postre, sopa o entrada, según el numeral 9.8.1 y 9.8.2 de los TDR Capítulo III de las Bases Integradas)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)
5	<p>No proporcionar y/o rotarlos adecuadamente las mantelerías, menajes y otros accesorios para la prestación del servicio.</p> <p>Se precisa lo siguiente:</p> <p>“Adecuadamente”, referido a las condiciones de salubridad e higiene con la que deben manipulados las mantelerías, menajes y otros accesorios.</p> <p>“Otros accesorios”, referido a mandil, guantes, mascarillas.</p>	(...)	(...)
11	<p>Instalaciones para la preparación de los alimentos defectuosos o insalubres.</p> <p>Asimismo los lugares de almacenamiento de los insumos para la preparación presenten salubridad</p>	(...)	(...)
(...)	(...)		
13	<p>Difundir información del servicio distribuir documentos del servicio, informar indebidamente de hecho del servicio a terceros sin autorización escrita por parte de la Entidad</p>	(...)	(...)

	<i>Se precisa que el término indebidamente está referido a proporcionar información a personas ajenas a la Entidad sin contar con la autorización escrita por parte de la entidad</i>		
(...)	(...)	(...)	(...)
(..."			

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.8. Reemplazo de personal

De la revisión del acápite 6.2.3 “Personal” consignado en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“6.2.3 Personal
 (...) *Para cambio del personal se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas, como mínimo y esto deberá ser documentado a la jefatura o coordinación de nutrición. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del EsSalud. Será reemplazado por un personal con igual o mayor experiencia a lo solicitado, en ningún caso será menor; bajo responsabilidad del contratista. Dicho cambio deberá ser aceptado por escrito por la Entidad para que sea considerado válido.*
 (...).”

Al respecto, la Dirección Técnica Normativa (DTN) del OSCE, a través de sus opiniones, aclaró que el contratista puede efectuar el reemplazo de uno o más personal, siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las previstas en las Bases para el personal a ser reemplazado, esto es, que el personal que cubra el reemplazo (personal ofertado inicialmente) deberá tener el perfil mínimo requerida en las Bases.

Ahora bien, en el presente caso, se aprecia que la Entidad pretendería reemplazar al personal por uno con igual o mayor experiencia a los solicitado, lo cual no se condice con lo establecido por la Dirección Técnica Normativa (DTN).

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

“6.2.3 Personal

(...)

Para cambio del personal se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas, como mínimo y esto deberá ser documentado a la jefatura o coordinación de nutrición. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del EsSalud. Será reemplazado por un personal ~~con igual o mayor experiencia a lo solicitado, en ningún caso será menor~~ que reúna iguales o superiores características a las previstas en las Bases para el personal a ser reemplazado, bajo responsabilidad del contratista. Dicho cambio deberá ser aceptado por escrito por la Entidad para que sea considerado válido.

(...).”

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.9. Sobre el término “etc”

De la revisión del numeral 3.1 “términos de referencia”; consignados en el Capítulo III “requerimiento” de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“ 5.2.1.2 Composición de nutrientes

(...)

Las entradas (ensaladas, cremas, etc) o preparaciones de dietas normales o completas deberán tener de frecuencia interdiaria una porción de aceituna, palta y/o semillas de ajonjolí, u otro aprobado en la programación por el nutricionista de turno. Las porciones corresponden a las indicaciones de la Lista de Intercambio de Alimentos.

Nota Importante:

(...)

En el almuerzo y cena de personal de guardia y regímenes dietéticos, se aceptarán un total de 02 picados cárnicos al mes ejemplo: lomo saltado, picante de carne, aji de pollo, cau cau de pollo, etc (utilizando el gramaje indicado, caso contrario se informará como incumplimiento y aplicable a penalidad). Estas preparaciones cumplirán con su respectiva dosificación y cálculo de nutrientes y será revisado y aprobado por el jefe o coordinador de nutrición.

(...)

Los postres con azúcar añadida serán elaborados 1 vez por cada 2 semanas y serán de buena consistencia: arroz con leche, leche asada, crema volteada, mazamorra de calabaza, tartaletas, helado, torta helada, arroz zambito, compotas, etc. Los postres en su mayoría deberán tener ingredientes con fibra como pasas, guindones, frutas picadas, semillas, etc; con el fin de no afectar las necesidades de fibra diaria.

Para la dieta completa del personal de guardia la frecuencia de frutas en el horario de almuerzo y cena; debe ser 6 a 7 veces por semana frutas enteras.

(...)

En ocasiones especiales como: Semana Santa, Día de la Madre, Día del Padre, San Juan, 28 de julio, Día de la Canción Criolla, Día de la Medicina, Día del Nutricionista, Día del Obstetra, Día del Enfermero, Día del Técnico enfermero, Aniversario del Hospital II Essalud - Tarapoto, etc. Las dietas completas serán elaboradas como preparaciones especiales o tipo buffet, considerando los gastos promedios, sin que ello implique mayor costo del menú para el Hospital.

(...)

En los regímenes dieto terapéuticos, los insumos para los refrigerios y preparaciones adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética, igualmente esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, orégano, etc), refresco de gelatina, gelatina con leche, panetela,

gelatina, purés, mazamoras, frutas, leche, soya, granos ricos en fibra, yogur, distribuidos a los pacientes según la prescripción del profesional de nutrición.”

Con relación a ello, a través del Informe técnico N° 001- 2024-DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024²², la Entidad señaló lo siguiente:

“Con la finalidad de transparentar la presente contratación y no generar confusión entre los postores se dispone suprimir los términos “etc”, en las bases del procedimiento de selección.”

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente informe técnico de la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el numeral 3.1 “términos de referencia” de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, conforme a lo dispuesto en el Informe técnico N° 001- 2024- DADyT-HII-D-RATAR-ESSALUD-2024, de fecha 2 de febrero de 2024.

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

3.10. Respeto de la duplicidad de Requisitos de Calificación

De la revisión del acápite II “Requisitos de calificación”, consignados en el numeral 3.1, del Capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se advierte que, se ha consignado, parte de los requisitos de calificación, consignados en el numeral 3.2 “Requisitos de calificación”, del mismo capítulo. Por lo tanto, a fin de evitar confusión en los proveedores, y considerando que, en el numeral 3.2 “requisitos de calificación”, contendría la información según los lineamientos de las Bases estándar objeto de la presente convocatoria, se implementará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** el acápite II “Requisitos de calificación”, contenido en el numeral 3.1, del Capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.

3.11. Experiencia del personal clave

Sobre el particular, se advierte que, la Entidad estaría solicitando que el nutricionista

²² Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26398677-SAN MARTÍN, de fecha 2 de febrero de 2024.

cuente con experiencia en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, **control de calidad de preparaciones y de alimentos**. En ese contexto, esta Dirección considera que la citada experiencia resultaría excesivo y vulneraría el principio de libertad de concurrencia al requerir a los postores cumplir con la totalidad de los extremos mencionados.

Con relación a ello, a través del Oficio N° 04-CS/C.P.N° 05-ESSALUD/RATAR-2024²³, la Entidad señaló lo siguiente:

<i>Dice</i>		
<i>Experiencia</i>		
Personal requerido	Cantidad	Experiencia
Nutricionista	1	Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos
<i>Debe decir</i>		
<i>Experiencia</i>		
Personal requerido	Cantidad	Experiencia
Nutricionista	1	Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición y/o control de calidad de preparaciones y de alimentos

Dicho lo anterior, se aprecia que la Entidad habría adecuado la experiencia del personal clave, lo cual permitiría una mayor pluralidad de postores.

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

- **Se adecuará** el acápite 6.2.3 “Personal” y el literal B.4 “Experiencia del personal clave” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de la siguiente manera:

“6.2.3 Personal A. Personal clave (...) Experiencia:			“B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE Requisitos:		
(...)	(...)	EXPERIENCIA	(...)	(...)	EXPERIENCIA

²³ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-26406089-SAN MARTIN, de fecha 6 de febrero de 2024.

		<i>Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición; y/o control de calidad de preparaciones y de alimentos</i>	<i>Nutricio nista</i>	<i>1</i>	<i>Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición; y/o control de calidad de preparaciones y de alimentos</i>
--	--	--	---------------------------	----------	--

Cabe precisar que, **se deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio y las Bases que se opongan a la presente disposición.

4. CONCLUSIONES

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

- 4.1 Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.
- 4.2 Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección.

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

- 4.3 Una vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases Definitiva 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, 7 de febrero de 2024