

PRONUNCIAMIENTO N° 405-2024/OSCE-DGR

Entidad : Hospital de Emergencias Villa El Salvador

Referencia : Concurso Público N° 1-2024-HEVES-MINSA, convocado para la contratación del “Servicio de alimentación para pacientes y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 10¹ de julio de 2024 y subsanado el 18² de julio de 2024, el presidente del Comité de Selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones e integración de Bases presentadas por el participante **PROVEE BIENES SERVICIOS INTEGRALES S.A.C.**; 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”.

Adicionalmente, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio; y los temas materia de cuestionamiento del mencionado participante, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N°1 referida a la “*experiencia del personal clave*”.
- **Cuestionamiento N° 2:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N°2 y N° 4 referida a la “*definición de servicios similares*”.
- **Cuestionamiento N° 3:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N°3 referida al “*monto de facturación de la experiencia del postor en la especialidad*”.
- **Cuestionamiento N° 4:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observaciones N° 5, referida al “*Procedimiento para la ejecución del plan de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento*”.

¹ Expediente N°2024-0091316.

² Expediente N°2024-0095718.

- **Cuestionamiento N° 5:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observaciones N° 6 referida al “*Plan de mejora continua sobre infraestructura y bienes cedidos*”.
- **Cuestionamiento N° 6:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observaciones N° 7 referida a los “*equipos e infraestructura dados en cesión de uso*”.

2. CUESTIONAMIENTOS

Cuestionamiento N° 1:

Respecto a la “*experiencia del personal Clave*”

El participante **PROVEE BIENES SERVICIOS INTEGRALES S.A.C.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 1, señalando lo siguiente:

“(…)

OBSERVACIÓN N° 1

En el contexto del procedimiento de selección CP-SM-1-HEVES-MINSA-1 convocado por el Hospital de Emergencias Villa El Salvador, la decisión de la Entidad de reducir la experiencia requerida del personal clave de tres a dos años, en lugar de un año como se solicitó durante la fase de consultas y observaciones, implica varias vulneraciones a principios fundamentales en los procesos de selección pública. Estas vulneraciones afectan directamente el principio de libertad de concurrencia, el principio de igualdad de trato y el principio de competencia, todos ellos esenciales para asegurar un proceso justo, transparente y competitivo.

(…).

En segundo lugar, se vulnera el principio de igualdad de trato al no proporcionar a todos los proveedores las mismas oportunidades para presentar sus ofertas. (…)

Además, la decisión transgrede el principio de competencia al no fomentar una competencia efectiva para obtener la propuesta más ventajosa. (…)

(…)”:

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Pronunciamiento

Mediante consulta y/u observación N° 1, se solicitó **reducir** la experiencia del personal clave **de tres (3) a un (1) año** de experiencia **en servicios de alimentación hospitalaria**; toda vez que los catering son servicios esporádicos y por tratarse de la envergadura un hospital de emergencias deberá solicitar experiencia de su personal clave en centros hospitalarios o clínicas.

Ante lo cual el comité de selección decidió acoger parcialmente lo solicitado, reduciendo la experiencia del personal clave a **no menor a dos (02) años** en servicios de alimentación colectiva o catering.

En atención a ello, el recurrente cuestionó dicha absolución indicando que la respuesta del comité de selección afecta el principio de libertad de concurrencia, igualdad de trato y competencia; toda vez que se restringe la participación de potenciales postores que no cumplen con los dos años de experiencia. Asimismo, la experiencia requerida en “servicios de alimentación colectiva o catering”, no está acorde a la naturaleza del

servicio requerido.

En ese contexto, teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente en su solicitud de elevación, la Entidad emitió el Informe Técnico N° 001-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 10 de julio de 2024, señalando lo siguiente:

“(…)
Sustento de la absolución: El área usuaria se ratifica en los dos (02) años de experiencia requeridos para el personal clave³, debido a que, si va acorde a la naturaleza del servicio requerido, al tratarse de un servicio de alimentación que atenderá a pacientes con diversas patologías, de diversos grupos etarios y, además, un volumen importante de raciones, se requiere de personal con conocimiento y experiencia en el manejo y operatividad del mismo. Además, al tratarse de un servicio a brindar ubicado en un distrito de Lima Metropolitana, la oferta de personal clave (nutricionista) está concentrada dentro de ese ámbito.
“(…)”.
(El subrayado y resaltado es nuestro)

Ahora bien, en relación al punto cuestionado por el recurrente, es importante destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades, ratificó a través del mencionado informe técnico⁴ la posición adoptada en el pliego absolutorio. Es decir, la Entidad no aceptó reducir a un (1) año la experiencia del personal.

De otro lado, cabe señalar que en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), se ha declarado que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye contar con el cumplimiento del tiempo de experiencia del personal clave “nutricionista administrador (01), nutricionista de producción (01) y nutricionistas hospitalarios (02)”.

En este sentido, considerando que la pretensión del recurrente es que se reduzca el tiempo de experiencia del personal clave a un (01) año y que esta sea requerida únicamente en servicios de alimentación hospitalaria; y siendo que la Entidad mediante informe técnico ha ratificado su requerimiento; máxime si existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 2: Respecto a la “definición de servicios similares”

El participante **PROVEE BIENES SERVICIOS INTEGRALES S.A.C.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N°2 y N°4, señalando lo siguiente:

“(…)”
OBSERVACIONES N° 02 Y N° 04

³ Ver la Opinión N° 002-2020/DTN, entre otras, así como lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento.

⁴ Cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, el pliego absolutorio y el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

En el contexto del procedimiento de selección CP-SM-1-2024-HEVES-MINSA-1, convocado por el Hospital de Emergencias de Villa El Salvador, la decisión de la Entidad de permitir que la experiencia en servicios de alimentación no se limite exclusivamente a aquellos realizados en centros hospitalarios o clínicas privadas de salud puede atentar contra el principio de eficacia y eficiencia. (...)

(...)

La falta de experiencia específica en hospitales puede resultar en servicios alimentarios que no cumplen con los estándares superados, afectando negativamente la salud y bienestar de los pacientes y el rendimiento del personal.

(...)

En conclusión, la decisión de la Entidad de no restringir la experiencia a servicios realizados en centros hospitalarios o clínicas privadas compromete gravemente el principio de eficacia y eficiencia, poniendo en riesgo la calidad del servicio de alimentación, la salud de los pacientes, y el cumplimiento de los objetivos de la Entidad. Es fundamental que las exigencias de experiencia sean estrictamente relevantes para garantizar que los servicios contratados satisfagan las necesidades específicas y críticas del entorno hospitalario.

(...)"

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Pronunciamiento

De la revisión del requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

| C | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (Dieciséis Millones con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O CATERING (QUE INCLUYAN ATENCIÓN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) A ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS COMO HOSPITALES, CLÍNICAS, MINISTERIOS, INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EMPRESAS PRIVADAS DE DISTINTOS RUBROS.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> |

Respecto a la consulta u observación N° 2, se solicitó que la experiencia del postor debe acreditarse en **centros hospitalarios o clínicas** de lo contrario dejaría participación a empresas que no tienen experiencia en este tipo de servicios y se corre el riesgo de perjudicar a los usuarios (pacientes).

Respecto a la consulta u observación N° 4, se solicitó que la experiencia requerida al postor en la especialidad sea exclusivamente **en servicios de alimentación para personal y pacientes hospitalarios** al ser un servicio especializado con características únicas.

Ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger dichas consultas y/u observaciones señalando que: “No se acoge la observación y se mantiene y se ratifican los requisitos de calificación del postor en la especialidad solicitado en las Bases”.

En atención a ello, el recurrente cuestionó dicha absolución indicando que la decisión de no restringir la experiencia a servicios realizados en centros hospitalarios o clínicas privadas compromete gravemente el principio de eficacia y eficiencia, poniendo en riesgo la calidad del servicio de alimentación, la salud de los pacientes, y el cumplimiento de los objetivos de la Entidad.

En ese contexto, teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente en su solicitud de elevación, la Entidad emitió el Informe Técnico N° 001-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 10 de julio de 2024, señalando lo siguiente:

“(…)

Elevación de la consulta y/u observación N° 02 y 04

“(…)

Sustento de la absolución: El área usuaria se ratifica sobre la experiencia del postor en la especialidad en servicios similares. A fin de promover la libertad de concurrencia y principio de competencia se tuvo conveniente ampliar la experiencia de los postores en función al rubro, entendiéndose como servicio de alimentación; cabe mencionar además que, el servicio a contratar está dirigido también al personal de la entidad (entendido como un comensal sin patología), por lo que contar con postores que cuenten con experiencia ayudará al cumplimiento del principio de eficacia. La experiencia solicitada no implica una afectación negativa a la salud de los pacientes ni al rendimiento del personal, puesto que los términos de referencia diseñados promueven el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.

“(…)”.

El subrayado y resaltado es nuestro.

Ahora bien, en relación al punto cuestionado por el recurrente, es importante destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades, ratificó a través del mencionado informe técnico⁵ la posición adoptada en el pliego absolutorio. Es decir, la Entidad decidió no modificar la definición de servicios similares; bajo la premisa de promover la libertad de concurrencia y competencia. Asimismo, precisó que el objeto de la contratación no solo está dirigido a pacientes sino también a personal de la Entidad (comensal sin patología) y que dicha experiencia no generaría una afectación negativa en la salud de los pacientes ni al rendimiento del personal; puesto que los términos de referencia promueven el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.

De otro lado, cabe señalar que en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), se ha declarado que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye la definición de servicios similares.

⁵ Cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, el pliego absolutorio y el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente es que se restrinja la definición de servicios similares a servicios realizados en centros hospitalarios o clínicas privadas; y siendo que la Entidad mediante el informe técnico ha brindado mayores alcances y ratificado su decisión de no modificar la definición de servicios similares, declaración jurada que se encuentra sujeta a rendición de cuentas; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 3:

Respecto al “monto de facturación de la experiencia del postor en la especialidad”

El participante **PROVEE BIENES SERVICIOS INTEGRALES S.A.C.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3, señalando lo siguiente:

(...)
La decisión de la Entidad de mantener el requisito facturación de 16 millones de soles, en lugar de reducirlo a 5 millones como se solicitó, vulnera varios principios fundamentales de la contratación pública, incluyendo el principio de libertad de concurrencia, el principio de igualdad de trato y el principio de competencia.
 (...) *En conclusión, la decisión de la Entidad de mantener la exigencia de una facturación de 16 millones de soles vulnera los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato y competencia, y tiene repercusiones negativas tanto para el proceso de selección como para la calidad del servicio contratado. Para asegurar un proceso justo y eficiente que maximice los beneficios para el hospital y sus pacientes, es esencial revisar y ajustar los requisitos de facturación a niveles más inclusivos y razonables.*
 (...)”
 El subrayado y resaltado es nuestro.

Pronunciamiento

De la revisión del requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

| C | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Requisitos:</p> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px;"> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (Dieciséis Millones con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> </div> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O CATERING (QUE INCLUYAN ATENCIÓN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) A ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS COMO HOSPITALES, CLÍNICAS, MINISTERIOS, INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EMPRESAS PRIVADAS DE DISTINTOS RUBROS.</p> |

Mediante la consulta y/u observación N° 3, se solicitó modificar el monto acumulado para acreditar la experiencia del postor a S/ 5'000,000,00 (Cinco millones de soles con 00/100 Soles) con la finalidad de promover la mayor participación de postores; ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado señalando que se mantiene lo requerido en los términos de referencia.

En atención a ello, el recurrente cuestionó dicha absolución indicando que la decisión de mantener la exigencia de una facturación de 16 millones de soles vulnera los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato y competencia, tiene repercusiones negativas tanto para el proceso de selección como para la calidad del servicio contratado.

En ese contexto, teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente en su solicitud de elevación, la Entidad emitió el Informe Técnico N° 001-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 10 de julio de 2024, señalando lo siguiente:

“(…)

Elevación de la consulta y/u observación N° 03

“(…)

Sustento de la absolución: De acuerdo a la Opinión N° 066-2022/DTN, se señala lo siguiente: **“La experiencia constituye un elemento fundamental en la calificación de los proveedores debido a que le permite a las Entidades determinar, de manera objetiva la capacidad de los mismos para ejecutar las prestaciones requeridas, al comprobarse que estos han ejecutado y provisto previamente prestaciones iguales o similares a las que se requieren contratar”.**

Conforme lo señala el ítem b), del artículo 8 del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado, **el área usuaria ha determinado que el monto de facturación sea el valor de S/ 16'000,000.00, en concordancia con lo señalado en las bases estándar de adjudicación simplificada para la contratación de servicios generales, la cual especifica “... MONTO QUE NO PODRÁ SER MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACION”, y que se encuentra en la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y solicitud de expresión de interés estándar para los procedimientos de selección Ley 30225”.**

En relación al cuestionamiento formulado por el participante, no necesariamente a menor monto de experiencia requerida se obtendrá una oferta más confiable. De acuerdo al PRONUNCIAMIENTO N° 290-2023/OSCE-DGR que señala: “En tal sentido, corresponde señalar que, la normativa de contrataciones del Estado dispone que la existencia del postor se mide a través de la facturación en bienes iguales o similares, siendo que, es responsabilidad de la Entidad determinar el monto de facturación considerando el parámetro máximo dispuesto por las Bases Estándar”.

Así, las Bases Estándar objeto de la presente contratación, establecen, entre otros, el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad”, **en el cual se puede requerir un monto facturado acumulado no mayor a tres (3) veces el valor estimado** obtenido durante ocho (8) años en contrataciones de servicios iguales o similares, siendo que, corresponde a la Entidad determinar los contratos de servicios que tendrían la calidad de “similares”.

En tal sentido, corresponde señalar que, la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades⁶, tiene la potestad de determinar el monto facturado acumulado para acreditar la experiencia del postor, **teniendo como parámetro máximo el límite de tres (3) veces el valor de contratación en servicios iguales -es decir, del mismo objeto a contratar- y similares**, siendo estas últimas, aquellas contrataciones que comparten características esenciales con el objeto a contratar, tales como, naturaleza,

⁶ Ver la Opinión N° 002-2020/DTN, entre otras, así como lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento.

uso, función, entre otras⁷.

Ahora bien, en relación al punto cuestionado por el recurrente, es importante destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades, ratificó a través del mencionado informe técnico⁸ la posición adoptada en el pliego absolutorio. Es decir, la Entidad decidió no modificar el monto facturado acumulado para la experiencia del postor en la especialidad.

De otro lado, cabe señalar que en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), se ha declarado que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye la experiencia del postor.

En ese sentido, considerando que la Entidad no aceptó modificar el monto requerido para la experiencia del postor en la especialidad y que la misma se encuentra dentro de los parámetros establecidos en las Bases Estándar, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 4:

Respecto al “Procedimiento para la ejecución del plan de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento”

El participante **PROVEE BIENES SERVICIOS INTEGRALES S.A.C.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 5, señalando lo siguiente:

“(…)

OBSERVACIÓN N° 5

La inclusión del literal d) del numeral 7.1.1.2. en los términos de referencia del procedimiento de selección CP-SM-1-2024-HEVES-MINSA-1, que requiere al contratista la presentación mensual de informes técnicos sobre trabajos de mantenimiento, así como una garantía de tres meses para dichos trabajos, plantea varias problemáticas significativas. Estas problemáticas justifican la solicitud de eliminación de estos requerimientos debido a su falta de relevancia con el objeto de la convocatoria, el servicio de alimentación para pacientes y personal del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

1.Desconexión con el objeto del contrato:

El principal problema con el literal d) del numeral 7.1.1.2 es que sus requisitos no se alinean con el objeto del contrato. La convocatoria es para un servicio de alimentación, no para un mantenimiento de infraestructura o bienes, incluir requisitos de informes técnicos de mantenimiento y garantías para trabajos de mantenimiento es una desviación del propósito principal del contrato. La inclusión de estas exigencias genera una confusión en el alcance del servicio y puede desviar los recursos y la atención del contratista de su función principal, que es proporcionar alimentos seguros y de alta calidad a los pacientes y al personal del hospital.

2.Falta de competencia y especialización:

⁷ Cabe precisar que, el concepto “similares” se encuentra definido en la Opinión N° 001-2017/DTN.

⁸ Cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, el pliego absolutorio y el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

Las empresas que participan en una convocatoria de servicios de alimentación generalmente no tienen la especialización o la capacidad técnica para llevar a cabo trabajo de mantenimiento de infraestructura. Este tipo de mantenimiento requiere conocimientos específicos y técnicos que no forman parte de las competencias de las empresas de catering. Exigirles que proporcionen garantías y realicen mantenimientos técnicos podría resultar en trabajos mal ejecutados, incrementando el riesgo de fallos y problemas en la infraestructura y bienes del hospital.

3. Problemas con la garantía y responsabilidad:

Solicitar una garantía de tres meses para los trabajos de mantenimiento a bienes e infraestructura de los cuales se desconoce el año de compra, vida útil y valor es irrazonable y poco práctico. Las empresas de alimentación no pueden garantizar el estado de bienes e infraestructura cuya historia de mantenimiento y estado actual no les es conocida. Además, esto añade un nivel de responsabilidad que no está relacionado con su competencia principal. La imposición de estas garantías podría resultar en la inclusión de cláusulas y costos adicionales que no son pertinentes al objeto del contrato, inflando innecesariamente el presupuesto del servicio de alimentación.

4. Recursos y responsabilidad del hospital:

El mantenimiento de la infraestructura y bienes del hospital debería ser responsabilidad del hospital utilizando los recursos asignados para renovación y remodelaciones. Transferir esta responsabilidad al contratista de servicios de alimentación es ineficiente y puede generar conflictos de responsabilidad. (...)

5. Impacto en la competitividad y participación:

Incluir requisitos de mantenimiento en un contrato de servicios de alimentación puede reducir la competitividad del proceso de selección. Muchas empresas de alimentación podrían optar por no participar en la convocatoria debido a la falta de capacidad para cumplir con estos requisitos adicionales. Esto limita la participación y puede resultar en menos ofertas, afectando la capacidad del hospital para seleccionar la mejor propuesta. (...)

En conclusión, el literal d) del numeral 7.1.1.2 debe eliminarse de los términos de referencia porque introduce requisitos que no se alinean con el objeto de la convocatoria, que es la provisión de servicios de alimentación. Estos requisitos imponen responsabilidades y garantías de mantenimiento que no son competencia de las empresas de alimentación y pueden afectar la calidad del servicio contratado. El hospital debería mantener claras las tareas y responsabilidades dentro del alcance del contrato asegurando que los recursos y la atención del contratista se concentren en proporcionar un servicio de alimentación de alta calidad”.

(...)”.

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Pronunciamiento

En el literal d) del numeral 7.1.1.2 “Sobre equipos e infraestructura dados en cesión de uso” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“(…)”

7.1.1.2 SOBRE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA DADOS EN CESIÓN DE USO.

(…)”

d. Procedimiento para la ejecución del plan de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento:

- El contratista informará como mínimo con 5 días de anticipación a la Unidad de Nutrición y Dietética, el inicio de sus actividades de mantenimiento según el cronograma del plan de mantenimiento, para su aprobación, para ello adjuntará la siguiente documentación:

- o Solicitud a la UNyD para el permiso de dar inicio de las actividades de mantenimiento para las instalaciones o equipamiento cedido.
- o Relación de equipos a intervenir.
- o Cronograma de actividades a ejecutar.
- o Presentación del técnico de mantenimiento responsable.
- o Curriculum documentado del personal técnico de mantenimiento, titulado a nombre de la nación, el técnico según el tipo de equipo puede ser:
 - Técnico electrónico, para equipos electrónicos.
 - Técnico electricista, para equipos electromecánicos e instalaciones eléctricas.
 - Técnico mecánico, para instalaciones y equipos térmicos, para equipos mecánicos.
 - Técnico de aire acondicionado y refrigeración, para las cámaras frigoríficas, equipos de ventilación mecánica, equipos de conservación y congeladoras.
 - Técnico civil, para instalaciones de infraestructura, sanitarias y alcantarillado.
 - Para trabajos en melamine o similares, el operario deberá contar con algún certificado de adiestramiento o certificado de trabajo.
- o Póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), del personal o personas que intervendrán en el mantenimiento, se presentará al inicio de las actividades.
- La UNyD remitirá con 4 días de anticipación a la UICHyS la información presentación por el contratista para la ejecución de las actividades de mantenimiento, para su revisión y validación. Posterior a ello la UNyD confirmará a la empresa concesionaria la aprobación o no aprobación de la propuesta de ejecución de las actividades mantenimiento en un plazo no mayor de 3 días después de enviada la solicitud de mantenimiento del contratista.
- La UNyD convocará a la UICHyS para el apoyo técnico en la supervisión de las actividades de mantenimiento programado propuestas por la empresa contratista.
- De darse el caso que el contratista solicite la salida de un bien del hospital para cumplir con las actividades de mantenimiento, deberá tener la aprobación de la UNyD y la UICHyS, posterior a ello y se coordinará con la Oficina de Control Patrimonial la salida del bien.
- Toda infraestructura o equipamiento incluido en el plan de mantenimiento, deberá contar con su respectiva documentación técnica como OTM, informes técnicos y reportes técnicos, la cual será revisada por la UICHyS y solo está la aprobará para dar por cerrado el mantenimiento programado.
- De manera mensual el contratista presentará en un informe técnico sobre los trabajos de mantenimiento realizados durante el mes incluirá conclusiones, recomendaciones, **certificado de garantía por los trabajos realizados**, también será anexada la documentación técnica que valide el mantenimiento ejecutado, además adjuntará el Listado general para el control y seguimiento de los mantenimientos realizados y las respectivas hojas de vida.
- La UNyD remitirá la documentación técnica generada por el mantenimiento ejecutado a la UICHyS para su revisión, la UICHyS devolverá la documentación con informe técnico, resumiendo e indicando la veracidad de que lo presentado se ajusta a lo verificado en la supervisión.
- **Con respecto a la garantía por los trabajos de mantenimiento realizados, el contratista deberá asegurar una garantía por lo menos de 3 meses por los trabajos realizados.**
- En caso de detectar alguna infraestructura, equipamiento de la entidad o equipo del contratista, que este dañado, en mal funcionamiento o inoperativo, se procederá a levantar una OTM por parte de la UICHyS, y será entregado en copia simple a la UNyD para reportar al contratista, este tendrá un plazo de 5 días para ejecutar la reparación de la infraestructura o el equipamiento del hospital.
- Si la infraestructura o equipamiento observado acarreará riesgo al personal a criterio de la UNyD y UICHyS, se dejará de usar. Aun así, el contratista deberá

seguir llevando el control y seguimiento del equipo, luego de ser operativizado deberá actualizarse su cronograma de actividades de mantenimiento correspondiente.

- Con respecto a la reposición de equipos no recuperables por pérdida o inoperatividad, la empresa contratista devolverá un equipo nuevo que como mínimo deberá tener las especificaciones técnicas del equipo original. El equipo antes de ser aprobado como reposición, deberá ser propuesto a la UNyD mediante documento y esta a su vez deberá realizar la consulta a la UICHyS para validar dicha propuesta.
- Los casos que puedan presentarse durante la gestión del mantenimiento de los equipos e infraestructura que no estén contemplados en este apartado, será coordinados y resueltos directamente con la UNyD y UICHyS.

(...)

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Mediante consulta y/u observación N°5, se solicitó eliminar todos los extremos de los términos de referencia referidos al mantenimiento a infraestructura, mejoras a bienes y garantía por los trabajos realizados de 3 meses a bienes e infraestructura consignados en el numeral 7.1.1.2 del Requerimiento; toda vez que no corresponden al objeto de la convocatoria.

Ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado señalando que: “*El contratista tendrá equipos e infraestructura dados en cesión de uso que hayan recibido, y que cuenten con las observaciones y OTMs descritas en el Acta de Entrega de Equipos e Infraestructura en Cesión de Uso al Contratista, firmado por un representante del contratista, Unidad de Nutrición y Dietética, Unidad de Ingeniería Clínica Hospitalaria y Servicios y de la Oficina de Control Patrimonial*”.

En atención a ello, el recurrente cuestionó dicha absolución indicando que el literal d) del numeral 7.1.1.2 debe eliminarse de los términos de referencia porque introduce requisitos que no se alinean con el objeto de la convocatoria, que es la provisión de servicios de alimentación. Estos requisitos imponen responsabilidades y garantías de mantenimiento que no son competencia de las empresas de alimentación y pueden afectar la calidad del servicio contratado.

En ese contexto, teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente en su solicitud de elevación, la Entidad emitió el Informe Técnico N° 001-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 10 de julio de 2024, señalando lo siguiente:

“(…)

Elevación de la consulta y/u observación N° 05

(…)

Sustento de la absolución: **EL área usuaria se ratifica en lo solicitado** respecto a los trabajos de mantenimiento. La ejecución del servicio de alimentación que incluye diversas actividades descritas en los términos de referencia relacionadas a la cadena de producción de alimentos (raciones), **implica el uso de equipos e infraestructura de manera constante y recurrente que serán usados por el contratista necesarias para tal fin.** En ese sentido, **resulta imperante que se establezca medidas, es decir, un Plan de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento como prestación accesoria, que contribuirán a mantener la operatividad de los equipos e infraestructura que serán cedidas en uso,** ello en amparo de la **NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01** “Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud”, que establece lo siguiente:

(El subrayado y resaltado es nuestro)

“(...)

6.6 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

(...)

6.6.2 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

(...)

Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. (...)”. (El subrayado y resaltado es agregado).

En consonancia con lo anterior, la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación Colectiva”, establece lo siguiente:

“(...)

6.3 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

(...)

6.3.1 Prácticas de limpieza y desinfección

(...)

El PHS debe considerar, la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria (...)”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Por tanto, las actividades de mantenimiento a realizar por el contratista contribuirán a la operatividad, no interrupción y asegurar la calidad sanitaria del servicio. Además, la presentación del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) forma parte de lo requerido en los Términos de Referencia.

(...)”.

Ahora bien, en relación al punto cuestionado por el recurrente, es importante destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades, ratificó a través del mencionado informe técnico⁹ la posición adoptada en el pliego absolutorio. Es decir, la Entidad decidió mantener los trabajos de mantenimiento de infraestructura y equipamiento, señalando normas sanitarias que sustentan su requerimiento.

De otro lado, cabe señalar que en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), se ha declarado que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye la experiencia del postor.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a suprimir el requerimiento relacionado con los trabajos de mantenimiento de infraestructura y equipamiento y que la Entidad, en atención a sus facultades otorgadas en la normativa de contrataciones público, no aceptó dicho pedido, lo cual se encuentra sujeta a rendición de cuentas; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 5:

Respecto al “Plan de mejora continua sobre infraestructura y bienes cedidos”

El participante **PROVEE BIENES SERVICIOS INTEGRALES S.A.C.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 6, señalando lo siguiente:

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

“(…)

La inclusión del **Plan de mejora continua sobre infraestructura y bienes cedidos en el literal e del numeral 7.1.1.2 de los términos de referencia** del procedimiento de selección CP-SM-1-2024-HEVES-MINSA-1 del Hospital de Emergencias Villa El Salvador presenta múltiples problemáticas que justifican su eliminación. **Esta inclusión se aparta significativamente del objeto de la convocatoria, que es la elaboración de raciones alimenticias para pacientes y personal de guardia del hospital.** A continuación, se detallan las razones específicas para la eliminación de este plan de los términos de referencia.

1. Desconexión con el objeto del contrato

El principal problema con la exigencia de un **Plan de mejora continua aplicado a la infraestructura y bienes es su desconexión con el objeto del contrato**, que es la provisión de servicios de alimentación. La convocatoria está dirigida específicamente a la preparación y entrega de alimentos, no a la mejora y mantenimiento de infraestructura y equipamiento del hospital. **Incluir estas exigencias desvirtúa el propósito principal del contrato y puede generar confusión entre los proveedores sobre el alcance de sus responsabilidades.** Esto no solo es inapropiado, sino que también **desvía la atención y los recursos del contratista de su función principal, que es garantizar la calidad y seguridad de las raciones alimenticias.**

2. Falta de competencia técnica

Las empresas que participan en un proceso de selección para servicios de alimentación generalmente no poseen la competencia técnica necesaria para realizar mejoras y mantenimientos continuos de infraestructura y bienes. Estas tareas requieren conocimientos y habilidades específicas que no forman parte del núcleo de servicios de una empresa de catering. Exigirles que implementen un plan de mejora continua en estos aspectos puede resultar en trabajos mal ejecutados, aumentando el riesgo de fallos y problemas en la infraestructura del hospital (...)

3. Responsabilidad y recursos del hospital

El mantenimiento y mejora de **la infraestructura y bienes del hospital deberían ser gestionados y financiados por el propio hospital, utilizando recursos asignados para tal fin.** (...)

4. Impacto en calidad y eficiencia del servicio de alimentación:

Incluir requerimientos de mejora continua de infraestructura y bienes puede afectar negativamente la calidad y eficiencia del servicio de alimentación. Las empresas de alimentación deberán desviar recursos y atención para cumplir con estos requisitos adicionales, lo que puede resultar en una mejor calidad en la preparación y entrega de alimentos. (...)

5. Impacto en la competitividad y participación

La inclusión de requisitos para la mejora continua de infraestructura y bienes puede limitar la participación de proveedores en el proceso de selección. **Muchas empresas de alimentación pueden optar por no participar debido a la incapacidad de cumplir con estos requisitos adicionales.**

En conclusión, la inclusión en el literal e) del numeral 7.1.1.2 de los términos de referencia del Plan de mejora continua sobre infraestructura y bienes cedidos en los términos de referencia del procedimiento de selección CP-SM-1-2024-HEVES-MINSA-1 es inapropiada y debe ser eliminada. **Estas exigencias no se alinean con el objeto principal del contrato, desvían la atención y recursos del contratista de su función principal, y generan deficiencias y riesgos innecesarios.** La responsabilidad de la mejora y mantenimiento de la infraestructura debe recaer en el hospital, permitiendo que los proveedores de servicios de alimentación se concentren en garantizar la calidad y seguridad de las raciones alimenticias. **La eliminación de estos**

requisitos facilitará una mayor participación y competencia entre los proveedores, mejorando así la calidad del servicio contratado.

(...)

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Pronunciamiento

El literal e) del numeral 7.1.1.2 “Sobre equipos e infraestructura dados en cesión de uso” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“(...)

7.1.1.2 SOBRE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA DADOS EN CESIÓN DE USO.

(...)

- e. *El contratista deberá acondicionar la infraestructura existente con el fin de poder desarrollar sus actividades, aplicando el Plan de Mejora Continua de manera semestral del ambiente físico asignado e identificando los peligros y puntos críticos de control. Del mismo modo deberá aplicar el Plan de Mejora Continua de manera semestral al equipamiento en cesión de uso y propio, no debe permitir que su personal trabaje bajo condiciones de riesgo*

(...)”

Es así que, mediante consulta y/u observación N°6, se solicitó suprimir el literal e) del numeral 7.1.1.2; toda vez que, el Plan de mejora continua sobre infraestructura y bienes cedidos de los términos de referencia no está relacionado al objeto de la convocatoria que es el servicio de alimentación para pacientes y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias de Villa El Salvador.

Ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado señalando: “(...) *el contratista debe tener en cuenta que el acondicionamiento de la infraestructura existente, los bienes en cesión de uso y los bienes propios, deben contar con un plan de mejora continua, pues contribuirá en gran medida a desarrollar eficientemente sus actividades de producción, asimismo, se podrá identificar y reducir los peligros y puntos críticos de control. También ayudará a que el personal del contratista trabaje bajo condiciones de riesgo.*

Se debe tener en cuenta que los bienes en cesión de uso forman parte de las consideraciones en el proceso de selección, además, el solo considerar mantener las condiciones de entrega de los bienes, no ayudará a mantener la funcionalidad y el buen estado de los bienes dados en cesión de uso, es importante tener en cuenta aplicar la mejora continua en plan de mantenimiento”.

En atención a ello, el recurrente cuestionó dicha absolución indicando que el literal e) del numeral 7.1.1.2 debe eliminarse de los términos de referencia porque no se alinean con el objeto principal del contrato, desvían la atención y recursos del contratista de su función principal, y generan deficiencias y riesgos innecesarios. La responsabilidad de la mejora y mantenimiento de la infraestructura debe recaer en el hospital, permitiendo que los proveedores de servicios de alimentación se concentren en garantizar la calidad y seguridad de las raciones alimenticias.

En ese contexto, teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente en su solicitud de elevación, la Entidad emitió el Informe Técnico N° 001-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 10 de julio de 2024, señalando lo siguiente:

“(…)

Elevación de la consulta y/u observación N° 06

“(…)

Sustento de absolución: En línea con el sustento a la absolución de la Observación N° 5, el área usuaria ratifica el Plan de Mejora Continua, basado en el cumplimiento a la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud” y a la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para los servicios de alimentación colectiva”, debido a que el contratista hará uso de infraestructura y equipamiento cedido por la entidad que son necesarios para la ejecución del servicio a contratar.

“(…)”.

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Ahora bien, en relación al punto cuestionado por el recurrente, es importante destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades, ratificó a través del mencionado informe técnico¹⁰ la posición adoptada en el pliego absolutorio. Es decir, la Entidad decidió mantener el plan de mejora continua y habría brindado mayores alcances respecto a lo absuelto señalando normas sanitarias que sustentan su requerimiento; toda vez que el contratista hará uso de infraestructura y equipamiento cedido por la Entidad que son necesarios para la ejecución del servicio a contratar.

De otro lado, cabe señalar que en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), se ha declarado que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye la experiencia del postor.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a suprimir el requerimiento relacionado con el plan de mejora continua y que la Entidad, en atención a sus facultades otorgadas en la normativa de contrataciones público, no aceptó dicho pedido, lo cual se encuentra sujeta a rendición de cuentas; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 6:

Respecto a los “equipos e infraestructura dados en cesión de uso”

El participante **PROVEE BIENES SERVICIOS INTEGRALES S.A.C.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N°7, señalando lo siguiente:

“(…)”

La exigencia contenida en el literal g) del numeral 7.1.1.2 de los términos de referencia del procedimiento de selección CP-SM-1-2024-HEVES-MINSA-1 del Hospital de Emergencias de Villa El Salvador, que requiere que el contratista devuelva la infraestructura, y el equipamiento en

¹⁰ Cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, el pliego absolutorio y el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

mejores condiciones que las recibidas plantea serios inconvenientes. A continuación, se detallan las razones específicas para la eliminación de este literal, basadas en principios de equidad, responsabilidades y competencias, viabilidad práctica.

1.Desviacion del objeto del contrato:

El objeto del procedimiento de selección es la provisión de servicios de alimentación para pacientes y personal del hospital, no el mejoramiento de instalaciones y equipos. Incluir una cláusula que exige al contratista devolver la infraestructura y los equipos en mejores condiciones que los recibidos desvía el foco de atención y recursos del contratista de su función principal. (...)

2. Injusticia y desequilibrio contractual

Exigir al contratista que devuelva la infraestructura y los equipos en mejores condiciones genera un desequilibrio contractual y una carga injusta sobre el proveedor. El principio de equidad en los contratos público implica que las obligaciones deben ser proporcionales y razonables. (...)

3. Responsabilidad y competencias institucionales:

La mejora y mantenimiento de las instalaciones y equipos del hospital son responsabilidades que deben recaer en la Entidad. El hospital debe tener planes y recursos dedicados para el mantenimiento y mejoramiento de su infraestructura y equipos. (...)

4.Viabilidad y costo adicional

La exigencia de devolver las instalaciones en mejores condiciones es poco práctica y costosa. Sin un conocimiento detallado del estado inicial, vida útil y actual de los bienes y la infraestructura, es inviable esperar que el contratista pueda realizar mejoras significativas. Además, esto implicaría un aumento considerable en los costos para el contratista, que se reflejaría en sus propuestas económicas, inflando innecesariamente el costo del servicio de alimentación. Esto no es eficiente ni beneficioso para el hospital que debería enfocarse en obtener el mejor servicio de alimentación al menor costo posible.

5.Normativa y prácticas comunes

En la mayoría de los contratos de servicios, la práctica muy común y razonable es que el contratista devuelva los bienes e instalaciones en las mismas condiciones en que fueron recibidos, descontando el desgaste normal por el uso adecuado. Este enfoque es justo y razonable, asegurando que el contratista no incurra en costos adicionales no relacionados con su actividad principal. Exigir mejores condiciones significativas va más allá de las prácticas estándar y puede disuadir a proveedores potenciales de participar en el proceso de selección, reduciendo la competitividad y afectando la capacidad del hospital para obtener el mejor servicio disponible.

En conclusión, la eliminación del literal g) del numeral 7.1.1.2 de los términos de referencia es necesaria para asegurar un proceso de selección justo y alineado con el objeto del contrato. Las exigencias de mejorar las condiciones de la infraestructura y los equipos exceden las responsabilidades razonables de un contratista de servicios de alimentación, generando un desequilibrio contractual y desviando recursos y atención de la función principal del contrato. La responsabilidad del mantenimiento y mejora de las instalaciones debe recaer en el hospital, permitiendo que los contratistas se concentren en proporcionar servicios de alimentación de alta calidad. Esta eliminación facilitará una mayor participación y competencia entre los proveedores, mejorando así la calidad y eficiencia del servicio contratado. (...)

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Pronunciamiento

En el literal g) del numeral 7.1.1.2 “Sobre equipos e infraestructura dados en cesión de uso” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“(…)

7.1.1.2 SOBRE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA DADOS EN CESIÓN DE USO.

(…)

- g. **Al finalizar sus actividades, el contratista devolverá la infraestructura y el equipamiento a través de un ACTA DE DEVOLUCIÓN, el estado de devolución de toda la infraestructura y el equipamiento en cesión de uso será operativo, en mejores condiciones de cómo se entregó y registró de la “Primera Acta de Entrega”.** Las condiciones de entrega serán verificadas por la Oficina de Control Patrimonial, Unidad de Ingeniería Clínica Hospitalaria y Servicios y la Unidad de Nutrición y Dietética. Si en el término de quince (15) días calendarios de finalizado la ejecución contractual, no se hubiera realizado la reparación, devolución o reemplazo de la infraestructura y equipamiento que estuvo en cesión de uso, la entidad realizará una evaluación técnica sobre las condiciones de entrega de la infraestructura y equipos en sesión de uso, y planteara las actividades para la reparación de los bienes afectados, considerando toda la documentación generada durante la ejecución contractual, valorizara las actividades de reparación y aplicará el descuento respectivo al pago de la última conformidad o a la garantía al contratista, el valor de la reparación o reemplazo del equipo o infraestructura, será el de vigencia en el mercado y puesto en conocimiento al contratista.

(…)”.

(El subrayado y resaltado es nuestro)

Es así que, mediante consulta y/u observación N° 7, se solicitó suprimir el literal g) del numeral 7.1.1.2; toda vez que, la Entidad solicita de manera explícita que la empresa ganadora devuelva las instalaciones y bienes cedidos en mejores condiciones de cómo se entregó y registró de la “Primera Acta de Entrega”.

Ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado señalando que el contratista debe tener en cuenta que la ejecución de su plan de mantenimiento y el plan de mejora continua contribuirá a mantener la funcionalidad y buen estado de los bienes dados en cesión en uso, así como una adecuada devolución de los mismos.

En atención a ello, el recurrente cuestionó dicha absolución indicando que el literal g) del numeral 7.1.1.2 debe eliminarse de los términos de referencia para asegurar un proceso de selección justo y alineado con el objeto del contrato. Las exigencias de mejorar las condiciones de infraestructura y los equipos exceden las responsabilidades razonables de un contratista de servicios de alimentación, generando un desequilibrio contractual y desviando recursos y atención de la función principal del contrato.

En ese contexto, teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente en su solicitud de elevación, la Entidad emitió el Informe Técnico N° 001-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 10 de julio de 2024, señalando lo siguiente:

“(…)

Elevación de la consulta y/u observación N° 07

(…)

Sustento de absolución: En línea con el sustento a la absolución de la Observación N° 5, **el área usuaria ratifica que la infraestructura y equipo cedido al contratista serán devueltos en mejores condiciones de operatividad**, ya que evidencia el cumplimiento de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Técnica Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud” y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma sanitaria para los servicios de alimentación colectiva”. El uso recurrente de infraestructura y equipos para la

operatividad del servicio implica un desgaste de los mismos, que, ante un escenario de devolución de infraestructura y equipos a la Entidad, estas deben estar con un estado óptimo de operatividad. La devolución de la infraestructura y equipos cedidos en mejores condiciones es reflejo de la ejecución del Plan de mantenimiento y el Plan de mejora continua, y por tanto garantiza la continuidad del servicio en beneficio de los pacientes y personal. Por tanto, no corresponde que la entidad se encargue del mantenimiento de infraestructura y bienes que son utilizados por terceros.

Asimismo, la Entidad mediante el Informe Técnico N° 002-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 18 de julio de 2024, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 16 de julio de 2024, señaló lo siguiente:

**Respecto a la solicitud de elevación
Elevación de la consulta u observación N° 07**

Sustento técnico sobre la razonabilidad y proporcionalidad de requerir la devolución de la infraestructura y equipamiento en cesión de uso será en mejores condiciones de cómo se entregó y registró de la “Primera Acta de Entrega”:

La finalidad pública del proceso es “... contar con un servicio que brinde alimentación oportuna, inocua y de calidad para pacientes y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador; en esa línea, **la inocuidad del servicio de alimentación implica que este no represente riesgo para la salud de los usuarios y ello depende, en parte, del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, principalmente a la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”, que establece:**

“(…)

6.6 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

“(…)

6.6.2 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (...)

Se recalca una vez más que la ejecución del servicio de alimentación implica actividades de recepción, almacenamiento, producción y distribución de alimentos (descritas en los términos de referencia) que requieren forzosamente el uso de equipos e infraestructura, entre ellos los que serán cedidos en uso, cuya vida útil será consumida o reducida a través del tiempo así como su operatividad, por lo que al término de la ejecución contractual y a fin de cumplir con la normativa sanitaria señalada, los equipos tienen que ser devueltos en condiciones de estado de operatividad o funcionalidad por ende, su vida útil.

Alcances del término “operativo”

“(…)

El término “operativo” alude al estado de funcionalidad del equipo para cumplir con su objetivo de uso.

Alcances del término “mejores condiciones de cómo se entregó”

“(…)

El término en “mejores condiciones de cómo se entregó” alude al resultado de un conjunto de intervenciones de mantenimiento preventivo y/o correctivo que alarguen el estado de operatividad o funcionalidad del equipo y, por ende, su vida útil.

“(…)”.

(EL resaltado y subrayado es nuestro)

Ahora bien, en relación al punto cuestionado por el recurrente, es importante destacar que la Entidad, en su calidad de concedora de sus propias necesidades, ratificó a través del mencionado informe técnico¹¹ la posición adoptada en el pliego absolutorio. Asimismo, precisó lo siguiente:

- La Entidad rectificó lo absuelto en el pliego absolutorio, señalando que: *los equipos tienen que ser devueltos **en condiciones de estado de operatividad o funcionalidad, por ende, su vida útil.***
- Asimismo, brindó mayores alcances respecto a los términos “operativo” y “en mejores condiciones de cómo se entregó”, siendo que “operativo” se refiere al estado de funcionalidad del equipo para cumplir con su objetivo de uso; y “en mejores condiciones de cómo se entregó”, se refiere al resultado de un conjunto de intervenciones de mantenimiento preventivo y/o correctivo que alarguen el estado de operatividad o funcionalidad del equipo y, por ende, su vida útil.
- Preciso que la ejecución del servicio de alimentación implica actividades de recepción, almacenamiento, producción y distribución de alimentos (descritas en los términos de referencia) que requieren forzosamente el uso de equipos e infraestructura, entre ellos los que serán cedidos en uso, cuya vida útil será consumida o reducida a través del tiempo, así como su operatividad.

De otro lado, cabe señalar que en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), se ha declarado que existe pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, lo cual incluye la experiencia del postor.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que la pretensión del recurrente estaría orientada a suprimir la exigencia de la devolución de la infraestructura y equipamiento cedidos en uso en “mejores condiciones de cómo se entregó”, y en tanto, la Entidad mediante informe técnico posterior, ratificó su requerimiento, precisando lo absuelto en el pliego absolutorio, que los equipos tienen que ser devueltos en “*condiciones de estado de operatividad o funcionalidad, por ende, su vida útil*”, y brindó mayores alcances respecto de los términos “operativo” y “en mejores condiciones de cómo se entregó”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de ello, considerando lo señalado por la Entidad, se emitirán las siguientes disposiciones:

- Se **deberá tomar en cuenta**¹² lo señalado por la Entidad en el Informe Técnico N° 002-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 18 de julio de 2024.

¹¹ Cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, el pliego absolutorio y el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

¹² La presente disposición no requiere implementación en las bases.

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

Cabe precisar que se dejará sin efecto y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

3.1. Definición de servicios similares

De la revisión del acápite 6.1 del numeral 6 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (Dieciséis millones con 00/100 Soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se considera servicios similares a los siguientes: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O CATERING (QUE INCLUYAN ATENCIÓN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) A ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS COMO HOSPITALES, CLÍNICAS, MINISTERIOS, INSTITUCIONES PÚBLICAS DESCENTRALIZADAS, UNIVERSIDADES, INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EMPRESAS PRIVADAS DE DISTINTOS RUBROS”.

Asimismo, en el literal D “Experiencia del postor en la especialidad” del numeral 7.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

D. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (dieciséis millones con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se considera servicios similares a los siguientes: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O CATERING (QUE INCLUYAN ATENCION DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) A ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS COMO HOSPITALES, CLÍNICAS, MINISTERIOS, INSTITUCIONES PÚBLICAS DESCENTRALIZADAS, UNIVERSIDADES, INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EMPRESAS PRIVADAS DE DISTINTOS RUBROS.

En el literal C. “Experiencia del postor en la especialidad” del numeral 2. del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se ha señalado lo siguiente:

"3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

(...)

Se consideran servicios similares a los siguientes: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O CATERING (QUE INCLUYAN ATENCIÓN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) A ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS COMO HOSPITALES, CLÍNICAS, MINISTERIOS, INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EMPRESAS PRIVADAS DE DISTINTOS RUBROS."

Al respecto se aprecia que por un lado se ha incluido el término "descentralizadas" en la definición de servicios similares; no obstante, en el requisito de calificación Experiencia del Postor en la Especialidad consignado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases dicho término se ha omitido.

En relación a ello, a través del Informe N° 002-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 18 de julio de 2024, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 16 de julio de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

1.6 Sobre definición de servicios similares.

En el literal C. Experiencia del postor en la especialidad del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases se debe señalar lo siguiente, a fin de uniformizar los extremos relativos a la definición de servicios similares:

"Se considera servicios similares a los siguientes: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O CATERING (QUE INCLUYAN ATENCIÓN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) A ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS COMO HOSPITALES, CLÍNICAS, MINISTERIOS, INSTITUCIONES PÚBLICAS DESCENTRALIZADAS, UNIVERSIDADES, INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EMPRESAS PRIVADAS DE DISTINTOS RUBROS.

En ese sentido, con ocasión de la integración de las Bases Integradas Definitivas, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el literal C. del numeral 2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme a lo siguiente:

| C | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (Dieciséis Millones con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</i></p> <p><i>Se consideran servicios similares a los siguientes: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O CATERING (QUE INCLUYAN ATENCIÓN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) A ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS COMO HOSPITALES, CLÍNICAS, MINISTERIOS, INSTITUCIONES PÚBLICAS DESCENTRALIZADAS, UNIVERSIDADES, INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EMPRESAS PRIVADAS DE DISTINTOS RUBROS.</i></p> |

Cabe precisar que se dejará sin efecto y/o ajustará todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.2. Forma de pago

Al respecto, cabe indicar que, de la revisión del numeral 2.5 del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases, la Entidad ha establecido lo siguiente:

| <u>Capítulo II</u> | <u>Capítulo III</u> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2.5 Forma de pago</p> <p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS de forma mensual.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del funcionario responsable de la Unidad de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, previo visto bueno del Servicio de Apoyo al Tratamiento. - Comprobante de pago. - Orden de Servicio. - Factura <p>Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Hospital de Emergencias Villa El Salvador, sito en Av. 200 Millas S/N Sec. Tercer Grupo Residencial (Esq. Pastor Sevilla S/N) Lima-Lima-Villa El Salvador.</p> | <p>7.8 Forma de pago</p> <p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de forma mensual.</p> <p>La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.</p> <p>La conformidad será emitida por la Unidad de Nutrición y Dietética en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.</p> |

Asimismo, las Bases Estándar, establecen la forma de pago de acuerdo a lo siguiente:

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2.6. FORMA DE PAGO</p> <p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en [CONSIGNAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS, DE TRATARSE DE PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS PRECISAR EL PORCENTAJE APLICABLE A CADA UNO DE ELLOS EN FUNCIÓN AL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL].</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del funcionario responsable del [REGISTRAR LA DENOMINACIÓN DEL ÁREA RESPONSABLE DE OTORGAR LA CONFORMIDAD] emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Comprobante de pago. - [CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN NECESARIA A SER PRESENTADA PARA EL PAGO ÚNICO O LOS PAGOS PARCIALES O PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA]. <p>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].</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

De lo expuesto, se advertiría que, la información consignada no sería congruente; toda vez que por un lado señala que los pagos serán periódicos, mientras que, por otro, extremo señala que serán parciales.

En relación a ello, a través del Informe N° 002-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 18 de julio de 2024, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 16 de julio de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

1.7 Sobre forma de pago

En el numeral 2.5 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, se debe señalar lo siguiente, a fin de uniformizar los extremos de las Bases relativo a la forma de pago:

*“La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PARCIALES** de forma mensual”.*

En ese sentido, con ocasión de la integración de las Bases Integradas Definitivas, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el numeral 2.5 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, conforme a lo siguiente:

“(…)

2.5. FORMA DE PAGO

*La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS ~~PERIÓDICOS~~ **PARCIALES** de forma mensual.*

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

- *Informe del funcionario responsable de la Unidad de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, previo visto bueno del Servicio de Apoyo al Tratamiento.*
 - *Comprobante de pago.*
 - *Orden de Servicio.*
 - *Factura*
- (…)”.*

3.3 Otras penalidades

De la revisión del numeral 7.10 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases se aprecia lo siguiente:

| | Evento adverso | Nivel | Penalidad (UIT) |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| Documentación | No presentar en los plazos establecidos de alguno de los siguientes documentos: Manual de BPM, Manual de PHS, Lista de Proveedores y Cronograma de Recepción de Materias Primas e Insumos, Protocolo de Medidas de Bioseguridad y de Seguridad en el Trabajo, Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Infraestructura y Equipos, Plan de Contingencia o Cronograma de Capacitación Anual. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| | Incumplimiento de la aplicación de los formatos de Manual de BPM y PHS | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| Programación | Presentación parcial o fuera de los plazos establecidos de la Programación Mensual de Regímenes Normales y Dietoterapéuticos. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| | Incumplimiento o modificación o alteración de la Programación Mensual de Regímenes Normales y Dietoterapéuticos. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| | Presentación parcial o fuera de los plazos establecidos de la programación diaria o dosificación diaria o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| | Incongruencia de la programación diaria o dosificación diaria o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| Transporte | Transporte inadecuado de materias primas o insumos como temperatura mayor a 5°C en productos refrigerados o falta de limpieza o contacto directo de alimentos con la superficie del vehículo o que se transporte en el mismo vehículo productos perecibles y no perecibles o productos de limpieza | Moderada (Subsanable) | 0.1 UIT |
| | El transportista de alimentos no cuenta con alguno de estos implementos: cofia o chaqueta o pantalón de color claro limpio, mascarilla o guantes para el contacto directo con los alimentos. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| Recepción | No contar con materiales o equipos para realizar el control de calidad durante la recepción las materias primas e insumos como balanza, parihuela o termómetro. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| Almacenamiento | Almacenamiento de materias primas o insumos sin autorización por parte del personal de la Unidad de Nutrición y Dietética. | Moderada (Subsanable) | 0.25 UIT |
| | Materias primas o insumos que no cuentan con rótulo de fecha de trasvase o fecha de vencimiento. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| | Las materias primas o insumos no cuentan con kardex visible o no están registrados alguno de los siguientes ítems: nombre, marca, registro sanitario, fecha de ingreso, fecha de salida, cantidad de ingreso, saldo, responsable de almacén. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| | Las materias primas o insumos o alimentos procesados fuera de su área o equipo de almacenamiento correspondiente. | Moderada (Subsanable) | 0.25 UIT |
| | El almacenero no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta, pantalón, guantes descartables para manipular alimentos, botas de jebe, faja, chaqueta o abrigo o guantes para ingreso a cámaras de conservación. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| | Almacenar materias primas o insumos con señales visibles de defectos en sus envases o envolturas o mal cierre o deteriorados, rotos, oxidados, dañados, adulterados o vencidos. | Moderada (Subsanable) | 0.25 UIT |
| | Almacén de alimentos perecibles (cámaras de conservación) o no perecibles con signos de falta de limpieza u orden, anaqueles no sectorizados o materias primas o insumos en contacto directo con el piso. | Moderada (Subsanable) | 0.25UIT |
| | Falta de higiene en los equipos o materiales de transporte de materias primas o insumos del almacén. | Moderada (Subsanable) | 0.25 UIT |
| Dosificación | Falta de higiene o inadecuada manipulación de alimentos al momento del pesado de las materias primas o insumos. | Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |

Respecto a la penalidad referida al transporte y dosificación:

- Transporte **inadecuado** de materias primas o insumos como temperatura mayor a 5° en productos refrigerados o falta de limpieza o contacto directo de alimentos con la superficie del vehículo o que se transporte en el mismo vehículo productos perecibles y no perecibles o productos de limpieza.
- Falta de higiene o **inadecuada** manipulación de alimentos al momento del pesado de las materias primas o insumos.

Se aprecia que la Entidad consignó términos que carecen de claridad y objetividad, siendo estos: “inadecuado” e “inadecuada”, respectivamente.

Respecto a la Penalidad referida a la Programación:

- Presentación parcial o fuera de los plazos establecidos en la programación diaria o dosificación o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dieto terapéuticos.
- Incongruencia de la programación diaria o dosificación diaria o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos.

De la revisión de los supuestos citados, se aprecia que el segundo supuesto (incongruencia de la programación diaria) se encontraría inmerso dentro de la penalidad de presentación parcial.

Procedimiento de aplicación

Al respecto, las Bases Estándar aplicables al objeto de contratación establecen lo siguiente:

f) De las otras penalidades

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

| Otras penalidades | | | |
|-------------------|--------------------------------------|------------------|---------------|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
| | | | |

De la revisión de las penalidades “Documentación” hasta “Medidas de control”, se advierte que el procedimiento no está acorde al texto previsto en las Bases Estándar (Supuesto de aplicación de penalidad, forma de cálculo y procedimiento).

En relación a ello, a través del Informe N° 002-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 18 de julio de 2024, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 16 de julio de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

1.8. Sobre otras penalidades

1.8.1. Respecto a la Penalidad referida al Transporte:

A fin de establecer claridad y objetividad en el alcance de la penalidad se precisa lo siguiente:

Se deberá suprimir el término **“inadecuado”**, por tanto, la descripción de la penalidad quedará de la siguiente manera:

“Transporte de materias primas o insumos con temperatura mayor a 5°C en productos refrigerados o falta de limpieza o contacto directo de alimentos con la superficie del vehículo o que se transporte en el mismo vehículo productos perecibles y no perecibles o productos de limpieza.”

1.8.2. Respecto a la Penalidad referida a la Dosificación:

A fin de establecer claridad y objetividad en el alcance de la penalidad se precisa lo siguiente:

Se deberá suprimir el término **“inadecuada”**, por tanto, la descripción de la penalidad quedará de la siguiente manera:

“Falta de higiene en la manipulación de alimentos al momento del pesado de las materias primas o insumos.”

1.8.3. Respecto a la Penalidad referida a la Programación:

El supuesto a penalizar: *“Incongruencia de la programación diaria o dosificación diaria o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos”*, no se encuentra inmerso dentro del supuesto *“Presentación parcial o fuera de los plazos establecidos de la programación diaria o dosificación diaria o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos”*, pero a fin de establecer claridad y objetividad en el supuesto a penalizar, el supuesto deberá quedar redactado de la siguiente manera:

“Incongruencia entre la programación diaria con la dosificación diaria y/o la composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos”.

1.8.4. Procedimiento de aplicación:

Se adecúa el procedimiento con el cual se verificarán los supuestos a penalizar, considerando los lineamientos establecidos en las Bases Estándar, así como lo considerado en los puntos 5.1, 5.2 y 5.3.

| Otras Penalidades | | | |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de Cálculo | Procedimiento |
| 1 | <p>Documentación: No presentar en los plazos establecidos de alguno de los siguientes documentos: Manual de BPM, Manual de PHS, Lista de Proveedores y Cronograma de Recepción de Materias Primas e Insumos, Protocolo de Medidas de Bioseguridad y de Seguridad en el Trabajo, Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Infraestructura y Equipos, Plan de Contingencia o Cronograma de Capacitación Anual.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | Llenado de Formato de Registro de Evento Adverso |

| | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 2 | Documentación: Incumplimiento de la aplicación de los formatos de Manual de BPM y PHS Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 3 | Programación: Presentación parcial o fuera de los plazos establecidos de la Programación Mensual de Regímenes Normales y Dietoterapéuticos. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 4 | Programación: Incumplimiento o modificación o alteración de la Programación Mensual de Regímenes Normales y Dietoterapéuticos. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 5 | Programación: Presentación parcial o fuera de los plazos establecidos de la programación diaria o dosificación diaria o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 6 | Programación: Incongruencia entre la programación diaria con la dosificación diaria y/o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 7 | Transporte: Transporte de materias primas o insumos con temperatura mayor a 5°C en productos refrigerados o falta de limpieza o contacto directo de alimentos con la superficie del vehículo o que se transporte en el mismo vehículo productos perecibles y no perecibles o productos de limpieza Moderada (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 8 | Transporte: El transportista de alimentos no cuenta con alguno de estos implementos: cofia o chaqueta o pantalón de color claro limpio, mascarilla o guantes para el contacto directo con los alimentos. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 9 | Recepción: No contar con materiales o equipos para realizar el control de calidad durante la recepción las materias primas e insumos como balanza, parihuela o termómetro. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 10 | Almacenamiento: Almacenamiento de materias primas o insumos sin autorización por parte del personal de la Unidad de Nutrición y Dietética. Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente |
| 11 | Almacenamiento: Materias primas o insumos que no cuentan con rótulo de fecha de trasvase o fecha de vencimiento. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--|
| 12 | <p>Almacenamiento: Las materias primas o insumos no cuentan con kardex visible o no están registrados alguno de los siguientes ítems: nombre, marca, registro sanitario, fecha de ingreso, fecha de salida, cantidad de ingreso, saldo, responsable de almacén.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 13 | <p>Almacenamiento: Las materias primas o insumos o alimentos procesados fuera de su área o equipo de almacenamiento correspondiente.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 14 | <p>Almacenamiento: El almacenero no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta, pantalón, guantes descartables para manipular alimentos, botas de jebe, faja, chaqueta o abrigo o guantes para ingreso a cámaras de conservación.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 15 | <p>Almacenamiento: Almacenar materias primas o insumos con señales visibles de defectos en sus envases o envolturas o mal cierre o deteriorados, rotos, oxidados, dañados, adulterados o vencidos.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 16 | <p>Almacenamiento: Almacén de alimentos perecibles (cámaras de conservación) o no perecibles con signos de falta de limpieza u orden, anaqueles no sectorizados o materias primas o insumos en contacto directo con el piso.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 17 | <p>Almacenamiento: Falta de higiene en los equipos o materiales de transporte de materias primas o insumos del almacén.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 18 | <p>Dosificación: Falta de higiene en la manipulación de alimentos al momento del pesado de las materias primas o insumos.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 19 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Personal no cuentan con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta, pantalón, guantes descartables para manipular alimentos, guantes anticolor, guantes anticorte, botas de jebes, mandil de marroquín (ayudante de cocina), mandil de tela (cocinero), mandil anticolor (cocinero).</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 20 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Puntos de higienización o lavado de manos que no cuentan con algún implemento: jabón líquido, alcohol gel, papel toalla, tacho con pedal, infografía de lavado de manos.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--|
| 21 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: No cuenta con los recipientes y características para residuos comunes (de acuerdo al ítem 5.3.7).</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 22 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: El personal de limpieza manipula alimentos.</p> <p>Grave (Subsanable)</p> | 0.5 x UIT vigente | |
| 23 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Las tablas de picar no son de acrílico o no son exclusivos para cada tipo de alimento o su uso no es diferenciado de los alimentos crudos o cocidos o no son utilizados adecuadamente.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 24 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Los cuchillos no son exclusivos para cada tipo de alimentos o su uso no es diferenciado de los alimentos crudos o cocidos.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 25 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Los trapos de limpieza no son exclusivos para la actividad realizada o no están diferenciados por colores.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 26 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Las preparaciones basadas en ingredientes crudos o cocidos perecibles de consumo directo no se encuentran en refrigeración (menor a 5°C) hasta el momento de su distribución.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 27 | <p>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Liberación de preparaciones de los regímenes normales o dietoterapéuticos sin aprobación del área usuaria.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 28 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: El técnico de nutrición y dietética o auxiliar de nutrición no cuentan con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta y pantalón, guantes descartables para manipular alimentos, guantes anticalor, mandil de marroquín simple, mascarilla KN95 o doble simple (según disposición), mascarillas N95 (zonas infectocontagiosas), zapatos antideslizantes.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 29 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: No hacer uso de utensilios de acero inoxidable o que no son exclusivos para distribución.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |

| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--|
| 30 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Incumplimiento en el horario de entrega de los regímenes normales o dietoterapéuticos.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 31 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Incumplimiento o incongruencia de algún componente de los regímenes normales o dietoterapéuticos programados a los pacientes.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 32 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Los coches térmicos o coches transportadores de alimentos no se encuentran limpios o desinfectados en el estacionamiento, transporte o servido.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 33 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Distribuir las preparaciones calientes de los regímenes normales o dietoterapéuticos a temperatura menor a 60°C.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 x UIT vigente | |
| 34 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: El punto de lavado o higienización de la unidad de distribución periférica no cuenta con abastecimiento permanente de insumos como: papel toalla o recipiente exclusivo para sumersión de utensilios para desinfección o fuentes para escurrido o paños de limpieza descartables o tacho con pedal para residuos biocontaminados con bolsa.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 35 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Presencia de contaminación por agentes químicos u orgánicos o físicos o biológicos en los alimentos crudos o cocidos (cabello, insectos, vidrios, clavos, aretes, metales, pintura, piedras, astillas de madera, plástico u otros objetos).</p> <p>Grave (Subsanable)</p> | 0.5 x UIT vigente | |
| 36 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Distribución de preparaciones a base de leche o huevos crudos posterior a las 24 horas a su producción.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 37 | <p>Distribución de regímenes normales para personal: El personal de línea durante el servido no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta y pantalón de color blanco, guantes descartables para manipular alimentos.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 x UIT vigente | |
| 38 | <p>Distribución de regímenes normales para personal: No contar con pizarra visible donde se registre la fecha o el régimen normal programado del día o la información nutricional (calorías, proteínas, carbohidratos y grasas).</p> <p>Leve</p> | 0.1 x UIT vigente | |

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--|
| | (Subsanable) | | |
| 39 | Distribución de regímenes normales para personal: El controlador de raciones no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta y pantalón de color blanco. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 40 | Distribución de regímenes normales para personal: Distribuir las preparaciones calientes de los regímenes normales a temperatura menor a 60°C Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente | |
| 41 | Distribución de regímenes normales para personal: Incumplimiento o incongruencia de algún componente de los regímenes normales programados a los usuarios del comedor. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 42 | Distribución de regímenes normales para personal: Reutilizar las bandejas o vajillas de loza o utensilios o vasos de acero inoxidable para la atención de personal en un mismo tiempo de comida. Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente | |
| 43 | Distribución de regímenes normales para personal: Presencia de contaminación por agentes químicos u orgánicos o físicos o biológicos en los alimentos crudos o cocidos (cabello, insectos, vidrios, clavos, aretes, metales, pintura, piedras, astillas de madera, plástico u otros objetos). Grave (Subsanable) | 0.5 x UIT vigente | |
| 44 | Manejo de residuos sólidos: El personal de limpieza no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta y pantalón de color azul, guantes para limpieza, botas de jebe, chaqueta con mangas. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 45 | Manejo de residuos sólidos: El personal de línea o auxiliar de nutrición no realiza el recojo de los vajillas o utensilios utilizados por el personal o pacientes. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 46 | Manejo de residuos sólidos: El personal de línea o auxiliar de nutrición segrega inadecuadamente los residuos o no son pesados o registrados en el formato correspondiente. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 47 | Manejo de residuos sólidos: Falta de limpieza o desinfección de los recipientes de residuos sólidos. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 48 | Limpieza y desinfección: Incumplimiento de limpieza o desinfección de algún ambiente o equipo o infraestructura o vajilla o utensilios en cualquier punto de la cadena de alimentación. Moderada | 0.25 x UIT vigente | |

| | (Subsanable) | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 49 | Limpieza y desinfección: Utensilios de limpieza o desinfección que generan contaminación cruzada por no ser exclusivos según áreas o actividades. Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente |
| 50 | Limpieza y desinfección: Presencia de vectores como insectos o roedores en la zona de producción de regímenes normales y dietoterapéuticos. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 51 | Limpieza y desinfección: Incumplimiento de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) mensual. Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente |
| 52 | Limpieza y desinfección: Insumos de limpieza o desinfección u otras sustancias tóxicas en contacto con alimentos o en ambientes de preparación de alimentos. Grave (Subsanable) | 0.5 x UIT vigente |
| 53 | Limpieza y desinfección: No contar con pediluvios al ingreso de alguna zona de producción de regímenes normales y dietoterapéuticos. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 54 | Servicios Higiénicos: No contar con algún insumo como: papel higiénico, jabón líquido, alcohol gel, papel toalla o tacho con pedal. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 55 | Vestuarios: Presencia de algún implemento como uniforme, zapatos, ropa o artículo personal fuera de su casillero. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 56 | Mantenimiento de equipo e infraestructura: Incumplimiento del mantenimiento preventivo o correctivo de un (1) equipo o infraestructura dado en cesión de uso o propio del contratista según cronograma del Plan de Mantenimiento Preventivo o Correctivo. Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente |
| 57 | Capacitación: Incumplimiento de las capacitaciones mensuales dirigidas al personal de la empresa contratista. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente |
| 58 | Equipamiento: Incumplimiento del equipamiento mínimo según Tabla N°12. Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente |
| 59 | Personal: No contar con el personal mínimo según cantidad o incumplimiento en el horario descrito en la Tabla N°13. Leve | 0.1 x UIT vigente |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| | (Subsanable) | | |
| 60 | Un (1) personal que no cuente con alguna documentación como: carné de sanidad vigente, certificado de salud/evaluación médica, SCTR, certificado de antecedentes policiales o penales. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 61 | Personal: Un (1) nutricionista que no cuente con habilidad vigente. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 62 | Personal: Un (1) personal que se encuentre con alguna de las siguientes observaciones: uniforme sucio, cabello sin recoger o sin gorro, uñas largas y/o con esmalte, barba o bigote, con maquillaje, con joyas. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 63 | Personal: Contar con personal con signos o síntomas de enfermedades infecto contagiosas o tengan heridas o ulceraciones expuestas o micosis en uñas o manos Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 64 | Medidas de control: No contar con Libro de Quejas y/o Reclamaciones en el comedor. | 0.1 x UIT vigente | |
| 65 | Medidas de control: No realizar la atención de la queja o reclamo Libro de Quejas y/o Reclamaciones hasta el día siguiente hábil. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente | |
| 66 | Medidas de control: No realizar los 3 tipos de exámenes microbiológicos según cronograma. Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente | |
| 67 | Medidas de control: Resultado positivo en algún de los 3 tipos de exámenes microbiológicos. Muy Grave (No Subsanable) | 1 x UIT vigente | |

En ese sentido, con ocasión de la integración de las Bases Integradas Definitivas, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el numeral 7.10 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme a lo siguiente:

| | <i>Evento adverso</i> | <i>Nivel</i> | <i>Penalidad (UIT)</i> |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nº</i> | <i>Supuesto de aplicación de penalidad</i> | <i>Forma de cálculo</i> | <i>Procedimiento</i> |
| <i>1</i> | <p><i>Documentación:</i> No presentar en los plazos establecidos de alguno de los siguientes documentos: Manual de BPM, Manual de PHS, Lista de Proveedores y Cronograma de Recepción de Materias Primas e Insumos, Protocolo de Medidas de Bioseguridad y de Seguridad en el Trabajo, Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Infraestructura y Equipos, Plan de Contingencia o Cronograma de Capacitación Anual.</p> <p><i>Leve</i> (Subsanable)</p> | <p><i>0.1 x UIT Vigente</i> <i>Leve</i> (subsana ble)</p> | <p><i>Llenado de Formato de Registro de Evento Adverso</i></p> <p><i>0.1 UIT</i></p> |
| <i>2</i> | <p><i>Documentación:</i> Incumplimiento de la aplicación de los formatos de Manual de BPM y PHS</p> <p><i>Leve</i> (Subsanable)</p> | <p><i>0.1 x UIT Vigente</i> <i>Leve</i> (Subsanable)</p> | |
| <i>3</i> <i>Programación</i> | <p><i>Programación:</i> Presentación parcial o fuera de los plazos establecidos de la Programación Mensual de Regímenes Normales y Dietoterapéuticos.</p> <p><i>Leve</i> (Subsanable)</p> | <p><i>0.1 x UIT vigente</i> <i>Leve</i> (Subsanable)</p> | |
| <i>4</i> | <p><i>Programación:</i> Incumplimiento o modificación o alteración de la Programación Mensual de Regímenes Normales y Dietoterapéuticos.</p> <p><i>Leve</i> (Subsanable)</p> | <p><i>0.1 x UIT vigente</i> <i>Leve</i> (Subsanable)</p> | |
| <i>5</i> | <p><i>Programación:</i> Presentación parcial o fuera de los plazos establecidos de la programación diaria o dosificación diaria o composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos</p> <p><i>Leve</i> (Subsanable)</p> | <p><i>0.1 x UIT vigente</i> <i>Leve</i> (Subsanable)</p> | |

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------|
| 6 | <p><i>Programación:</i> Incongruencia entre de la programación diaria o dosificación diaria y/o la composición nutricional diaria de los regímenes normales y dietoterapéuticos</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 7 <i>Transporte</i> | <p><i>Transporte:</i> Transporte inadecuado de materias primas o insumos con temperatura mayor a 5°C en productos refrigerados o falta de limpieza o contacto directo de alimentos con la superficie del vehículo o que se transporte en el mismo vehículo productos perecibles y no perecibles o productos de limpieza</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 8 | <p><i>Transporte:</i> El transportista de alimentos no cuenta con alguno de estos implementos: cofia o chaqueta o pantalón de color claro limpio, mascarilla o guantes para el contacto directo con los alimentos.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 9 <i>Recepción</i> | <p><i>Recepción:</i> No contar con materiales o equipos para realizar el control de calidad durante la recepción las materias primas e insumos como balanza, parihuela o termómetro,</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 10 <i>Almacenamiento</i> | <p><i>Almacenamiento:</i> Almacenamiento de materias primas o insumos sin autorización por parte del personal de la Unidad de Nutrición y Dietética.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | <p>0.25 x UIT vigente</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 UIT |
| 11 | <p><i>Almacenamiento:</i> Materias primas o insumos que no cuentan con rótulo de fecha de trasvase o fecha de vencimiento.</p> <p>Leve</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve</p> | 0.1 UIT |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------|
| | (Subsanable) | (Subsanable) | |
| 12 | <p><i>Almacenamiento:</i> Las materias primas o insumos no cuentan con kardex visible o no están registrados alguno de los siguientes ítems: nombre, marca, registro sanitario, fecha de ingreso, fecha de salida, cantidad de ingreso, saldo, responsable de almacén.</p> <p>Leve</p> <p>(Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve</p> <p>(Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 13 | <p><i>Almacenamiento:</i> Las materias primas o insumos o alimentos procesados fuera de su área o equipo de almacenamiento correspondiente.</p> <p>Moderada</p> <p>(Subsanable)</p> | <p>0.25 x UIT vigente</p> <p>Moderada</p> <p>(Subsanable)</p> | 0.25 UIT |
| 14 | <p><i>Almacenamiento:</i> El almacenero no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta, pantalón, guantes descartables para manipular alimentos, botas de jebe, faja, chaqueta o abrigo o guantes para ingreso a cámaras de conservación.</p> <p>Leve</p> <p>(Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve</p> <p>(Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 15 | <p><i>Almacenamiento:</i> Almacenar materias primas o insumos con señales visibles de defectos en sus envases o envolturas o mal cierre o deteriorados, rotos, oxidados, dañados, adulterados o vencidos.</p> <p>Moderada</p> <p>(Subsanable)</p> | <p>0.25 x UIT vigente</p> <p>Moderada</p> <p>(Subsanable)</p> | 0.25 UIT |
| 16 | <p><i>Almacenamiento:</i> Almacén de alimentos perecibles (cámaras de conservación) o no perecibles con signos de falta de limpieza u orden, anaqueles no sectorizados o materias primas o insumos en contacto directo con el piso.</p> <p>Moderada</p> <p>(Subsanable)</p> | <p>0.25 x UIT vigente</p> <p>Moderada</p> <p>(Subsanable)</p> | 0.25 UIT |

| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17 | <p><i>Almacenamiento:</i> Falta de higiene en los equipos o materiales de transporte de materias primas o insumos del almacén.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | <p>0.25 x UIT vigente</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 UIT |
| 18 | <p><i>Dosificación:</i> Falta de higiene o en la inadecuada manipulación de alimentos al momento del pesado de las materias primas o insumos.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 19 | <p><i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos:</i> Personal no cuentan con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta, pantalón, guantes descartables para manipular alimentos, guantes anticolor, guantes anticorte, botas de jebes, mandil de marroquín (ayudante de cocina), mandil de tela (cocinero), mandil anticolor (cocinero).</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 20 | <p><i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos:</i> Puntos de higienización o lavado de manos que no cuentan con algún implemento: jabón líquido, alcohol gel, papel toalla, tacho con pedal, infografía de lavado de manos.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | <p>0.25 x UIT vigente</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 UIT |
| 21 | <p><i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos:</i> No cuenta con los recipientes y características para residuos comunes (de acuerdo al ítem 5.3.7).</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | <p>0.25 x UIT vigente</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.25 UIT |
| 22 | <p><i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos:</i> El personal de limpieza manipula alimentos.</p> <p>Grave (Subsanable)</p> | <p>0.5 x UIT vigente</p> | 0.5 UIT |

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| | | <i>Grave</i> <i>(Subsanable)</i> | |
| 23 | <i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Las tablas de picar no son de acrílico o no son exclusivos para cada tipo de alimento o su uso no es diferenciado de los alimentos crudos o cocidos o no son utilizados adecuadamente.</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 x UIT</i> <i>vigente</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 UIT</i> |
| 24 | <i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Los cuchillos no son exclusivos para cada tipo de alimentos o su uso no es diferenciado de los alimentos crudos o cocidos.</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 x UIT</i> <i>vigente</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 UIT</i> |
| 25 | <i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Los trapos de limpieza no son exclusivos para la actividad realizada o no están diferenciados por colores.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 x UIT</i> <i>vigente</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 UIT</i> |
| 26 | <i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Las preparaciones basadas en ingredientes crudos o cocidos perecibles de consumo directo no se encuentran en refrigeración (menor a 5°C) hasta el momento de su distribución.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 x UIT</i> <i>vigente</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 UIT</i> |
| 27 | <i>Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos: Liberación de preparaciones de los regímenes normales o dietoterapéuticos sin aprobación del área usuaria.</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 x UIT</i> <i>vigente</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 UIT</i> |
| | <i>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: El</i> | <i>0.1 x UIT</i> <i>vigente</i> | |

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 28 | <p>técnico de nutrición y dietética o auxiliar de nutrición no cuentan con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta y pantalón, guantes descartables para manipular alimentos, guantes anticalor, mandil de marroquín simple, mascarilla KN95 o doble simple (según disposición), mascarillas N95 (zonas infectocontagiosas), zapatos antideslizantes.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 UIT</p> <p>0.1 UIT</p> |
| 29 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: No hacer uso de utensilios de acero inoxidable o que no son exclusivos para distribución.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 UIT</p> |
| 30 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Incumplimiento en el horario de entrega de los regímenes normales o dietoterapéuticos.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 UIT</p> |
| 31 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Incumplimiento o incongruencia de algún componente de los regímenes normales o dietoterapéuticos programados a los pacientes.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 UIT</p> |
| 32 | <p>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes: Los coches térmicos o coches transportadores de alimentos no se encuentran limpios o desinfectados en el estacionamiento, transporte o servido.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.25 UIT</p> |

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------|
| 33 | <p><i>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes:</i> Distribuir las preparaciones calientes de los regímenes normales o dietoterapéuticos a temperatura menor a 60°C.</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | <p>0.25 x UIT vigente</p> <p>Moderada (Subsanable)</p> | 0.1 UIT |
| 34 | <p><i>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes:</i> El punto de lavado o higienización de la unidad de distribución periférica no cuenta con abastecimiento permanente de insumos como: papel toalla o recipiente exclusivo para sumersión de utensilios para desinfección o fuentes para escurrido o paños de limpieza descartables o tacho con pedal para residuos biocontaminados con bolsa.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | |
| 35 | <p><i>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes:</i> Presencia de contaminación por agentes químicos u orgánicos o físicos o biológicos en los alimentos crudos o cocidos (cabello, insectos, vidrios, clavos, aretes, metales, pintura, piedras, astillas de madera, plástico u otros objetos).</p> <p>Grave (Subsanable)</p> | <p>0.5 x UIT vigente</p> <p>Grave (Subsanable)</p> | |
| 36 | <p><i>Distribución de regímenes normales y dietoterapéuticos para pacientes:</i> Distribución de preparaciones a base de leche o huevos crudos posterior a las 24 horas a su producción.</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | |
| 37 | <p><i>Distribución de regímenes normales para personal:</i> El personal de línea durante el servido no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta y pantalón de color blanco, guantes descartables para manipular alimentos.</p> <p>Distribución de regímenes normales para personal</p> | <p>0.1 x UIT vigente</p> <p>Leve (Subsanable)</p> | |

| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------|
| | <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | | |
| 38 | <i>Distribución de regímenes normales para personal: No contar con pizarra visible donde se registre la fecha o el régimen normal programado del día o la información nutricional (calorías, proteínas, carbohidratos y grasas).</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 x UIT vigente</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 UIT</i> |
| 39 | <i>Distribución de regímenes normales para personal: El controlador de raciones no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta y pantalón de color blanco.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 x UIT vigente</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 UIT</i> |
| 40 | <i>Distribución de regímenes normales para personal: Distribuir las preparaciones calientes de los regímenes normales a temperatura menor a 60°C</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 x UIT vigente</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 UIT</i> |
| 41 | <i>Distribución de regímenes normales para personal: Incumplimiento o incongruencia de algún componente de los regímenes normales programados a los usuarios del comedor.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 x UIT vigente</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 UIT</i> |
| 42 | <i>Distribución de regímenes normales para personal: Reutilizar las bandejas o vajillas de loza o utensilios o vasos de acero inoxidable para la atención de personal en un mismo tiempo de comida.</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.25 x UIT vigente</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>0.5 UIT</i> |
| | <i>Distribución de regímenes normales para personal: Presencia de contaminación por agentes químicos u orgánicos o físicos o biológicos en los alimentos crudos o cocidos (cabello, insectos, vidrios, clavos,</i> | <i>0.5 x UIT vigente</i> <i>Grave</i> | |

| | | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------|
| 43 | aretes, metales, pintura, piedras, astillas de madera, plástico u otros objetos). Grave (Subsanable) | (Subsanable) | 0.1 UIT |
| 44 <i>Manejo de residuos sólidos</i> | <i>Distribución de regímenes normales para personal:</i> El personal de limpieza no cuenta con alguno de estos implementos: cofia, mascarilla, chaqueta y pantalón de color azul, guantes para limpieza, botas de jebe, chaqueta con mangas. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| 45 | <i>Manejo de residuos sólidos:</i> El personal de línea o auxiliar de nutrición no realiza el recojo de los vajillas o utensilios utilizados por el personal o pacientes. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| 46 | <i>Manejo de residuos sólidos:</i> El personal de línea o auxiliar de nutrición segrega inadecuadamente los residuos o no son pesados o registrados en el formato correspondiente. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente Leve (Subsanable) | 0.1 UIT |
| 47 | <i>Manejo de residuos sólidos:</i> Falta de limpieza o desinfección de los recipientes de residuos sólidos. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente Leve (Subsanable) | 0.25 UIT |
| 48 <i>Limpieza y desinfección</i> | <i>Limpieza y desinfección:</i> Incumplimiento de limpieza o desinfección de algún ambiente o equipo o infraestructura o vajilla o utensilios en cualquier punto de la cadena de alimentación. Moderada | 0.25 x UIT vigente Moderada (Subsanable) | 0.25 UIT |
| 49 | <i>Limpieza y desinfección:</i> Utensilios de limpieza o desinfección que generan contaminación cruzada por no ser exclusivos según áreas o actividades. | 0.25 x UIT vigente Moderada | 0.1 UIT |

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------|
| | <i>Moderada</i> (Subsanable) | (Subsanable) | 0.25 UIT |
| 50 | <i>Limpieza y desinfección:</i> Presencia de vectores como insectos o roedores en la zona de producción de regímenes normales y dietoterapéuticos. <i>Leve</i> (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> (Subsanable) | 0.5 UIT |
| 51 | <i>Limpieza y desinfección:</i> Incumplimiento de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) mensual. <i>Moderada</i> (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente <i>Moderada</i> (Subsanable) | |
| 52 | <i>Limpieza y desinfección:</i> Insumos de limpieza o desinfección u otras sustancias tóxicas en contacto con alimentos o en ambientes de preparación de alimentos. <i>Grave</i> (Subsanable) | 0.5 x UIT vigente <i>Grave</i> (Subsanable) | 0.1 UIT |
| 53 | <i>Limpieza y desinfección:</i> No contar con pediluvios al ingreso de alguna zona de producción de regímenes normales y dietoterapéuticos. <i>Leve</i> (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> (Subsanable) | 0.1 UIT |
| 54 | <i>Servicios Higiénicos:</i> No contar con algún insumo como: papel higiénico, jabón líquido, alcohol gel, papel toalla o tacho con pedal. <i>Leve</i> (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> (Subsanable) | 0.1 UIT |
| 55 | <i>Vestuarios:</i> Presencia de algún implemento como uniforme, zapatos, ropa o artículo personal fuera de su casillero. <i>Leve</i> (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> (Subsanable) | 0.25 UIT |
| 56 | <i>Mantenimiento de equipo e infraestructura:</i> Incumplimiento del mantenimiento preventivo o correctivo de un (1) equipo o infraestructura dado en | 0.25 x UIT vigente <i>Moderada</i> | |

| | | | |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <i>Mantenimiento de equipo e infraestructura</i> | <i>cesión de uso o propio del contratista según cronograma del Plan de Mantenimiento Preventivo o Correctivo.</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | <i>(Subsanable)</i> | <i>0.1 UIT</i> <i>0.25 UIT</i> |
| 57 <i>Capacitación</i> | <i>Capacitación: Incumplimiento de las capacitaciones mensuales dirigidas al personal de la empresa contratista.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 UIT |
| 58 <i>Equipamiento</i> | <i>Equipamiento: Incumplimiento del equipamiento mínimo según Tabla N°12.</i> <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.25 x UIT vigente <i>Moderada</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 UIT |
| 59 <i>Personal</i> | <i>Personal: No contar con el personal mínimo según cantidad o incumplimiento en el horario descrito en la Tabla N°13.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 UIT |
| 60 | <i>Personal: Un (1) personal que no cuente con alguna documentación como: carné de sanidad vigente, certificado de salud/evaluación médica, SCTR, certificado de antecedentes policiales o penales.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 UIT |
| 61 | <i>Personal: Un (1) nutricionista que no cuente con habilidad vigente.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 UIT |
| 62 | <i>Personal: Un (1) personal que se encuentre con alguna de las siguientes observaciones: uniforme sucio, cabello sin recoger o sin gorro, uñas largas y/o con esmalte, barba o bigote, con maquillaje, con joyas.</i> <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 x UIT vigente <i>Leve</i> <i>(Subsanable)</i> | 0.1 UIT |

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 63 | <i>Personal:</i> Contar con personal con signos o síntomas de enfermedades infecto contagiosas o tengan heridas o ulceraciones expuestas o micosis en uñas o manos Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente Leve (Subsanable) | 0.1 UIT 0.1 UIT |
| 64 Medidas de control | <i>Medidas de control:</i> No contar con Libro de Quejas y/o Reclamaciones en el comedor. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente Leve (Subsanable) | 0.25 UIT |
| 65 | <i>Medidas de control:</i> No realizar la atención de la queja o reclamo Libro de Quejas y/o Reclamaciones hasta el día siguiente hábil. Leve (Subsanable) | 0.1 x UIT vigente Leve (Subsanable) | 1 UIT |
| 66 | <i>Medidas de control:</i> No realizar los 3 tipos de exámenes microbiológicos según cronograma. Moderada (Subsanable) | 0.25 x UIT vigente Moderada (Subsanable) | |
| 67 | <i>Medidas de control:</i> Resultado positivo en algún de los 3 tipos de exámenes microbiológicos. Muy Grave (No Subsanable) | 0.1 x UIT vigente Muy Grave (No Subsanable) | |

3.4 Respecto al Otro personal

De la revisión del numeral 6.2.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

B. OTRO PERSONAL

| Personal | Perfil | Experiencia |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Cocinero General | Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional | Experiencia no menor a dos (2) años en puestos similares. |
| Cocinero Especializado | Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional | Capacitación no menor de 40 horas lectivas de BPM y/o PHS |
| Técnico de Nutrición y Dietética | Estudiante, egresado o titulado como Técnico o Profesional en Nutrición y/o Dietética o afines a la carrera de la salud | Experiencia laboral no menor a seis (6) meses en puestos similares. |

| | | |
|-------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| Auxiliar de Nutrición | Experiencia laboral | Capacitación no menor de 40 horas lectivas de BPM y/o PHS |
| Ayudantes de Cocina | Experiencia laboral | |
| Almacenero | Experiencia laboral | |
| Limpieza de producción | Experiencia laboral | |
| Personal de Línea | Experiencia laboral | |
| Limpieza de Línea | Experiencia laboral | |
| Controlador de raciones | Experiencia laboral | |

Cabe indicar que las Bases Estándar, precisan lo siguiente:

c) Del personal

- En esta sección puede consignarse el **personal necesario para la ejecución de la prestación**, debiendo detallarse **su perfil mínimo y las actividades a desarrollar**, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación. Por ejemplo, el supervisor del servicio de seguridad y vigilancia privada.
- En el caso del **personal clave**, las **calificaciones y experiencia** requerida deben acreditarse documentalmente, por lo que de haberse previsto estas, deben incluirse obligatoriamente como requisito de calificación en el literal B.3 y B.4 del presente Capítulo.
- El tiempo de experiencia mínimo exigido debe ser razonable y congruente con el periodo en el cual el personal ejecutará las actividades para las que se le requiere, de forma tal que no constituya una restricción a la participación de postores. Asimismo, no puede restringirse la antigüedad de los trabajos que puede acreditar el personal, prevista en las bases estándar, que no puede ser mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

Se advierte que la Entidad no ha consignado las actividades del auxiliar de nutrición, ayudantes de cocina, almacenero, limpieza de producción, personal de línea, limpieza de línea y controlador de raciones.

En relación a ello, a través del Informe N° 002-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 18 de julio de 2024, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 16 de julio de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

1.9. Respeto al Personal

1.9.1. Se precisa las actividades del OTRO PERSONAL: según la revisado del numeral 6.2.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se establecen las actividades del "Otro Personal":

| Personal | Perfil | Actividades | Experiencia |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocinero General | Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional | <ul style="list-style-type: none"> Responsable de la producción de los regímenes normales para personal Velar por el uso adecuado de los alimentos e insumos | <p>Experiencia no menor a dos (2) años en puestos similares.</p> <p>Capacitación no menor de 40 horas</p> |

| | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Aplicar las BPM en toda la cadena productiva de regímenes normales Velar por el adecuado uso de equipos e infraestructura | lectivas de BPM y/o PHS |
| Cocinero Especializado | Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional | <ul style="list-style-type: none"> Responsable de la producción de los regímenes dietoterapéuticos para pacientes Velar por el uso adecuado de los alimentos e insumos Aplicar las BPM en toda la cadena productiva de regímenes dietoterapéuticos Velar por el adecuado uso de equipos e infraestructura | |
| Técnico de Nutrición y Dietética | Estudiante, egresado o titulado como Técnico o Profesional en Nutrición y/o Dietética o afines a la carrera de la salud | <ul style="list-style-type: none"> Responsable del servido y distribución de los regímenes dietoterapéuticos para pacientes Aplicar las BPM en toda la cadena de servido y distribución Verificar el conteo de los regímenes dietoterapéuticos programados | |
| Auxiliar de Nutrición | Experiencia laboral | <ul style="list-style-type: none"> Apoyo en el servido y distribución de los regímenes dietoterapéuticos Aplicar las BPM en toda la cadena de servido y distribución Recoger los menajes y bandejas después del consumo de los regímenes dietoterapéuticos | <p>Experiencia laboral no menor a seis (6) meses en puestos similares.</p> <p>Capacitación no menor de 40 horas lectivas de BPM y/o PHS</p> |
| Ayudantes de Cocina | Experiencia laboral | <ul style="list-style-type: none"> Apoyo de la producción de los regímenes normales para personal y regímenes dietoterapéuticos para pacientes Velar por el uso adecuado de los alimentos e insumos Aplicar las BPM en toda la cadena productiva de regímenes normales y dietoterapéuticos Velar por el adecuado uso de equipos e infraestructura | |

| | | |
|-------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Almacenero | Experiencia laboral | <ul style="list-style-type: none"> • Recibir los alimentos perecibles y no perecibles para su posterior almacenamiento • Control el ingreso y salida de alimentos e insumos para la preparación • Aplicar las BPM en toda la cadena de almacenamiento |
| Limpieza de producción | Experiencia laboral | <ul style="list-style-type: none"> • Encargado de aplicar el Programa de Higiene y Saneamiento en toda la cadena productiva de regímenes normales y dietoterapéuticos. • Velar por el adecuado uso de equipos e infraestructura • Controlar los insumos de limpieza y desinfección |
| Personal de Línea | Experiencia laboral | <ul style="list-style-type: none"> • Encargado del servido de los regímenes normales para el personal en comedor en desayuno, almuerzo y cena • Asegurar la buena disposición de menaje y bandejas durante el servido |
| Limpieza de Línea | Experiencia laboral | <ul style="list-style-type: none"> • Encargado de aplicar el Programa de Higiene y Saneamiento en toda la cadena de servido de regímenes normales |
| Controlador de raciones | Experiencia laboral | <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que el personal programado 12 horas continuas que reciben alimentación registre la firma correspondiente y el correcto llenado de la declaración jurada, según corresponda |

En ese sentido, con ocasión de la integración de las Bases Integradas Definitivas, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el numeral 6.2.3 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme a lo siguiente:

| <i>Personal</i> | <i>Perfil</i> | <i>Actividades</i> | <i>Experiencia</i> |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocinero General | Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Responsable de la producción de los regímenes normales para personal.</i> • <i>Velar por el uso adecuado de los alimentos e insumos.</i> • <i>Aplicar las BPM en toda la cadena productiva de regímenes normales.</i> | <p><i>Experiencia no menor a dos (2) años en puestos similares.</i></p> <p><i>Capacitación no menor de 40 horas lectivas de BPM y/o PHS</i></p> |

| | | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Velar por el adecuado uso de equipos e infraestructura.</i> | |
| <i>Cocinero Especializado</i> | <i>Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Responsable de la producción de los regímenes dietoterapéuticos para pacientes.</i> • <i>Velar por el uso adecuado de los alimentos e insumos.</i> • <i>Aplicar las BPM en toda la cadena productiva de regímenes dietoterapéuticos.</i> • <i>Velar por el adecuado uso de equipos e infraestructura.</i> | |
| <i>Técnico de Nutrición y Dietética</i> | <i>Estudiante, egresado o titulado como Técnico o Profesional en Nutrición y/o Dietética o afines a la carrera de la salud</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Responsable del servicio y distribución de los regímenes dietoterapéuticos para pacientes.</i> • <i>Aplicar las BPM en toda la cadena de servicio y distribución.</i> • <i>Verificar el conteo de los regímenes dietoterapéuticos programados.</i> | <p><i>Experiencia laboral no menor a seis (6) meses en puestos similares.</i></p> |
| <i>Auxiliar de Nutrición</i> | <i>Experiencia laboral</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Apoyo en el servicio y distribución de los regímenes dietoterapéuticos.</i> • <i>Aplicar las BPM en toda la cadena de servicio y distribución.</i> • <i>Recoger los menajes y bandejas después del consumo</i> | <p><i>Capacitación no menor de 40 horas lectivas de BPM y/o PHS</i></p> |

| | | | |
|-------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <i>de los regímenes dietoterapéuticos.</i> | |
| <i>Ayudantes de Cocina</i> | <i>Experiencia laboral</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Apoyo de la producción de los regímenes normales para persona y regímenes dietoterapéuticos para pacientes.</i> • <i>Velar por uso adecuado de los alimentos e insumos.</i> • <i>Aplicar las BPM en toda la cadena productiva de regímenes normales y dietoterapéuticos.</i> • <i>Velar por el adecuado uso de equipos e infraestructura.</i> | |
| <i>Almacenero</i> | <i>Experiencia laboral</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Recibir los alimentos perecibles y no perecibles para su posterior almacenamiento.</i> • <i>Control de ingreso y salida de alimentos e insumos para la preparación.</i> • <i>Aplicar las BPM en toda la cadena de almacenamiento.</i> | |
| <i>Limpieza de producción</i> | <i>Experiencia laboral</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Encargado de aplicar el Programa de Higiene y Saneamiento en toda la cadena productiva de regímenes normales y dietoterapéuticos.</i> • <i>Velar por el adecuado uso de equipos e infraestructura.</i> | |

| | | | |
|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Controlar los insumos de limpieza y desinfección.</i> | |
| <i>Personal de Línea</i> | <i>Experiencia laboral</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Encargado del servicio de los regímenes normales para el personal en comedor en desayuno, almuerzo y cena.</i> ● <i>Asegurar la buena disposición de menaje y bandejas durante el servicio.</i> | |
| <i>Limpieza de Línea</i> | <i>Experiencia laboral</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Encargado de aplicar el Programa de Higiene y Saneamiento en toda la cadena de servicio de regímenes normales.</i> | |
| <i>Controlador de raciones</i> | <i>Experiencia laboral</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Verificar que el personal programado 12 horas continuas que reciben alimentación registre la firma correspondiente y el correcto llenado de la declaración jurada, según corresponda.</i> | |

3.5 Respecto al requisito de calificación

De la revisión del numeral 2 “Requisitos de calificación” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases se ha establecido lo siguiente:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B | CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL |
| B.3 | CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE |
| B.3.1 | FORMACIÓN ACADÉMICA |
| | <p>Requisitos:</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><u>Requisitos:</u> Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición del Nutricionista Administrador (1), Nutricionista de Producción (1) y Nutricionistas Hospitalarios (2). En el caso algún nutricionista cuenta con título profesional en el extranjero, está deberá adjuntar una copia simple del documento de validación o del reconocimiento del título profesional expedido por la autoridad competente en el Perú.</p> </div> <p>Acreditación:</p> <p>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.</p> |

(...)

| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B.3.2 | CAPACITACIÓN |
| | <p>Requisitos:</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><u>Requisitos:</u> Mínimo de 40 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos o mínimo de 40 horas en Higiene y Saneamiento o mínimo de 40 horas en Nutrición Clínica del Nutricionista Administrador (1), Nutricionista de Producción (1) y Nutricionistas Hospitalarios (2).</p> </div> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de CONTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS SEGÚN CORRESPONDA].</p> |

.)

| | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B.4 | EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE |
| | <p>Requisitos:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 10px 0; text-align: center;"> <p>A dos años</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>No menor a tres (3) años en servicios de alimentación colectiva o catering del Nutricionista Administrador (1), Nutricionista de Producción (1) y Nutricionistas Hospitalarios (2).</p> </div> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> |

Al respecto, el literal B.3 Calificaciones del Personal Clave (Formación académica y capacitación) y B.4 Experiencia del Personal Clave de las Bases Estándar establecen lo siguiente:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| B.3 | CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE |
| <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>Para las calificaciones del personal se puede considerar al menos uno de los requisitos siguientes:</i></p> <p><i>Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.</i></p> | |
| B.3.1 | FORMACIÓN ACADÉMICA |
| <p>Requisitos:</p> <p>[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].</p> <p>Acreditación:</p> <p>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.</p> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p><i>Incluir o eliminar, según corresponda. Sólo deberá incluirse esta nota cuando la formación académica sea el único requisito referido a las calificaciones del personal clave que se haya previsto. Ello a fin que la Entidad pueda verificar los grados o títulos requeridos en los portales web respectivos.</i></p> <p>En caso [CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la</p> | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| B.3.2 | CAPACITACIÓN |
| <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> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> | |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| B.4 | EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE |
| <p>Requisitos:</p> <p>[CONSIGNAR EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO] en [CONSIGNAR LOS TRABAJOS O PRESTACIONES EN LA ACTIVIDAD REQUERIDA] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PUESTO, CARGO O DENOMINACIÓN DE LA POSICIÓN QUE OCUPARÁ EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA RESPECTO DEL CUAL SE DEBE ACREDITAR ESTE REQUISITO]</p> <p><i>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</i></p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> | |

De lo expuesto, se aprecia que el requisito de calificación “Calificaciones del personal clave” y “Experiencia del personal clave”, no se han establecido conforme a las Bases Estándar.

En relación a ello, a través del Informe N° 002-2024-CS/CP 01-2024 de fecha 18 de julio de 2024, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 16 de julio de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

- ✓ **Se adecúa el requisito y acreditación del Personal Clave en “Formación Académica”:**

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Un (1) Nutricionista Administrador:

Requisitos:

Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición.

Acreditación:

El título profesional requerido será verificado por 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. En caso título profesional requerido no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

Un (1) Nutricionista de Producción:

Requisitos:

Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición.

Acreditación:

El título profesional requerido será verificado por 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. En caso título profesional requerido no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

Dos (2) Nutricionista Hospitalario:

Requisitos:

Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición.

Acreditación:

El título profesional requerido será verificado por 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. En caso título profesional requerido no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

- ✓ **Se adecúa el requisito y acreditación del Personal Clave en “Capacitación”:**

B.3.2 CAPACITACIÓN

Un (1) Nutricionista Administrador:

Requisitos:

Mínimo de 40 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos o mínimo de 40 horas en Higiene y Saneamiento o mínimo de 40 horas en Nutrición Clínica.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.

Un (1) Nutricionista de Producción:

Requisitos:

Mínimo de 40 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos o mínimo de 40 horas en Higiene y Saneamiento o mínimo de 40 horas en Nutrición Clínica.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.

Dos (2) Nutricionista Hospitalario:

Requisitos:

Mínimo de 40 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos o mínimo de 40 horas en Higiene y Saneamiento o mínimo de 40 horas en Nutrición Clínica.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.

Se adecúa el requisito y acreditación del Personal Clave en “Experiencia del Personal Clave”:

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Un (1) Nutricionista Administrador:

Requisitos:

No menor a dos (2) años en servicios de alimentación colectiva o catering.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Un (1) Nutricionista de Producción:

Requisitos:

No menor a dos (2) años en servicios de alimentación colectiva o catering.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Dos (2) Nutricionista Hospitalario:

Requisitos:

No menor a dos (2) años en servicios de alimentación colectiva o catering.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

En ese sentido, con ocasión de la integración de las Bases Integradas Definitivas, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el literal B.3 Calificaciones del personal clave, B.3.2 Capacitación y del literal B.4 Experiencia del personal clave del numeral 2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, conforme a lo siguiente:

| | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B | CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL |
| B.3 | CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE |
| B.3.1 | FORMACIÓN ACADÉMICA |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Un (1) Nutricionista Administrador:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición.</p> <p>del Nutricionista Administrador (1), Nutricionista de Producción (1) y Nutricionistas Hospitalarios (2):</p> <p>En el caso algún nutricionista cuenta con título profesional en el extranjero, está deberá adjuntar una copia simple del documento de validación o del reconocimiento del título profesional expedido por la autoridad competente en el Perú:</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TITULO PROFESIONAL <u>requerido</u> 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.</p> <p>En caso el TITULO PROFESIONAL <u>requerido</u> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> |

| | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p><u>Un (1) Nutricionista de Producción</u></p> <p><u>Requisitos:</u> Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TITULO PROFESIONAL <i>requerido</i> 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.</p> <p>En caso el TITULO PROFESIONAL <i>requerido</i> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> <p><u>Dos (2) Nutricionista Hospitalario</u></p> <p><u>Requisitos:</u> Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición.</p> <p>El TITULO PROFESIONAL <i>requerido</i> 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.</p> <p>En caso el TITULO PROFESIONAL <i>requerido</i> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> |
| B.3.2 | CAPACITACIÓN |
| | <p><u>Un (1) Nutricionista Administrador:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Mínimo de 40 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos o mínimo de 40 horas en Higiene y Saneamiento o mínimo de 40 horas en Nutrición Clínica. del Nutricionista Administrador (1), Nutricionista de Producción (1) y Nutricionistas Hospitalarios (2):</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de CONTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS SEGÚN CORRESPONDA]</p> <p><u>Un (1) Nutricionista de Producción</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Mínimo de 40 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos o mínimo de 40 horas en Higiene y Saneamiento o mínimo de 40 horas en Nutrición Clínica.</p> |

| | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Se acreditará con copia simple de CONTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS SEGÚN CORRESPONDA].</i></p> <p>.</p> <p><u>Dos (2) Nutricionista Hospitalario</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>Mínimo de 40 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos o mínimo de 40 horas en Higiene y Saneamiento o mínimo de 40 horas en Nutrición Clínica.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Se acreditará con copia simple de CONTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS SEGÚN CORRESPONDA].</i></p> |
| B.4 | EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE |
| | <p><u>Un (1) Nutricionista Administrador:</u></p> <p><u>Requisitos:</u> A dos años</p> <p style="text-align: center;">\ /</p> <p><i>No menor a tres (3) años en servicios de alimentación colectiva o catering del Nutricionista Administrador (1), Nutricionista de Producción (1) y Nutricionistas Hospitalarios (2).</i></p> <p><u><i>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</i></u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</i></p> <p><u>Un (1) Nutricionista de Producción</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>No menor a dos (2) años en servicios de alimentación colectiva o catering.</i></p> <p>.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</i></p> <p><u>Dos (2) Nutricionista Hospitalario:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>No menor a dos (2) años en servicios de alimentación colectiva o catering.</i></p> <p>.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> |

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</i></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

4. CONCLUSIONES

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

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

3.2 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.

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

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

Jesús María, 8 de agosto de 2024

Código: 6.1; 6.5;12.6;13.3