

PRONUNCIAMIENTO N° 386-2020/OSCE-DGR

Entidad : Seguro Social De Salud

Referencia : Licitación Pública N° SM-31-2019-ESSALUD/RAAR-1, convocada para la contratación de suministro de bienes: “Adquisición de alimentos para personas productos cárnicos RAAR de la Red Asistencial Arequipa”.

Previamente, resulta pertinente señalar que, la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas¹, en su calidad de ente rector del Sistema de Abastecimiento, emitió la Resolución N° 006-2020-EF-54.01, de fecha 14 de mayo de 2020, disponiendo el reinicio de los plazos de los procedimientos de selección suspendidos en los artículos 1 y 2 de la Resolución Directoral N° 001-2020-EF-54.01 y N° 005-2020-EF-54.01.

Asimismo, cabe indicar que, el 14 de mayo de 2020 se emitió el Decreto Supremo N° 103-2020-EF², que tiene por objeto establecer disposiciones para la tramitación de las contrataciones de bienes, servicios y obras, en marco de la Ley de Contrataciones del Estado, siendo que, en caso de que el procedimiento de selección se encuentre suspendido durante el trámite de emisión del pronunciamiento, el OSCE deberá requerir a la entidad pública la adecuación del requerimiento conforme los protocolos sanitarios, a efectos de realizar el pronunciamiento e integración en virtud a la adecuación del requerimiento. Además, corresponde a cada Entidad convocante determinar si es necesario adecuar o no los requerimientos después de realizar el análisis respectivo.

Finalmente, es conveniente indicar que, el OSCE ha implementado el trabajo remoto³ en la Dirección de Gestión de Riesgos, conforme a lo dispuesto en el Decreto de Urgencia N° 026-2020 – “Decreto de urgencia que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del coronavirus (COVID-19) en el territorio nacional”, a efectos de atender aquellas solicitudes de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio e integración de Bases, por lo cual, se procederá a la emisión del pronunciamiento e integración definitiva de las Bases del presente procedimiento, mediante el SEACE.

1 Según lo dispuesto en el artículo 6 del Decreto Legislativo N° 1439 – “Decreto legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento”, la Dirección de Abastecimiento del MEF, es el ente rector en el sistema nacional de abastecimiento, teniendo, entre otras, la función de programar, dirigir, coordinar, supervisar y evaluar la gestión de las actividades que componen el sistema nacional de abastecimiento.

2 Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.

3 En atención a lo dispuesto en los artículos 16 y 17 del Decreto de Urgencia N° 026-2020, se faculta al sector público a modificar el lugar de prestación de servicios de todos sus trabajadores para implementar el trabajo remoto, en aras de la emergencia sanitaria por el COVID-19, siendo que, el “trabajo remoto” se caracteriza por la prestación de servicios subordinada con la presencia física del trabajador en su domicilio o lugar de aislamiento domiciliario, utilizando cualquier medio o mecanismo que posibilite realizar las labores fuera del centro de trabajo, siempre que la naturaleza de las labores lo permita.

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 10 de febrero de 2020⁴, y subsanado el 19 de febrero de 2020⁵, el 02 de junio 2020⁶, el 11 de junio de 2020⁷ y el 02 de julio de 2020⁸, 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) las solicitudes de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentadas por el participante **MANUEL CLEMENTE PEREZ ROQUE** y en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley que aprueba la 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.

Al respecto, en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido en el pliego absolutorio; en ese sentido, teniendo en consideración el tema materia de cuestionamiento del mencionado participante, conforme el siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1:** Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 3 , N° 4 y N° 5 referidas a la “documentación adicional”
- **Cuestionamiento N° 2:** Respecto a la absolución de las consultas y/u observación N° 6 referida al “ítem 4”

2. CUESTIONAMIENTO

Cuestionamiento N° 1:

Respecto al requerimiento.

El participante PEREZ ROQUE MANUEL CLEMENTE, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 3, N° 4 y N° 5 indicando lo siguiente:

– **Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3:**

“(…) Sin embargo, el Comité de Selección al momento de absolver dicha observación ha indicado que se deberá presentar el "Carnet de sanidad" otorgado por la Municipalidad Provincial de Arequipa”.

Este tipo de precisión restringe el acceso a los posibles postores, debido a que dicha municipalidad no es la única facultada en Arequipa a emitir dicho Carnet de sanidad; ese documento también puede ser otorgado por otras municipalidades, por ejemplo, la de Cerro Colorado (es posible verificarlo de los TUPA de varias municipalidades). En ese mismo sentido, dicho requerimiento también restringe la participación de postores de otras provincias y departamentos (...).” (El subrayado y resaltado es nuestro).

⁴ Mediante T.D. 2020-16478936-AREQUIPA

⁵ Mediante T.D. 2020-16500787-AREQUIPA

⁶ Mediante T.D. 2020- 17094418 AREQUIPA

⁷ Mediante T.D. 2020- 17105152-AREQUIPA

⁸ Mediante T.D. 2020-17255738-AREQUIPA

- **Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 4 y N° 5:**

“(…) En la absolución de consultas y observaciones, el Comité de Selección solicita que se presente ‘Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP, según lineamientos del Codex’, y argumenta que según el artículo 33.2 del DS N° 004-2011-AG dicho documento ya fue presentado para obtener la autorización sanitaria. Para luego, indicar también que se debe presentar la ‘Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA’”

Sin embargo, no ha tomado en consideración al momento de absolver que, para la obtención del Certificado de autorización sanitaria de sala de procesamiento primario, SENASA ya ha verificado, evaluado y aprobado el ‘Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP’.

Lo que está haciendo la entidad, olvidando el principio de simplificación administrativa es, solicitar el Certificado de autorización sanitaria de sala de procesamiento primario y, además, uno de los antecedentes administrativos (requisitos) necesarios que se encuentra en el expediente de SENASA.

*El comité de selección **no ha sabido exponer de forma objetiva la necesidad de dicho documento.** No ha considerado que el ‘Certificado de autorización sanitaria de sala de procesamiento primario’ es suficiente para acreditar el Plan de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control – APPCC/HACCP ya revisado por SENASA” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Base Legal

1. Artículo 2 del TUO de la Ley: Principios que rigen las contrataciones.
2. Artículo 16 del TUO de la Ley: “Requerimiento”.
3. Artículo 29 del Reglamento: “Requerimiento”.
4. Bases Estándar objeto de la presente convocatoria.
5. Decreto Supremo N° 004-2011-AG “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”.

Pronunciamiento

Al respecto, cabe señalar que, los artículos 16 del T.U.O. de la Ley y 29 de su Reglamento, establecen que las especificaciones técnicas que integran el requerimiento, deben contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, así como las condiciones en las que ésta debe ejecutarse, así también, se señala que al definir el requerimiento no debe incluirse exigencias desproporcionadas al objeto de la contratación, irrazonables e innecesarias referidas a la calificación de los potenciales postores que limiten o impidan la concurrencia de los mismos u orienten la contratación hacia uno de ellos.

Con relación a ello, el artículo 72 del Reglamento dispone que, todo participante puede formular consultas y observaciones, a través del SEACE, respecto de las Bases.

Así, en la Directiva N°023-2016-OSCE/CD “Disposiciones sobre la Formulación y Absolución de Consultas y Observaciones”, se establece que, al absolver las consultas y observaciones, el Comité de Selección o el Órgano Encargado de las Contrataciones, según corresponda, debe evitar incluir disposiciones que excedan o no guarden congruencia con las aclaraciones planteadas y/o trasgresiones alegadas por el participante, salvo que sea para promover la competencia en el procedimiento convocado, lo que deberá ser debidamente sustentado por el comité u órgano encargado y siempre

que esté vinculada con la respectiva consulta u observación.

Ahora bien, en virtud de los cuestionamientos señalados por el participante, abordaremos los siguientes aspectos:

a) Respetto al carnet de sanidad:

De la revisión del literal A, del acápite 6, consignado en el numeral 3.1 “especificaciones técnicas” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la Convocatoria, se aprecia lo siguiente:

*“6. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS, NORMAS SANITARIAS Y DEMÁS NORMAS:
A. El personal encargado en la manipulación y entrega del producto deberá contar con **Carnet de Manipulador de alimentos vigente** el mismo que deberá ser presentado al inicio de la primera entrega del producto y posterior estará sujeto a solicitud del área usuaria” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 3 del pliego absolutorio, el participante solicitó corregir el error de las bases donde requerían "Carnet de Manipulador de alimentos", argumentando que lo correcto sería "Carnet de Sanidad"; ante lo cual, el Comité de Selección acogió parcialmente lo solicitado, precisando que el personal encargado de la manipulación de alimentos deberá contar con “**Carnet de Sanidad otorgado por la Municipalidad Provincial de Arequipa**”.

Con relación a ello, mediante NOTA No 171-SNUT-DADT-GC-HNCASE-RAAR-ESSALUD-2020, el área usuaria señaló lo siguiente:

“(…) En relación al encargado de la manipulación y entrega del Producto Cárnico, dicho personal deberá contar con CARNET DE SANIDAD VIGENTE; a fin de aperturar la mayor concurrencia de proveedores (…).

*ANEXO N° 002
ESPECIFICACIONES Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS
REQUERIMIENTO N° 0012020
PRODUCTOS CÁRNICOS*

6. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS NORMAS SANITARIAS Y DEMÁS NORMAS SANITARIAS:

*A. El personal encargado en la manipulación y entrega del producto deberá contar con **CARNET DE SANIDAD VIGENTE** el mismo que deberá ser presentado al inicio de la primera entrega del producto y posterior estará sujeto a solicitud del Área Usuaria (…)” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

De lo expuesto, se advierte que el Comité de Selección, al absolver la consulta y/u observación en cuestión, incluyó disposiciones que excedieron lo solicitado por el participante y que limitarían la participación de potenciales postores, al requerir el extremo de que, el Carnet de Sanidad sea otorgado, necesariamente, por la “Municipalidad Provincial de Arequipa” para el personal encargado de la manipulación y entrega del Producto Cárnico; sin embargo, recién mediante informe técnico (nota antes citada), dicho órgano colegiado rectificó su absolución, precisando que, para una mayor

conurrencia de proveedores, solo se solicitará “Carnet de Sanidad vigente”, sin limitar la entidad a cargo de su emisión, indicando además que, dicho documento deberá ser presentado al inicio de la primera entrega del producto bajo supervisión de área usuaria, conforme se había determinado en el requerimiento inicial.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a que se deje sin efecto, la exigencia de limitar la institución emisora del carnet de sanidad, y en tanto, dicha petición fue aceptada por la Entidad recién mediante su informe técnico, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **ACOGER** el presente extremo del cuestionamiento; por lo que se emitirá una (1) disposición al respecto:

- Se **adecuará** el literal A, del acápite 6, consignado en el numeral 3.1 “especificaciones técnicas” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo dispuesto por la Entidad en su NOTA No 171-SNUT-DADT-GC-HNCASE-RAAR-ESSALUD-2020, quedando de la manera siguiente:

*“6. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS, NORMAS SANITARIAS Y DEMÁS NORMAS:
A. El personal encargado en la manipulación y entrega del producto deberá contar con Carnet de Sanidad vigente ~~otorgado por la Municipalidad Provincial de Arequipa~~, el mismo que deberá ser presentado al inicio de la primera entrega del producto y posterior estará sujeto a solicitud del área usuaria”.*

Asimismo, se dejará sin efecto todo extremo del Pliego o de las Bases que se oponga a la presente disposición.

b) Respecto al Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP:

De la revisión del acápite 9.1 “Habilitación” del numeral 3.1” especificaciones técnicas” consignadas en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

*“9.1 Habilitación
➤ Requisitos
(...)
○ Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA (según decreto Supremo N° 004-2011-AG).
(...)”*

Por su parte, en el acápite 5.1 del numeral 3.1” especificaciones técnicas” consignadas en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia, entre otros, lo siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	
1	CARNE DE POLLO	KG	CALIDAD	De primera, consistencia firme al tacto, color y olor característico, sin golpes ni hematomas.

	ENTERO SIN VISCERAS			Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), Certificado de producción primaria para carnes blancas de primera (...).
	JAMONADA DE POLLO	KG	CALIDAD	De primera, aspecto y ligazón característico con información nutricional, vigencia de un mes como mínimo. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP).
	TOCINO	KG	CALIDAD	Textura suave al tacto, color, olor y sabor característico, libre de hongos u otro agente extraño al producto. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente mínimo seis meses a la fecha de ingreso, de acuerdo al reglamento sanitario y normatividad vigente.
	HOT DOG DE POLLO	KG	CALIDAD	Textura suave al tacto, color, olor y sabor característico, libre de hongos u otro agente extraño al producto, Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente mínimo seis meses a la fecha de ingreso, de acuerdo al reglamento sanitario y normatividad vigente.
	CARNE DE PAVO	KG	CALIDAD	De primera, consistencia firme al tacto, piel adherida a la carne color y olor característico, sin grasa, sin golpes ni hematomas, congelado sin vísceras.
2	CARNE DE VACUNO PIERNA ENTERA	KG	CALIDAD	De primera, magra, buena conformidad, consistencia firme al tacto, color y olor característico. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	CARNE DE VACUNO SANCOCHADO	KG	CALIDAD	De primera, magra, buena conformidad, consistencia firme al tacto, color y olor característico. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	CARNE DE VACUNO GUISO	KG	CALIDAD	De primera, magra, buena conformidad, consistencia firme al tacto, color y olor característico. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	CARNE DE VACUNO ASADO	KG	CALIDAD	De primera, magra, buena conformidad, consistencia firme al tacto, color y olor característico. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	CARNE DE VACUNO BISTECK	KG	CALIDAD	De primera, magra, buena conformidad, consistencia firme al tacto, color y olor característico. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	CARNE DE VACUNO MOLIDA	KG	CALIDAD	De primera, color y olor característico, limpio sin grasa. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	CARNE DE CHANCHO PIERNA	KG	CALIDAD	De primera, consistencia firme al tacto, color y olor característico, con lonja y grasa de un grosor no mayor de 1.5 cm. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	CARNE DE CHANCHO LOMO	KG	CALIDAD	De primera, consistencia firme al tacto, color y olor característico, con lonja y grasa de un grosor no mayor de 1.5 cm. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
3	CARNE DE OVINO PIERNA	KG	CALIDAD	De primera, consistencia firme al tacto, color y olor característico, sin grasa.
				Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.

	MENUDENCIA TRIPAS	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	MENUDENCIA MONDONGO	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
	MENUDENCIA PATAS DE VACUNO	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), certificado del camal vigente.
4	PESCADO TOLLO FILETE	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), (...).
	MOLUSCOS CHOROS	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), (...).
	MOLUSCOS POTA	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), (...).

Al respecto, de la revisión del pliego absolutorio se aprecia que, mediante las consultas y/u observaciones N° 4 y N° 5, el participante solicitó:

- i. Corregir los errores referidos a la exigencia del "Certificado del análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP)", dado que según argumenta, dicho documento es requerido únicamente para alimentos inmersos en proceso de fabricación, elaboración o industrialización; asimismo, argumenta que en el caso de faenamiento y trozado (que es lo que la entidad quiere contratar), es SENASA la que verifica que los establecimientos de matadero y procesamiento primario cumplan con las normas de salubridad e higiene y vinculados, por ello otorga la certificación correspondiente.
- ii. Corregir los errores referidos a la exigencia del "Certificado de producción primaria para carnes blancas", dado que según argumenta, dicho documento no existe en el ordenamiento legal, refiriendo a que, lo que sí existe es el "Certificado de Sala de Procesamiento Primario" que es otorgado por SENASA, el cual indica el procesamiento de aves, como pollo, pavo, etc.

Ante ello, el Comité de Selección señaló lo siguiente:

“SE ACLARA:

Artículo 33°, numeral 33.1, estipula que “Los establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA”

*Asimismo, se **establece en el numeral 33.2 que, para obtener la autorización sanitaria, el administrado debe presentar lo siguiente:***

c. Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP, según lineamientos del Codex Alimentarius.

*Por lo que, **el postor deberá presentar lo siguiente:***

- Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.

*- **Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP”** (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Por su parte, al absolver la consulta y/u observación N° 1, la Entidad precisó que “*la Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA, es para los Productos*

Cárnicos: Pollo, Carne Vacuno, Carne de Chanco, Carne de Ovino, Menudencia de Res y, Carne de Pavo”.

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

Teniendo en cuenta ello, es pertinente señalar que, en el numeral 33.2 del artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y modificado mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, se establece como requisitos a presentar para obtener la autorización sanitaria de establecimiento/planta, lo siguiente:

*“Artículo 33°. - Autorización Sanitaria de Establecimiento / planta
(...)
33.2 Para obtener la autorización sanitaria, el administrado debe presentar lo siguiente:*

- a. Solicitud, según formato del Anexo N° 3;*
- b. Copia del manual de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, según lineamientos del Codex Alimentarius;*
- c. Copia del **Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP**, según lineamientos del Codex Alimentarius;*
- d. (...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Conforme a lo expuesto, debemos tener en cuenta que aquellos establecimientos/plantas dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación deben contar con autorización sanitaria otorgada por el SENASA”, siendo el documento denominado *Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP, según lineamientos del Codex Alimentarius*, es uno de los requisitos a presentar por el administrado para obtener la referida autorización.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado, se aprecia que el *Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP* constituye un requisito previo a presentar para obtener la autorización sanitaria de establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, razón por la que, al exigirse en las Bases del presente procedimiento de selección la presentación de Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA (según decreto Supremo N° 004-2011-AG), debe entenderse que este documento ha sido emitido por dicha autoridad sanitaria, habiéndose verificado, previamente, el cumplimiento del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP; por lo que resulta una exigencia excesiva requerir a los postores la presentación de un documento que ya se encontraría coberturado con la presentación de la Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y que la pretensión del recurrente estaría orientada a que se deje sin efecto, la exigencia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP, toda vez que este, sería un requisito para la emisión de la, también solicitada, autorización sanitaria de establecimiento expedido por SENASA, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **ACOGER** el presente extremo del cuestionamiento; por lo que se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- Se **suprimirá** de todo extremo de las Bases Integradas Definitivas, correspondiente a ‘los Productos Cárnicos: Pollo, Carne Vacuno, Carne de Chancho, Carne de Ovino, Menudencia de Res y, Carne de Pavo’, la exigencia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP.
- **Se deberá tener en cuenta que**⁹, el " Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP" es un requisito previo, para obtener, por parte de SENASA, la autorización sanitaria de establecimiento/planta obtención, según lo dispuesto en el numeral 33.2 del artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y modificado mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- Se **dejará sin efecto** la absolución de las consultas y/u observaciones N° 4 y N° 5, en los extremos referidos a la exigencia de presentar el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP para los productos cárnicos.

Asimismo, se dejará sin efecto todo extremo del Pliego o de las Bases que se oponga a la presente disposición.

Sin perjuicio de lo indicado anteriormente, de la revisión de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que la Entidad habría suprimido, del acápite 5.1, consignado en el Capítulo III, la exigencia del “certificado del camal vigente”, sin embargo, de la revisión del pliego absolutorio, publicado el 27 de enero de 2020, se observa que dicha decisión no devendría de alguna disposición efectuada al absolver alguna consulta y/u observación, es decir, la Entidad habría suprimido de oficio dicho documento.

Al respecto, cabe precisar que el numeral 7.4 de la Directiva N° 023-2016-OSCE/CD dispone que el Comité de selección o el órgano encargado de las contrataciones debe evitar incluir disposiciones que excedan o no guarden congruencia con las aclaraciones planteadas y/o trasgresiones alegadas por el participante.

Con relación a ello, cabe precisar que, la Entidad no ha precisado la oportunidad en la que debe presentarse el referido documento, sin embargo, considerando que el mismo estaría vinculado a acreditar las condiciones del producto entregado, su presentación resultaría razonable que se efectúe junto con la entrega del bien.

En ese sentido se emitirá la siguiente disposición al respecto:

⁹ Resulta pertinente precisar que la presente disposición deberá tenerse en cuenta en la etapa correspondiente, no siendo necesario su integración en las Bases.

- **Se incorporará**, en el acápite 5.1 del numeral 3.1 “especificaciones técnicas”, consignado en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, con respecto a la “carne de vacuno, carne de ovino y carne de chancho”, el siguiente extremo:

“certificado del camal vigente, **presentado a la entrega del bien**”.

- **Disposición a tener en cuenta en futuros procedimientos de selección**
Corresponderá al Titular de la Entidad adopte las acciones conforme al artículo 9 del T.U.O. de la Ley e impartir las directrices pertinentes, a fin que, la integración de las Bases responda a las disposiciones efectuadas en el pliego absolutorio.

Cabe precisar que, se deberá dejar sin efecto toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

Cuestionamiento N° 2:

Respecto al Ítem 4.

El participante PEREZ ROQUE MANUEL CLEMENTE, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 6 indicando lo siguiente:

“(...) En la observación se solicitó a la entidad que indique el tipo de certificado pesquero que se debía presentar para el ítem de pescado tollo, moluscos choros y moluscos pota.

Al momento de absolver, el Comité de selección ha solicitado:

- *Copia de la Declaración de Extracción y Recolección (DER) otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).*
- *Carta de Producción y Certificado de Calidad del Producto de la Planta autorizada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).*

Sin embargo, no ha considerado el Comité de Selección que dichos documentos no se encuentran estipulados en el TUPA del SANIPES, de la revisión de dicho TUPA (<http://www.sanipes.gob.pe/web/index.php/es/tus-formularios>) sería imposible obtenerlos de dicha entidad. Asimismo, el Comité no ha cumplido con indicar la norma que faculte a SANIPES a otorga tales documentos. (...)

Base Legal

1. Artículo 2 del TUO de la Ley: Principios que rigen las contrataciones.
2. Artículo 29 del Reglamento: “Requerimiento”.
3. Artículo 26 del Reglamento: “Subasta inversa electrónica”.
4. Artículo 110 del Reglamento: “Definición”.
5. Artículo 111 del Reglamento: “Obligatoriedad”.
6. Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC

Pronunciamiento

De manera previa, es preciso indicar que, en caso este Organismo Técnico Especializado advierta vicios de nulidad¹⁰ que generen la sustracción de la materia, no corresponderá pronunciamos respecto de la solicitud de elevación del cuestionamiento.

¹⁰ El artículo 44 del T.U.O. de la Ley establece que el Titular de la Entidad podrá declarar la nulidad de los actos expedidos en el procedimiento de selección, cuando estos provengan de órganos incompetentes, contravengan las normas, contengan un imposible

Al respecto, cabe precisar que el numeral 29.10 del artículo 29 del Reglamento, establece que, antes de formular el requerimiento, el área usuaria en coordinación con el órgano encargado de las contrataciones, verifica si su necesidad se encuentra definida en una ficha de homologación, en el listado de bienes y servicios comunes, o en el Catálogo Electrónico de Acuerdo Marco. En dicho caso, el área usuaria formula el requerimiento considerando el contenido de la ficha técnica correspondiente, lo cual debe ser verificado por el OEC.

Así también, es preciso indicar que, el artículo 26 del TUO de la Ley, dispone que, el procedimiento de selección de subasta inversa electrónica se utiliza para la contratación de bienes y servicios comunes que cuenten con ficha técnica y se encuentren incluidos en el Listado de Bienes y Servicios Comunes, siendo que, la ficha técnica debe ser utilizada, incluso en aquellas contrataciones que no se encuentran bajo su ámbito o que se sujeten a otro régimen legal de contratación.

Con relación a ello, el artículo 110 del Reglamento, establece que Mediante Subasta Inversa Electrónica se contratan bienes y servicios comunes, siendo que, Perú Compras genera y aprueba las fichas técnicas de los bienes y servicios a incluirse en el Listado de Bienes y Servicios Comunes (LBSC), así como, información complementaria de los rubros a los que corresponden, a los que se accede a través del SEACE, pudiendo ser objeto de modificación o exclusión, previo sustento técnico.

Por su parte, el artículo 111 del Reglamento, dispone que la contratación a través de la Subasta Inversa Electrónica es obligatoria a partir del día calendario siguiente de publicadas las fichas técnicas en el SEACE, siempre que dicho bien y/o servicio no se encuentre incluido en los Catálogos Electrónicos de los Acuerdo Marco, siendo que las Entidades pueden emplear un procedimiento de selección distinto a la Subasta Inversa Electrónica, para lo cual obtienen previamente la autorización de PERÚ COMPRAS, antes de efectuar la contratación, debiendo adjuntar un informe técnico que justifique su necesidad, conforme a las disposiciones que determine dicha Entidad.

De lo expuesto, se desprende que la contratación de bienes que estén incluidos en el Listado de Bienes y Servicios Comunes, a través de un procedimiento de selección distinto a la subasta inversa electrónica, sin que exista, previamente, la autorización de PERÚ COMPRAS, constituye una vulneración a la normativa de contrataciones del Estado.

Ahora bien, de la revisión de las especificaciones técnicas consignadas en el numeral 3.1 de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad convocó el presente procedimiento de selección por relación de ítems, siendo el Ítem N° 4, a su vez, un paquete conformado por un total de tres (3) sub-ítems, entre ellos, el sub-ítem N° 1, correspondiente al bien denominado “Pescado tollo filete”, conteniendo las siguientes especificaciones técnicas:

jurídico o prescindan de las normas esenciales del procedimiento o de la forma prescrita por la normativa aplicable, debiendo expresar en la resolución que se expida la etapa a la que se debería retrotraerse el procedimiento.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	
PESCADO TOLLO	KG	TIPO	ESPECIAL, FRESCO PRODUCTO NACIONAL
		PRESENTACIÓN	EMBOLSADO DE ACUERDO A NORMA, COLOR BRILLANTE, TEXTURA ELÁSTICA Y FIRME AL TACTO, OLOR CARACTERÍSTICO, SIN PLAGAS, GUSANOS, LARVAS, <u>FILETE LIMPIO DE PESO APROXIMADO 4 A 5 KG, TEMPERATURA ENTRE 0° - 5° C.</u> EMPACADO AL VACÍO DE ACUERDO A NORMA.

Al respecto de la revisión de las fichas técnicas aprobadas mediante Resolución Jefatural N° 095-2019-PERÚ COMPRAS y publicadas en el listado de bienes y servicios comunes del portal del OSCE¹¹, se aprecia el bien denominado ‘filete de tollo refrigerado’, el cual incluiría, las siguientes características generales:

FICHA TÉCNICA APROBADA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	: FILETE DE TOLLO REFRIGERADO
Denominación técnica	: <u>PESCADO TOLLO FRESCO EN FILETE</u>
Unidad de medida	: kilogramo
Descripción general	: Son tajadas de carne de pescado de la especie <i>Mustelus whitneyi</i> de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral; pudiendo cortarse transversalmente.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
2.1. Del bien	
El filete de Tollo refrigerado deberá <u>mantenerse a una temperatura cercana a los 0 °C.</u> y estar permanentemente en hielo ¹ hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los numerales 28 y 50 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias y en el 4.1.2 de la norma NTP-CAC/RCP 52-2017.	
El filete de Tollo refrigerado, presentará las siguientes características:	
(...)	

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad estaría solicitando ‘pescado tollo fresco en filete’, con una temperatura de conservación ‘entre 0° y 5°’, para cuyo caso, existiría una ficha técnica incluida en el Listado de Bienes y Servicios Comunes (LBSC), es decir, dichos bienes, conforme lo establecido en los citados dispositivos legales, deben contratarse a través de la Subasta Inversa Electrónica.

Adicionalmente, cabe precisar que de la revisión del documento “informe de indagación de mercado” que forma parte del expediente de contratación del presente procedimiento de selección, no se aprecia el valor estimado para éste sub-ítem N° 1, consignado como “Pescado tollo filete”; no obstante, de las cotizaciones obrantes se podría desprender que el referido sub-ítem, tendría un monto que superaría las ocho (8) UIT.

¹¹ Ficha Técnica que aprobada en fecha 16 de septiembre de 2019, mediante Resolución Jefatural N° 095-2019-PERÚ COMPRAS, y publicada en el SEACE el 18 de septiembre de 2019.

Con relación a ello, mediante comunicación electrónica, de fecha 16 de julio del 2020, Perú Compras, señaló lo siguiente:

El bien Filete de tollo si cuenta con Ficha Técnica. Es importante tener en cuenta, que los productos perecibles (como pescados frescos) deben comprarse refrigerados para asegurar su inocuidad y frescura al mantener su cadena de frío; por esta razón la Ficha Técnica del bien tiene por nombre Filete de Tollo refrigerado. Puede encontrar la ficha indicada, en el siguiente link:

https://www2.seace.gob.pe/Default.asp?scriptdo=PKU_PRINCIPAL_SUB_INV.usp_ver_ficha&av_ncor_fich_tec_sub_inv=3492&av_nver_fich_tec_sub_inv=1&CALIFICADOR=PORTLET.1.111.0.19.76®IONID=1&PORTLETID=111&ORDERID=0&PAGEID=19&CONTENTID=76&USERID=%3C!--USERID--%3E&PRIVILEGEID=5

El Seguro Social de Salud no ha solicitado autorización a Perú Compras para contratar el bien Filete de Tollo a través de un procedimiento distinto a la Subasta Inversa Electrónica”.

Por lo tanto, en atención a lo dispuesto en el artículo 111 del Reglamento, y en la medida que la Entidad ha obtenido la autorización de PERU COMPRAS para utilizar un procedimiento de selección distinto a la subasta inversa electrónica; se desprende que la actuación de la Entidad constituye un vicio que afecta la validez del procedimiento de selección para el ítem paquete N° 4.

Por lo tanto, en atención a lo dispuesto en el artículo 111 del Reglamento, y en la medida que, de la revisión del expediente de contratación remitido por la Entidad, no se advierte que se haya obtenido la autorización del PERU COMPRAS para utilizar un procedimiento de selección distinto a la subasta inversa electrónica; se desprende que la actuación de la Entidad constituye un vicio que afecta la validez del procedimiento de selección para el ítem paquete N° 4.

En ese sentido, teniendo en cuenta que los cuestionamientos del participante PEREZ ROQUE MANUEL CLEMENTE. están relacionados al Ítem paquete N° 4, los cuales contienen un vicio que afecta la validez del procedimiento de selección materia de análisis, no corresponde que este Organismo Técnico Especializado se pronuncie respecto de las solicitudes de elevación en cuestión.

Finalmente, **corresponderá al Titular de la Entidad declarar la nulidad del referido ítem N° 4 del presente procedimiento de selección**, previa reformulación de la indagación de mercado, conforme a los alcances del artículo 44 del TUO de la Ley, de modo que aquél se retrotraiga hasta la etapa de la convocatoria, a fin que se realice la indagación de mercado de acuerdo a los lineamientos de la normativa de contratación pública, dicho acto y los subsiguientes se realicen de acuerdo con la referida normativa.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

Si bien el procesamiento de la solicitud de pronunciamiento, por norma, versa sobre las supuestas irregularidades en la absolución de consultas y/u observaciones, a pedido de parte, y no representa la convalidación de ningún extremo de las Bases, este Organismo Técnico Especializado ha visto por conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio, según el siguiente detalle:

3.1. Requerimiento

El artículo 1 del Decreto Supremo N° 103-2020-EF, establece que, dicho documento normativo tiene por objeto establecer disposiciones para la tramitación de las contrataciones de bienes, servicios y obras, en el marco de la Ley de Contrataciones del Estado, a efecto de coadyuvar con el proceso de reanudación de actividades económicas, implementando medidas de prevención dictadas como consecuencia del Estado de Emergencia Nacional a raíz del brote del COVID-19.

Así, en el acápite iii) del numeral 3.3 del Artículo 3 del Decreto Supremo N° 103-2020-EF se establece que en caso de que el procedimiento de selección se encuentre suspendido durante el trámite de emisión del pronunciamiento respectivo, el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado – OSCE requiere a la entidad pública la adecuación del requerimiento conforme los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes.

En tal sentido, de acuerdo a la normativa citada, corresponde al OSCE requerir la adecuación del requerimiento conforme los protocolos mencionados en los párrafos precedentes, cuando la contratación se encuentre en elevación de cuestionamientos de bases y pliego absolutorio (fase de selección); siendo que, la Entidad es la responsable exclusiva de establecer las pautas para definir las condiciones relativas a los protocolos, cuando corresponda. Además, es conveniente señalar que, la información remitida tendría calidad de declaración jurada y está sujeta a rendición de cuentas.

Al respecto, ante la solicitud realizada por este Organismo Técnico Especializado, la Entidad mediante NOTA No 153 - SNUT-DADT-GC-HNCASE-RAAR-ESSALUD-2020 de fecha 01 de junio de 2020 emitida por el área usuaria, remitió el requerimiento con la adecuación sanitaria que, según el análisis realizado por ésta, cumpliría con las disposiciones de los protocolos sanitarios y otras normas conexas emitidas por el Estado Peruano.

En tal sentido, se **modificará** el requerimiento según la adecuación realizada por la Entidad en aras del cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes, en aplicación de lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 103-2020-EF.

3.2. Respecto a los requisitos para perfeccionar el contrato

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, se aprecia que, entre otros documentos, se solicitan lo siguiente: “g) *Detalle de los precios unitarios del precio ofertado*”.

Al respecto, se advierte que, acorde con las Bases Estándar objeto de la presente contratación, el precitado documento únicamente es requeridos cuando se trate de una contratación bajo el sistema de suma alzada.

En ese sentido, considerando que la presente contratación se rige por el sistema de precios unitarios, con ocasión de la integración de las Bases Definitivas, se procederá a **suprimir** el literal g) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases.

3.3. Respeto a los requisitos de calificación

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, se aprecia que, entre otros documentos, se solicitan lo siguiente:

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> El postor debe contar con: (...) ● Registro Sanitario de DIGESA vigente a la fecha de ser el caso a los productos que corresponda Documento expedido por DIGESA <i>El Registro Sanitario de DIGESA es para los Productos Cárnicos: Embutidos.</i>

Al respecto, es preciso señalar que mediante la Opinión N° 186- 2016/DTN, la Dirección Técnico Normativa del OSCE, señaló lo siguiente: “(...) *puede entenderse que la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado (...)*” (El subrayado y resaltado es nuestro). Así también los requisitos a incluir deben estar relacionados con el bien o servicio a contratar.

En virtud a lo expuesto anteriormente, se considera que el Registro Sanitario de DIGESA acreditaría una condición del producto y no del postor.

Asimismo, cabe precisar que, a través de las Bases Integradas Definitivas, la Entidad ha precisado que dicho registro sanitario es “para los productos cárnicos: embutidos”.

En razón a lo expuesto, con ocasión a la integración de las Bases Definitivas, se emitirán dos (2) disposiciones al respecto:

- Se **suprimirá** dicho documento y su acreditación, del literal A.1 “Habilitación” del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas.
- Se **incluirá** en el numeral 2.2.1.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, lo siguiente:

*h) copia simple del Registro Sanitario de DIGESA vigente a la fecha
(El Registro Sanitario de DIGESA es para los Productos Cárnicos: Embutidos.)*

Cabe precisar que, se deberá dejar sin efecto toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

3.4. Duplicidad de los requisitos de calificación

De la revisión de las Bases Integradas “no definitivas”, se advierte que en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica, se encuentran consignados los Requisitos de Calificación, los cuales se encuentran reiterados en el numeral 3.2 del mismo Capítulo; por lo que considerando que dicho aspecto podría generar confusión entre los participantes, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se realizará la siguiente disposición al respecto:

- **Se suprimirán** los requisitos de calificación consignados en el numeral 3.1 de la del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas “definitivas”.

Cabe precisar que, se deberá **dejar sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

3.5. Plazo de entrega

De la revisión de las Bases integradas “no definitivas”, se aprecia que la Entidad consignó lo siguiente:

<i>Capítulo I (Numeral 1.9)</i>	<i>Capítulo III</i>
<p>(...) <i>Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en forma semanal durante 12 meses en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.</i></p> <p><i>Los suministros serán entregados dos (02) veces por semana según cuadro de cronograma de entregas por ítem señalado y/o requerimiento del área usuaria, y podrán tener una variación en el giro de +/- 30%.</i></p> <p><i>Los plazos de entrega para los dispositivos médicos son:</i></p> <p><i>Ira entrega: Debe realizarse como máximo a los diez (10) días calendarios contados a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.</i></p> <p><i>Siguientes entregas: A partir de la 2da entrega en adelante, deben realizarse a los 30 días después de la entrega anterior, previa notificación de la orden de compra correspondiente.</i></p> <p><u>LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN</u></p> <p>(...)</p>	<p>(...)</p> <p><u>LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN</u></p> <p>(...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PLAZO: <i>El plazo de inicio del contrato se ejecuta al día siguiente de emitida la Orden de Compra correspondiente.</i> ➤ ENTREGA: <i>Los suministros serán entregados en dos veces a la semana en la siguiente descripción.</i> <p><i>El Servicio de Nutrición del HNCASE, NO ESTÁ OBLIGADO A RECIBIR ALIMENTOS FUERA DE LA FECHA U HORARIOS ESTABLECIDOS, PUDIENDO, DE SER EL CASO, DEJAR SIN EFECTO EL PEDIDO REALIZADO, SIN LUGAR A RECLAMO DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS.</i></p> <p><i>La entrega es destinada a la atención de necesidades programadas. La frecuencia de las entregas por ítem se indica en el presente anexo. A la firma del contrato, a ello el Servicio de Nutrición PODRÁ VARIAR LAS FECHAS SEÑALADAS COMUNICÁNDOLO OPORTUNAMENTE A LOS CONTRATISTAS.</i></p>

<p>➤ PLAZO: El plazo de inicio del contrato se ejecuta al día siguiente de emitida la Orden de Compra correspondiente.</p> <p>➤ ENTREGA: Los suministros serán entregados en dos veces a la semana en la siguiente descripción.</p> <p><i>El Servicio de Nutrición del HNCASE, NO ESTÁ OBLIGADO A RECIBIR ALIMENTOS FUERA DE LA FECHA U HORARIOS ESTABLECIDOS, PUDIENDO, DE SER EL CASO, DEJAR SIN EFECTO EL PEDIDO REALIZADO, SIN LUGAR A RECLAMO DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS.</i></p> <p><i>La entrega es destinada a la atención de necesidades programadas. La frecuencia de las entregas por ítem se indica en el presente anexo. A la firma del contrato, a ello el Servicio de Nutrición PODRÁ VARIAR LAS FECHAS SEÑALADAS COMUNICÁNDOLO OPORTUNAMENTE A LOS CONTRATISTAS.</i></p>	
--	--

De lo expuesto se desprendería lo siguiente:

- i. El contenido de los numerales serían diferentes, en cuanto al plazo de entrega.
- ii. El plazo de entrega previsto por la entidad no se ajustaría al plazo de entrega previsto en las bases estándar para la presente contratación.

Al respecto, mediante CARTA N° CS-UA-QA-JOA-GRAAR-ESSALUD-2020, de fecha 11 de junio del 2020, la Entidad precisó que

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de la siguiente manera:

Ira entrega: Debe realizarse como máximo a los diez (10) días calendario contados a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.

Siguientes entregas: Se entregarán en forma semanal durante 12 meses en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Los suministros serán entregados dos (02) veces por semana según cuadro de cronograma de entregas por ítem señalado y/o requerimiento del área usuaria, y podrán tener una variación en el giro de +/- 30%.

La entrega es destinada a la atención de necesidades programadas. La frecuencia de las entregas por ítem se indica en el presente anexo.

A la firma del contrato, a ello el Servicio de Nutrición PODRÁ VARIAR LAS FECHAS SEÑALADAS COMUNICÁNDOLO OPORTUNAMENTE A LOS CONTRATISTAS.(...)”.

Asimismo, dicha modificación ha sido respaldada a través de las declaraciones juradas, suscriptas por los proveedores IBER MARTINES NAÑEZ y TARCIO BERNARDO ZUNI CHAVEZ, con fecha 02 de julio del 2020, a través de las cuales, declaran, entre otros aspectos, lo siguiente:

“(...) cumplimos en su totalidad los alcances, las condiciones existentes, las especificaciones técnicas, características y términos de referencia del bien o servicio ofertado y con los plazos establecidos en relación al proceso de Licitación Pública N° 031-2019-ESSALUD-RAAR (...)”

En ese sentido, **se uniformizará** todos los extremos de las bases integradas definitivas referidos al plazo de entrega, conforme el siguiente detalle:

*“(...) Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de la siguiente manera:
Ira entrega: Debe realizarse como máximo a los diez (10) días calendarios contados a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.
Siguientes entregas: Se entregarán en forma semanal durante 12 meses en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.
Los suministros serán entregados dos (02) veces por semana según cuadro de cronograma de entregas por ítem señalado y/o requerimiento del área usuaria, y podrán tener una variación en el giro de +/- 30%.
La entrega es destinada a la atención de necesidades programadas. La frecuencia de las entregas por ítem se indica en el presente anexo.
A la firma del contrato, a ello el Servicio de Nutrición PODRÁ VARIAR LAS FECHAS SEÑALADAS COMUNICÁNDOLO OPORTUNAMENTE A LOS CONTRATISTAS.(...)”*

Cabe precisar que, se deberá **dejar sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

3.6. Integración de Bases

Al respecto, cabe señalar que, el Principio de Transparencia, consignado en el literal c) del artículo 2 de la Ley establece que la Entidad debe proporcionar información clara y coherente con el fin que esta sea comprendida por todos los potenciales proveedores; es así que, en la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD se dispone que al absolver las consultas y/u observaciones, el comité de selección deberá detallar de manera **clara y motivada** la respuesta a la solicitud formulada por el participante y el análisis del mismo.

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

Ahora bien, es conveniente señalar que, en las Bases Integradas publicadas en el SEACE el 27 de enero de 2020, no se han implementado todas las modificaciones y/o precisiones a los extremos de esta.

En razón de ello, cabe indicar que, si bien no existe un método exacto para integrar las Bases; cierto es que, dicha integración deberá permitir que los potenciales postores razonablemente informados y normalmente diligentes puedan comprender el alcance exacto de las mismas, conforme al Principio de Transparencia que regula toda

contratación Estatal.

En ese sentido, considerando que la Bases Integradas publicadas en el SEACE el 27 de enero de 2020 podrían conllevar la confusión de los potenciales postores, se emitirá dos (2) disposiciones al respecto.

Se modificará la forma de implementación realizada por el comité de selección en las Bases Integradas, a fin que, la información obrante en esta pueda ser comprendida por los potenciales postores.

Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con Integrar las Bases de forma clara y precisa, conforme a lo dispuesto en el Principio de Transparencia que regula toda contratación Estatal.

3.7. Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico

De la revisión de las Bases Integradas Definitivas, se aprecia que la Entidad ha solicitado, respecto a los sub ítems N° 1.2 'Jamonada de pollo', N° 1.3 'Tocino' y N° 1.4 'Hot dog de pollo', el "Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP), según el siguiente detalle:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	
1	JAMONADA DE POLLO	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP).
	TOCINO	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP),
	HOT DOG DE POLLO	KG	CALIDAD	Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP),

Al respecto, cabe precisar que, la Entidad no ha precisado la oportunidad en la que debe presentarse el referido documento, sin embargo, considerando que el mismo estaría vinculado a acreditar las condiciones el producto entregado, su presentación resultaría razonable que se efectúe junto con la entrega del bien.

En ese sentido se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se precisará**, en el acápite 5.1 del numeral 3.1 "especificaciones técnicas", consignado en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, que el Certificado de análisis de riesgos y de puntos control crítico (HACCP) se presentará junto a la entrega del bien.

Cabe precisar que, se deberá dejar sin efecto toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en la presente disposición.

4. CONCLUSIONES

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

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

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

- 4.2** Un vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases Definitiva por el OSCE, corresponderá al comité de selección **modificar** en el cronograma del procedimiento, las fechas de registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, para lo cual, deberá tenerse presente que los proveedores deberán efectuar su registro en forma electrónica a través del SEACE hasta antes de la presentación de ofertas, de acuerdo con lo previsto en el artículo 57 del Reglamento; asimismo, cabe señalar que, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento, entre la integración de Bases y la presentación de propuestas no podrá mediar menos de siete (7) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la publicación de las Bases integradas en el SEACE.

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

Jesús María, 16 de julio de 2020

6.1
6.3
6.6
6.8
8.1
15.1
15.2