

PRONUNCIAMIENTO N° 113 -2024/OSCE-DGR

Entidad: Seguro Social de Salud

Referencia: Concurso Público N° 14-2023-ESSALUD/RPS-1, convocado para la “Contratación del servicio de alimentación y nutrición para pacientes hospitalizados en el Hospital Nacional Alberto Sabogal”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 2¹ de febrero y subsanado el 19² de febrero 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 u observaciones y bases integradas presentada por el participante **CORPORACIÓN TECNOLÓGICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA S.A.**, 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”.

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, el 5³ de marzo de 2024, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

Al respecto, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio⁴; y, los temas materia de cuestionamientos del mencionado participante, conforme el siguiente detalle:

Cuestionamiento N° 1: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 1, referida al ***“Tiempo de espera para la distribución del almuerzo”***.

Cuestionamiento N° 2: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 4, referida al ***“Sistema de refrigeración del transporte isotérmico”***.

¹ Mediante el Expediente N°2024-0016171.

² Mediante el Expediente N°2024-0023073.

³ Mediante el Expediente N°2024-0029832.

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

- Cuestionamiento N° 3:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 5, referida a la ***“Cantidad de refrigeradoras”***.
- Cuestionamiento N° 4:** Respecto al ***“Pliego de absolución de consultas y/u observaciones”***.
- Cuestionamiento N° 5:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 11, referida a la ***“Perfil profesional del personal maestros cocineros y chef”***.
- Cuestionamiento N° 6:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 14, referida al ***“Definición de servicios similares”***.

2. CUESTIONAMIENTOS

- Cuestionamiento N° 1:** **Respecto al *“Tiempo de espera para la distribución del almuerzo”***

El participante **CORPORACIÓN TECNOLÓGICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA S.A.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 1, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamientos lo siguiente:

“(…)

La afectación en la participación que propicia la respuesta por parte de la entidad, genera un perjuicio a los pacientes del Hospital Nacional Alberto Sabogal, en adelante el Hospital, ello en la medida que los alimentos van a tener una espera de 75 minutos para ser consumidos, y para ello van a tener que pasar por un proceso de calentamiento (se deberá a calentar el alimento, puesto que la espera de 75 minutos va ocasionar que se enfríe), en donde se pone en riesgo la alimentación del paciente ocasionando un malestar mayor a los pacientes, y pudiendo generar una mayor tiempo de internamiento de los mismos.

En la revisión de la respuesta brindada, el área usuaria de la entidad señala que se debe tomar en consideración los diferentes regímenes de dietas, los cuales toman tiempo en calentarse y rotularlo en la bolsa de empaque, es decir el área usuaria está introduciendo nuevas especificaciones a las ya establecidas, lo cual vulnera el principio de Libertad de Concurrencia vulnerando con ello derecho de la libre participación que tienen todos los postores, puesto que se está incorporando exigencias y formalidades innecesarias, ante lo cual la Dirección de Gestión de Riesgos, deberá de indicar si lo analizado por la entidad se ajusta a lo establecido en la normativa de contrataciones” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Pronunciamiento

En el numeral 2.6 del acápite 2 “Tareas” previsto en el apartado “Condiciones básicas de la prestación del servicio” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“ 2.6 El servicio de la atención a los pacientes, será en el siguiente horario:

PACIENTES	<u>Hora de ingreso de los furgones al Servicio de Nutrición. HNASS</u>
DESAYUNO	06:00 hrs a 06:20 hrs
<u>ALMUERZO</u>	<u>11:00 hrs a 11:15 hrs</u>
COMIDA	16:30 hrs a 16:45 hrs

PACIENTES	<u>Hora de entrega de los alimentos al paciente hospitalizado</u>
DESAYUNO	07:00 hrs a 8.00 hrs
<u>ALMUERZO</u>	<u>12:30 hrs</u>
COMIDA	17:30 hrs

Nota Importante: La atención fuera del horario establecido será considerada como incumplimiento y falta en la prestación”.

Mediante la consulta y/u observación N° 1, respecto de la hora de entrega del almuerzo al paciente, el participante sostiene que se debe **reducir** a fin de asegurar la calidad de los alimentos pues el tiempo transcurrido entre el ingreso de los furgones al servicio de nutrición hasta la hora de entrega sería de 75 minutos, esto es, desde las 11:15 a.m. hasta 12:30 p.m., lo cual es excesivo.

En respuesta, el comité de selección rechazó la pretensión, argumentando la existencia de diversos regímenes dietéticos que implican un proceso de calentamiento de alimentos en microondas que demanda tiempo y que incluye el etiquetado en la bolsa de empaque con los apellidos, nombres y el número de cama de los pacientes hospitalizados en el HNASS.

No obstante, con ocasión a la consulta u observación N° 2, la Entidad modificó el horario de atención e integró las Bases, de acuerdo a lo siguiente:

“ 2.6 El servicio de la atención a los pacientes, será en el siguiente horario:

(...)

PACIENTES	<i>Hora de entrega de los alimentos al paciente hospitalizado</i>
DESAYUNO	07:00 hrs a 8.00 hrs
ALMUERZO	12:00 a 13:00 hrs
COMIDA	17:30 hrs a 18:30 hrs

Nota Importante: La atención fuera del horario establecido será considerada como incumplimiento y falta en la prestación

Observación N° 02- CORPORACION TECNOLÓGICA E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.: En atención al pliego absolutorio de consultas y observaciones se consigna: Según lo indicado por el área usuaria”.

En vista de ello, el recurrente cuestionó la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis, argumentando que: **i)** El tiempo de espera perjudica a los pacientes, ya que los alimentos quedan en espera durante 75 minutos antes de ser consumidos, lo que implica que deben ser calentados y **ii)** el área usuaria al considerar e incluir el “rotulado de la bolsa de empaque” introduciría una nueva condición en los términos de referencia.

En virtud al aspecto cuestionado, mediante el INFORME N° 01 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024 de fecha 16 de febrero de 2024⁵, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

La empresa participante realizó la "Observación 02 "(fue una observación que se encuentra en el pliego de observaciones y consultas y que está muy relacionada a la Observación N° 01 materia de la presente elevación), donde el postor manifestó:

OBSERVACIÓN 2

"En las CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, respecto a las TAREAS, señalan que el servicio de entrega de los alimentos al paciente hospitalizados en el caso del desayuno va en el rango de 07:00 horas a 8:00 horas, es decir se cuenta con un tiempo de 60 minutos para entregar todos los desayunos. Bajo dicho criterio debería establecerse la entrega para el ALMUERZO y COMIDA, puesto que se está indicando que se entregue a las 12:30 horas y 17:30 horas, lo cual no resulta adecuado ni acorde a la realidad de la ejecución contractual. De manera que debería considerarse entregar en periodos de tiempo en rangos lo que sería el Almuerzo y la Comida. Se observa el tiempo de entrega de los alimentos al paciente hospitalizado tanto para el Almuerzo y la Comida y en las bases integradas establecerse la entrega en rangos de tiempo.

Análisis respecto de la consulta u observación 02: El área usuaria manifestó: SE ACOJE, SE CONSIDERA EN LAS BASES INTEGRADAS LOS RANGOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS: ALMUERZO: 12:00 hrs a 13:00 hrs. Y LA COMIDA: DE 17:30 hrs a 18:30hrs.

*En este orden de ideas **el área usuaria acogió la observación modificando el horario de entrega de los alimentos a los pacientes hospitalizados**; siendo que el tiempo usado para la recepción y distribución de los alimentos a los pacientes hospitalizados es de 45 minutos, (como se indica en la página 28 de las Bases Integradas numeral 2.6.). Se adjunta el flujograma de distribución de regímenes alimenticios en el Servicio de Nutrición del HNASS.*

IV. CONCLUSIÓN

1. El área usuaria sustenta técnicamente el tiempo de recepción y de distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados los cuales se basan en las normas del ente rector e

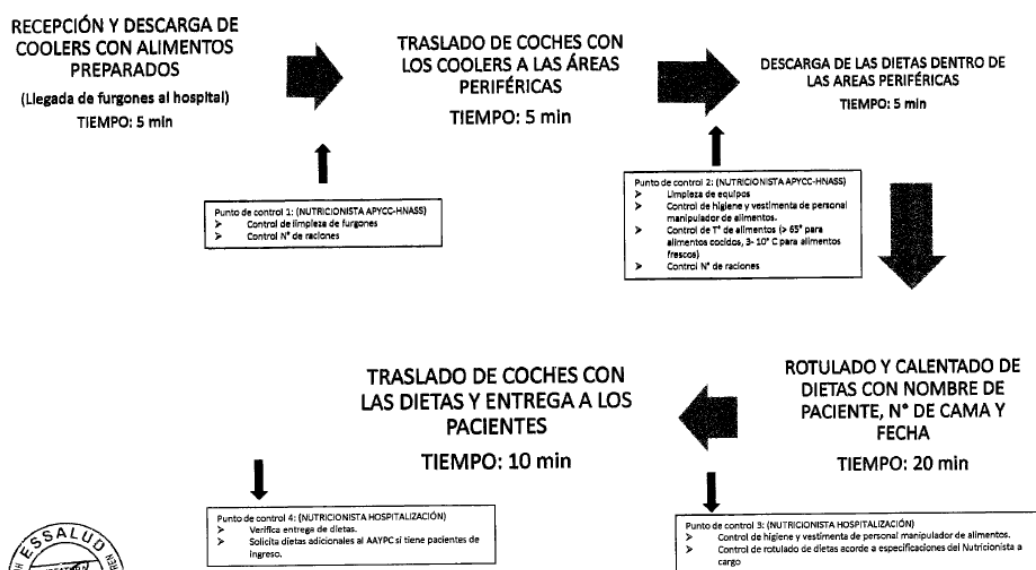
⁵ Remitido mediante Expediente N° 2024-0023073 el 19 de febrero de 2024.

institucionales, y se encuentran plasmados en las bases integradas del presente Concurso Público.

2. El postor ha establecido una situación innecesaria, no acorde a la realidad funcional interna del Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Alberto Sabogal S., ni de los documentos (Bases Integradas) colgadas en el sistema.

3. Con esto el Área Usuaría del Hospital Nacional Alberto Sabogal S NO "vulnera el principio de Libertad de Concurrencia vulnerando con ello derecho de la libre participación que tienen todos los postores, puesto que se está incorporando exigencias y formalidades innecesarias" como señala el postor; por el contrario, nos basamos en las normativas vigentes.

FLUJOGRAMA N° 1 DISTRIBUCIÓN DE DIETAS PACIENTES- HNASS



” (El subrayado y resaltado es agregado).

Adicionalmente, la Entidad remitió el INFORME N° 01 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024 de fecha 1 de marzo de 2024⁶, donde se indicó lo siguiente:

“ANÁLISIS

En la señalado en los Términos de Referencia de bases integradas se precisa lo siguiente:

"4. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

4.1 El área usuaria del HNASS supervisa en primera instancia el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición. Así como las disposiciones emanadas a nivel de los órganos rectores de la salud.

4.2 El Contratista debe coordinar permanentemente a través de su nutricionista

⁶ Remitido mediante Expediente N° 2024-0029832 el 5 de marzo de 2024.

responsable con el área usuaria del HNASS los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio." (...)

Y en consecuencia a lo descrito líneas precedentes, el área usuaria precisa lo señalado considerando lo indicado en a la normativa vigente que a continuación señalamos:

RESOLUCIÓN MINISTERIAL No 665- 2013/ MINSA aprueba la NTS N° 103 -MINSA/DGSP -- V.01 NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

"6.3. DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS.

6.3.1 *La UPSS de Nutrición y Dietética garantizará la operatividad del servicio durante el horario de atención del establecimiento, según las respectivas unidades que la integran.*

6.3.2 *El servicio relacionado a la alimentación se brinda a los pacientes hospitalizados, así como al personal del establecimiento que se encuentre de guardia.*

6.3.3 ATENCIÓN A PACIENTES

6.3.3.1 *Todos los pacientes hospitalizados y los que se encuentren en observación en el servicio de emergencia deberán recibir alimentación del hospital.*

6.3.3.2 *La alimentación se almacenará, preparará y transportará de modo que se garantice la seguridad, y el contenido nutricional de los alimentos. " (...)*

Asi mismo el área usuaria en relación al "CALENTAMIENTO y el ROTULADO" se basa en la identificación del paciente hospitalizado en estricto cumplimiento con la RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL 1111- ESSALUD-2021, que aprueba la DIRECTIVA N° 12-OGCYH-ESSALUD-2021 "Prácticas seguras para la identificación correcta del usuario en el Seguro Social de Salud-EsSalud"

IV. CONCLUSIÓN

1. *El área usuaria sustenta técnicamente el tiempo de recepción y de distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados los cuales se basan en las normas del ente rector e institucionales, y se encuentran plasmados en las bases integradas del presente Concurso Público.*

2. *El postor ha establecido una situación innecesaria, no acorde a la realidad funcional interna del Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren, ni de los documentos (Bases Integradas) colgadas en el sistema.*

3. *Con esto el Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren NO "vulnera el principio de Libertad de Concurrencia vulnerando con ello derecho de la libre participación que tienen todos los postores, puesto que se está incorporando exigencias y formalidades innecesarias" como señala el postor; por el contrario, nos basamos en las normativas vigentes".*

De lo expuesto se aprecia que mediante informes técnicos posteriores la Entidad señaló lo siguiente:

- La empresa recurrente realizó la consulta u observación N° 2, mediante la cual observó el tiempo de entrega de los alimentos al paciente hospitalizado tanto para el almuerzo y la comida.
- Así, señaló que el área usuaria acogió la pretensión modificando el horario de entrega de los alimentos a los pacientes hospitalizados; siendo que con ocasión de la integración de Bases, se estableció que el tiempo usado para la recepción

y distribución de los alimentos a los pacientes hospitalizados es de cuarenta y cinco (45) minutos, tal como se indica en el numeral 2.6 de la página 28 de las Bases Integradas.

- Adicionalmente, adjuntó el flujograma de distribución de regímenes alimenticios en el Servicio de Nutrición del HNASS.
- De esta manera, indicó que cumplió con sustentar técnicamente el tiempo de recepción y de distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados los cuales se basan en las normas del ente rector e institucionales, y se encuentran plasmados en las bases integradas del presente concurso público.
- En relación con ello, respecto a las normas, la Entidad hace referencia que en las Bases se consignó que el “HNASS supervisa en primera instancia el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes”. Siendo que la RESOLUCIÓN MINISTERIAL No 665- 2013/ MINSA aprueba la NTS N° 103 -MINSA/DGSP -- V.01 NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA establecería que “el área usuaria en relación al "CALENTAMIENTO y el ROTULADO" se basa en la identificación del paciente hospitalizado en estricto cumplimiento con la RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL 1111- ESSALUD-2021, que aprueba la DIRECTIVA N° 12-OGCYH-ESSALUD-2021 "Prácticas seguras para la identificación correcta del usuario en el Seguro Social de Salud-EsSalud”.
- Asimismo, manifestó que el postor cuestionó una situación innecesaria, no acorde a la realidad funcional interna del Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Alberto Sabogal, ni a los documentos (Bases Integradas).
- Finalmente, señaló que no se vulnera el principio de libertad de concurrencia, ya que no incorpora exigencias y formalidades innecesarias sino que, por el contrario, se basa en la normativa vigente.

De lo expuesto se advierte que el tiempo transcurrido entre el ingreso de los furgones al servicio de nutrición hasta la hora de entrega que, inicialmente era de setenta y cinco (75) minutos, esto es, desde las 11:15 a.m. hasta 12:30 p.m., fue modificado con ocasión de las consultas y/u observaciones; por lo que, en las Bases Integradas se ha considerado un intervalo de 12:00 p.m. a 13:00 p.m., con lo que, el tiempo cambió a cuarenta y cinco (45) minutos. Siendo que, además, precisó que la identificación de los pacientes para la entrega de los alimentos sería un aspecto normativo que habría sido incluido en las Bases.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a que se reduzca el tiempo de espera para la distribución del almuerzo y, en la medida que, la Entidad mediante su Informe Técnico aclaró lo señalado en el pliego absolutorio, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 2:

Respecto al “Sistema de refrigeración del transporte isotérmico”

El participante **CORPORACIÓN TECNOLÓGICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA S.A.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 4, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamientos lo siguiente:

“(…)

La respuesta brindada por la entidad resulta contraria a lo establecido en las bases integradas, ello debido a que en el análisis realizado por la entidad mencionan que de acuerdo a la NTS N° 173-MINSA-2021 DIGESA 6.2.3 BPM en el transporte de alimentos al lugar de consumo los alimentos calientes deben tener más de 70°C y los fríos deben tener refrigeración/congelación y que dichas condiciones deben mantenerse para el transporte. Sin embargo, en el Anexo - K, Acta de conformidad de prestación de servicio en el control de las especificaciones técnicas señalan que se debe realizar la entrega de raciones a los pacientes a una temperatura, siendo esta no menor a 65-70°C. Se aprecia la incongruencia, puesto que en el análisis realizado dice que los alimentos calientes deben ser transportados llegar con una temperatura superior a los 70°C, mientras que por otro lado mencionan que verificarán que se entregue las raciones a temperaturas hasta 70°C y si el contratista no cumple con ello será penalizado, tal como se aprecia en el Anexo - L, Penalidades por incumplimiento de prestación.

Además, en las condiciones básicas de la prestación del servicio en lo que respecta a las tareas, la entidad señala en el numeral 2.3 que la empresa debe entregar los alimentos a temperatura adecuada (preparaciones cocidas a temperatura no menor a 60°C) para el consumo de pacientes hospitalizados. Para ello el contratista podrá utilizar los equipos necesarios, cumpliendo los protocolos validados (resaltado nuestro). Es decir, el contratista puede hacer uso de cuanta herramienta válida le permita que los alimentos lleguen a la temperatura adecuada sin la necesidad de usar obligatoriamente los vehículos isotérmicos.

Como se aprecia la entidad en todo momento ha establecido tal como menciona la NTS N° 173-MINSA-2021 DIGESA que EL CONTRATISTA PODRÁ UTILIZAR LOS EQUIPOS NECESARIOS para que los alimentos lleguen a la temperatura adecuada solicitada en las bases, por lo que establecer de manera obligatorio el uso de vehículos isotérmicos, lo único que hace es vulnerar el principio de Libertad de concurrencia, puesto que se está colocando exigencias y formalidades costosas e innecesarias con dicho requerimiento, así como la vulneración del principio de Eficacia y Eficiencia, en donde el proceso de contratación debe adoptar decisiones que permitan el cumplimiento de los fines, metas y objetivos de la entidad, priorizando estos sobre la realización de formalidades no esenciales.

Además, lo establecido en el análisis de la entidad, va contra lo estipulado en el Art. 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones, el cual establece que al definir el requerimiento no se incluyen exigencias desproporcionadas al objeto de la contratación, irrazonables e innecesarias que impidan la concurrencia de los mismos. Es decir, con dicho planteamiento de la entidad limita la participación de potenciales postores, ante lo cual la Dirección de Gestión de Riesgos, deberá de indicar si lo analizado por la entidad se ajusta a lo establecido en la normativa de contrataciones” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Pronunciamento

En el numeral 2 “Tareas” del acápite “Condiciones básicas de la prestación del servicio” previsto en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“2.3 El Contratista efectuará la entrega del régimen alimentario a las áreas de hospitalización según proceso establecido por el área usuaria.

La empresa debe entregar los alimentos a temperatura adecuada (preparaciones cocidas a temperatura no menor a 60°C) para el consumo de pacientes hospitalizados. Para ello el contratista podrá utilizar los equipos necesarios, cumpliendo los protocolos validados”.

(El resaltado y subrayado es nuestro)

En el numeral 7 “Responsabilidades” del acápite “Condiciones básicas de la prestación del servicio” previsto en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“7.11 Se brindará el servicio de manera “entregable” (empaquetado) de acuerdo con los regímenes nutricionales solicitados con 24 horas de anticipación.

El proveedor para el área de servido. Coordinará con el área usuaria todo lo relacionado en la prestación del servicio.

*El contratista debe contar con 03 medios de transporte (tipo furgón, funcionalmente operativos) con capacidad de 250 raciones Los vehículos destinados para este fin deben facilitar la limpieza óptima. No se permite transportar alimentos junto con sustancias tóxicas que signifique un riesgo de contaminación. **el transporte isotérmico deberá contar con sistema de refrigeración”.***

(El resaltado y subrayado es nuestro)

A través de la consulta y/o observación N° 4, se solicitó suprimir el requerimiento de que el transporte isotérmico cuente con un sistema de refrigeración; al ser ambiguo pues se solicita que los alimentos sean entregados a temperatura adecuada, siendo que las preparaciones cocidas deben entregarse a temperatura no menor a sesenta grados (60° C) y que para ello el contratista puede utilizar los equipos necesarios, no requiriendo para ello necesariamente de un sistema de refrigeración.

En respuesta, el comité de selección aclaró varios aspectos, incluyendo que conforme a la NTS N° 173-MINSA-2021 DIGESA 6.2.3 "BPM en el transporte de alimentos al lugar de consumo", los alimentos que requieren mantenerse calientes (a más de 70°C) o fríos (refrigeración/congelación) deben conservar esas condiciones durante el transporte. Para ello, el servicio se encargará de preparar los equipos necesarios. Además, se mencionó que dentro de los regímenes dietéticos se incluyen alimentos como ensaladas de verduras, jugos de frutas, frutas troceadas, refrescos o bebidas lácteas (yogur), los cuales deben ser transportados manteniéndolos refrigerados.

En atención a ello, el recurrente cuestionó la absolución de la consulta u observación objeto de análisis, argumentando lo siguiente:

- La respuesta de la entidad resultaría incongruente con las bases, toda vez que, de acuerdo a la NTS N° 173-MINSA-2021 DIGESA 6.2.3 BPM durante el transporte de los alimentos calientes deben mantener una temperatura superior a 70°C, mientras que el Anexo-K establece que deben entregarse a una temperatura no menor a 65-70°C. Esta discrepancia sugiere una incongruencia en los requisitos y pretende una penalización si es que no se cumple con ello.
- Además, sostiene que de acuerdo con las condiciones básicas del servicio, el contratista puede utilizar los equipos necesarios para asegurar que los alimentos lleguen a la temperatura adecuada, sin necesidad de usar vehículos isotérmicos.
- La entidad estableció tal como lo estipula la NTS N° 173-MINSA-2021 DIGESA que el contratista podrá utilizar los equipos necesarios para que los alimentos lleguen a la temperatura adecuada solicitada en las bases, por lo que establecer de manera obligatorio el uso de vehículos isotérmicos vulneraría el principio de Libertad de concurrencia y el principio de Eficacia y Eficiencia.

En virtud al aspecto cuestionado, mediante el INFORME N° 02 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024 de fecha 16 de febrero de 2024⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

"No existe incongruencia en lo señalado en las bases integradas relacionadas para EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS en razón a que:

1. De acuerdo a la aplicación de la NORMA TÉCNICA "NTS 173 MINSA/2021/DIGESA; En el párrafo 6.2.3 BPM EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO".

Los alimentos que requieran ser mantenidos en caliente (más de 70°C) o frío (refrigeración/congelación) deben mantener dichas condiciones durante el transporte para los cual el servicio acondicionará los equipos necesarios.

2. "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 14 -GCPS-ESSALUD-2022. En el punto 7.10, indica "los alimentos que requieren ser mantenidos en caliente (+ 70°C) o frío (refrigeración /congelación deben mantener dichas condiciones durante el transporte. ...)

3. Se aclara que en los anexos K y L corresponden penalidades relacionadas a Temperaturas de incumplimiento de entrega de raciones a los pacientes, no siendo materia de la consulta del postor desde su inicio.

CONCLUSIÓN

1. El área usuaria sustenta técnicamente de acuerdo a normativas vigentes lo relacionado a la temperatura de los alimentos durante su transporte al lugar de consumo.

⁷ Remitido mediante Expediente N° 2024-0023073 el 19 de febrero de 2024.

2. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S NO "vulnera el principio de Libertad de Concurrencia puesto que no se está colocando exigencias y formalidades costosas e innecesarias con dicho requerimiento, por el contrario, nos basamos en las normativas vigentes.

3. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S NO vulnera el principio de Eficacia y Eficiencia, en el proceso de contratación, por el contrario, nos basamos en las normativas vigentes.

4. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S NO vulnera lo establecido en el Art 29 del Reglamento, en razón a que los Términos de Referencia guardan relación con el objeto de la contratación”.

En relación con los puntos cuestionados por el recurrente, se aprecia que la Entidad, a través del informe técnico mencionado⁸ y con un entendimiento de las necesidades a satisfacer, habría precisado que, de acuerdo con la NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA y el Manual de buenas prácticas Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 14-GCPS-ESSALUD-2022, el transporte de alimentos al lugar de consumo debe considerar que aquellos que requieran ser mantenidos en caliente (más de 70°C) o frío (refrigeración/congelación) mantengan dichas condiciones durante el traslado (transporte). Respecto a los Anexos K y L, estos están relacionados con penalidades asociadas a posibles incumplimientos en la entrega de raciones a los pacientes.

De otro lado, en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), la Entidad ha declarado la existencia de múltiples proveedores con capacidad para cumplir con los requisitos, incluyendo las características del medio de transporte.

Considerando que la solicitud del recurrente se encuentra dirigida a suprimir la exigencia de que el transporte isotérmico cuente con sistema de refrigeración y, dado que la Entidad ha reiterado su requerimiento⁹, lo cual está dentro de su facultades según la normativa de contrataciones públicas, este Organismo Técnico Especializado ha determinado **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 3:

Respecto a la “Cantidad de refrigeradoras”

El participante **CORPORACIÓN TECNOLÓGICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA S.A.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 5, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamientos lo siguiente:

⁸ 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.

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, indagación de mercado, 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.

“(…)

Del análisis realizado por la entidad, se aprecia que se basan en la NTS 103-MINSA/DGSP, la cual establece que la sub zona de distribución de alimentos preparados, en cada piso de hospitalización se debe contar con diversas áreas y se debe considerar la ubicación entre otros electrodomésticos de una refrigeradora.

Sin embargo, lo señalado por la entidad, traslada la responsabilidad que tiene como hospital en su implementación al contratista, puesto que tal como lo establece la NTS 103- MINSA/DGSP, el objetivo de dicha Norma Técnica de Salud es mejorar la calidad de atención de las Unidades Productoras de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética en todos los establecimientos de salud del territorio nacional sean públicos y privados. En la norma no se establece que el encargado de brindar la alimentación deba implementar las áreas de la sub zona de alimentos preparados con diversos electrodomésticos.

Además, el literal E. Zona Periférica de distribución de alimentos de la NTS 103-MINSA/DGSP establece claramente que las UPSS de Nutrición y Dietética deben contar con refrigeradora, indicando además que a nivel local son los Directores, Jefes o Administradores de los Establecimientos de Salud público o privados, del segundo o tercer nivel de atención los responsables de la aplicación de lo dispuesto en la NTS 103- MINSA/DGSP.

Por lo que el requerimiento de las 07 refrigeradoras resulta excesivo, cuando es responsabilidad de la entidad contar no solo con esos equipos, sino con otros electrodomésticos y equipos. De manera que dicho requerimiento va en contra del principio de Libertad de concurrencia, puesto que limita el libre acceso a consecuencia de solicitar un equipamiento que debe corresponder a la entidad, y con ello no se evita exigencias y formalidades costosas e innecesarias, ante lo cual la Dirección de Gestión de Riesgos, deberá de indicar si lo analizado por la entidad se ajusta a lo establecido en la normativa de contrataciones y normas conexas.

Estando a lo expuesto, esperamos que la entidad corra traslado de nuestra solicitud a la Dirección de Gestión de Riesgos, para la revisión de nuestro reclamo, así como la verificación si lo analizado por la entidad en el pliego de absolución de consultas y observaciones se encuentra acorde a la normativa de contrataciones y emita su pronunciamiento tal como lo establece el TUPA del OSCE” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Pronunciamiento

En el Anexo I “Inventario de equipos, bienes muebles, y otros que se requiere para la prestación del servicio en el Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

BIENES	CANTIDAD	CAPACIDAD
EQUIPOS		
(…)	(…)	(…)

REFRIGERADORAS CHICAS	07 UNIDADES	
(...)	(...)	(...)

Mediante la consulta y/u observación N° 5, se solicitó, disminuir el número de refrigeradoras requeridas al ser excesivo pues el servicio consiste en el reparto de comida a pacientes hospitalizados la cual será consumida inmediatamente.

Ante lo cual, el comité de selección precisó que la NTS 103-MINSA/DGSP, señala que toda área periférica de distribución de alimentos, dentro de sus características básicas, debe considerar una refrigeradora. En el caso de alimentos retenidos por motivos de procedimientos médicos de los pacientes hospitalizados, estos deben estar refrigerados debidamente tapados e identificados con el día y hora de ingreso a la refrigeradora, hasta la solicitud del régimen.

En vista de ello, el recurrente cuestionó la absolución de la consulta y/o observación objeto de análisis, argumentando que traslada al contratista la responsabilidad del hospital en implementar las áreas de la sub zona de alimentos preparados con diversos electrodomésticos. Siendo que, la norma no establece que ello sea una obligación del encargado de brindar la alimentación; por lo que, el requerimiento de las siete (7) refrigeradoras resulta excesivo, pues es responsabilidad de la entidad el contar no solo con esos equipos sino con otros electrodomésticos.

En virtud al aspecto cuestionado, mediante el INFORME N° 03 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024 de fecha 16 de febrero de 2024¹⁰, la Entidad señaló lo siguiente:

“Considerando que en la ley de Contrataciones del Estado el área usuaria es la dependencia encargada de realizar los requerimientos de bienes, servicios y obras que requiere para el cumplimiento de sus objetivos los cuales fueron señalados en los Términos de Referencia que a continuación se detallan:

"4. OBJETIVO GENERAL DE LA CONTRATACIÓN

Contratar una empresa concesionaria de alimentación y nutrición con experiencia en la atención de pacientes hospitalizados que brinde prestaciones en el Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren de la Red Prestacional Sabogal; asegurando la calidad y bioseguridad alimentaria y nutricional del Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren de la Red Prestacional Sabogal.

4.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Proporcionar el equipamiento, materiales, enseres, útiles de limpieza, equipo de protección personal para el servicio de alimentación de los pacientes cumpliendo normatividad vigente emitidas por organismos competentes en materia de buenas prácticas de manufactura y salubridad."

De la misma manera en la NTS 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", se establecen los criterios mínimos de organización y funcionamiento que estandaricen y den congruencia

¹⁰ Remitido mediante Expediente N° 2024-0023073 el 19 de febrero de 2024.

científica y técnica a las funciones desarrolladas por la UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, en los establecimientos de salud públicos y Privados del sector; según nivel de complejidad del establecimiento; indicando en el punto 6.6.10 Zona de Producción de regímenes dieto terapéuticos lo siguiente:

ii. Sub-zona de distribución de alimentos preparados: Se contará con un ambiente para el ordenamiento previo de los productos terminados y su instalación en los coches térmicos transportadores de alimentos. En los hospitales de mayor complejidad, en consideración a la distribución de los pacientes hospitalizados, se debe contar además con áreas periféricas de distribución de alimentos. En cada piso de hospitalización, se debe tener en cuenta un área periférica de distribución de alimentos para la atención adecuada de los pacientes con las características básicas que incluye: Área de estacionamiento para el carro de transporte, área de preparado, área de servido y área de lavado de vajilla. Asimismo, se debe considerar la ubicación de una refrigeradora, microondas y cocina eléctrica de sobremesa, como equipos mínimos básicos, y un coche de transporte para el servicio de bandejas personalizadas.

Por lo que a fin de cumplir con lo establecido en la normativa vigente, como en la NTS N° 021-MINSA/DGSP1-V.03 Norma Técnica de Salud "Categorías de Establecimientos del Sector Salud", donde se establece que los servicios que correspondan a la UPSS podrán ser tercerizados, es que en los TDR se contemplan el equipamiento básico y mínimo señalado en la NTS 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", para los casos en los que los procesos de salud deban retener alimentos por procedimientos médicos (ayuno por exámenes, cirugías, entre otros), y que en afán de salvaguardar el estado nutricional de los pacientes se solicita que las empresas postoras cumplan con los requerimientos mínimos de equipamiento.

IV. CONCLUSIÓN

- 1. El área usuaria sustenta técnicamente de acuerdo a normativas vigentes lo relacionado al equipamiento mínimo que debe tener las empresas postoras.**
- 2. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S. NO "vulnera el principio de Libertad de Concurrencia" puesto que NO limita el libre acceso a consecuencia de solicitar un equipamiento. NO se colocan exigencias ni formalidades costosas e innecesarias; por el contrario, nos basamos en las normativas vigentes.**
- 3. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S. NO vulnera lo establecido en el Art. 29 del Reglamento, en razón a que los Términos de Referencia guardan relación con el objeto de la contratación" (El subrayado y resaltado es agregado).**

Ahora bien, se aprecia que la Entidad mediante su informe técnico posterior ratificó la absolución brindada en el pliego absolutorio, precisando que, a fin de cumplir con lo establecido en la normativa vigente, como en la NTS N° 021-MINSA/DGSP1-V.03 donde se establece que los servicios que correspondan a la UPSS podrán ser tercerizados, es que en los términos de referencia se contempló el equipamiento básico y mínimo señalado en la NTS 103-MINSA/DGSP-V.01, para los casos en los que los procesos de salud deban retener alimentos por procedimientos médicos (ayuno por exámenes, cirugías, entre otros), y que a fin de salvaguardar el estado nutricional de los pacientes se solicitó que las empresas postoras cumplan con los requerimientos mínimos de equipamiento.

De otro lado, en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), la Entidad ha declarado la existencia de múltiples proveedores con capacidad para cumplir con los requisitos, incluyendo al Anexo I “Inventario de equipos, bienes muebles, y otros que se requiere para la prestación del servicio en el Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren”.

En este sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a que se disminuya el número de refrigeradoras requeridas y, en la medida que, la Entidad mediante su Informe Técnico posterior brindó mayores alcances por los cuales se ratificó de lo absuelto¹¹, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 4:

Respecto al “Pliego de absolución de consultas y/u observaciones”

El participante **PROCESADORA DE ALIMENTOS LOS CHACHAS E.I.R.L.**, cuestionó lo siguiente:

“(…)

Por otro lado, de la revisión del Pliego de absolución de consultas y observaciones, apreciamos que otro postor ha realizado observaciones que de un análisis detallado resultan pertinentes su revisión por la Dirección de Gestión de Riesgos, puesto que consideramos debieron ser acogidas por la entidad al momento de ser planteadas”.

Pronunciamiento

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

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

Ahora bien, en el presente caso, no es posible emitir un pronunciamiento específico, toda vez que, el recurrente ha solicitado la elevación del pliego de consultas u

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, indagación de mercado, 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.

observaciones en cuestión, sin identificar ni sustentar de **manera específica** en qué extremos y de qué manera las **absoluciones** brindadas por el órgano a cargo del procedimiento de selección serían contrarias a la normativa de contratación pública u otras normas conexas que tengan relación con el procedimiento de selección o con el objeto de la contratación, conforme lo establece la Directiva N° 009-2019-OSCE/CD.

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

Cuestionamiento N° 5:

Respecto al “Perfil profesional del personal maestros cocineros y chef”

El participante **SERVIGENVIG SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - SERVIGENVIG S.A.C.**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 11, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamientos lo siguiente:

“(…)

El postor SENTRAL PERU S.A.C. observó que resulta por decir desproporcionado el solicitar capacitaciones a un personal cuando ha seguido una carrera técnica o universitaria, y que en su plan de estudios ya cuenta con dichas capacidades o habilidades.

“(…)

Lo señalado en el análisis de la entidad, no expresa la motivación suficiente cuando trata de justificar las razones para solicitar la acreditación de capacidades que se entiende que han sido adquiridas en los estudios de pre grado.

Consideramos que lo resuelto por la entidad no solo limita la participación de potenciales postores vulnerando el principio de libertad de concurrencia, sino que además limita que profesionales como Maestro de Cocina o Chef que no cuenta con capacitaciones posteriores y que han adquirido las mismas en su centro de estudios, puedan insertarse en el mercado laboral y generar con ello una activación económica no solo para su persona, sino también para su familia.

Por lo que la Dirección de Gestión de Riesgos, debe analizar si lo resuelto y/o analizado por la entidad se ajusta no solo a la normativa de contrataciones, sino que además no resulta una barrera para la participación de postores que deben de buscar personal que cuenten con acreditaciones de capacitaciones que se entienden que las han adquirido en su etapa de pre grado. Ello debido a que para egresar se entiende que deben tener conocimientos y destreza en la preparación de alimentos, además el indicar que los alimentos deben ser atractivos al paladar del paciente, resulta una apreciación muy subjetiva puesto que cada persona tiene gustos diferentes y los mismos varían por la enfermedad que pueden padecer o el medicamento que injieren” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Pronunciamiento

El numeral 8 “Personal del contratista para la prestación del servicio” previsto en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

<i>“PERSONAL</i>	<i>PERFIL PROFESIONAL</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>MAESTROS COCINEROS Y CHEF</i>	<i>Deben acreditar por lo menos tres años de experiencia laboral con certificados laborales. Asimismo, deben acreditar certificado y capacitación en técnicas de cocina nacional, manipulación y bioseguridad alimentaria. Así mismo acreditar 100 horas de capacitación en temas afines El chef debe tener conocimientos y actualización en el rubro de gastronomía hospitalaria. Desarrolla labor en planta física.</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)”</i>

Por medio de la consulta y/o observación N° 11, se solicitó **suprimir** la acreditación de capacitación en técnicas de cocina nacional, manipulación y bioseguridad alimentaria respecto del personal “maestros cocineros y chef” al considerarlo desproporcionado e innecesario, ya que lo requerido es parte de la formación académica del referido personal.

En respuesta, el comité de selección afirmó que el personal maestro de cocina debe contar con conocimiento en técnicas culinarias (conocimientos y destreza en la preparación de los alimentos) y el chef debe tener conocimiento en gastronomía hospitalaria, planificación de menús, dietas y presentación de alimentos atractivos al paladar del paciente, respetando la prescripción dietética.

Ante esta situación, el recurrente cuestionó la respuesta dada a la consulta y/u observación en cuestión al considerar que no se encuentra debidamente motivada pues no brinda razones para solicitar la acreditación de capacidades que habrían sido adquiridas durante la formación profesional. Asimismo, cuestionó que el indicar que “*los alimentos deben ser atractivos para el paciente*” resulta subjetivo ya que cada persona tiene gustos diferentes, los cuales varían por la enfermedad que padecen o el medicamento que ingieren.

En virtud al aspecto cuestionado, mediante el INFORME N° 04 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024 de fecha 16 de febrero de 2024¹², la Entidad señaló lo siguiente:

(...)

En el Seguro Social de Salud se cuenta con el Manual de Perfiles y Puesto (MPP) de la institución aprobado con Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 254

¹² Remitido mediante Expediente N° 2024-0023073 el 19 de febrero de 2024.

PE-ESSALUD-2017 y sus modificatorias, en el que se consideran los requisitos de formación académica, así como los conocimientos técnicos principales requeridos y los programas de especialización sustentados documentariamente entre otros donde se considera a técnicos asistenciales, técnicos no diplomados y/o auxiliares. Siendo que se requiere capacitación posterior a los estudios realizados que se sustente documentariamente a fin de contar con personal calificado y actualizado para las actividades requeridas en los TDR. El personal de salud (que incluye al personal de la UPSS Nutrición y Dietética) constantemente pasa por actualizaciones para la realización de sus labores debido a la magnitud y responsabilidad de brindar prestaciones de salud, siendo la nutrición y alimentación un pilar para la recuperación y rehabilitación de los pacientes hospitalizados, sean servicios propios o tercerizados.

CONCLUSIÓN

1. El área usuaria sustenta técnicamente de acuerdo a normativas vigentes lo relacionado a la capacitación del personal de cocina: Chef y maestro de cocina (símil Técnico Asistencial).
2. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S. NO "vulnera el principio de Libertad de Concurrencia" puesto que NO limita que personal como Maestro de Cocina o Chef puedan insertarse en el mercado laboral y generar con ello una activación económica no solo para su persona, sino también para su familia; por el contrario, un personal capacitado y actualizado tiene mayor posibilidad de obtener puestos de trabajos calificados.
3. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S. con respecto a lo indicado por el postor "sobre que los alimentos deben ser atractivos al paladar del paciente, resulta una apreciación muy subjetiva puesto que cada persona tiene gustos diferentes y los mismos varían por la enfermedad que pueden padecer o el medicamento que ingieren", nos da la razón por la cual en el TDR se requiere personal calificado y actualizado en conocimientos de manipulación de alimentos y arte culinaria a razón de que la atención es a pacientes con diferentes patologías siguiendo una prescripción dietética del profesional nutricionista, teniendo que los alimentos es la razón principal de la prescripción (Rp.) médica y deben seguir las leyes de la alimentación (armonía, calidad, cantidad y adecuación)"

De lo expuesto se aprecia que, mediante informe técnico posterior la Entidad señaló lo siguiente:

- Al respecto, indicó que el Seguro Social de Salud cuenta con el Manual de Perfiles y Puesto (MPP), en el que se consideran los requisitos de formación académica, así como los conocimientos técnicos principales requeridos y los programas de especialización sustentados donde se considera a técnicos asistenciales, técnicos no diplomados y/o auxiliares.
- Así, señaló que se requiere capacitación posterior a los estudios realizados con sustento documental a fin de contar con personal calificado y actualizado para las actividades requeridas en los TDR.

- De esta manera, refirió que el personal de salud (que incluye al personal de la UPSS Nutrición y Dietética) constantemente pasa por actualizaciones para la realización de sus labores debido a la magnitud y responsabilidad de brindar prestaciones de salud, siendo la nutrición y alimentación un pilar para la recuperación y rehabilitación de los pacientes hospitalizados, sean servicios propios o tercerizados.
- En ese sentido, concluyó que el área usuaria cuenta con sustento técnico de acuerdo con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal de cocina, esto es, el chef y maestro de cocina (símil técnico asistencial).
- Por otra parte, declaró que no vulnera el principio de libertad de concurrencia ya que no limita la inserción en el mercado laboral del referido personal; por el contrario, un personal capacitado y actualizado cuenta con mayor posibilidad de obtener puestos de trabajos calificados.
- Finalmente, con respecto a la subjetividad de la frase “*los alimentos deben ser atractivos para el paciente (...)*”, en el TDR se requiere personal calificado y actualizado en conocimientos de manipulación de alimentos y arte culinaria a razón de que la atención es a pacientes con diferentes patologías siguiendo una prescripción dietética del profesional nutricionista, teniendo que los alimentos es la razón principal de la prescripción médica y deben seguir las leyes de la alimentación (armonía, calidad, cantidad y adecuación).

De otro lado, en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), la Entidad ha declarado la existencia de múltiples proveedores con capacidad para cumplir con los requisitos, incluyendo el perfil profesional del personal “maestros cocineros y chef”.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, y que la pretensión del recurrente está orientada a suprimir la acreditación de capacitación en técnicas de cocina nacional, manipulación y bioseguridad alimentaria respecto del personal “maestros cocineros y chef”; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente extremo del cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 6:

Respecto al “Definición de servicios similares”

El participante **SERVIGENVIG SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - SERVIGENVIG S.A.C.**, cuestionó la absolució de la consulta y/u observación N° 14, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamientos lo siguiente:

“(…) El postor **SENTRAL PERU S.A.C.** observó que los bienes similares establecidos en la experiencia del postor en la especialidad resultan una barrera para la participación de potenciales postores.

(...)

Consideramos que el solicitar que los bienes similares sean por el servicio de alimentación en hospitales y clínicas en general, resultaría limitante. Indicamos ello puesto que consideramos que la experiencia del postor en la especialidad debe estar orientada a que el postor cuenta con la destreza adquirida por la reiteración de una determinada conducta en el tiempo, ello por la habitual transacción del bien, servicio u obra que constituye el giro del negocio del proveedor en el mercado.

De manera que la Dirección de Gestión de Riesgos, debe analizar si lo resuelto y/o analizado por la entidad se ajusta no solo a la normativa de contrataciones, sino que además no resulta una barrera para la participación de postores limitando efectivamente el derecho de participación.” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Pronunciamiento

En el acápite C “Experiencia del postor en la especialidad” del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“Requisitos:

(...)

Se consideran servicios similares a los siguientes: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN HOSPITALES Y CLÍNICAS EN GENERAL

(...)”.

Mediante la consulta y/u observación N° 14, con relación a la definición de servicios similares en la experiencia del postor en la especialidad, se **solicitó** incluir los servicios de distribución de raciones alimenticias y/o alimentos distribuidos a programa sociales pues la realización de dichos servicios garantiza la idoneidad e inocuidad de los alimentos que distribuye.

Ante lo cual, el comité de selección precisó que se requiere la experiencia de un postor que proporcione el servicio de alimentación para pacientes hospitalizados de un centro hospitalario Nivel III siendo que los programas sociales no cumplirían con el tipo de servicio de alimentación objeto de la convocatoria.

En vista de ello, el recurrente cuestionó la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis, argumentando que el solicitar que solo los servicios similares sean por el servicio de alimentación en hospitales y clínicas en general es limitante.

En virtud al aspecto cuestionado, mediante el INFORME N° 05 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024 de fecha 16 de febrero de 2024¹³, la Entidad señaló lo siguiente:

¹³ Remitido mediante Expediente N° 2024-0023073 el 19 de febrero de 2024.

“El Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Alberto Sabogal con Categoría de Nivel III-1 tiene áreas especializadas de hospitalización y alberga pacientes que son referidos a nivel nacional con patologías complejas, es por ello que el Servicio de Nutrición en calidad de área usuaria ha puntualizado en el Objetivo General de los Términos de Referencia

“Contratar una empresa concesionaria de alimentación y nutrición con experiencia en la atención de pacientes hospitalizados que brinde prestaciones en el Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren de la Red Prestacional Sabogal; asegurando la calidad y bioseguridad alimentaria y nutricional del Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren de la Red Prestacional Sabogal”.

Así mismo de acuerdo a normativas vigentes el Servicio de Nutrición cumple lo establecido en directivas y normas tanto institucionales como del Ministerio de Salud que es el órgano rector y que ante un incumplimiento seríamos susceptibles de sanción ante supervisiones y fiscalizaciones por SUSALUD. En tal sentido se informa al Órgano de Control de Riesgos las directivas vigentes:

- *RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 665-2013 /MINSA que aprueba la NORMA TÉCNICA DE SALUD N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICION Y DIETETICA "señala:
2.- OBJETIVOS 2.1. OBJETIVO GENERAL Establecer los criterios mínimos de organización y funcionamiento que estandaricen y den congruencia científica y técnica a las funciones desarrolladas por la UPSS de Nutrición y Dietética, en los establecimientos de salud públicos y privados del sector, según nivel de complejidad del establecimiento.*
- *RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 51 GCPS- ESSALUD -2016. que aprueba la DIRECTIVA N° 06 -GCPS-ESSALUD-2026 "LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD -ESSALUD"*
- *RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 10 GCPS- ESSALUD -2022. que aprueba la actualización del documento Técnico "MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD -ESSALUD.*
- *RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 10 GCPS- ESSALUD -2022. que aprueba la actualización del documento Técnico "MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD -ESSALUD.*
- *RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 60 GCPS- ESSALUD -2021. que aprueba el documento Técnico "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DE ALIMENTOS".*

Existen otras Directivas Vigentes que Norman las actividades para Servicios de Alimentación Colectiva, pero no son de aplicación a un hospital o clínica:

- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA ", que en el capítulo v. DISPOSICIONES GENERALES y en el punto 5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS señala: "Servicios de alimentación Colectiva: son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin (centros educativos, empresas, fabricas...",
- NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005 /MINSA "Establecer las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.: Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, etc. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.

CONCLUSIONES

1. El área usuaria sustenta técnicamente de acuerdo a normativas vigentes lo relacionado a la experiencia del postor detallado en el Objetivo General de los términos de referencia.
2. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S. NO "vulnera el principio de Libertad de Concurrencia" En razón a que se formula los términos de referencia detallando todos los requerimientos de acuerdo al Capítulo III de las Bases estándares y a las necesidades de Servicio de Nutrición del Hospital Alberto Sabogal S.
3. El Área Usuaria del Hospital Nacional Alberto Sabogal S. con respecto a lo indicado por el postor "Consideramos que el solicitar que los bienes similares sean por el servicio de alimentación en hospitales y clínicas en general, resultaría limitante. Indicamos ello puesto que consideramos que la experiencia del postor en la especialidad debe estar orientada a que el postor cuenta con la destreza adquirida por la reiteración de una determinada conducta en el tiempo, ello por lo habitual transacción del bien, servicio u obra que constituye el giro del negocio del proveedor en el mercado".
4. Una Institución como el Hospital Alberto Sabogal S que brinda prestaciones de Salud a los asegurados y derechohabientes debe contar con una empresa prestadora de Servicio de Alimentación que tenga la experiencia que asegure la calidad del servicio en el cumplimiento cabal de los Términos de Referencia"

(El subrayado y resaltado es agregado).

Ahora bien, en atención a los aspectos cuestionados por el recurrente, se aprecia que el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, precisó lo siguiente:

- Al respecto, señaló que el área usuaria sustentó técnicamente de acuerdo con la normativa vigente, lo relacionado con la experiencia del postor en la especialidad según lo detallado en el objetivo general de los términos de referencia.
- Asimismo indicó que no vulnera el principio de libertad de concurrencia dado que se formularon los términos de referencia detallando todos los requerimientos de acuerdo al Capítulo III de las Bases Estándar y a las necesidades del Servicio de Nutrición del Hospital Alberto Sabogal S.
- Por su parte, respecto a considerar restrictiva la definición de bienes similares al servicio de alimentación en hospitales y clínicas en general, consideró que la experiencia del postor en la especialidad debe estar orientada a que el postor cuenta con la destreza adquirida por la reiteración de una determinada conducta en el tiempo, ello por lo habitual transacción del bien, servicio u obra que constituye el giro del negocio del proveedor en el mercado.
- Siendo así, señaló que dicha institución al brindar prestaciones de Salud a los asegurados y derechohabientes, debe contar con una empresa prestadora de servicio de alimentación que tenga la experiencia, lo cual asegura la calidad del servicio y el cumplimiento de los términos de referencia.

Además, en el numeral 4.2 del Resumen Ejecutivo de Actuaciones Preparatorias (Servicios), la Entidad ha declarado la existencia de múltiples proveedores con capacidad para cumplir con los requisitos, incluyendo la definición de servicios similares.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a que se amplíe la definición de servicios ,similares de la experiencia del postor en la especialidad y, en la medida que la Entidad mediante su Informe Técnico aclaró las razones por las cuales habría decidido no aceptar lo solicitado por el recurrente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

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

3.1. Respecto al costo de reproducción y entrega de bases

De la revisión del numeral 1.9 “Costo de reproducción y entrega de bases” del capítulo I “Generalidades” de la Sección Específica de las Bases Estándar se aprecia lo siguiente:

“1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar [CONSIGNAR EL COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES] en [CONSIGNAR LA FORMA Y LUGAR PARA REALIZAR EL PAGO Y RECABAR LAS BASES].”

De la revisión del numeral 1.9 “Costo de reproducción y entrega de bases” del capítulo I “Generalidades” de la Sección Específica de las Bases Integradas se aprecia lo siguiente:

“1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 17.00 (Diez y siete con 00/100 Soles) en La Caja de la Entidad - Pagaduría, ubicada en Jr. Colina N° 1081, Bellavista, Callao en el horario de 08:00 a 17:00 horas.”

De lo expuesto, se advierte que la información consignada respecto del “Costo y reproducción y entrega de bases” no indica con claridad el lugar y forma de entrega de las bases de acuerdo con lo establecido en las Bases Estándar.

En virtud de ello, mediante CARTA N° 0002-CS-CP-14-2023-ESSALUD/2024 de fecha 4 de marzo de 2024¹⁴, la Entidad precisó lo siguiente:

“1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 17.00 (Diez y siete con 00/100 Soles) en La Caja - Pagaduría de la Entidad, ubicada en Jr. Colina N° 1081, Bellavista, Callao en el horario de 08:00 a 17:00 horas y el lugar para recabar las copias de bases en la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Sabogal Jr. Colina 1081 Bellavista - Callao”.

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

- Se **adecuará** lo señalado mediante CARTA N° 0002-CS-CP-14-2023-ESSALUD/2024 en el numeral 1.9 “Costo de reproducción y entrega de bases” del capítulo I “Generalidades” de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas

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 Respecto del perfil del personal clave

¹⁴ Remitido mediante Expediente N° 2024-0029832 el 5 de marzo de 2024.

Sobre el particular, las Bases Estándar establecen lo siguiente:

a) Del personal

- *En esta sección se consigna 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.*

Ahora bien, de la revisión del numeral 8 ‘Personal del contratista para la prestación del servicio’ y el Anexo B del numeral 3.1 ‘Términos de referencia’ del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que no se han consignado las actividades a realizar por parte del personal clave y no clave, lo cual no sería congruente con lo establecido en las Bases Estándar.

En virtud de ello, mediante el INFORME N° 08 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024 de fecha 1 de marzo de 2024¹⁵, la Entidad precisó lo siguiente:

“El área usuaria elaboró las funciones y/o actividades del personal clave y no clave de acuerdo a las necesidades específicas, operativas, relacionadas y afines en el ámbito de la competencia del personal destacado al Servicio de Nutrición del HNASS que se detallan a continuación:

<i>PERSONAL</i>	<i>ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CARGO</i>
<i>NUTRICIONISTA ADMINISTRATIVA PERSONAL CLAVE</i>	<i>1. Planificar los regímenes dieto terapéuticos requeridos para el usuario hospitalizado. 2. Coordinar las actividades inherentes al área con el Nutricionista institucional del área de Producción y Control de calidad alimentaria. 3. Vigilar el adecuado abastecimiento de materiales, muebles y enseres, necesarios para el normal desarrollo de actividades funcionales. 4. Vigilar el normal funcionamiento de los equipos institucionales como tercerizados informar con evidencias el cumplimiento de la programación del mantenimiento preventivo y correctivo. 5. Planificar cursos de capacitación a todo el personal a su cargo, de acuerdo a lo establecido en coordinación con la Nutricionista institucional. 6. Elaborar las programaciones horarias del personal a su cargo y presentarlas oportunamente a la nutricionista de la Institución del área responsable de Producción y Control de Calidad alimentaria.</i>
<i>NUTRICIONISTA</i>	<i>1. Recepcionar de las diferentes áreas de hospitalización las</i>

¹⁵ Remitido mediante Expediente N° 2024-0029832 el 5 de marzo de 2024.

<p>STA DE PRODUCCIÓN N EN PLANTA Y SEDE HOSPITAL SABOGAL</p>	<p>solicitudes de los pedidos de regímenes dieto terapéuticos solicitados por los nutricionistas del HNASS.</p> <p>2. Desarrollar el desglose de las preparaciones de acuerdo a la programación de regímenes y a las solicitudes de las diferentes áreas de hospitalización.</p> <p>7. Realizar la evaluación de las características organolépticas de los alimentos en coordinación del área responsable de Producción y Control de Calidad alimentaria.</p> <p>3. Registrar los resultados de la evaluación de las características organolépticas en el formato correspondiente.</p> <p>4. Vigilar en todo momento, las buenas prácticas de manufactura y de bioseguridad en las áreas de producción y distribución alimentaria</p> <p>5. Vigilar el adecuado transporte de las mochilas que contienen regímenes con destino a las áreas de hospitalización los diferentes</p> <p>6. Cumplir en estricto las normas de bioseguridad en todo momento, de la prestación hacia los pacientes hospitalizados del HNASS.</p>
<p>MAESTROS COCINEROS Y CHEF</p>	<p>CHEF:</p> <p>1. Responsable de dirigir eficientemente la producción de una empresa.</p> <p>2. Supervisar las líneas de producción, ajustes y mejoras puntuales, de acuerdo a los procedimientos determinados por el dpto, de calidad.</p> <p>3. Dirigir y controlar los procesos de producción y apoyar en las áreas de la estructura orgánica de los trabajadores que laboran en la empresa.</p> <p>4. Deberá estimar la capacidad que irá en paralelo con el sistema productivo que se utilice: bajo pedido, stock o una combinación de ambos.</p> <p>5. Dirigir el equipo humano, manteniéndolos motivados y aprovechando al máximo sus capacidades.</p> <p>6. Planificar y organizar los mantenimientos correspondientes a los equipos de producción.</p> <p>Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dietoterapéuticos de acuerdo a indicaciones del nutricionista.</p> <p>MAESTRO DE COCINA:</p> <p>1. Participar en el retiro de las mercaderías desde la bodega de víveres, según planificación diaria.</p> <p>2. Participar activamente en la pre-elaboración, preparación y distribución de la alimentación.</p> <p>3. Preparar los regímenes de dietas según indique el CHEF.</p> <p>4. Controlar la higiene y correcta manipulación de alimentos de acuerdo a las normas de bioseguridad.</p> <p>5. Controlar la distribución de preparaciones culinarias a las áreas de hospitalización.</p> <p>6. Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.</p> <p>7. Coordinar y mantener informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.</p> <p>8. Realizar otras funciones afines que le asigne el jefe inmediato.</p>

AYUDANTE DE COCINA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuar las operaciones previas a la elaboración de preparaciones (limpieza, picado de ingredientes). 2. Ejecutar las indicaciones del maestro de cocina sobre las preparaciones a realizar. 3. Mantener el aseo y limpieza de ambientes asignados, así como de los, equipos y menajes. 4. Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice. 5. Realizar la lectura del control de temperatura de la producción y lo registra a diario. 6. Realizar el control de desinfección de frutas y verduras 7. Participar en la revisión de la vestimenta completa de los colaboradores antes de ingresar al área de producción. 8. Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas. 9. Realizar otras funciones afines que le asigne el jefe inmediato.
AUXILIAR DE NUTRICIÓN - HOSPITALIZACIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir oportunamente las indicaciones y requerimientos de dietas de los pacientes de las diferentes áreas de Hospitalización, que le indique el nutricionista de hospitalización. 2. Realizar las medidas de bioseguridad alimentaria durante la etapa de recepción de los regímenes de dietas, en cada tiempo de comida (desayuno, adicionales media mañana/tarde, almuerzo y comida). 3. Rotular, transportar y distribuir higiénicamente los regímenes de dietas hacia el área de hospitalización. 4. Atender a las solicitudes de preparaciones de regímenes para los pacientes de ingreso y/o en ayunas. 5. Repartir los adicionales de media mañana/tarde a pacientes según indicaciones. 6. Mantener el orden, limpieza y desinfección del área periférico de nutrición asignada. 7. Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice. 8. Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas. 9. Realizar otras funciones afines que le asigne el jefe inmediato.
ALMACENERO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recepcionar y controlar el peso de los víveres secos y frescos de acuerdo a la requisición de los mismos. 2. Registrar el Kardex correctamente del ingreso y salida de insumos. 3. Realizar la entrega de insumos al área de producción de alimentos. 4. Mantener el ambiente del almacén y las cámaras de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica. 5. Mantener el sistema de manejo de inventario PEPS (Primero en entrar Primero en salir). 6. Llevar el inventario de los equipos del área. 7. Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice. 8. Realizar otras funciones afines que le asigne el jefe inmediato.
OPERARIO DE LIMPIEZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar y mantener limpias superficies y mobiliario del área asignada. 2. Retirar de las áreas de hospitalización en todos los tiempos de comidas los residuos sólidos y desplazarlos al centro de acopio del HNASS.

	3. Realizar la limpieza, desinfección de los depósitos de residuos comunes. 4. Registrar diariamente en el formato de control de disposición de residuos sólidos en los 03 tiempos de atención de alimentos. 5. Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice. 6. Realizar otras funciones afines que le asigne el jefe inmediato.
--	---

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

- Se **adecuará** en el numeral 8 ‘Personal del contratista para la prestación del servicio’ del numeral 3.1 ‘Términos de referencia’ lo señalado por la Entidad a través del INFORME N° 08 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024.

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.

3.3. Respetto de las otras penalidades

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

(...)			
Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
(...)	(...)	(...)	(...)
(...)			

Ahora bien, de la revisión del Anexo L “Penalidades por incumplimiento de prestación” del numeral 3.1 previsto en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que se habría consignado lo siguiente:

(...)			
Supuestos de aplicación de Penalidad	FORMA DE CALCULO	NIVEL	PENALID AD POR CASO
			% 1 UIT *

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
(...)	(...)	(...)	(...)
1.4 NO cumple con la evaluación organoléptica de las preparaciones de los regímenes normal y de dietas.	POR DIA	MUY GRAVE (N/S)	8%
(...)	(...)	(...)	(...)
3.2 INCUMPLIMIENTO en la adecuada limpieza y orden de materiales destinados a las áreas periféricas de atención de pacientes.	POR DIA	MUY GRAVE (N/S)	6%

De lo expuesto, se advierte que la Entidad no ha establecido correctamente sus penalidades de acuerdo con el siguiente detalle:

- Respecto de la penalidad 1.4:
Se penaliza en caso de no cumplir con la “*evaluación organoléptica de las preparaciones de los regímenes normal y de dietas*”; no obstante, se advierte que dicho término “organoléptico” es subjetivo e impreciso.
- Respecto de la penalidad 3.2:
Se penaliza en caso de no cumplir con la “*adecuada limpieza y orden de materiales destinados a las áreas periféricas de atención de pacientes*”; no obstante, se advierte que los términos “adecuada limpieza” y “orden de materiales” son subjetivos e imprecisos.
- Respecto de todas las penalidades:
Si bien se ha indicado el supuesto de aplicación de las penalidades y la forma de cálculo, no precisa el procedimiento para su aplicación de conformidad con las Bases Estándar.

En atención a ello, mediante el INFORME N° 09 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024 de fecha 1 de marzo de 2024¹⁶, la Entidad precisó lo siguiente:

(...)
III. ANTECEDENTES
- Respecto de la penalidad 1.4:
<i>El Área Usuaría para realizar esta evaluación organoléptica se basa en documentos Técnicos Vigentes Institucionales.</i>
<i>RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 10 GCPS- ESSALUD -2022. que aprueba la actualización del documento Técnico "MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES ORGÁNICAS Y</i>

¹⁶ Remitido mediante Expediente N° 2024-0029832 el 5 de marzo de 2024.

FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD -ESSALUD. Utiliza el Anexo N° 3 "Formato Control de Calidad de la Preparaciones Diarias".

- Respecto de la penalidad 3.2:

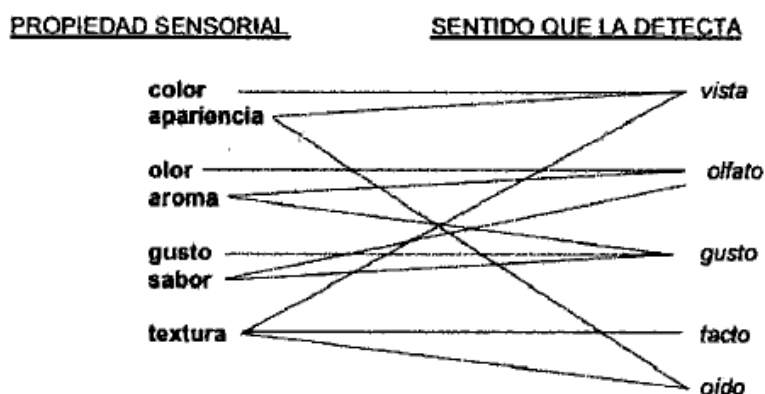
El Área Usuaria para realizar una evaluación de lo relacionado a la (... "adecuada limpieza y orden de materiales destinados a las áreas periféricas" ...) se basa en documentos Técnicos Vigentes Institucionales.

RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 60 GCPS-ESSALUD -2021. que aprueba el documento Técnico "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DE ALIMENTOS". Utiliza para el registro los ANEXOS N°9, N°11.N°11B, N°11C, de la supervisión y control del cumplimiento de dicha actividad por parte del proveedor.

III. ANALISIS

- Respecto de la penalidad 1.4:

El Área Usuaria discurre que, la Evaluación Organoléptica es la descripción de las características físicas que tiene los alimentos en general, según las pueden percibir los órganos de los sentidos. En este orden de ideas se puede deducir que es un procedimiento que evalúa las respuestas humanas a los productos alimentarios en función de la vista, el olfato, el tacto, el gusto y oído, como se describe en la figura siguiente:



Aplicando este procedimiento el evaluador quien en este caso es el profesional nutricionista responsable del Área de Producción y Control de Calidad Alimentaria del Servicio de Nutrición, es quien aplica sus conocimientos relacionados con la calidad de los alimentos preparados y el resultado es la ACEPTABILIDAD DE LAS PREPARACIONES, los registra en formatos señalados. dejando de esta manera evidencia objetiva.

- Respecto de la penalidad 3.2:

Se precisa: "Adecuada limpieza": Según la Organización Mundial de la Salud define limpieza como una actividad que elimina los materiales orgánicos e inorgánicos o la suciedad que se encuentre en las superficies de los dispositivos con el objetivo principal de lograr que dejen de darse las condiciones que harían posible el crecimiento de microorganismos.

Se precisa: "Orden de Materiales":

Orden: según la Real Academia Española define; colocación de las cosas en el lugar que le corresponde

El Área Usuaría aplicando los instrumentos de evaluación señalados y sus respectivos registros de manera cotidiana por el profesional nutricionista responsable del Área de Producción y Control de Calidad Alimentaria cumple con la supervisión y control de dicha actividad y los registra en los formatos correspondiente dejando de esta manera evidencia objetiva.

- Respecto de todas las penalidades:

Se adjunta documento solicitado por DIRECCION DE GESTION DE RIESGOS OSCE. "incluir la forma de cálculo y el procedimiento para la aplicación de todas las penalidades consideradas".

IV. CONCLUSIÓN.

El área usuaria sustenta técnicamente y de acuerdo a las normativas vigentes todo lo relacionado a Penalidades, mismos que se adecuan en las bases estándar (...)"

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

- Se **adecuarán** las otras penalidades en el Anexo L "Penalidades por incumplimiento de prestación" del numeral 3.1 previsto en el Capítulo III de la sección específica de las bases integradas de conformidad con lo señalado en el Anexo del INFORME N° 09 SN-DAS-GADYT-GRPS-ESSALUD-2024.

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.

4. CONCLUSIONES

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

- 4.1** Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.
- 4.2** Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección, asimismo, cabe señalar que, las disposiciones del Pronunciamiento priman sobre aquellas disposiciones emitidas en el pliego absolutorio y Bases integradas que versen sobre el mismo tema.

- 4.3** El comité de selección deberá **modificar** las fechas de registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, para lo cual deberá tenerse presente que los proveedores deberán efectuar su registro en forma electrónica a través del SEACE hasta antes de la presentación de propuestas, de acuerdo con lo previsto en el artículo 57 del Reglamento; asimismo, cabe señalar que, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento, entre la integración de Bases y la presentación de propuestas no podrá mediar menos de siete (7) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la publicación de las Bases integradas en el SEACE.
- 4.4** Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 6 de marzo de 2024

Códigos: 22.1, 12.6, 12.5