

PRONUNCIAMIENTO N° 124- 2025/OSCE-DGR

Entidad : Seguro Social de Salud

Referencia : Concurso Público N° 2-2024-ESSALUD/RATAR-1, convocado para la “Contratación del servicio de alimentación y nutrición para el Hospital II Tarapoto y Hospital I Juanjui de la Red Asistencial Tarapoto, por el periodo de trescientos sesenta y cinco (365) días”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 24¹ de enero de 2025 y subsanado el 7² 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 y observaciones presentada por el participante **ASENCIO VALVERDE JEAN PAUL**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

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

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

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 40 referida a las ***“Requisitos para perfeccionar el contrato”***.

- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 47 referida a los ***“Factores de Evaluación”***.

¹ Mediante el Expediente N° 2025-0011976 y N° 2025-0011988.

² Mediante el Expediente N° 2025-0019312.

³ Mediante el Expediente N° 2025-0025542 y N° 2025-0026516.

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

Por otro lado, cabe señalar que en relación a la solicitud de elevación del participante “**MAGDALENHOUSE S.A.C.**”, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 40, N° 42, N° 47 y N° 48.

Sobre el particular, corresponde señalar que el literal a), del numeral 6.3, del acápite VI, de la Directiva N° 009-2019-OSCE/CD “Emisión de Pronunciamiento”, se extrae que, sólo pueden solicitar la elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones y/o Bases Integradas, quienes se hayan registrado como participantes en el procedimiento de selección hasta el último día de la etapa de formulación de consultas y observaciones.

Así, de la revisión del cronograma publicado en el SEACE, se aprecia que **la etapa de formulación de consultas y/u observaciones se realizó del 20 de noviembre al 6 de diciembre de 2024.**

Por su parte, de la revisión del módulo de búsqueda de participantes inscritos en el presente procedimiento de selección, publicado en el SEACE, se aprecia que la empresa “**MAGDALENHOUSE S.A.C.**”, se registró como participante en el presente procedimiento de selección en fecha **10 de diciembre de 2024**, tal como se evidencia la siguiente información:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Usuario de Registro	Acciones
1	Proveedor con RUC	20601809711	MAGDALENHOUSE S.A.C.	10/12/2024	Válido		10/12/2024	20601809711	  

De lo expuesto, se advierte que de conformidad con la directiva referida, únicamente podrían formular cuestionamientos aquellos postores que cumplieron con registrar su participación hasta el último día de la etapa de formulación de consultas y observaciones; sin embargo, la fecha de registro del participante “**MAGDALENHOUSE S.A.C.**” fue posterior a la finalización de la etapa de formulación de consultas y/u observaciones programada para el presente procedimiento.

En ese sentido, en atención a lo dispuesto en la Directiva N° 009-2019- OSCE/CD, este Organismo Técnico Especializado **no se pronunciará** respecto a la solicitud de elevación de cuestionamientos, presentada por el participante “**MAGDALENHOUSE S.A.C.**”.

Por otro lado, es conveniente señalar que, en la solicitud de elevación, el participante **ASENCIO VALVERDE JEAN PAUL** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 42 y N° 48, indicando:

- **Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 42**, solicitó lo siguiente: “(...) la absolución no satisface nuestra pregunta, generando confusión sobre prestaciones adicionales.”

Es así que, de la revisión del pliego absolutorio, se advierte que la consulta y/u observación N° 42 no versa sobre los aspectos cuestionados por el recurrente

referido a las prestaciones adicionales, sino sobre la posibilidad de que la Entidad precise el procedimiento a seguir si el porcentaje a variar supera el 20% de las raciones solicitadas.

- **Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 48**, solicitó lo siguiente: “(...) ¿Cómo se podría presentar un PGH del Establecimiento de Salud contratante, si la autoridad sanitaria competente no evalúa el establecimiento de salud y los procedimientos sanitarios utilizados para el cumplimiento de las normas sanitarias y por ende obtener la certificación PGH? (...) que se requiere precisión del requisito y la acreditación del Requisitos de Calificación: Habilitación (...)”

Es así que, de la revisión del pliego absolutorio, se advierte que la consulta y/u observación N° 48 no versa sobre el extremo que consiste en requerir que se realice precisiones sobre la forma de acreditación del certificado de Principios Generales de Higiene PGH, sino más bien a que la Entidad incluya la certificación sanitaria que garantice el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene.

En ese sentido, lo indicado por el recurrente en su solicitud de elevación no fue abordado en la etapa de formulación de consultas y/u observaciones; por lo que, al tratarse de pretensiones adicionales que debieron ser presentadas en la etapa pertinente, devienen en extemporáneas; razón por la cual, este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará al respecto.

2. CUESTIONAMIENTOS

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

Cuestionamiento N° 1:

Respecto a los “Requisitos para perfeccionar el contrato”.

El participante **ASENCIO VALVERDE JEAN PAUL** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 40, se solicitó suprimir el documento “Garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias” de los requisitos para perfeccionamiento del contrato; ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado indicando que el referido requisito sí corresponde a la presente contratación. En relación con ello, el recurrente cuestionó dicha absolución señalando que la respuesta no fue debidamente motivada,

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

pues no indicó porqué no debe suprimirse el documento “Garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias” y no señaló cuales son las prestaciones accesorias que requieren garantía. Por lo tanto, la pretensión del recurrente consiste en que se suprima el documento “Garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias” de los requisitos para perfeccionamiento del contrato.

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad precisó lo siguiente:

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.

b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.

(...)

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 40, respecto a los requisitos para perfeccionar el contrato, se solicitó suprimir la “Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias”, dado que dicho requisito no corresponde al servicio solicitado; ante lo cual, la Entidad señala que no se aceptará lo solicitado pues la “Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias” sí corresponde a la presente contratación.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 000007-DADT-HIIT-DRATAR-ESSALUD-2025⁶, señaló lo siguiente:

“1. Consulta N° 40:

• Posición de la Entidad: “El Comité de Selección ACLARA al participante, que dicho numeral no puede ser suprimido porque si corresponde a la presente contratación”.

No obstante, se reconoce que hubo un error por parte del Área Usuaria al clasificar ciertos aspectos como prestaciones accesorias a la prestación principal. Dichos aspectos, en realidad, deberían haber sido considerados como “otros recursos” a ser provistos por el proveedor. Esta precisión no afecta la validez ni la pertinencia del numeral en cuestión, sino que corrige la categorización de algunos elementos para mayor coherencia técnica.

En ese sentido, este colegiado en coordinación con el Área Usuaria, se ratifica en que el numeral en cuestión debe mantenerse en el pliego de condiciones de los Términos de Referencia (TDR) pero en el apartado de recursos provistos por el proveedor, ya que corresponde a la presente contratación y es esencial para asegurar el cumplimiento adecuado del servicio.

⁶ Remitido mediante el Expediente N°2025-0019312 de fecha 7 de febrero de 2025.

(...)

Por lo tanto, sin prestaciones accesorias no corresponde ser presentado en los documentos para perfeccionamiento de contrato.

(...)

*La garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias solo será exigible si existen efectivamente prestaciones accesorias en el contrato. En su ausencia, **no corresponde su presentación.** Esta interpretación está alineada con los principios de eficiencia y razonabilidad que rigen la contratación pública, evitando cargas innecesarias para los proveedores cuando no existe un riesgo operativo o legal que lo justifique”.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

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

De otro lado, 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 de que esta sea comprendida por todos los potenciales proveedores; es así que el artículo 72 del Reglamento y la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD, disponen que al absolver las consultas y/u observaciones, el comité de selección deberá detallar de manera clara y motivada la totalidad de las respuestas a las solicitudes formuladas por los participantes y el análisis respectivo.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, recién mediante su informe corrigió su absolución señalando que no corresponde exigir la “Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias”.

Aunado a ello, aclaró que, si bien como parte del requerimiento se consignó ciertos aspectos como prestaciones accesorias a la prestación principal, éstos corresponden a los “otros recursos” del requerimiento.

De lo expuesto en los párrafos precedentes se colige que la Entidad con ocasión de su informe precisó que se suprimirá la “Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias” de los requisitos para perfeccionamiento del contrato; además, respecto a las condiciones precisadas como “prestaciones accesorias”, estas corresponden ser consideradas dentro del “Otros recursos”, por lo que corresponde agregar dichas condiciones como parte del acápite 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada que se suprima el documento “Garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias” de los requisitos para perfeccionamiento del contrato, y en la medida que la Entidad mediante su informe aceptó dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se emitirán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el numeral 2.3 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, conforme al detalle siguiente:

“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.*
- b) ~~Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.~~*
(...)”

- Se **suprimirá** el acápite 7.8 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, conforme al detalle siguiente:

7.8. Prestaciones accesorias a la prestación principal

~~*ESSALUD, para la prestación del servicio en el Hospital II Tarapoto-EsSalud, dotará al contratista la Planta física (instalaciones, agua, luz), equipos y mobiliarios; por los cuales EsSalud descontará el 10% 5%[1] del monto mensual facturado. ESSALUD brindará de manera excepcional el Gas Licuado de Petróleo (GLP), sin embargo, en casos de desabastecimiento el CONTRATISTA asumirá el insumo hasta que la entidad vuelva a contar con el GLP.*~~

~~*7.8.1. Mantenimiento preventivo*~~

~~*a. El contratista debe contar con un cronograma de mantenimiento de los equipos de la ESSALUD y deberá incluirse en el plan de trabajo.*~~

~~*b. El contratista se compromete a fumigar y desratizar los ambientes de la cocina que tenga a su cargo, así como de los ambientes donde brinde la atención de alimentación del personal de la entidad, dicha acción se realizara según la necesidad del servicio, asegurando así la erradicación de las plagas y promoviendo la inocuidad del servicio y las normas de BPM. Estos serán incluidos en el plan de trabajo.*~~

~~*7.8.2. Soporte Técnico*~~

~~*a. Los servicios de reparación del sistema eléctrico, de agua, de gas, contra incendios y otros que tenga los ambientes donde se preparan los alimentos, quedan en total obligación de la Entidad, realizándose un chequeo cada tres meses por parte de la Entidad y del contratista para verificar el correcto funcionamiento.*~~

~~*7.8.3. Capacitación y entrenamiento*~~

~~*a. El personal que tenga a cargo el contratista deberá obligatoriamente ser capacitado sobre BPM, PHS, técnicas culinarias, gastronomía hospitalaria, técnica de servido, buen trato al usuario, seguridad y trabajo en equipo, entre otros.*~~

- Se **incluirá** en el acápite 9 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, lo siguiente:

Otros recursos

ESSALUD, para la prestación del servicio en el Hospital II Tarapoto-EsSalud, dotará al contratista la Planta física (instalaciones, agua, luz), equipos y mobiliarios; por los cuales EsSalud descontará el ~~10%~~ 5%[1] del monto mensual

facturado. ESSALUD brindará de manera excepcional el Gas Licuado de Petróleo (GLP), sin embargo, en casos de desabastecimiento el CONTRATISTA asumirá el insumo hasta que la entidad vuelva a contar con el GLP.

- Mantenimiento preventivo

a. El contratista debe contar con un cronograma de mantenimiento de los equipos de la ESSALUD y deberá incluirse en el plan de trabajo.

b. El contratista se compromete a fumigar y desratizar los ambientes de la cocina que tenga a su cargo, así como de los ambientes donde brinde la atención de alimentación del personal de la entidad, dicha acción se realizara según la necesidad del servicio, asegurando así la erradicación de las plagas y promoviendo la inocuidad del servicio y las normas de BPM. Estos serán incluidos en el plan de trabajo.

- Soporte Técnico

a. Los servicios de reparación del sistema eléctrico, de agua, de gas, contra incendios y otros que tenga los ambientes donde se preparan los alimentos, quedan en total obligación de la Entidad, realizándose un chequeo cada tres meses por parte de la Entidad y del contratista para verificar el correcto funcionamiento.

- Capacitación y entrenamiento

a. El personal que tenga a cargo el contratista deberá obligatoriamente ser capacitado sobre BPM, PHS, técnicas culinarias, gastronomía hospitalaria, técnica de servido, buen trato al usuario, seguridad y trabajo en equipo, entre otros.

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

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

Cuestionamiento N° 2:

Respecto a los “Factores de Evaluación”.

El participante **ASENCIO VALVERDE JEAN PAUL** indicó que mediante la consulta y/u observación N° 47, se solicitó sustentar y justificar la incorporación y señalar el impacto de los factores de evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”, “Integridad en la contratación pública”, y “Sistema de gestión de calidad”; ante lo cual la Entidad sustentó y justificó las razones por las cuales incorporó dichos factores de evaluación en las bases, así como, el impacto que éstos tienen en la

presente contratación. En relación con ello, el recurrente indicó que los Factores de Evaluación “Sostenibilidad ambiental y social”, “Integridad en la contratación pública” y “Sistema de gestión de calidad” no fueron solicitados en la indagación de mercado, por lo que afectan la pluralidad de postores; además de que dichos factores de evaluación podrían direccionar el presente procedimiento de selección. Por lo tanto, la pretensión de los recurrentes consiste en que **se supriman los Factores de Evaluación correspondiente a la “Sostenibilidad ambiental y social”, “Integridad en la contratación pública”, y, “Sistema de gestión de calidad”.**

Pronunciamiento

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

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 10] puntos
B. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL	
<u>Evaluación:</u> <i>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social</i> <i>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</i>	(Máximo 3 puntos) <i>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad</i> [03] puntos <i>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad</i> 0 puntos
B.1 <u>Práctica:</u> <i>Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo</i> <i>(...)</i>	
B.2 <u>Práctica:</u> <i>Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social</i> <i>(...)</i>	
B.3 <u>Práctica:</u> <i>Certificación del sistema de gestión ambiental.</i> <i>(...)</i>	
B.4 <u>Práctica:</u> <i>Responsabilidad hídrica</i> <i>(...)</i>	
B.5 <u>Práctica:</u> <i>Certificación del sistema de gestión de la energía</i> <i>(...)</i>	

C. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<u>Evaluación:</u>	(Máximo 2 puntos)
Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno (...)	Presenta Certificado ISO 37001 [02] puntos
	No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos
D. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
<u>Evaluación:</u>	(Máximo 5 puntos)
Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado acorde con ISO 9001:2015 o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere Elaboración y preparación de raciones y productos alimenticios para consumo humano. (...)	Presenta Certificado ISO 9001 05 puntos
	No presenta Certificado ISO 9001 0 puntos

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 47, se solicitó indicar cuál sería la justificación y el sustento de la determinación de los Factores de evaluación adicionales al precio, tales como: i) Sostenibilidad ambiental y social, ii) Integridad en la contratación pública y iii) Sistema de gestión de calidad; ante lo cual la Entidad aclaró que es facultad de los miembros de comité de selección considerar los Factores de evaluación; además, indicó lo siguiente: respecto al punto i) se busca promover prácticas que reduzcan el impacto ambiental y fomenten la responsabilidad social en la prestación del servicio; respecto al punto ii) busca prevenir riesgos de corrupción y garantizar la transparencia y la ética en todo el proceso de contratación; y, iii) contribuye a mejorar la satisfacción de los usuarios, garantizar la seguridad alimentaria, y evitar riesgos sanitarios.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante INFORME N° 000007-DADT-HIIT-DRATAR-ESSALUD-2025⁷, señaló lo siguiente:

“• Posición de la Entidad: El comité de selección actúa en forma colegiada y es autónomo en sus decisiones, las cuales no requieren ratificación alguna por parte de la entidad, todos los miembros del comité de selección gozan de las mismas facultades, no existiendo jerarquía entre ellos. Sus integrantes son solidariamente responsables por su actuación, salvo en relación a los actos por los cuales aquellos hayan señalado en el acta correspondiente su voto discrepante.

Las exigencias previstas en las bases son responsabilidad del Comité de Selección, en ese sentido, los factores de evaluación considerados son a causa de garantizar un servicio de

⁷ Remitido mediante el Expediente N°2025-0019312 de fecha 7 de febrero de 2025.

calidad, sostenible, ético y alineado con las prioridades estratégicas de ESSALUD. Por tanto, respecto a:

-Sostenibilidad ambiental y social, este factor se justifica en el marco de las políticas nacionales e internacionales de sostenibilidad. Se busca promover prácticas que reduzcan el impacto ambiental y fomenten la responsabilidad social en la prestación del servicio. Este factor puede fomentar el uso de insumos orgánicos o producidos de forma sostenible, reducir el desperdicio alimentario, y garantizar la correcta disposición de desechos.

- Integridad en la contratación pública, este factor busca prevenir riesgos de corrupción y garantizar la transparencia y la ética en todo el proceso de contratación. En este contexto, se asegura que los proveedores seleccionados actúen con ética, cumplan con las normativas y ofrezcan servicios de calidad, evitando irregularidades en el proceso de contratación.

-Sistema de gestión de calidad, este factor está orientado a garantizar que el servicio contratado cumpla con estándares de calidad definidos y verificables, en este contexto, contribuye a mejorar la satisfacción de los usuarios, garantizar la seguridad alimentaria, y evitar riesgos sanitarios.

• *Sustento técnico/legal: En atención a la observación presentada y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 46 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, las decisiones adoptadas por el Comité de Selección se encuentran plenamente respaldadas en el ejercicio de su autonomía y responsabilidad colegiada, sin requerir validación adicional por parte de otras instancias de la Entidad. Así mismo, de acuerdo con el PRONUNCIAMIENTO N° 045-2023/OSCE-DGR indica: "En principio, cabe indicar que, el comité de selección tiene la prerrogativa de determinar los factores de evaluación considerando los parámetros previstos en las Bases Estándar, los cuales tienen por objetivo permitirle comparar las ofertas presentadas a fin de obtener la mejor; siendo que, los factores de evaluación no necesariamente deben ser cumplidos por todos los postores, pues ello no se condice con la finalidad de los factores de evaluación".*

Considerando lo expuesto, se concluye que los factores de evaluación cuestionados se encuentran debidamente alineados con el marco normativo vigente y los objetivos estratégicos de la Entidad. En consecuencia, se mantiene la posición del Comité de Selección en su integridad".

(El subrayado y resaltado es agregado)

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

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

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, a través del citado informe señaló que el comité de selección, dentro de sus objetivos estratégicos, estableció los Factores Evaluación adicionales al Factor de evaluación “Precio”, decisión que se encuentra dentro del marco normativo vigente; por lo que se mantiene los cuestionados factores de evaluación.

De lo expuesto en los párrafos precedentes, la Entidad mediante su informe ratificó considerar como Factores de Evaluación a la “Sostenibilidad ambiental y social”, “Integridad en la contratación pública” y “Sistema de gestión de la calidad”, decisión que se estriba en la potestad que tiene la Entidad en poder incluir otros factores de evaluación adicionales al Factor de Evaluación “Precio”, lo cual adicionalmente se condice con lo dispuesto en las Bases estándar y el numeral 51.2 del artículo 51 del Reglamento.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se supriman los Factores de Evaluación correspondiente a la Sostenibilidad ambiental y social, Integridad en la contratación pública, y Sistema de gestión de calidad”, y en la medida que la Entidad mediante su informe ratificó su decisión y brindó el sustento por el cual no acepta dicha pretensión; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

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 Forma de Pago

De la revisión del acápite 18 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“18. FORMA DE PAGO:

(...)

Los informes deberán ser entregados por mesa de partes, dirigido al Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento, con atención al Servicio de

Nutrición; impreso y en medio magnético, queda a facultad del responsable del servicio de Nutrición, o quien haga sus veces en la Red Asistencial, previa evaluación, aceptar o rechazar el resultado de los Informes”.

De lo anterior, se aprecia que dicho párrafo citado no fue consignado en la “Forma de Pago” precisada en el Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas.

En relación a ello, la Entidad mediante INFORME N° 000003-DADT-HIIT-DRATAR-ESSALUD-2025⁸, señaló que se deberá consignar el párrafo advertido en la “Forma de Pago” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas.

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

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

“2.5. FORMA DE PAGO

(...)

Los informes deberán ser entregados por mesa de partes, dirigido al Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento, con atención al Servicio de Nutrición; impreso y en medio magnético, queda a facultad del responsable del servicio de Nutrición, o quien haga sus veces en la Red Asistencial, previa evaluación, aceptar o rechazar el resultado de los Informes.

Dicha documentación se debe presentar por Mesa de Partes, sito en Jr. Ramírez Hurtado N° 220, en el horario de lunes a viernes de: 07:00 am a 01:00 pm – 02:00 pm a 03:00 pm.”

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

3.2 Otras penalidades

De la revisión del acápite 19 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

(...)	(...)		(...)
8.	<i>Daño a las instalaciones</i> del Hospital II de Tarapoto, durante el desarrollo de las actividades del servicio, que no haya sido reparado dentro de los 5 días calendarios siguientes del hecho	(...)	(...)

⁸ Remitido mediante el Expediente N°2025-0019312 de fecha 7 de febrero de 2025.

9.	<i>Instalaciones para la preparación de los alimentos insalubres. Asimismo, los lugares de almacenamiento de los insumos para la preparación presenten insalubridad.</i>		
(...)	(...)		(...)

De lo anterior, se advierte lo siguiente:

- **Respecto a la penalidad N° 8**, se aprecia que la Entidad señaló el término “Daño a las instalaciones”, sin embargo, no precisó ni determinó los supuestos a los que hace referencia dicho término.
- **Respecto a la penalidad N° 9**, se aprecia que la Entidad señaló el término “insalubres” tanto para las instalaciones donde se preparan los alimentos o el lugar donde se almacenan los insumos; sin embargo, no precisó ni determinó los supuestos al que hace referencia dicho término.

En relación a ello, la Entidad mediante INFORME N° 000004-DADT-HIIT-DRATAR-ESSALUD-2025⁹ y INFORME N° 000005-DADT-HIIT-DRATAR-ESSALUD-2025¹⁰, respectivamente, detalló y precisó el término “Daño a las instalaciones” y señaló cómo se determinará la insalubridad de los alimentos y el almacenamiento.

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

- Se **adecuará** el acápite 19 del numeral 3.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

(...)	(...)		(...)
8.	<i><u>Daño a las instalaciones</u> del Hospital II de Tarapoto, durante el desarrollo de las actividades del servicio, que no haya sido reparado dentro de los 5 días calendarios siguientes del hecho. <i>Nota:</i> <i>Se entiende por "Daño a las instalaciones" cualquier deterioro, alteración o afectación física que comprometa la integridad, funcionalidad o estética de los ambientes y equipos asignados al contratista dentro del Hospital II Tarapoto Essalud. El espacio de las instalaciones en el área de producción cuenta con ambientes y equipos electromecánicos, el cual es otorgado al contratista dentro del mismo nosocomio. Éstas deben permanecer en óptimas condiciones de conservación e higiene (paredes, techo y pisos sin grietas, ni manchas, ni humedad entre otros), así como también la buena conservación de grifos, campana extractora, marmita industrial, cocina industrial, congeladora, refrigeradora.</i></i>	(...)	(...)

⁹ Remitido mediante el Expediente N°2025-0019312 de fecha 7 de febrero de 2025.

¹⁰ Remitido mediante el Expediente N°2025-0019312 de fecha 7 de febrero de 2025.

9.	<p><i>Instalaciones para la preparación de los alimentos insalubres. Asimismo, los lugares de almacenamiento de los insumos para la preparación presenten insalubridad.</i></p> <p><i>Nota:</i></p> <p><u>Supuestos de Insalubridad en la Preparación de Alimentos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Condiciones del local: paredes, techos y pisos en mal estado de conservación (grietas, manchas, humedad).</i> <i>• Acumulación de objetos inservibles: presencia de materiales en desuso que puedan propiciar la proliferación de insectos y roedores.</i> <p><u>Supuestos de Insalubridad en el Almacenamiento de Insumos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Almacenar insumos en ambientes en mal estado de conservación e higiene.</i> <i>• No almacenar en sus envases originales, por lo tanto, si se requiere fraccionamiento, utilizar envases exclusivos para cada alimento, protegidos e identificados con rótulo, que incluya el nombre del producto, la fecha de vencimiento y apertura del mismo, para ser utilizado a la brevedad.</i> <i>• Los productos que ingresan al almacén no mantienen una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación de inventario “primero en entrar, primero en salir” (PEPS) o “primero en vencer, primero en salir” (PVPS).</i> <i>• No estar dispuestos en orden y debidamente separados, el cual dificulta la circulación de aire, la inspección e higiene.</i> <i>• Alimentos e insumos tienen contacto directo con el piso, paredes o techo.</i> <i>• El almacenamiento de frutas y verduras, idealmente en refrigeración (0° a 5 °C), no cumplen previamente una limpieza para el proceso de su almacenamiento.</i> 		
(...)	(...)		(...)

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

3.3 Personal

De la revisión del acápite 9.1.3.1 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<i>“B. Personal adicional (Personal no clave):</i>					
<i>Red Asistencial Tarapoto</i>	<i>Chef o Maestro de Cocina</i>	<i>Auxiliar técnico de Nutrición</i>	<i>o de</i>	<i>Auxiliar técnico de</i>	<i>o Personal de limpieza</i>

			Nutrición (Almacén)	
Hospital II Tarapoto	4	10	1	1
Hospital I Juanjuí	2	2	0	0
Consolidado	6	12	1	1

(...)

Formación académica:

PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA ACREDITACIÓN
<u>Chef o profesional técnico</u>	(...)	(...)
PERSONAL REQUERIDO		
<u>Auxiliar de nutrición</u>	(...)	(...)
PERSONAL REQUERIDO		
<u>Auxiliar de nutrición (almacenero)</u>	(...)	(...)
PERSONAL REQUERIDO		
Personal de limpieza	(...)	(...)

(...)

Capacitación:

PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO	CANTIDAD	CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN
<u>Chef o Maestro de Cocina</u>	(...)	(...)
PERSONAL REQUERIDO		
<u>Auxiliar de nutrición</u>	(...)	(...)
PERSONAL REQUERIDO		
<u>Auxiliar de nutrición (almacenero)</u>	(...)	(...)
PERSONAL REQUERIDO		
Personal de limpieza	(...)	(...)

(...)

Experiencia:

PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA
<u>Chef o Maestro de Cocina</u>	(...)	(...)
<u>Auxiliar de nutrición</u>	(...)	(...)
<u>Auxiliar de nutrición (almacenero)</u>	(...)	(...)
Personal de limpieza	(...)	(...)

(...)

Actividades:

(...)

- Nutricionista
- (...)
- **Técnico o Auxiliar de nutrición**

(...)"

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

Así, de la revisión del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas, se aprecia que la Entidad requiere, entre otros, al personal: “*Chef o maestro de cocina*”, “*Auxiliar o técnico de Nutrición (almacenero)*” y al “*personal de Limpieza*”; sin embargo, no detalló las actividades que desarrollará dicho personal.

Por otro lado, se aprecian incongruencias en la denominación del personal requerido dado que, en un extremo, se solicita: “*Chef o Maestro de Cocina*”, “*Auxiliar o técnico de nutrición*” y “*Auxiliar o técnico de nutrición (almacenero)*”; y, por otro, “*Chef o profesional técnico*”, “*Auxiliar de nutrición*” y “*Auxiliar de nutrición (almacenero)*”, lo cual podría causar confusión en relación con la denominación de si se trata del mismo personal o si éste es adicional al ya requerido en las bases.

En relación a ello, la Entidad mediante el INFORME N° 000006-DADT-HIIT-DRATAR-ESSALUD-2025¹¹ y el INFORME N° 000009-DADT-HIIT-DRATAR-ESSALUD-2025¹² detalló las actividades que desarrollará el personal solicitado para el presente servicio. Asimismo, aclaró que dicho personal presentará las denominaciones “*Chef o profesional técnico en cocina y/o gastronomía*”, “*Auxiliar de Nutrición*” y “*Auxiliar de Nutrición (Almacenero)*”.

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

- **Se adecuará** el numeral 9.1.3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, el detalle siguiente:

<i>B. Personal adicional (Personal no clave):</i>				
<i>Red Asistencial Tarapoto</i>	<i>Chef o Maestro de profesional técnico en Cocina y/o gastronomía</i>	<i>Auxiliar técnico de Nutrición</i>	<i>Auxiliar técnico de Nutrición (Almacén)</i>	<i>Personal de limpieza</i>
<i>Hospital II Tarapoto</i>	4	10	1	1
<i>Hospital I Juanjuí</i>	2	2	0	0
<i>Consolidado</i>	6	12	1	1

(...)
Formación académica:

¹¹ Remitido mediante el Expediente N°2025-0019312 de fecha 7 de febrero de 2025.

¹² Remitido mediante el Expediente N°2025-0026516 de fecha 24 de febrero de 2025.

<i>PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN</i>
<i>Chef o profesional técnico en Cocina y/o gastronomía</i>	(...)	(...)
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>		
<i>Auxiliar de nutrición</i>	(...)	(...)
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>		
<i>Auxiliar de nutrición (almacenero)</i>	(...)	(...)
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>		
<i>Personal de limpieza</i>	(...)	(...)

(...)

Capacitación:

<i>PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN</i>
<i>Chef o Maestro de profesional técnico en Cocina y/o gastronomía</i>	(...)	(...)
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>		
<i>Auxiliar de nutrición</i>	(...)	(...)
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>		
<i>Auxiliar de nutrición (almacenero)</i>	(...)	(...)
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>		
<i>Personal de limpieza</i>	(...)	(...)

(...)

Experiencia:

<i>PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>EXPERIENCIA</i>
<i>Chef o Maestro de profesional técnico en Cocina y/o gastronomía</i>	(...)	(...)
<i>Auxiliar de nutrición</i>	(...)	(...)
<i>Auxiliar de nutrición (almacenero)</i>	(...)	(...)
<i>Personal de limpieza</i>	(...)	(...)

(...)

a. Personal

i) Actividades:

(...)

✓ Requisición de Alimentos e Insumos

(...)

- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)

- (...)

- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)

(...)

✓ Control de Calidad en Almacenamiento de Alimentos e Insumos

- (...)

- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)

- (...)

- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)

- (...)

- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)

- (...)

- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
- (...)

✓ Supervisión en la Elaboración y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos

- (...)
- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
- (...)

✓ Formulación y Supervisión de la Elaboración, Dosificación y Distribución de Fórmulas Enterales y Módulos

- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
 - ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
 - ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
 - (...)
 - ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
- (...)

✓ Supervisión de la atención de usuarios en comedor

- (...)
 - ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
- (...)

Atención en Hospitalización

✓ Requisición, Control y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos.

- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)
- ~~Técnico~~ Auxiliar de nutrición: (...)

ii) *Otras Actividades:*

1. CHEF O PROFESIONAL TÉCNICO EN COCINA Y/O GASTRONOMÍA:

Supervisión en la Elaboración y Distribución de Regímenes Normales:

- *Efectuar las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los regímenes normales.*
- *Elaborar las preparaciones aplicando las buenas prácticas de manipulación e higiene y las técnicas gastronómicas.*
- *Entregar las preparaciones terminadas para el Control de Calidad.*
- *Distribuir las preparaciones (regímenes normales), de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.*
- *Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipo y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad.*
- *Mantener limpia el área y realizar el inventario del menaje, manteniendo al día el cuaderno de control de registro.*

2. AUXILIAR DE NUTRICIÓN:

A. Supervisión en la Elaboración y Distribución de Regímenes Dietéticos

- *Entregar los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido del nutricionista.*
- *Efectuar las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos.*
- *Elaborar las preparaciones aplicando las buenas prácticas de manipulación e higiene y las técnicas gastronómicas.*
- *Entregar las preparaciones terminadas para el Control de Calidad.*
- *Distribuir las preparaciones, de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.*
- *Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipo y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad.*
- *Mantener limpia el área y realizar el inventario del menaje, manteniendo al día el cuaderno de control de registro.*

B. Formulación y Supervisión de la Elaboración, Dosificación y Distribución de Fórmulas Enterales y Módulos:

- *Preparar el menaje y envases a utilizarse en la preparación (lavado, desinfección y esterilización), siguiendo las normas de bioseguridad.*
- *Rotular y envasar las Fórmulas Enterales, indicando: horario, volumen, número de cama, área de hospitalización y nombre del paciente.*
- *Preparar la fórmula enteral, según la formulación y dosificación calculada por el Nutricionista.*
- *Distribuir las fórmulas enterales según rotulado.*

C. Formulación y Supervisión de la Elaboración, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas:

- Esterilizar el menaje y envases a utilizarse en la preparación siguiendo las normas de bioseguridad.
- Elaborar la fórmula láctea según las dosificaciones calculadas por el Nutricionista.
- Rotular y envasar las Fórmulas lácteas indicando horario, volumen, número de cama y nombre del paciente.

D. Supervisión de la Atención de Usuarios en Comedor:

- Recibir y transportar las preparaciones de regímenes, de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista.
- Controlar el ingreso de los usuarios autorizados (físico o digital).
- Servir las preparaciones cuidando de mantenerlas a temperatura adecuada.
- Recoger la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello.
- Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipos y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad.
- Realizar el inventario diario de menaje, vajilla y utensilios.

E. Requisición, Control y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos:

- Recepcionar y verificar la cantidad de los alimentos y preparaciones solicitadas por el Nutricionista y enviadas por el área de Producción y Control de Calidad Alimentaria e indicar la devolución y cambio, en caso que se requiera.
- Recepcionar y verificar fórmulas enterales y/o complementos nutricionales solicitados por el Nutricionista y enviados por la unidad de fórmulas enterales.
- Distribuir los regímenes dietéticos, fórmulas enterales y/o complementos, o tomas complementarias (adicionales) en coches térmicos, verificando apellido, número de cama del paciente con calidez y empatía.
- Informar al Nutricionista de turno las ocurrencias identificadas durante la distribución de regímenes dieto terapéuticos a los pacientes.

3. AUXILIAR DE NUTRICIÓN (ALMACENERO):

A. Control de Calidad en la Recepción de Alimentos e Insumos:

- Realizar la estiba de los productos respetando las condiciones sanitarias y herramientas de uso exclusivo para los alimentos
- Trasladar el producto recepcionado al área de almacenamiento.

B. Control de Calidad en Almacenamiento de Alimentos e Insumos:

- Realizar y registrar la limpieza y desinfección de los insumos previo al almacenamiento.
- Almacenar los productos según su naturaleza (cámaras frigoríficas, conservadoras, almacén de víveres secos, frescos) respetando las buenas prácticas de almacenamiento.

- *Mantener una correcta identificación de los alimentos e insumos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del producto, "primero en entrar, primero en salir" (PEPS), o "primero en vencer, primero en salir" (PVPS).*
- *Dispensar al área de producción los productos solicitados por el Nutricionista, registrando la salida diaria en el Kardex correspondiente.*

4. PERSONAL DE LIMPIEZA:

1. Limpieza y desinfección de áreas de cocina y comedor:

- *Barrido, trapeado y desinfección de pisos.*
- *Limpieza de paredes, techos y superficies de trabajo.*
- *Lavado y desinfección de mesas y sillas.*
- *Eliminación de residuos sólidos según protocolos sanitarios.*

2. Higienización de equipos y utensilios de cocina:

- *Limpieza y desinfección de cocinas industriales, refrigeradoras y otros equipos.*

3. Manejo adecuado de residuos y desechos orgánicos:

- *Separación y eliminación de residuos según normativas de bioseguridad.*
- *Lavado y desinfección de tachos de basura y áreas de almacenamiento de residuos.*

4. Limpieza de áreas de almacenamiento de alimentos:

- *Mantenimiento de la higiene en despensas y almacenes de insumos alimentarios.*
- *Verificación de condiciones de salubridad para evitar contaminación cruzada.*

5. Cumplimiento de normas de bioseguridad y protocolos de higiene:

- *Uso adecuado de equipos de protección personal (EPP).*
- *Aplicación de protocolos de limpieza y desinfección exigidos por EsSalud y normativas sanitarias vigentes.*
- *Reporte de incidencias o necesidades de mantenimiento en las áreas de trabajo.*

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

3.4 Documentación de presentación facultativa

Al respecto, las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación disponen que en caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, se deberá incluir el literal "a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor", en el numeral 2.2.2. del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases.

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

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

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

“2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

b) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.”

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

3.5 Duplicidad de Requisitos de Calificación

De la revisión de las Bases integradas, se advierte que en el acápite 3.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se encuentra consignado el “Requisito de Calificación”, el cual se encuentran reiterado en el numeral 3.2 “Requisitos de Calificación” del mismo Capítulo, aspecto que puede generar confusión entre los participantes.

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

- Se **suprimirá** el acápite 3.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del Pliego Absolutorio, las Bases e Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

4. CONCLUSIONES

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

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

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

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

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

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

Jesús María, 24 febrero de 2025

Código: 6,1; 12,6; 22,1