

PRONUNCIAMIENTO N° 131-2025/OECE-DSAT

Entidad : Seguro Social de Salud

Referencia : Concurso Público 1-2025-ESSALUD/RATU-1, convocada para la: “Contratación del servicio de alimentación y nutrición para el personal asistencial y pacientes del Hospital I Carlos Alberto Cortez Jimenez de la Red Asistencial de Tumbes por 24 meses”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 21¹ de mayo de 2025, y subsanado el 30² de mayo de 2025, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Técnico Especializado la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante **INGENIERIA, CONSTRUCCION, CONSULTORIA, PROYECTOS Y TELECOMUNICACIONES E.I.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”, y, conforme a lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información complementaria remitida por la Entidad³ mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado.

Asimismo, corresponde 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° 1, referida a la “***Distribución porcentual del Valor Calórico Total (VCT)***”.
- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3, referida al “***Procedimiento para el ingreso de los alimentos***”.

¹ Mediante el Expediente N°2025-0014089.

² Mediante el Expediente N°2025-0018777.

³ Mediante el Expediente N°2025-0022166 y Expediente N°2025-0023761.

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 al “***Término marca conocida***”.
- **Cuestionamiento N° 4** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 9, referida a la “***Cantidad de Nutricionistas a acreditar***”.

2. CUESTIONAMIENTO

De manera previa, cabe señalar que:

- Este Organismo Técnico Especializado no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento; sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que contengan la posición técnica al respecto, 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.
- 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 se remitió para las adecuaciones realizadas en el presente documento.

Cuestionamiento N° 1

Respecto a la “***Distribución porcentual del Valor Calórico Total (VCT)***”

El participante **INGENIERIA, CONSTRUCCION, CONSULTORIA, PROYECTOS Y TELECOMUNICACIONES E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 1, indicando que si bien la Entidad no acoge la observación referida a la distribución porcentual del Valor Calórico Total (VCT) de las raciones sólidas, esta carece de motivación; además, no se pronunció sobre la variación de los rangos porcentuales de calorías de dicha ración. En ese sentido, se colige que la pretensión del recurrente consiste en que **se precise cuáles son los rangos porcentuales de variación de calorías en las raciones sólidas.**

Pronunciamiento

De la revisión del acápite 5.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

5.2.1. El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas deberán encontrarse en el rango de de mínimo 2,400 a máximo 2800 calorías por día distribuidas en la siguiente forma:

Desayuno : 20%

Almuerzo : 45%

Comida : 35%

Puede darse un ligero incremento en los porcentajes de distribución calórica pero sin alterar el 100% del VCT.

5.2.2. Valor calórico total de la cena será mínimo de 800 y 1,100 como máximo calorías, manteniendo la misma relación de macro y micro nutrientes que se establece para los regímenes normales.
(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 1, se observó que, respecto al porcentaje de distribución calórica, si bien se puede dar un ligero incremento, sin alterar el 100% del (VCT), no se indicó el rango de variación, por lo que la falta de precisión puede llevar a una formulación inadecuada.

Ante lo cual, la Entidad no acogió la observación, considerando que las características técnicas del requerimiento fueron evaluadas por el área usuaria, de otro lado señaló posibles rangos variables para una dieta de 2800 calorías o de 2400 calorías.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el Informe N° 000006-SADT-RATU-ESSALUD-2025⁵, señaló lo siguiente:

“PUNTO 2- 5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Al respecto cabe indicar que, considerando el aspecto cuestionado, referido a que no se indicó hasta que rango porcentual se podrá variar la distribución porcentual del VCT (d-a-c) de la ración sólida.

(...)

5.2.1 El Valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas deberán encontrarse en el rango de mínimo de 2400 a máximo de 2800 calorías por día distribuidas en la siguiente forma:

- **Desayuno de 20% a 25%**
- **Almuerzo 45 % (sin variación, se mantiene)**
- **Cena de 30 a 35%.**

Puede darse un incremento en los porcentajes de distribución calórica, pero sin alterar el 100% del VCT.

De lo expuesto se parecía que la variación porcentual sólo se presentará en los

⁵ Remitido mediante el Expediente N°2025-0023761, de fecha 11 de junio de 2025.

componentes "Desayuno" y "Cena" para lo cual se debe tomar en cuenta que no se alterará el 100% del VCT y se debe considerar los rangos mínimo y máximo de calorías requeridas para dicha ración.

(...)

5.2.2. Valor calórico total de la cena será mínimo de 840 y 980 como máximo calorías, manteniendo la misma relación de macro y micro nutrientes que se establece para los regímenes normales."

(...)"

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, es preciso señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN de la Dirección Técnica Normativa 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.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, con ocasión de su informe, precisó los rangos de las variaciones porcentuales que podrán presentar los componentes de las raciones sólidas, señalando que el desayuno y la cena tendrán una variación porcentual de 20% a 25% y 30% a 35%, respectivamente, y el almuerzo mantendrá un porcentaje de 45% sin variación, para lo cual tendrá que considerar que el Valor Calórico Total (VCT) de las raciones sólidas deberán encontrarse en el rango de mínimo de 2400 a máximo de 2800 calorías distribuidas en "desayuno-almuerzo-cena" y respecto a la cena su Valor Calórico Total (VCT) será mínimo de 840 y máximo 980 calorías.

De lo expuesto, se puede colegir que la Entidad con ocasión de su informe preciso cuáles son los rangos en los que se podrá variar la distribución porcentual del Valor Calórico Total (VCT) de la ración sólida.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se precise cuáles son los rangos porcentuales de las calorías; y en la medida que la Entidad mediante su informe precisó los rangos en los que variará la distribución porcentual del Valor Calórico Total (VCT) en las raciones sólidas; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el acápite 5.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

"5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(...)

Desayuno *de 20% a 25%*

Almuerzo 45% *(sin variación)*

~~Comida~~ *Cena de 30% a 35%*

Puede darse un ligero incremento en los porcentajes de distribución calórica pero sin alterar el 100% del VCT.

(...)”.

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Sin perjuicio de lo antes mencionado, corresponde señalar que, según lo establecido en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas se precisa que la ración sólida debe encontrarse en el rango de mínimo 2400 calorías a máximo 2800 calorías, distribuidas en el desayuno, almuerzo y cena, asimismo, se establece que el Valor Calórico Total (VCT) de la cena es de 800 calorías como mínimo y 1,100 calorías como máximo.

De lo expuesto, se advierte que esta Dirección realizó el cálculo del valor mínimo y máximo de calorías de la cena para los valores de 2400 calorías y 2800 calorías, de lo cual se determinó que los valores mínimo y máximo de calorías no ha sido correctamente calculados.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el Informe N° 000006-SADT-RATU-ESSALUD-2025⁶, preciso los valores calóricos totales mínimos y máximos para la cena.

En ese sentido, considerando lo señalado en el informe de la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el numeral 5.2.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, quedando de la siguiente manera.

5.2.2. Valor calórico total de la cena será mínimo de ~~800~~ 840 y ~~1,100~~ 980 como máximo calorías, manteniendo la misma relación de macro y micro nutrientes que se establece para los regímenes normales.

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Cuestionamiento N° 2

Respecto al “Procedimiento para el ingreso de los alimentos”

El participante **INGENIERIA, CONSTRUCCION, CONSULTORIA, PROYECTOS Y TELECOMUNICACIONES E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3, indicando que la Entidad no atendió lo solicitado, toda vez que no indicó el procedimiento para que el profesional en nutrición de la Entidad realice la evaluación organoléptica a los alimentos proporcionados por el contratista.

⁶ Remitido mediante el Expediente N°2025-0023761, de fecha 11 de junio de 2025.

En ese sentido, se colige que la pretensión del recurrente consiste en que **se indique el procedimiento para la recepción de los alimentos por parte de la Entidad.**

Pronunciamento

De la revisión del acápite 5.4.1.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

**“5.4.1.2. Los cárnicos, pescados, aves u otros alimentos de naturaleza perecibles o no perecibles que ingresen a las instalaciones del servicio de alimentación deberá contar con la aprobación previa de la nutricionista de producción de ESSALUD, quien realizará el control de calidad organoléptico, llenando el formato correspondiente una vez aprobado podrá iniciar el proceso correspondiente, caso contrario se solicitará el retiro, cambio o reposición de los alimentos observados.
(...)”.**

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 3, se solicitó que, con motivo de la integración de las bases, se establezca los procedimientos para que el personal de la Entidad realice la evaluación organoléptica con la que aprobará el ingreso de los alimentos perecible y no perecibles.

Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, y sólo precisó que todo alimento deberá contar con la aprobación previa del nutricionista de producción de ESSALUD quien realizará el control de calidad y llenado de formato como correspondiente, considerando lo señalado en la Directiva N° 5-GCPS-ESSALUD-2013, donde se precisan los formatos a utilizar en la recepción de alimentos.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el Informe Técnico N° 02-CS-CP-1-2025-ESSALUD/RATU-1⁷, señaló lo siguiente:

*“Respuesta al segundo punto controvertido:
Respecto al requerido punto controvertido resulta necesario indicar que como es de conocimiento público el Seguro Social de Salud se rige bajo un marco normativo estricto en cumplimiento a las normas de salud y/u otras normas de acuerdo a su ámbito de aplicación.
La evaluación organoléptica a la que se hace referencia consiste en color, sabor, olor, maduración y tamaño, características que son verificables al momento del ingreso de los alimentos perecibles y no perecibles al servicio, es así que **el procedimiento a seguir es el siguiente:**
1. Llega proveedor con alimentos al servicio.
2. Nutricionista de empresa y de Essalud registran el ingreso de alimentos considerando cantidad, calidad, características organolépticas, lote, marca, fecha de vencimiento, entre otros aspectos adicionales.
3. En caso no se cumplan las exigencias de los alimentos sean estos perecibles o no*

⁷ Remitido mediante el Expediente N°2025-0018777, de fecha 30 de mayo de 2025.

perecibles se procede a rechazar los productos hasta su reposición inmediata debiendo cumplir las exigencias establecidas en los términos de referencia.

4. Contratista muestra al nutricionista de Essalud la boleta de adquisición de los alimentos.

5. Se verifica el procedimiento de limpieza de los alimentos ingresados.

6. Y finalmente se procede a guardar los alimentos en sus respectivos almacenes.

(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, es preciso señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN de la Dirección Técnica Normativa 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.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, con ocasión de su informe, estableció el procedimiento mediante el cual el nutricionista de la Entidad evaluará los alimentos de naturaleza perecible o no perecible para la aprobación e ingreso de estos a las instalaciones de la Entidad.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se indique el procedimiento para la recepción de los alimentos por parte de la Entidad; y en la medida que la Entidad mediante su informe precisó el procedimiento que seguirá el nutricionista para la aprobar el ingreso de los alimentos a la Entidad; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el acápite 5.4.1.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

“5.4.1.2. Los cárnicos, pescados, aves u otros alimentos de naturaleza perecibles o no perecibles que ingresen a las instalaciones del servicio de alimentación deberá contar con la aprobación previa de la nutricionista de producción de ESSALUD, quien realizará el control de calidad organoléptico, llenando el formato correspondiente una vez aprobado podrá iniciar el proceso correspondiente, caso contrario se solicitará el retiro, cambio o reposición de los alimentos observados.

La evaluación organoléptica a la que se hace referencia consiste en color, sabor, olor, maduración y tamaño, características que son verificables al momento del ingreso de los alimentos perecibles y no perecibles al servicio, es así que el procedimiento a seguir es el siguiente:

- 1. Llega proveedor con alimentos al servicio.*
- 2. Nutricionista de empresa y de Essalud registran el ingreso de alimentos considerando cantidad, calidad, características organolépticas, lote, marca, fecha de vencimiento, entre otros aspectos adicionales.*
- 3. En caso no se cumplan las exigencias de los alimentos sean estos perecibles o no perecibles se procede a rechazar los productos hasta su reposición inmediata*

debiendo cumplir las exigencias establecidas en los términos de referencia.

4. Contratista muestra al nutricionista de Essalud la boleta de adquisición de los alimentos.

5. Se verifica el procedimiento de limpieza de los alimentos ingresados.

6. Y finalmente se procede a guardar los alimentos en sus respectivos almacenes. (...)."

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Cuestionamiento N° 3

Respecto al “*Término - marca conocida*”

El participante **INGENIERIA, CONSTRUCCION, CONSULTORIA, PROYECTOS Y TELECOMUNICACIONES E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 5, indicando que la normativa de contrataciones del Estado establece que no se debe hacer referencia a marcas, modelos, patentes y otras condiciones que direccionen el procedimiento, considerando que la Entidad establece para determinados productos que estos sean de “marca conocida”, y por lo tanto, al no haberse corregido ello en la etapa correspondiente deviene en la nulidad del procedimiento.

En ese sentido, se colige que la pretensión del recurrente consiste en que **se suprima el término “marca conocida”.**

Pronunciamiento

De la revisión del acápite 5.4.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“5.4.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.

5.4.2.1. CÁRNICOS:

*En el rubro de alimentos cárnicos, los productos a utilizarse serán de primera calidad con el máximo contenido de carne e inferior contenido de grasa, con registro sanitario, **de marca conocida** y que sea producto peruano, que garantice su procedencia y con fecha de vencimiento.*

(...)

*De primera calidad con el máximo contenido de carne e inferior contenido de grasa, con colorantes de buena calidad, con registro sanitario, **de marca conocida** que garantice su procedencia y con fecha de vencimiento. La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.*

PESCADO:

(...)

- CONSERVA DE PESCADO: Marca conocida, con fecha de vencimiento, sin abolladuras, sin golpes, sin oxido.
- (...)
- Mantequilla de marca conocida, con o sin sal; con fecha de vencimiento. (no margarinas)
- (...)
- 5.4.2.6. MIEL: Marca conocida con fecha de vencimiento, fresco de vidrio y registro sanitario.
- (...)
- Mayonesa, manjar blanco solo se aceptaran de marca conocida, con registro sanitario, fecha de vencimiento, la presentación será máximo de 1 kg para una mejor manipulación y conservación.
- (...)
- 5.4.2.15. ACEITES: Se usarán aceites de origen vegetal, insaturados, marca conocida, envasados, con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario, de presentación de 1 L de primera calidad.
- (...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 5, se observó que se requieren determinados productos de “marca conocida”, por lo que se solicitó indicar por qué se requieren los productos con dicha característica, considerando que el Valor calórico total (VCT) de los cárnicos del actual procedimiento y el de 2018 son el mismo, siendo de “marca conocida” o no; asimismo, el término resulta subjetivo ya que el profesional en nutrición para la evaluación de los productos podría conocer o no la marca presentada.

Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, indicando que se requiere marcas reconocidas y valoradas por el público, ya que estas son sinónimo de prestigio y confianza; además, estas marcas son las que tiene mayor rotación dentro del mercado nacional, por lo que existe pluralidad de marcas.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el Informe N° 000005-SADT-RATU-ESSALUD-2025⁸, señaló lo siguiente:

“B. CUESTIONAMIENTO N° 3:
CONSULTA Y/U OBSERVACIÓN N° 5
(...)
Así mismo en aras de propiciar una mayor participación de proveedores en cumplimiento a lo que señala el art. 2° de la Ley de Contrataciones del Estado (Ley N° 30225), es que se ha tomado la decisión de suprimir los términos “marca conocida”, o de “calidad extra o primera” o “de primera calidad”; sin embargo, ello no enerva la obligación de que proveedores en cuanto a los productos que ofrecen deban cumplir con los requisitos de calidad, higiene y sanidad garantizando su inocuidad, adecuándose a las exigencias dadas por el código sanitario de alimentos (D.S. 007-98-SA), el Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y creación del Comité Nacional del CODEX (Ley General de Salud 26842, DS 007-98-SA), Normas para la contratación de

⁸ Remitido mediante el Expediente N°2025-0022166, de fecha 6 de junio de 2025.

servicios de alimentación de EsSalud, Normas para el manejo de alimentos en los servicios hospitalarios (Directiva 001-GC-EsSalud-2001), Normas de calidad de alimentos regidas por INDECOPI; Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los Servicios de Nutrición de EsSalud (Directiva N° 002-GCPS-ESSALUD-2016); Lineamientos para la Organización y Funciones de los Servicios de Nutrición en el Seguro Social de Salud - EsSalud); Directiva N° 006-GCPS-ESSALUD-2016; Norma Técnica de Salud N° 103-MINSA-/DGSP-V-01, de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética; Reglamento de etiquetado nutricional, Ley de Alimentación Saludable, Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación saludable en todas las instalaciones del Seguro Social de Salud -EsSalud, Resolución N° 506-GG-ESSALUD-2019. (...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, es preciso señalar que el numeral 29.4 del artículo 29 del Reglamento indica que, en la definición del requerimiento no se hace referencia a fabricación o procedencia, procedimiento de fabricación, marcas, patentes o tipos, origen o producción determinados, ni descripción que oriente la contratación hacia ellos, salvo que la Entidad haya implementado el correspondiente proceso de estandarización debidamente autorizado por su Titular, en cuyo caso se agregan las palabras “o equivalente” a continuación de dicha referencia.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe, decidió suprimir el término “marca conocida”, con la finalidad de propiciar mayor participación de proveedores, asimismo, indicó que esto no enerva la obligación al contratista de ofrecer productos que cumplan los requisitos de calidad, higiene y sanidad.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se suprima el término “marca conocida”; y en la medida que la Entidad mediante su informe decidió aceptar la pretensión del recurrente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **suprimirá** del acápite 5.4.2 del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases integradas definitivas el término “marca conocida”.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Sin perjuicio de lo antes mencionado, corresponde señalar que, según lo establecido en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas se aprecia que la Entidad estableció los términos “calidad extra o primera” y “primera calidad” como parte de las características de los alimentos.

Al respecto, es preciso señalar que la Opinión N° 180-2018/DTN, indicó que, los requerimientos deben ser claros, expresos y no subjetivos, precisando que el requerimiento tiene una finalidad pública y se encuentra orientado al cumplimiento de las funciones de la Entidad, lo cual está relacionado con alcanzar las metas de los objetivos institucionales; asimismo, los requisitos que se establecen en él deben ser expresos, claros, no subjetivos y deben proporcionar el acceso a una pluralidad de postores en condiciones de igualdad, garantizando la participación de proveedores que puedan ejecutar idóneamente las prestaciones que son materia de la contratación.

De lo anterior, se desprende que los términos de referencia deben incluir los aspectos necesarios a considerar en el marco de la ejecución de la contratación, para cumplir la finalidad pública, teniendo en consideración que, los referidos requisitos, deben ser expresos, claros, no subjetivos y deben proporcionar el acceso a una pluralidad de postores.

Ahora bien, de lo precisado en los párrafos precedentes, se advierte que la Entidad consignó en diferentes extremos del requerimiento, los términos “calidad extra o primera” y “primera calidad” los cuales resultan subjetivos y contrarios a lo establecido en la normativa de contratación pública.

En relación a dicha observación, la Entidad mediante el Informe N° 000005-SADT-RATU-ESSALUD-2025⁹, decidió suprimir los términos “calidad extra o primera” y “primera calidad” los cuales resultan subjetivos.

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

- Se **suprimirá** del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases integradas definitivas los términos de “calidad extra o primera” y “primera calidad”.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Cuestionamiento N° 4

Respecto a la “Cantidad de Nutricionistas a acreditar”

El participante **INGENIERIA, CONSTRUCCION, CONSULTORIA, PROYECTOS Y TELECOMUNICACIONES E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 9, indicando que la Entidad no responde a la observación realizada, debido a una incongruencia entre lo precisado en los términos de referencia en los cuales se solicita dos (02) nutricionistas y dos (02) cocineros; sin embargo, en los requisitos de calificación no se refiere el número de profesionales que se deberán acreditar.

⁹ Remitido mediante el Expediente N°2025-0022166, de fecha 6 de junio de 2025.

En ese sentido, se colige que la pretensión del recurrente consiste en que **se aclare el número de nutricionistas que se deberá acreditar en la oferta.**

Pronunciamento

De la revisión del acápite 6.4 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

<i>“PERSONAL DEL CONTRATISTA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Para el adecuado funcionamiento del servicio, la empresa adecuará sus recursos humanos requeridos de acuerdo a la programación por turnos, considerando el siguiente requerimiento:</i>			
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>	<i>TURNOS - HORARIO</i>		
	<i>MAÑANA</i>	<i>TARDE</i>	<i>NOCHE</i>
<u>NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	
(...)	(...)	(...)	(...)
(...)			
3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN			
(...)			
B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA			
<i>Requisitos:</i> <i>Título Profesional de Licenciado en Nutrición</i> (...)			
B.3.2 CAPACITACIÓN			
<i>Requisitos:</i> <i>Un mínimo de 80 Horas, capacitación en BPM Y HACCP, personal clave requerido como Licenciado en Nutrición</i>			
B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE			
<i>Requisitos:</i> <i>Experiencia mínima de 02 años de experiencia en Servicios de Alimentación Hospitalaria.</i> (...)			
(...)”.			

(El subrayado y resaltado es agregado)

Así, mediante la consulta y/u observación N° 9, se observó el cuadro de asignación de personal, donde se requiere un nutricionista en el turno mañana y uno en el turno tarde, sin embargo, en los requisitos de calificación no se establece el número de

profesionales que participarán en el servicio, solicitando que se aclare si para la oferta se presentarán uno o dos profesionales.

Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, indicando que el servicio debe estar cubierto toda la semana en ambos turnos, siendo el contratista el responsable de garantizar la presencia del profesional, sin aclarar si para la oferta se presentarán uno o dos profesionales.

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante el Informe Técnico N° 02-CS-CP-1-2025-ESSALUD/RATU-1¹⁰, señaló lo siguiente:

*“Respuesta al cuarto punto controvertido:
Respecto al requerido punto controvertido resulta necesario indicar que en la página 49 de las bases integradas, se consigna lo siguiente:
(...)
Como se puede apreciar en el mencionado recuadro se ha precisado Nutricionista de producción para los turnos de mañana y tarde, al respecto **debe entenderse que el contratista puede colocar la cantidad de profesionales en nutrición hasta un máximo de 02 profesionales, dado que lo que la entidad busca es que se garantice la cobertura de las 12 horas requeridas para el servicio** debiendo estar a disposición para la atención oportuna del mismo, así mismo **en función a la cantidad de profesionales a presentar deberá considerar las precisiones señaladas en los requisitos de calificación**, donde está la formación académica, capacitaciones y experiencia del personal clave, debiendo cumplirse de manera obligatoria.
Es decir, **si el contratista oferta 01 profesional para la cobertura de ambos turnos requeridos, en cuanto a los requisitos de calificación deberá presentar solamente la documentación de dicho profesional**. Y si se diese **el caso de que presentase 02 profesionales para la cobertura de ambos turnos, deberá presentar la documentación de ambos profesionales**, ciñéndose a lo requerido en los términos de referencia y requisitos de calificación”.*

(El subrayado y resaltado es agregado)

Al respecto, es preciso señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN de la Dirección Técnica Normativa 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.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el comité de selección en coordinación con el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento y, por ende, la mejor conocedora de sus necesidades, a través del citado informe, precisó que el contratista podrá presentar la cantidad de profesionales en nutrición que considere, teniendo en cuenta que como máximo serán dos (02) nutricionistas, debido a que la finalidad es que se garantice la cobertura de las 12 horas del servicio, por lo que se podrá ofertar uno o dos profesionales para la cobertura de los dos turnos, es decir que si presenta un nutricionista deberá presentar la documentación de dicho profesional, y en el caso que

¹⁰ Remitido mediante el Expediente N°2025-0018777, de fecha 30 de mayo de 2025.

se presenten dos nutricionistas se deberá presentar la documentación de ambos profesionales.

De lo expuesto, se puede colegir que la Entidad con ocasión de su informe precisó que el puesto de Nutricionista de producción, podrá ser cubierto por uno o dos profesionales, dependiendo de la asignación de turnos, para lo cual deberá presentar la documentación que acredite al profesional o profesionales que oferte.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se aclare el número de nutricionistas que se deberá acreditar en la oferta; y en la medida que la Entidad mediante su informe precisó que se podrá presentar uno o dos profesionales para el puesto de “nutricionista de producción”, los cuales serán acreditados en la oferta, según lo establecido en los requisitos de calificación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el acápite 6.4 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

*“PERSONAL DEL CONTRATISTA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
Para el adecuado funcionamiento del servicio, la empresa adecuará sus recursos humanos requeridos de acuerdo a la programación por turnos, considerando el siguiente requerimiento:*

PERSONAL REQUERIDO	TURNOS - HORARIO		
	MAÑANA	TARDE	NOCHE
NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN	1(*)	1(*)	
(...)	(...)	(...)	(...)
TOTAL	9(*)	9(*)	1

() Nota: Debe entenderse que el contratista puede colocar la cantidad de profesionales en nutrición hasta un máximo de 02 profesionales, dado que lo que la entidad busca es que se garantice la cobertura de las 12 horas requeridas para el servicio. Si el contratista oferta 01 profesional para la cobertura de ambos turnos requeridos, en cuanto a los requisitos de calificación deberá presentar la documentación de dicho profesional. Y si presentase 02 profesionales para la cobertura de ambos turnos, deberá presentar la documentación de ambos profesionales.*

(...)”.

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

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 de la forma de pago prevista en las Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, se dispone completar la información siguiente:

“2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS, DE TRATARSE DE PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS PRECISAR EL PORCENTAJE APLICABLE A CADA UNO DE ELLOS EN FUNCIÓN AL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL].

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

- *Informe del funcionario responsable del [REGISTRAR LA DENOMINACIÓN DEL ÁREA RESPONSABLE DE OTORGAR LA CONFORMIDAD] emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *[CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN NECESARIA A SER PRESENTADA PARA EL PAGO ÚNICO O LOS PAGOS PARCIALES O PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA].*

Dicha documentación se debe presentar en [CONSIGNAR MESA DE PARTES O LA DEPENDENCIA ESPECÍFICA DE LA ENTIDAD DONDE SE DEBE PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN], sito en [CONSIGNAR LA DIRECCIÓN EXACTA].

Sin embargo, de la revisión de la comparación del numeral 2.5 del Capítulo II y numeral 7.7 del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

Capítulo II	Capítulo III
“2.5 FORMA DE PAGO <i>La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, en concordancia con lo señalado y requerido en el numeral 7.7 - FORMA DE PAGO de los términos de referencias que</i>	“7.7.DEL PAGO <i>7.7.1.Los pagos serán realizados en soles, en forma mensual, por mes vencido, una vez que el contratista reciba la conformidad del servicio, podrá emitir la factura por el monto aceptado.</i> <i>7.7.2. Es responsabilidad del Jefe de Ayuda al Diagnóstico sobre la base del informe emitido</i>

<p><i>conforman las presentes bases.</i></p> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en sito Urbanización Andres Araujo Moran Mz 07 Lote 15 - Distrito, Provincia y Departamento de Tumbes en la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios, en el horario de 08:00am - 1:00pm y de 2:00pm a 5:00pm”.</i></p>	<p><i>por la coordinadora de nutrición, en un plazo no mayor de diez (10) días calendarios, luego de terminado el periodo de la prestación mensual.</i></p> <p><i>7.7.3.Los pagos se efectuarán dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de la presentación del expediente de pago, en mesa de partes de la Red Asistencial Tumbes, el cual contará con los siguientes documentos:</i></p> <p><i>a. Comprobante de pago- Facturación Electrónica.</i></p> <p><i>b. Orden de Compra por el servicio generado por el sistema informático SAP</i></p> <p><i>c. Aceptación de Servicios</i></p> <p><i>7.7.4. Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) establecidas por EsSalud, Directiva n° 02 GCPS-ESSALUD-2014; con factor de ponderación correspondiente a:</i></p> <p><i>Desayuno 0.15 de ración</i></p> <p><i>Almuerzo 0.50 de ración</i></p> <p><i>Comida 0.35 de ración</i></p> <p><i>Cena 0.20 de ración</i></p> <p><i>Refrigerio 0.12 de ración</i></p> <p><i>Ablactancia/ complementaria 0.30 de ración</i></p> <p><i>* Utras que se aplicarán una sola vez al día.</i></p> <p><i>7.7.5.El pago se efectuará en forma mensual de acuerdo a las DIETAS CONSUMIDAS en el mes, previa conformidad emitida por el área usuaria”.</i></p>
---	---

De lo expuesto, se advierte que la información consignada en los extremos referidos a la “Forma de pago” de la Bases integradas es incongruente; además, que dicha información no guarda relación con lo establecido en las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO N° 03-CS-CP-1-2025-ESSALUD/RATU-1¹¹, procedió a uniformizar la forma de pago para el presente procedimiento de selección.

En ese sentido, considerando lo señalado en el informe de la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

¹¹ Remitido mediante el Expediente N°2025-0018777 de fecha 30 de mayo de 2025.

- Se **adecuará** el numeral 2.5 del Capítulo II y acápite 7.7 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, quedando de la siguiente manera:

<i>Capítulo II</i>	<i>Capítulo III</i>
<p>“2.5 FORMA DE PAGO</p> <p><i>La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, en concordancia con lo señalado y requerido en el numeral 7.7 —</i> FORMA DE PAGO <i>de los términos de referencias que conforman las presentes bases.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable del Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, sobre la base el informe emitido por la coordinadora del Servicio de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - <i>Comprobante de pago.</i> - <i>Orden de Compra generada por el sistema informático SAP.</i> - <i>Aceptación de Servicios.</i> - <i>Reporte de raciones consumidas en el mes, considerando para su cálculo la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) establecidas por Essalud según la Directiva No 02-GCPS-ESSALUD-2014, tomando como factor de ponderación a:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Desayuno 0.15 de ración</i> • <i>Almuerzo 0.50 de ración</i> • <i>Comida 0.35 de ración</i> • <i>Cena 0.20 de ración</i> • <i>Refrigerio 0.12 de ración</i> • <i>Ablactancia/complementaria 0.30 de ración</i> 	<p>“7.7.DEL PAGO</p> <p>7.7.1. Los pagos serán realizados en soles, en forma mensual, por mes vencido, una vez que el contratista reciba la conformidad del servicio, podrá emitir la factura por el monto aceptado.</p> <p>7.7.2. Es responsabilidad del Jefe de Ayuda al Diagnóstico sobre la base del informe emitido por la coordinadora de nutrición, en un plazo no mayor de diez (10) días calendarios, luego de terminado el periodo de la prestación mensual.</p> <p>7.7.3. Los pagos se efectuarán dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de la presentación del expediente de pago, en mesa de partes de la Red Asistencial Tumbes, el cual contará con los siguientes documentos:</p> <p><i>La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable del Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, sobre la base el informe emitido por la coordinadora del Servicio de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - <i>Comprobante de pago- Facturación Electrónica.</i> - <i>Orden de Compra por el servicio generado por el sistema informático SAP</i> - <i>Aceptación de Servicios</i> - <i>Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se</i>

<p><i>*UTRAS que se aplicarán una sola vez al día.</i></p> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en sito Urbanización Andres Araujo Moran Mz 07 Lote 15 - Distrito, Provincia y Departamento de Tumbes en la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios, en el horario de 08:00am - 1:00pm y de 2:00pm a 5:00pm”.</i></p>	<p>utilizará <i>Reporte de raciones consumidas en el mes, considerando para su cálculo la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) establecidas por EsSalud, Directiva N° 02 GCPS-ESSALUD-2014; con factor de ponderación correspondiente a:</i></p> <p><i>Desayuno 0.15 de ración</i> <i>Almuerzo 0.50 de ración</i> <i>Comida 0.35 de ración</i> <i>Cena 0.20 de ración</i> <i>Refrigerio 0.12 de ración</i> <i>Ablactancia/ complementaria 0.30 de ración</i></p> <p><i>* Utras que se aplicarán una sola vez al día.</i></p> <p>7.7.5.El pago se efectuará en forma mensual de acuerdo a las DIETAS CONSUMIDAS en el mes, previa conformidad emitida por el área usuaria”.</p> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en sito Urbanización Andres Araujo Moran Mz 07 Lote 15 - Distrito, Provincia y Departamento de Tumbes en la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios, en el horario de 08:00am - 1:00pm y de 2:00pm a 5:00pm”.</i></p>
---	--

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.2. Respecto a las otras penalidades

De la revisión del acápite 7.9.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se advierte lo siguiente:

N°	MOTIVO DE LA PENALIDAD	MONTO PENALIDAD	PARÁMETRO DE COMPROBACIÓN
(...)			

	<i>Recepción de productos sin la presencia y evaluación previa del nutricionista de turno de EsSalud quien realice la evaluación de control de calidad según numeral <u>5.4.12</u> y 7.1.8.</i>	<i>7% de 1 UIT (Vigente) por alimento recepcionado</i>	<i>(...)</i>
6	<i>Hallar alimentos en almacén: Congelados, sin registro sanitario, fecha de vencimiento, a granel, envases deteriorados y otras características técnicas indicadas en el numeral <u>5.4.13</u>.</i>	<i>2% de 1 UIT (Vigente) por cada alimentos</i>	<i>(...)</i>
<i>(...)</i>			<i>(...)</i>
17	<i>Incumplimiento de presentación de Certificación Sanitaria otorgada por la autoridad Sanitaria competente, según numeral <u>6.1.1</u>, de TDR</i>	<i>5% de 1UIT (Vigente) por día incumplido</i>	<i>(...)</i>
<i>(...)</i>			<i>(...)</i>
26	<i>Ingreso al Servicio de Nutrición unidad de producción de alimentos cualquier otro personal de la empresa concesionaria, que no esté registrado en el cuadro de asistencia y relación de recursos humanos indicadas en el numeral <u>6.6.1</u>.</i>	<i>5% de 1UIT por día de incumplimiento</i>	<i>(...)</i>
<i>(...)</i>			

Al respecto cabe señalar lo siguiente:

- **Respecto a la penalidad “Recepción de productos sin la presencia y evaluación previa del nutricionista de turno”:** Se sanciona la recepción de productos sin la presencia y evaluación previa del nutricionista, para lo cual refiere el numeral 5.4.12, no obstante, de la revisión del requerimiento se advierte que no se contempla dicho numeral.
- **Respecto a la penalidad N° 6:** Se sanciona el hallar alimentos en almacén congelados, sin registro sanitario, fecha de vencimiento, a granel, envases deteriorados, etc., respectivamente, para lo cual refiere el numeral 5.4.13, no obstante, de la revisión del requerimiento se advierte que no se contempla dicho numeral.
- **Respecto a la penalidad N° 17:** Se sanciona cuando se incumple con la presentación del Certificación Sanitaria otorgada por autoridades competentes, para lo cual se hace referencia al numeral 6.1.1, no obstante, de su revisión, se advierte que dicho numeral no versa sobre la presentación de Certificación Sanitaria.
- **Respecto a la penalidad N° 26:** Se sanciona el ingreso al “Servicio de Nutrición unidad de producción de alimentos” de cualquier otro personal de la empresa concesionaria, que no esté registrado en el cuadro de asistencia y relación de

recursos humanos, para lo cual se hace referencia al numeral 6.6.1, no obstante, de su revisión, se advierte que este numeral no versa sobre el ingreso al Servicio de cualquier otro personal de la empresa concesionaria, que no esté registrado, sino al procedimiento de cambio de personal.

En atención a dicha observación, la Entidad mediante el INFORME N° 000005-SADT-RATU-ESSALUD-2025¹², señaló lo siguiente:

"Respecto a lo señalado en el numeral 1.1 de las bases integradas, las mismas que hacen referencia a otras penalidades establecidas para el servicio requerido al Concurso Público N° 1-2025-ESSALUD/RATU-1, debo realizar las siguientes precisiones:

*Referente a la Penalidad que indica "Recepción de productos sin la presencia y evaluación previa del nutricionista de turno de EsSalud quien realice la evaluación de control de calidad según numeral 5.4.12 y 7.1.8", al respecto debo advertir que por error involuntario ha sido consignado el número 5.4.12 sin embargo **el correcto es 5.4.1.2 el mismo que si se encuentra relacionado al contenido de la penalidad** (véase página 28 de las bases remitidas en formato Word).*

*Referente a la Penalidad N° 6, que indica "Hallar alimentos en almacén: Congelados, sin registro sanitario, fecha de vencimiento, a granel, envases deteriorados y otras características técnicas indicadas en el numeral 5.4.13", al respecto debo advertir que por error involuntario ha sido consignado el número 5.4.1.3 sin embargo **el correcto es 5.4.1.3 el mismo que si se encuentra relacionado al contenido de la penalidad** (véase página 28 y 29 de las bases remitidas en formato Word).*

*Referente a la Penalidad N° 17 que indica "Incumplimiento de presentación de Certificación Sanitaria otorgada por la autoridad sanitaria competente, según numeral 6.1.1. del TDR", al respecto debo advertir que por error involuntario ha sido considerado el numeral 6.1.1 del TDR, sin embargo, **el correcto es el numeral 5.4.2.1 donde se habla de la certificación sanitaria.***

*Referente a la Penalidad N° 26 que indica "Ingreso al Servicio de Nutrición unidad de producción de alimentos cualquier otro personal de la empresa concesionaria, que no esté registrado en el cuadro de asistencia y relación de recursos humanos indicadas en el numeral 6.6.1", al respecto debo advertir que por error involuntario ha sido considerado el numeral 6.6.1 del TDR, sin embargo, **el correcto es el numeral 6.6.3 el mismo que se encuentra relacionado al ingreso de personal que no haya sido autorizado para las labores en el servicio en el área de producción** (...)"*

De esta manera, se aprecia que la Entidad precisó que respecto a las penalidades "Recepción de productos sin la presencia y evaluación previa del nutricionista de turno", N° 6, N° 17 y N° 26 se consignaron por error numerales los cuales no hacen ninguna referencia al tema de la penalidad que se está aplicando, por lo que, procedió a modificar dichas penalidades con los numerales correctos que sí versan sobre los supuestos a penalizar.

En ese sentido, considerando lo señalado en el informe de la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

¹² Remitido mediante el Expediente N°2025-0023761 de fecha 11 de junio de 2025.

- Se **adecuará** del acápite 7.9.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según lo siguiente:

Nº	MOTIVO DE LA PENALIDAD	MONTO PENALIDAD	PARÁMETRO DE COMPROBACIÓN
(...)			
	Recepción de productos sin la presencia y evaluación previa del nutricionista de turno de EsSalud quien realice la evaluación de control de calidad según numeral 5.4.1.2 5.4.1.2 y 7.1.8.	7% de 1 UIT (Vigente) por alimento recepcionado	(...)
6	Hallar alimentos en almacén: Congelados, sin registro sanitario, fecha de vencimiento, a granel, envases deteriorados y otras características técnicas indicadas en el numeral 5.4.1.3 5.4.1.3.	2% de 1 UIT (Vigente) por cada alimentos	(...)
(...)			(...)
17	Incumplimiento de presentación de Certificación Sanitaria otorgada por la autoridad Sanitaria competente, según numeral 6.4.1.1 5.4.2.1 de TDR	5% de 1UIT (Vigente) por día incumplido	(...)
(...)			(...)
26	Ingreso al Servicio de Nutrición unidad de producción de alimentos cualquier otro personal de la empresa concesionaria, que no esté registrado en el cuadro de asistencia y relación de recursos humanos indicadas en el numeral 6.6.1 6.6.3.	5% de 1UIT por día de incumplimiento	(...)
(...)			

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.3. Respecto a la capacitación del personal clave y no clave

De la revisión del acápite 6.7 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“6.7 PERFIL Y ACTIVIDADES
(...)
A. PERSONAL CLAVE
NUTRICIONISTA PARA ÁREA DE PRODUCCIÓN
I. PERFIL

(...)	<ul style="list-style-type: none"> Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de 80 horas <u>en los últimos cinco años.</u>
(...)	B. OTRO PERSONAL (NO CLAVE) a.PERSONAL 1: CHEF I. PERFIL (...) <ul style="list-style-type: none"> Capacitación en BPM, HACCP, POES, PHS un mínimo de 20 horas <u>en los últimos 5 años.</u>
(...)	b.PERSONAL 2: MAESTRO COCINERO I. PERFIL (...) <ul style="list-style-type: none"> Capacitación en BPM, HACCP, POES, PHS un mínimo de 20 horas <u>en los últimos 5 años.</u>
(...)	c.PERSONAL 3: AUXILIAR DE NUTRICIÓN I. PERFIL (...) <ul style="list-style-type: none"> Capacitación en BPM, POES, HACCP, PHS, un mínimo de 20 horas <u>en los últimos 5 años.</u> Capacitación en dietas hospitalarias, Un mínimo de 10 horas <u>en los últimos 5 años</u>
(...)	d.PERSONAL 4: PERSONAL DE ALMACEN I. PERFIL (...) <ul style="list-style-type: none"> Capacitación en BPM, HACCP, PHS, POES un mínimo de 20 horas <u>en los últimos 5 años.</u>
(...)	e.PERSONAL 5: AYUDANTE DE COCINA I. PERFIL (...) <ul style="list-style-type: none"> Capacitación en BPM, POES, PHS, HACCP un mínimo de 20 horas <u>en los últimos 5 años.</u>
(...)	f.PERSONAL 6: PERSONAL DE LIMPIEZA I. PERFIL (...) <ul style="list-style-type: none"> Capacitación en PHS, POES, HACCP, BPM, un mínimo de 20 horas <u>en los últimos 5 años.</u>
(...)	g.PERSONAL 7: CENERO I. PERFIL (...) <ul style="list-style-type: none"> Capacitación en PHS, POES, HACCP, BPM, un mínimo de 20 horas <u>en los últimos 5 años.</u> (...)”.

Al respecto, cabe indicar que las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación, precisan que, de requerirse capacitación al personal, esta debe estar

estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas.

De lo expuesto, se advierte que las Bases estándar no establecen ningún tipo de antigüedad acerca de las capacitaciones requeridas para el personal que ejecutará el servicio; no obstante, para la capacitación en “BPM y HACCP” requeridas para el personal clave, así como las capacitaciones en “PHS, POES, HACCP, BPM” y “Dietas hospitalarias” requeridas para el personal no clave y auxiliar de nutrición, se precisó que deben de ser en los “los últimos cinco años”, lo cual transgrede lo establecido en las Bases estándar.

Además, se advierte que lo precisado por la Entidad respecto a las horas de las capacitaciones difiere a lo establecido a las referidas Bases estándar, pues en estas se establecen que las capacitaciones deben ser requeridas en horas lectivas.

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

- Se **adecuará** el acápite 6.7 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle:

“6.7 PERFIL Y ACTIVIDADES

(...)

A. PERSONAL CLAVE

NUTRICIONISTA PARA ÁREA DE PRODUCCIÓN

I. PERFIL

(...)

- Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de 80 horas **lectivas** ~~en los últimos cinco años.~~

(...)

B. OTRO PERSONAL (NO CLAVE)

a.PERSONAL 1: CHEF

I. PERFIL

(...)

- Capacitación en BPM, HACCP, POES, PHS un mínimo de 20 horas **lectivas** ~~en los últimos 5 años.~~

(...)

b.PERSONAL 2: MAESTRO COCINERO

I. PERFIL

(...)

- Capacitación en BPM, HACCP, POES, PHS un mínimo de 20 horas **lectivas** ~~en los últimos 5 años.~~

(...)

c.PERSONAL 3: AUXILIAR DE NUTRICIÓN

I. PERFIL

(...)

- Capacitación en BPM, POES, HACCP, PHS, un mínimo de 20 horas **lectivas** ~~en los últimos 5 años.~~
- Capacitación en dietas hospitalarias, Un mínimo de 10 horas **lectivas** ~~en los últimos 5 años~~

(...)
d.PERSONAL 4: PERSONAL DE ALMACÉN
I. PERFIL
 (...)

- Capacitación en BPM, HACCP, PHS, POES un mínimo de 20 horas lectivas ~~en los últimos 5 años.~~

 (...)
 e.PERSONAL 5: AYUDANTE DE COCINA
I. PERFIL
 (...)

- Capacitación en BPM, POES, PHS, HACCP un mínimo de 20 horas lectivas ~~en los últimos 5 años.~~

 (...)
 f.PERSONAL 6: PERSONAL DE LIMPIEZA
I. PERFIL
 (...)

- Capacitación en PHS, POES, HACCP, BPM, un mínimo de 20 horas lectivas ~~en los últimos 5 años.~~

 (...)
 g.PERSONAL 7: CENERO
I. PERFIL
 (...)

- Capacitación en PHS, POES, HACCP, BPM, un mínimo de 20 horas lectivas ~~en los últimos 5 años.~~

 (...)”.

- Se **adecuará** el literal B.3.2 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el siguiente detalle:

“B.3.2 CAPACITACIÓN
 Requisitos:
 Un mínimo de 80 Horas **lectivas**, capacitación en BPM Y HACCP, personal clave requerido como Licenciado en Nutrición(...)”.

- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.4. Colegiatura y habilitación

De la revisión del literal B.3.1 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA
 Requisitos:
 Título profesional de licenciado en Nutrición
Colegiado y habilitado por el colegio de nutricionistas del Perú.
 (...)”.

De lo expuesto, se aprecia que en los requisitos de calificación se consignó el requisito de colegiatura y habilitación profesional del Nutricionista para área de producción; sin embargo, el mismo excede lo previsto en las citadas Bases estándar aplicables a la presente convocatoria, toda vez que, los mismos no forman parte de la formación académica a acreditar en la oferta. Además, resulta razonable que su acreditación se efectúe para el inicio efectivo de su participación en el servicio.

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

- Se **suprimirá** del literal B.3.1, del acápite 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, el extremo referido a la “colegiatura y habilitación”.
- Se **deberá tener en cuenta**¹³ que la condición de colegiado y habilitado se debe requerir para el inicio efectivo de su participación en el servicio.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.5. Causales adicionales de resolución de contrato

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

“5.11 DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE PREPARACIONES

(...)

5.11.3 El departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento por intermedio del Servicio de Nutrición , solicitará en forma trimestral y/o cuando exista la situación de riesgo la realización de los contratos microbiológicos y/o bromatológicos, en un laboratorio acreditado por INDECOPI o INACAL, que recabará las muestras que corresponden de acuerdo al siguiente:

(...)

Si el resultado de las pruebas microbiológicas diera como resultado positivo será causal de resolución de contrato.

(...)

*6.4.3 El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud, en caso que sucedieran actos relacionados con la dependencia laboral, que alteren la normal atención alimentaria de los pacientes y personal de los centros asistenciales (paros, protestas) **se optará por resolver el contrato con la empresa contratista.***

(...)

*7.1.3 El Contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud. En caso sucedieran actos relacionados con la dependencia laboral, que alteran la normal atención alimentaria de los pacientes y personal de los Centros asistenciales (paros, protestas) **se optará por resolver el contrato a la empresa contratista.***

¹³ Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.

(...)

7.5 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

(...)

7.5.6 Si el contratista paraliza o reduce la ejecución de la prestación (desayuno, refrigerios, almuerzo, comida y cena), pese a haber sido requerido por la nutricionista de EsSalud será causal de resolución de contrato.

(...)”.

De lo expuesto, se advierte que la Entidad estableció supuestos “adicionales” de resolución de contrato; en relación a ello, cabe indicar que las causales de resolución del contrato se encuentran establecidas expresamente en la normativa de contratación pública, por lo que, no corresponde establecer supuestos adicionales.

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

- Se **suprimirá** del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, los supuestos adicionales de “resolución de contrato”.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.6. Respecto al reemplazo del personal

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II, de la Sección Específica de las Bases integradas, se observa lo siguiente:

“(…)

El personal ofertado podrá ser cambiado en la ejecución del servicio posee iguales o superiores características a la del profesional que requiere ser reemplazado.

(...)”

Sobre el particular, resulta pertinente señalar que en la Opinión N° 252-2017/DTN, se ha señalado lo siguiente: “El contratista se encuentra en la obligación de ejecutar el servicio con el personal ofertado en el procedimiento de selección, pudiendo efectuar el reemplazo de uno o más de ellos, siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado, debiendo para ello contar con la autorización previa por parte de la Entidad”.

En relación a lo expuesto, se aprecia que la Entidad solicita que el personal de reemplazo, deba tener calificaciones iguales o superiores a la del profesional que requiere ser reemplazado, lo cual no guarda congruencia con lo establecido en la Opinión N° 252-2017/DTN, dado que, la misma precisa que el personal de reemplazo debería reunir iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado.

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

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

“(…)
El personal ofertado podrá ser cambiado en la ejecución del servicio ~~posee iguales o superiores características a la del profesional que requiere ser reemplazado~~ siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado.
(…)”

3.7. Respecto al Anexo N° 7 – Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV

De la revisión de las Bases Integradas de la presente contratación, se aprecia que contiene el Anexo N° 7 – “Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV”, no obstante, se advierte que la Entidad no estableció un listado de documentación de presentación facultativa dentro de las Bases.

Asimismo, cabe precisar que, las Bases Estándar aplicables al presente objeto de contratación, establecen que dicho “Anexo” se podrá incluir “si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía”.

En ese sentido, de la revisión de la información del expediente de contratación se verifica que la Entidad, durante la fase de actos preparatorios, no advirtió la posibilidad de la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía; además, la ejecución del presente objeto de contratación, se realizará en la localidad del distrito de Tumbes, ubicado en la provincia y departamento de Tumbes.

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

- Se **suprimirá** el Anexo N° 7 “Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV”, de la Sección “Anexos” de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas.
- Se **dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.8. Respecto al Anexo N° 10 - Solicitud de bonificación del diez por ciento (10%) por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao

De la revisión de la Sección Anexos, la Entidad consignó el Anexo N° 10 “Solicitud de bonificación del diez por ciento (10%) por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao”.

No obstante, se advierte que la presente contratación está conformada por un ítem, cuyo valor estimado corresponde a un concurso público; por lo tanto, no corresponde la solicitud de bonificación del diez por ciento (10%) por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao (Anexo N° 10).

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

- **Se suprimirá** el Anexo N° 10 “Solicitud de bonificación del diez por ciento (10%) por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao”.
- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases e Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

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 no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección.

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

- 4.3** Una vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases definitivas, 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, 16 de junio de 2025

Código: 6.1, 12.6 y 22.1