

PRONUNCIAMIENTO N° 209-2025/OECE-DSAT

Entidad : Seguro Social de Salud

Referencia : Concurso Público N° 2-2025-ESSALUD/RAHU-1, convocado para la “Contratación del servicio de alimentación y nutrición para el Hospital II Huánuco, para un periodo de 12 meses”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 29¹ de mayo de 2025 y subsanado el 11² y 24³ de junio de 2025, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió a este Organismo Técnico Especializado la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones e integración de Bases presentada por el participante **INVERSIONES GENERALES LONDON EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, 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, en adelante el “Reglamento”, y, conforme lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Con relación a ello, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información complementaria remitida por la Entidad⁴ mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado.

Ahora bien, corresponde precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio⁵ y los temas materia de cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 7, N° 8, N° 10 y N° 11 referidas a los ***“Requisitos para la suscripción del contrato”***.

¹ Mediante Expediente N° 2025-0017951.

² Mediante Expediente N° 2025-0024195.

³ Mediante Expediente N° 2025-0029537.

⁴ Mediante Expediente N° 2025-0033196.

⁵ Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10, N° 11, N° 12, N° 13 y N° 15 referidas a las ***“Modificaciones a los términos de referencia”***.
- **Cuestionamiento N° 3** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 18 referida a la ***“Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)”***.

2. CUESTIONAMIENTOS

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 respecto⁶, 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 los “Requisitos para la suscripción del contrato”.

El participante **INVERSIONES GENERALES LONDON EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 7 y N° 8, indicando que la Entidad mediante las referidas respuestas incluyó documentos adicionales no contemplados en los Términos de Referencia ni previstos para la suscripción del contrato.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **cuestionar las modificaciones al requerimiento realizadas con ocasión de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 7 y N° 8.**

Pronunciamiento

⁶ Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II y del acápite B.3 del numeral 3.1 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“Capítulo II

(...)

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

p) CV del personal no Clave, según lo requerido en los Términos de Referencia

(...)

Capítulo III

(...)

B.3. PERSONAL

a. El Postor adjudicado presentará los Curriculum Vitae del personal a asignar al Servicio, indicando: nombre, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar, adjuntando además constancias y/o certificados de trabajo, así como constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM). Para las coordinaciones con el servicio, el proveedor contará con personal profesional Nutricionista colegiado, con habilidad profesional vigente; en forma permanente durante toda la prestación.

b. El cocinero deberá presentar título a nombre de la nación como cocinero o técnico en cocina o técnico de nutrición y dietética o técnico en gastronomía y arte culinario o gastronomía o alta cocina o cocina peruana o arte culinario o cocina o alta gastronomía o gastronomía peruana.

(...)”. ”

(El subrayado y resaltado es agregado).

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 7 y N° 8, se solicitó lo siguiente:

- **Mediante la consulta y/u observación N° 7**, se solicitó aclarar cuales son los documentos del Currículum Vitae del personal no clave que se deberá presentar; ante lo cual, la Entidad señaló que para la suscripción del contrato se deberá presentar de dicho currículum el nombre, los apellidos y la acreditación de la experiencia y la capacitación solicitada en el numeral B.3 “Personal” de los términos de referencia.
- **Mediante la consulta y/u observación N° 8**, se consultó cómo se acreditará la planta de producción y en qué momento se procederá con su verificación; ante lo cual, la Entidad señaló que se deberá presentar el Anexo N° 3 -Declaración Jurada de Cumplimiento de Términos de Referencia- y se incluirá como requisito para la firma del contrato la “*copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura*”. Asimismo, se verificará la infraestructura antes del inicio de la prestación del servicio.

Asimismo, en atención a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 7 y N° 8, la Entidad decidió modificar el numeral 2.3 del Capítulo II y el numeral 3.1 del

Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases integradas, según el detalle siguiente:

“Capítulo II

(...)

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

s) copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura requerida.

(...)

B.3. PERSONAL

El Postor adjudicado presentará los Currículums Vitae del personal a asignar al Servicio como documento para la suscripción de contrato, indicando: nombre, apellidos, y acreditando la experiencia y capacitación según detalle.

Personal No Clave	Cantidad	Experiencia	Capacitación
Almacenero	1	Experiencia mínima de 01 año como Almacenero de Alimentos provenientes de entidades Públicas y/o privadas	Capacitación: 20 horas lectivas en BPMA (Buenas prácticas de manipulación de Alimentos)
Auxiliar de nutrición - preparación dietas (dietista)	1	Experiencia mínima de 01 año como ayudante de cocina o auxiliar de Nutrición provenientes de entidades Públicas y/o privadas.	Se acreditará con la presentación de constancias o certificados de capacitación.
Auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)	1		
Auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)	4		
Auxiliar de nutrición (servicio-comedor de guardia)	3		
Reten (Auxiliar)	2		
Personal de limpieza	2	No corresponde	

NOTA: La experiencia del personal no clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal No Clave.

Los Auxiliares de Nutrición estarán destinados a la distribución de alimentos a pacientes hospitalizados.

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado).

En ese contexto, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente respecto a la absolución señalada en el párrafo precedente, la Entidad mediante la NOTA N° 000040-SNUT - RAHU-ESSALUD-2025⁷, señaló lo siguiente:

“

⁷ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0017951, de fecha 29 de mayo de 2025.

- Respecto al (...) cuestionamiento de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 7

(...)

Como el área usuaria, conocedora de las necesidades para definir las características técnicas del servicio que se habrá de Contratar, realiza la precisión sobre la aclaración de la consulta, señalando de la revisión de las bases, que no se ha establecido la acreditación con la presentación de CV, sin embargo, se presentará el CV del personal no clave en la suscripción del contrato según lo requerido en los términos de referencia. Los documentos que formarán parte del CV, facilitarán la verificación de la experiencia y capacitación del personal no clave, para que el servicio se preste con calidad. Dichos documentos se encuentran señalados en la pg. 34 de los Términos de Referencia de las Bases del procedimiento, el Punto B.3 PERSONAL, inciso a.

El Postor adjudicado presentará los Curriculum Vitae del personal a asignar a Servicio, indicando: **nombre, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar, adjuntando además constancias y/o certificados de trabajo, así como constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).**

Siendo así, el área usuaria se ratifica en lo señalado en el pliego de absolución de consultas y observaciones, mencionando que no se contraviene con la normatividad aplicable y no limita la libertad de concurrencia y competencia de los postores.

(...)

- Respecto al (...) cuestionamiento de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 8

(...)

De acuerdo al artículo 16 del TUO de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el Área Usuaria de la Entidad, para poder elaborar y modificar los presentes términos de referencia de tal forma que se asegure la calidad técnica del servicio a contratar.

El área usuaria, conocedora de las necesidades para definir las características técnicas del servicios que se habrá de Contratar, **realiza la precisión sobre la aclaración de la consulta, señalando que** el postor para el presente proceso, deberá presentar la Declaración Jurada de Cumplimiento de Términos de Referencia (que obra en el anexo N°3, pg.65 de las bases), **siendo necesario que se acredite la disponibilidad de infraestructura, se requiere ser considerado como requisito para la firma del contrato.** Asimismo, se considera que la verificación de la infraestructura se realizará al inicio de la prestación.

(...)”.

(El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, corresponde señalar que en los procedimientos que correspondan, los participantes pueden formular “consultas”, es decir, pedido de aclaración sobre cualquier extremo de las Bases; y, “observaciones” las cuales conllevan un cuestionamiento por supuestas vulneraciones normativas. Por su parte, el artículo 72 del Reglamento ha previsto que, si como resultado de una consulta u observación corresponde precisar o ajustar el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria, y se pone en conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación.

En ese orden, al efectuarse modificaciones al requerimiento con ocasión de la

absolución de consultas y observaciones que podrían afectar la pluralidad de proveedores obtenida con ocasión de la indagación de mercado, el órgano encargado de las contrataciones (OEC), por ser quien efectuó la mencionada indagación, debe validar con las fuentes obtenidas en dicha indagación, a fin de verificar que las modificaciones realizadas no alterarían dicho aspecto; en atención a lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

De otro lado, corresponde señalar que las Bases estándar, aplicables al presente objeto de contratación, señalan que la Entidad, de forma adicional, puede considerar presentar en el perfeccionamiento del contrato otros tipos de documentaciones.

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 de la citada nota precisó que, si bien con ocasión de la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis modificó el requerimiento precisando los documentos con los cuales el postor adjudicado al momento de suscribir el contrato deberá acreditar el perfil requerido para el personal no clave, así como, la disponibilidad de la infraestructura, dicho requerimiento, facilitará la verificación de la experiencia y capacitación del personal no clave e infraestructura requerida, señaló que dicha modificación no contraviene la normatividad en contratación pública ni limita la libertad de concurrencia y competencia de los postores.

En relación con ello, cabe indicar que la Entidad, mediante la NOTA N° 000395-UAIHYS-RAHU-ESSALUD-2025⁸, remitió los actuados de la revalidación de la indagación de mercado, con lo cual se garantiza la existencia de pluralidad de proveedores en la capacidad de cumplir con el requerimiento y las precisiones realizadas a este, lo cual resulta congruente con lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a cuestionar la modificación al requerimiento realizada con ocasión de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 7 y N° 8, y en tanto la Entidad con ocasión de su nota, brindó el sustento que respalda la modificación al requerimiento, señalando que esta se realizó en atención a lo establecido en la normativa en contratación pública; además, que la misma no limita la libertad de concurrencia y competencia de los postores, pues fue validada por el mercado en su oportunidad; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 2

**Respecto a las
“Modificaciones a los
términos de referencia”.**

⁸ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0029537, de fecha 24 de junio de 2025.

El participante **INVERSIONES GENERALES LONDON EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10, N° 11, N° 12, N° 13 y N° 15, indicando lo siguiente:

- **Respecto a las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11**, precisó que la Entidad mediante la absolución de las referidas consultas y/u observaciones incluyó documentos adicionales no contemplados en los términos de referencia ni previstos para la suscripción del contrato.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **cuestionar las modificaciones al requerimiento realizadas con ocasión de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11.**

- **Respecto a las consultas y/u observaciones N° 12, N° 13 y N° 15**, precisó que la Entidad mediante la absolución de las referidas consultas y/u observaciones modificó los términos de referencia lo cual contraviene la normativa de contrataciones.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **solicitar que, en caso la Entidad mantenga las modificaciones al requerimiento, el procedimiento deberá retrotraerse a la etapa de indagación de mercado.**

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II y del numeral 3.1 del Capítulo III ambos de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

*“Capítulo III
(...)
2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO
(...)
l) Seguro complementario de trabajo de riesgo del personal clave (pensión - salud)
m) Seguro de Responsabilidad Civil.
n) Anexo 2 "Compromiso de Integridad de los proveedores del Seguro Social de Salud Essalud". Según formato adjunto.
o) Copia de certificado de antecedentes penales y judiciales y/o Certificado Único Laboral (Certiadulto y/o Certijoven SEGÚN Decreto Supremo N°014-2018-TR) y Decreto Supremo N° 014-2020-TR) del personal que otorgará el servicio, no deberán ser mayor a tres meses a la presentación de los documentos para suscripción de contrato.
(...)*

*Capítulo III
(...)
B.2 Higiene y salubridad
(...)
4. **El contratista presentará como requisito para la suscripción del contrato los certificados de buena salud (rayos x anual, examen de esputo, serológicos y coprocultivos), de todo su personal.** Los certificados deberán ser expedidos por*

organismos oficiales competentes. Para el cómputo del segundo semestre se hará llegar directamente al área usuaria.

5. El personal del contratista deberá contar con su respectivo carnet de sanidad o carnet de manipulador de alimentos dicho requisito debe acreditar para la suscripción del contrato.

El carnet debe ser emitido por el órgano competente.

(...)

B.3 PERSONAL

(...)

*d. El contratista deberá presentar **certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales de todo su personal para la ejecución del servicio**, expedidos por los organismos oficiales competentes. Dichos certificados no deben tener antigüedad de 3 meses computados a partir de la fecha de emisión del certificado hasta la presentación de fecha de suscripción del contrato. **Se acreditará para la suscripción del contrato.***

(...)

“(...) Debería permanecer uno Cocinero por turno, uno para raciones generales y otro para regímenes dietoterapéuticos (...)

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, corresponde señalar que en los procedimientos que correspondan, los participantes pueden formular “consultas”, es decir, pedido de aclaración sobre cualquier extremo de las Bases; y, “observaciones” las cuales conllevan un cuestionamiento por supuestas vulneraciones normativas. Por su parte, el artículo 72 del Reglamento ha previsto que, si como resultado de una consulta u observación corresponde precisar o ajustar el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria, y se pone en conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación.

En ese orden, al efectuarse modificaciones al requerimiento con ocasión de la absolución de consultas y observaciones que podrían afectar la pluralidad de proveedores obtenida con ocasión de la indagación de mercado, el órgano encargado de las contrataciones (OEC), por ser quien efectuó la mencionada indagación, debe validar con las fuentes obtenidas en dicha indagación, a fin de verificar que las modificaciones realizadas no alterarían dicho aspecto; en atención a lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

De otro lado, corresponde señalar que las Bases estándar, aplicables al presente objeto de contratación, señalan que la Entidad, de forma adicional, puede considerar presentar en el perfeccionamiento del contrato otros tipos de documentaciones.

Ahora bien, considerando los aspectos cuestionados por el recurrente, se efectuará el análisis bajo los siguientes extremos:

A. Respecto a las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11, se observó que si bien se solicita presentar el "certificado de buena salud" y el "carnet de sanidad o carnet de manipulador de alimentos" para la suscripción del contrato, dichos documentaciones no se encuentran consignadas en el numeral 2.3 del Capítulo II de las Bases; ante lo cual, la Entidad señaló que estos se incluirán para la suscripción del contrato, dado que resulta importante contar con dicha documentación de manera previa para la participación efectiva del personal en el desarrollo del contrato.

En atención a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11 la Entidad decidió modificar el numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas, según el detalle siguiente:

*"Capítulo III
(...)
2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO
(...)
q) certificados de buena salud (rayos x anual, examen de esputo, serológico coprocultivo) de todo su personal.
r) carnet de sanidad o carnet de manipulador de alimentos de todo el personal.
(...)"*

(El subrayado y resaltado es agregado).

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 NOTA N° 000040-SNUT - RAHU-ESSALUD-2025⁹, señaló lo siguiente:

*"(...)
- Respecto al (...) cuestionamiento de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10
(...)
Es preciso señalar, que no se exige ninguna documentación adicional a la que ya se encuentra establecida en los términos de referencia, relacionados al perfeccionamiento del contrato; asimismo, el proveedor es responsable del compromiso que asume al momento de firmar la declaración jurada de Cumplimiento de Términos de Referencia (que obra en el anexo N°3, pg.65 de las bases) y sólo en un afán de cumplir con el principio de transparencia del proceso, se realiza la aclaración de la consulta, mencionando que se incluirá para el perfeccionamiento del contrato, como un requisito los certificados de buena salud (rayos x anual, examen de esputo, serológico coprocultivo) de todo su personal.
Asimismo, en los términos de referencia se hace referencia a la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA donde se especifica que el empleador es responsable de que los manipuladores de alimentos cuenten con los certificados de salud, a fin de garantizar un ambiente de trabajo seguro para todos los trabajadores.

- Respecto al (...) cuestionamiento de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 11*

⁹ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0017951, de fecha 29 de mayo de 2025.

(...)

Es preciso señalar, que no se exige ninguna documentación adicional a la que ya se encuentra establecida en los términos de referencia, relacionados al perfeccionamiento del contrato; asimismo, el proveedor es responsable del compromiso que asume al momento de firmar la declaración jurada de Cumplimiento de Términos de Referencia (que obra en el anexo N°3, pg.65 de las bases) y sólo en un afán de cumplir con el principio de transparencia del proceso, se realiza la aclaración de la consulta, mencionando que **se incluirá para el perfeccionamiento del contrato, como un requisito “carnet de sanidad o carnet de manipulador de alimentos de todo su personal.**

Asimismo, en los términos de referencia se hace referencia a la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA donde se especifica que el personal que manipule alimentos deberá contar con carné de sanidad vigente, a fin de garantizar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad y evitar la contaminación de los alimentos.

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado).

Ahora bien, en atención al aspecto 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 de la citada nota, precisó que la inclusión de la presentación de los “certificados de buena salud (rayos x anual, examen de esputo, serológico coprocultivo) de todo su personal” y del “carnet de sanidad o carnet de manipulador de alimentos de todo el personal” como parte de los documentos para suscribir el contrato, no representa la exigencia de ninguna documentación adicional, pues la exigencia de los referidos documentos, así como el momento de su acreditación, ya estaban precisadas en el requerimiento.

De lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede concluir que la Entidad con ocasión de la absolución de las consultas y/u observaciones materia de análisis, no incluyó mayores requisitos para que el proveedor ganador de la buena pro pueda suscribir el contrato a los ya precisados como parte del requerimiento, puesto que, si bien en el requerimiento se solicitó determinados documentos para suscribir el contrato, estos no fueron consignados en el numeral 2.3 del Capítulo II de las Bases, lo cual podría causar confusión.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a cuestionar las modificaciones al requerimiento realizadas con ocasión de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11, y en tanto la Entidad con ocasión de su nota, precisó que los extremos cuestionados por el recurrente no son modificaciones al requerimiento pues se tratan de condiciones que ya formaban parte de este; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

B. Respecto a las consultas y/u observaciones N° 12, N° 13 y N° 15

Así, mediante las consultas y/u observaciones N° 12 y N° 15, se solicitó: i) aclarar la acreditación de los antecedentes penales y policiales, dado que en los términos de

referencia la Entidad solicita para el perfeccionamiento del contrato la presentación de los “certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales” de todo el personal, mientras que en el numeral 2.3 del Capítulo II de las Bases se indica que también se puede presentar el “Certificado Único Laboral (Certijoven o Certiadulto)”, y, ii) aclarar si, para el perfeccionamiento del contrato, se podrá presentar el “Certificado Único Laboral (Certijoven o Certiadulto)” como medio para acreditar los antecedentes policiales.

Ante lo cual, la Entidad señala que se modificará el extremo correspondiente a los antecedentes penales y judiciales, de manera que también se acepte el Certificado Único Laboral (Certiadulto y/o Certijoven), el cual no deberá ser mayor a tres meses a su presentación.

De otro lado, mediante la consulta y/u observación N° 13, se solicitó aclarar si sólo se requerirá un cocinero (Cocina central) para el turno día, dado que en una anotación consignada en las Bases se señala que se requerirá un cocinero por turno; ante lo cual, la Entidad aclaró que sólo se requerirá un cocinero y se procederá a suprimir dicha anotación.

En atención a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 12, N° 13 y N° 15 la Entidad decidió modificar el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, según el detalle siguiente:

<i>B.3. PERSONAL</i>			
<i>El contratista deberá presentar Copia de certificado de antecedentes penales y judiciales y/o <u>Certificado Unico Laboral (Certiadulto y/o Certijoven SEGÚN Decreto Supremo N°014-2018-TR) y Decreto Supremo N°014-2020-TR</u> del personal que otorgará el servicio, no deberán ser mayor a tres meses a la presentación de los documentos para suscripción de contrato.</i>			
<i>(...)</i>			
<i>Personal</i>	<i>TURNO DIA</i>	<i>TURNO TARDE</i>	<i>TOTAL</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>cocinero (cocina central)</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>1</i>
<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>(...)</i>			
<i>“Debería permanecer uno Cocinero por turno, uno para raciones generales y otro para regimenes dietoterapéuticos</i>			
<i>(...)”</i>			

(El subrayado y resaltado es agregado).

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 NOTA N° 000040-SNUT - RAHU-ESSALUD-2025¹⁰, señaló lo siguiente:

¹⁰ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0017951, de fecha 29 de mayo de 2025.

(...)

- Respecto al (...) cuestionamiento de la absolución de las consultas y/u observaciones N° 12 y N° 15

(...)

Cabe señalar que, en la absolución de consultas y observaciones, se decidió aceptar lo requerido, refiriendo para tal efecto que, el Certificado Único Laboral - CERTIJOVEN y CERTIADULTO -, será considerado como documentación válida para efectos de la acreditación relativa a la condición de “no contar con antecedentes penales ni policiales”, respecto del personal requerido, ello a fin de evitar exigencias y formalidades costosas en el presente procedimiento, conforme lo dispuesto en el principio de libertad de concurrencia.

(...)

- Respecto al (...) cuestionamiento de la absolución de la consulta y/u observación N° 13

(...)

De acuerdo al artículo 16 del TUO de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el Área Usuaría de la Entidad, para poder elaborar y modificar los presentes términos de referencia de tal forma que se asegure la calidad técnica del servicio a contratar Cabe señalar que, en la absolución de consultas y observaciones, se decidió aceptar lo requerido debido a que por error de tipeo había una contradicción en la cantidad de cocineros requeridos. Refiriendo para tal efecto que, se suprimirá en las anotaciones respecto al cocinero, conforme a lo dispuesto en el principio de transparencia.

(...)”

(El subrayado y resaltado es agregado).

Ahora bien, en atención al aspecto 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 de la citada nota, precisó lo siguiente:

- **Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 12 y N° 15**, precisó que al aceptar la presentación del Certificado Único Laboral como documentación válida para acreditar la condición de “no contar con antecedentes penales ni policiales”, se evita la exigencia de formalidades costosas y, por el contrario, se fomenta la libertad de concurrencia de postores, ello considerando que dicho certificado es obtenido de forma gratuita.
- **Respecto a la absolución la consulta y/u observación N° 13**, aclaró que la precisión relacionada a la cantidad de personal “cocinero”, se dio debido a que, por un error material, había una contradicción en la cantidad de cocineros requeridos, siendo que la cantidad requerida era solo un personal “cocinero” y no dos (2) como se consignó en la nota suprimida.

De lo expuesto en los párrafos precedentes, se puede concluir que la Entidad, con ocasión de la absolución de las consultas y/u observaciones materia de análisis, no modificó el requerimiento, sino que, por el contrario: i) respecto a la acreditación de la condición de “no contar con antecedentes penales ni policiales” del personal, la aceptación de la presentación del Certificado Único Laboral permite contar una opción gratuita para acreditar dicha condición, además de que esta sí fue considerada

como parte de los documentos para suscripción del contrato y, a fin de uniformizar su requerimiento, se consignó como parte de este; asimismo, ii) respecto a la precisión de la cantidad del personal “cocinero”, esta solo aclaró la cantidad requerida del referido personal, señalando que solo requiere una persona para cubrir dicho puesto y no dos, como erróneamente se consignó en el requerimiento, por lo que no corresponde que la Entidad realice una nueva indagación de mercado.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que las pretensiones del recurrente se encuentran orientadas a: i) cuestionar las modificaciones al requerimiento realizadas con ocasión de la absolución de la consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11, y, ii) solicitar que, en caso la Entidad mantenga las modificaciones al requerimiento, el procedimiento deberá retrotraerse a la etapa de indagación de mercado; y en tanto la Entidad con ocasión de su nota, precisó que los extremos cuestionados por el recurrente no son modificaciones al requerimiento pues se tratan de condiciones que ya formaban parte de este o que en su defecto aclaran dicho requerimiento; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Cuestionamiento N° 3

Respecto a la “Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)”.

El participante **INVERSIONES GENERALES LONDON EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 18, indicando que mediante la absolución de la referida consulta y/u observación la Entidad modificó los términos de referencia que fueron materia de indagación de mercado, al incluir la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) como requisito de calificación “Habilitación”.

En ese sentido, la pretensión del recurrente se encuentra orientada a **solicitar que, en caso la Entidad mantenga las modificaciones al requerimiento, el procedimiento deberá retrotraerse a la etapa de indagación de mercado.**

Pronunciamiento

Así, mediante la consulta y/u observación N° 18, se solicitó incorporar el Certificado Principio General de Higiene - PGH como requisito de calificación “Habilitación”, debido a que resulta necesario para desarrollar el presente servicio; ante lo cual, la Entidad aceptó lo solicitado e incorporó dicho certificado como requisito de calificación “Habilitación”.

En atención a la absolución de la consulta y/u observación N° 18 la Entidad decidió incluir en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, el detalle siguiente:

<i>REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i> <i>A.2 HABILITACIÓN</i>
--

Requisitos:

El postor debe contar con Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria correspondiente.

Acreditación:

Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) vigente.

En el caso de consorcio, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

(...)

(El subrayado y resaltado es agregado).

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 NOTA N° 000395-UAIHYS-RAHU-ESSALUD-2025¹¹, señaló lo siguiente:

“(…)

• La NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva suscribe que los restaurantes y servicios afines deben aplicar los principios Generales de Higiene (PGH) sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) y en el punto 6.6 DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE la mencionada norma suscribe “...los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional...” por lo descrito dicha norma técnica no solo indica que las empresas de alimentación colectiva deben aplicar los PGH sino contar con la certificación.”

• teniendo en cuenta lo expuesto en la resolución N°1522-2018-TCE-S4”; tras la revisión de la normativa vigente **la certificación de PGH es un requisito indispensable requerido para el servicio del proceso** en mención, además de acuerdo a Decreto Supremo N° 001-2016-SA que aprueba el Texto Único de Procedimientos Administrativos - TUPA del Ministerio de Salud, se indica que “...el procedimiento número 53. Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius está a cargo de la DIGESA...” ; **por lo que se considera que la certificación de PGH solicitada a los postores sea emitida por la autoridad sanitaria DIGESA; sobre la resolución N°1522-2018-TCE-S4 es necesario manifestar que la certificación de PGH debió considerarse como parte de los requisitos de calificación y no debe considerarse como un requisito para el perfeccionamiento del contrato, tal como se configura en las bases**”.

(El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, corresponde señalar que en los procedimientos que correspondan, los participantes pueden formular “consultas”, es decir, pedido de aclaración sobre cualquier extremo de las Bases; y, “observaciones” las cuales conllevan un cuestionamiento por supuestas vulneraciones normativas. Por su parte, el artículo 72 del Reglamento ha previsto que, si como resultado de una consulta u observación corresponde precisar o ajustar el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria, y se pone en conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación.

En ese orden, al efectuarse modificaciones al requerimiento con ocasión de la

¹¹ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0029537, de fecha 24 de junio de 2025.

absolución de consultas y observaciones que podrían afectar la pluralidad de proveedores obtenida con ocasión de la indagación de mercado, el órgano encargado de las contrataciones (OEC), por ser quien efectuó la mencionada indagación, debe validar con las fuentes obtenidas en dicha indagación, a fin de verificar que las modificaciones realizadas no alterarían dicho aspecto; en atención a lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

De otro lado, cabe indicar que, mediante Opinión N° 186-2016/DTN, la Dirección Técnico Normativa, indicó que, **la habilitación de un postor está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación**, a efectos de encontrarse habilitado para la ejecución de un determinado servicio o estar autorizado para la comercialización de ciertos bienes en el mercado. Por lo tanto, corresponde al área usuaria definir con precisión el requerimiento, debiéndose consignar en las Bases del procedimiento de selección los requisitos de calificación de “Habilitación” que resulten aplicables al objeto de la contratación.

Asimismo, corresponde traer a colación lo establecido en la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA, la cual, en su numeral 5.3 precisa que: **“los establecimientos de salud que precisen contar con servicios de alimentación de terceros y servicios tipo restaurantes o similares, deberán exigir que éstos cuenten con una certificación sanitaria de la autoridad sanitaria competente, que garantice el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene”**.

En relación con ello, el Tribunal de Contrataciones del Estado mediante la Resolución N° 1522-2018-TCE-S4, señaló lo siguiente:

“(…)

45. Sobre el tema, como se ha indicado en los fundamentos precedentes, en virtud del numeral “5.3. Funcionamiento de los servicios de alimentos” de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.0.1., **los prestadores de servicios de alimentación en establecimientos de salud, a efectos de prestar dicho servicio, están obligados a contar la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) otorgado por la autoridad de salud competente**, sin embargo, tal como se aprecia en las bases, este requisito que no fue incluido por el Comité de Selección en las bases, pese a que ello fue advertido por la empresa INVERSIONES QUINTANILLA en la etapa de presentación de consultas y observaciones.

46. (...) **al no haberse incluido como parte de los requisitos de calificación la presentación del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), se ha infringido el numeral 5.3 - funcionamiento de servicios de alimentos- de la NTS N° 98-MINSA/DIGESA-V.0.1, aspecto que no puede soslayar este Tribunal, pues es una norma sanitaria de ineludible cumplimiento para la prestación del servicio objeto del procedimiento de selección, toda vez que dicha norma tiene por finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de Salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos (...)**”

(El subrayado y resaltado es agregado).

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 de la citada nota ratificó que la inclusión de la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) como requisito de calificación, argumentando que la referida certificación es un requisito indispensable para ejecutar el servicio, considerando los aspectos regulados en la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva”, NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud” y la Resolución N° 1522-2018-TCE-S4.

En relación con ello, cabe indicar que la Entidad, mediante la NOTA N° 000395-UAIHYS-RAHU-ESSALUD-2025¹², remitió los actuados de la revalidación de la indagación de mercado, con lo cual se garantiza la existencia de pluralidad de proveedores en la capacidad de cumplir con el requerimiento y las precisiones realizadas a este, lo cual resulta congruente con lo descrito en la Opinión N° 004-2023/DTN.

En ese sentido, considerando que la pretensión del solicitante estaría orientada a que solicitar que en caso la Entidad mantenga las modificaciones al requerimiento el procedimiento deberá retrotraerse a la indagación mercado; y teniendo en cuenta que la Entidad, mediante su nota, ratificó su decisión de incorporar la “Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)” como requisito de calificación “Habilitación”, modificación que fue validada por el mercado en su oportunidad, lo cual guarda congruencia con lo establecido en la Opinión N° 004-2023/DTN; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, máxime si la Entidad demostró la existencia de pluralidad de proveedores en la capacidad de cumplir con el requisito de calificación “Habilitación” exigido.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

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

3.1 Respecto al personal del servicio

De la revisión del acápite B.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

“B.3 PERSONAL

El Postor adjudicado presentará los Curriculum Vitae del personal a asignar al Servicio como documento para la suscripción de contrato, indicando: nombre, apellidos, y

¹² Remitido mediante el Expediente N° 2025-0029537, de fecha 24 de junio de 2025.

acreditando la experiencia y capacitación según detalle.

<i>Personal No Clave</i>	<i>(...)</i>	<i>Experiencia</i>	<i>Capacitación</i>
<i>Almacenero</i>	<i>(...)</i>	<i>Experiencia mínima de 01 año como Almacenero de Alimentos provenientes de Públicas y/o privadas entidades</i>	<i>Capacitación: 20 horas lectivas en BPMA (Buenas prácticas de manipulación de Alimentos) Se acreditará con la presentación constancias de certificados de capacitación.</i>
<i>auxiliar de nutrición preparación dietas (dietista)</i>	<i>(...)</i>	<i>Experiencia mínima de 01 año como ayudante de cocina o auxiliar de Nutrición provenientes de entidades Públicas y/o privadas.</i>	
<i>auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)</i>	<i>(...)</i>		
<i>auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)</i>	<i>(...)</i>		
<i>auxiliar de nutrición (servido-comedor de guardia)</i>	<i>(...)</i>		
<i>Reten (Auxiliar)</i>	<i>(...)</i>		
<i>personal de limpieza</i>	<i>(...)</i>	<i>No Corresponde</i>	

(...)

En caso el contratista por voluntad propia quisiera efectuar algún cambio, rotación y/o reemplazo del personal, deberá coordinarlo y comunicarlo por escrito con setenta y dos (72) horas de anticipación, para la correspondiente evaluación y autorización del área usuaria del Hospital II Huanuco, la comunicación escrita que deberá contener el debido sustento de los motivos del cambio, rotación y/o reemplazo; el contratista deberá cubrir de inmediato la rotación o reemplazo con personal calificado y previamente capacitado dentro el plazo establecido. El contratista deberá contar con el siguiente personal para el cumplimiento del servicio:

<i>Personal</i>	<i>TURNO DIA</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>Nutricionista</i>	<i>1</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>almacenero</i>	<i>1</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>cocinero (Cocina central)</i>	<i>1</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>auxiliar de nutrición - preparación dietas (dietista)</i>	<i>1</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)</i>	<i>2</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>auxiliar de nutrición (servido y distribución-área periférica-hospitalización)</i>	<i>2</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>

auxiliar de nutrición (servido-comedor de guardia)	2		
personal de limpieza	1		
reten			
total			

"Deberá contar con nutricionista que cubra descanso físico y **mismo que debe de cumplir con el perfil mínimo establecido**, el l cv lo presentará al área usuaria con setenta y dos (72) horas de anticipación
(...)

A. Personal Clave

- Nutricionista colegiado, con habilidad profesional vigente; en forma permanente durante toda la prestación atención, siendo los mismos presentados en la Oferta técnica.
- El cocinero deberá presentar título a nombre de la nación como cocinero o técnico en cocina o técnico de nutrición y dietética o técnico en gastronomía y arte culinario o gastronomía o alta cocina o cocina peruana o arte culinario o cocina o alta gastronomía o gastronomía peruana

B. Otro Personal

- El proveedor deberá contar con personal para las actividades de limpieza y traslado de residuos sólidos al área de almacenamiento final. Para dicha actividad deberá utilizar indumentaria distinta de acuerdo a las normas vigentes y no retomar a sus actividades iniciales

Descripción del Personal que se requiere para la Atención a Pacientes Hospitalizados y Personal de Guardia del Hospital II:

- **Nutricionista:**

1.-Formación académica: Título universitario en: Lic. Nutrición, Lic. Nutrición Humana, Lic. Nutrición y Dietética, Lic. Bromatología y Nutrición.

2.-Experiencia Laboral: 1 año de haber laborado como nutricionista en centros hospitalarios.

3.-Capacitación: 60 horas lectivas totales: 20 horas lectivas en BPM (buenas prácticas de manipulación), 20 horas lectivas en regímenes dietaterapéuticos; 20 horas lectivos en HACCP. ~~Los certificados o constancia deberán tener una antigüedad no mayor de 2 años imputados desde la fecha de la emisión del certificado o constancia hasta la fecha de la presentación de ofertas.~~

Cocinero:

1.-Formación académica: Título profesional de cocinero o técnico en cocina o técnico en nutrición y dietética o Gastronomía y Arte Culinario o Gastronomía o Alta Cocina o Cocina Peruana o Arte Culinario o Cocina o Alta Gastronomía o Gastronomía Peruana.

2.-Experiencia Laboral: experiencia mínima de un año como cocinero en centros hospitalarios y/o restaurantes y/o comedores y/o instituciones públicas y/o privadas, y/o empresas públicas y/o privadas.

3.-Capacitación: 60 horas lectivas totales: 20 horas lectivas en BPM (buenas prácticas de manipulación), 20 horas lectivas en regímenes dietaterapéuticos; 20 horas lectivos en HACCP. ~~Los certificados o constancia deberán tener una antigüedad no mayor de 2 años computados desde la fecha de la emisión del certificado o constancia hasta la fecha de la presentación de ofertas."~~

De lo expuesto, se aprecia lo siguiente:

A. Respecto a las actividades del personal

Al respecto, las Bases estándar aplicables al presente objeto de contratación señalan que en caso la Entidad requiera personal necesario para la ejecución de la prestación, debe detallar su perfil mínimo y cargo, así como las **actividades a desarrollar**.

Así, de la revisión del acápite B.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas, se aprecia que, si bien la Entidad requiere como personal para prestar el servicio al Nutricionista, cocinero (Cocina central), almacenero, Auxiliar de nutrición - preparación dietas (dietista), Auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central), Auxiliar de nutrición (servido y distribución -área periférica-hospitalización), Auxiliar de nutrición (servido-comedor de guardia), personal de limpieza, retén (Auxiliar); sin embargo no detalló las actividades que desarrollará el referido personal.

En relación con ello, la Entidad mediante el NOTA N° 000063-SNUT - RAHU-ESSALUD-2025¹³, detalló y aclaró las actividades que desarrollará el personal del servicio durante la ejecución contractual.

B. Respecto a la denominación del personal

De la revisión del requerimiento, se advierte que la Entidad, por un lado, consignó la denominación del personal “Cocinero” y “Retén” mientras que, por otro lado, se hace mención al personal “Cocinero (Cocina Central)” y “Retén (Auxiliar)”, lo cual no establece de forma clara si dichas denominaciones corresponden al mismo personal o se trata de diferentes personales.

En relación con ello, la Entidad mediante el NOTA N° 000063-SNUT - RAHU-ESSALUD-2025¹⁴, aclaró que i) el personal “retén” es requerido para sustituir a los personales denominados “auxiliar de nutrición” y ii) se deberá uniformizar el término “cocinero”.

C. Respecto al Auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)

De la revisión del acápite B.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas, se advierte que la Entidad consignó en dos oportunidades al personal “Auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)”.

En relación con ello, la Entidad mediante el NOTA N° 000063-SNUT - RAHU-ESSALUD-2025¹⁵, aclaró que debido a un error de tipeo se duplicó la denominación del personal “Auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)”,

¹³ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0031589, de fecha 27 de junio de 2025.

¹⁴ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0031589, de fecha 27 de junio de 2025.

¹⁵ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0031589, de fecha 27 de junio de 2025.

por lo que deberá precisarse la denominación del auxiliar de nutrición (servido y distribución- área periférica hospitalización).

D. Respecto al reemplazo del personal

Sobre el particular, resulta pertinente señalar que a través de la Opinión N° 252-2017/DTN, de la Dirección Técnica Normativa se indicó que “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”.

Ahora bien, de la revisión del requerimiento, se advierte que la Entidad solicita que el personal de reemplazo deba cumplir con las mismas condiciones y requisitos mínimos establecidos en los términos de referencia, 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 debe reunir iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado.

E. Colegiatura y habilitación

Al respecto se advierte que la Entidad solicita que para la presentación de ofertas se acredite que el personal “nutricionista” colegiatura y habilitación vigente, no obstante, cabe señalar que en diversos Pronunciamientos se indicó que ante el requerimiento de “personal” que debe estar colegiado y habilitado, dichas condiciones deben ser exigidas para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación; por lo que corresponderá integrar dicho aspecto en las Bases.

En ese sentido, considerando lo precisado por la Entidad en su informe, así como, lo dispuesto en la Opinión N° 252-2017/DTN, con ocasión de la integración definitiva de Bases, se implementarán las disposiciones siguientes:

- Se **adecuará** el acápite B.3 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

B.3 PERSONAL <i>El Postor adjudicado presentará los Curriculum Vitae del personal a asignar al Servicio como documento para la suscripción de contrato, indicando: nombre, apellidos, y acreditando la experiencia y capacitación según detalle.</i>			
<i>Personal No Clave</i>	<i>(...)</i>	<i>Experiencia</i>	<i>Capacitación</i>
<i>Almacenero</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>
<i>auxiliar de nutrición preparación dietas (dietista)</i>	<i>(...)</i>	<i>(...)</i>	

auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)	(...)		
auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central) auxiliar de nutrición (servido y distribución- área periférica hospitalización)	(...)		
auxiliar de nutrición (servido-comedor de guardia)	(...)		
Reten (Auxiliar de Nutrición)	(...)		
personal de limpieza	(...)	No Corresponde	

(...)

En caso el contratista por voluntad propia quisiera efectuar algún cambio, rotación y/o reemplazo del personal, deberá coordinarlo y comunicarlo por escrito con setenta y dos (72) horas de anticipación, para la correspondiente evaluación y autorización del área usuaria del Hospital II Huanuco, la comunicación escrita que deberá contener el debido sustento de los motivos del cambio, rotación y/o reemplazo; el contratista deberá cubrir de inmediato la rotación o reemplazo con personal calificado y previamente capacitado dentro el plazo establecido, *además deberá reunir iguales o superiores características a las previstas en las bases*. El contratista deberá contar con el siguiente personal para el cumplimiento del servicio:

Personal	TURNOS DIA	(...)	(...)
Nutricionista	1	(...)	(...)
almacenero	1	(...)	(...)
cocinero (Cocina central)	1	(...)	(...)
auxiliar de nutrición - preparación dietas (dietista)	1	(...)	(...)
auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central)	2	(...)	(...)
auxiliar de nutrición (servido y distribución-área periférica-hospitalización)	2	(...)	(...)
auxiliar de nutrición (servido-comedor de guardia)	2		
personal de limpieza	1		
reten (Auxiliar de Nutrición)			
total			

"Deberá contar con nutricionista que cubra descanso físico y mismo que debe de ~~cumplir con el perfil mínimo establecido~~ reunir iguales o superiores características a las previstas en las bases, el l cv lo presentará al área usuaria con setenta y dos (72) horas de anticipación

(...)

A. Personal Clave

- Nutricionista colegiado, con habilidad profesional vigente; en forma permanente durante toda la prestación atención, ~~siendo los mismos presentados en la Oferta técnica~~ la condición colegiatura y habilitación deberá requerirse para el inicio efectivo de la participación del profesional en la ejecución de la prestación.*
- El cocinero deberá presentar título a nombre de la nación como cocinero o técnico en cocina o técnico de nutrición y dietética o técnico en gastronomía y arte culinario o gastronomía o alta cocina o cocina peruana o arte culinario o cocina o alta gastronomía o gastronomía peruana*

B. Otro Personal

- El proveedor deberá contar con personal para las actividades de limpieza y traslado de residuos sólidos al área de almacenamiento final. Para dicha actividad deberá utilizar indumentaria distinta de acuerdo a las normas vigentes y no retomar a sus actividades iniciales*

Descripción del Personal que se requiere para la Atención a Pacientes Hospitalizados y Personal de Guardia del Hospital II:

(...)

Actividades a realizar por el personal del servicio:

1.1. Nutricionista (Personal Clave)

- a) Realizar la programación de desayunos, almuerzos, comida, refrigerio y cena de los regímenes normales y dietoterapéuticos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos básicos: requerimientos nutricionales, hábitos y preferencias alimentarias, índices de aceptación de las preparaciones de acuerdo a encuestas aplicadas, disponibilidad de alimento (producción agropecuaria), tipos de preparaciones, incidencia de patología más frecuente.*
- b) Realizar la dosificación de alimentos por preparación y de acuerdo a menú.*
- c) Calcular el valor nutricional y realizar el balance de los regímenes programados*
- d) Determinar los estándares de calidad de cada insumo a utilizar.*
- e) Evaluar las características de los alimentos para autorizar su ingreso, teniendo en cuenta estándares técnicos normados por el servicio (términos de referencia) y verificando que el producto que ingresa corresponda a los términos de referencia.*
- f) Verificar su almacenamiento y conservación en condiciones sanitarias adecuadas según corresponda, durante el periodo previo a su utilización.*
- g) Presentar la programación al coordinador de nutrición del centro asistencial.*
- h) Calcular material diverso necesario: aseo y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros del servicio de alimentación.*
- i) Consolidar la cantidad de los alimentos e insumos de acuerdo a las preparaciones planificadas. Así como, el reajuste de raciones y preparaciones según el pedido diario de acuerdo a pacientes hospitalizados.*

- j) Control de calidad de las diferentes etapas del proceso de preparación de alimentos y preparaciones diarias.
- k) Supervisar que el personal cumpla sus actividades de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos e higiene, durante las preparaciones previas y el proceso de elaboración de las preparaciones del menú programado.
- l) Supervisar el transporte y el servicio de las preparaciones y cumplimiento de BPM del personal
- m) Consolidar la información de los usuarios para estadística correspondiente.
- n) Coordinar permanentemente con el nutricionista de la institución

1.2. Cocinero (Personal Clave)

- a) Elaborar las preparaciones aplicando las buenas prácticas de manipulación e higiene y las técnicas gastronómicas
- b) Verificar las características organolépticas y la calidad de cada preparación
- c) Entregar las preparaciones terminadas para el control de calidad correspondiente a realizar por el nutricionista
- d) Adaptar o cambiar las dietas en coordinación con el Nutricionista
- e) La limpieza e inspección de la cocina

1.3. Almacenero (Personal No Clave)

- a) Supervisar el almacenamiento de los insumos, clasificándolos de acuerdo al tipo, fecha de vencimiento, en cámaras frigoríficas, conservadoras o almacén.
- b) Recepcionar, verificar, clasificar por grupos, clases y características los Alimentos que ingresan al almacén.
- c) Verificar que la cantidad ingresada este de acuerdo con la requisición de insumos y alimentos según el contrato y/o términos de referencia.
- d) Entregar los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista
- e) Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato

1.4. auxiliar de nutrición - preparación dietas (dietista) (Personal No Clave)

- a) participar en la preparación de dietas teniendo en cuenta instrucciones del superior inmediato sobre porciones, cantidad de ingredientes, procesos de elaboración, cocción y equipo de cocina.
- b) Efectuar las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regímenes dietoterapéuticos
- c) Mantener en un buen estado la limpieza orden y mantenimiento de equipos y utensilios de trabajo como vajillas, cubiertos, utensilios de mesa, cocina y demás elementos que se requieran en el proceso de preparación de dietas.
- d) Elaborar las preparaciones aplicando las buenas prácticas de manipulación de higiene y las técnicas gastronómicas.
- e) Entregar las preparaciones terminadas para el control de calidad
- f) Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato

1.5. auxiliar de nutrición (Ayudante de dietas y central) (Personal No Clave)

- a) 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 menú del personal de guardia.
- b) Elaborar las preparaciones aplicando las buenas prácticas de manipulación e higiene y las técnicas gastronómicas
- c) Entregar las preparaciones terminadas para el control de calidad
- d) Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipo y vajilla siguiendo

las normas de bioseguridad

e) Mantener limpia el área y realizar el inventario del menaje

f) Las demás funciones que le asigne su jefe

1.6. auxiliar de nutrición (servido y distribución- área periférica-hospitalización) (Personal NoClave)

a) servir y distribuir los regímenes normales y dieta terapéuticos, según normas de bioseguridad e indicaciones del profesional Nutricionista en el área periférica-hospitalización

b) distribuir los regímenes en coches verificando el apellido y número de cama del paciente y entregarle la bandeja de alimentos con calidez y empatía en el área periférica-hospitalización

c) Informar las ocurrencias del proceso de distribución al nutricionista de turno en el área periférica-hospitalización

d) Servir las preparaciones cuidando de mantenerlas a temperatura adecuada en el área periférica-hospitalización

e) Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipos y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad

f) Realizar el inventario diario de menaje, vajilla y utensilios

g) Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato

1.7. auxiliar de nutrición (servido-comedor de guardia) (Personal No Clave)

a) servir y distribuir los regímenes normales y dieta terapéuticos, según normas de bioseguridad e indicaciones del profesional Nutricionista en el área servido-comer de guardia

b) distribuir los regímenes en coches verificando el apellido y número de cama del paciente y entregarle la bandeja de alimentos con calidez y empatía en el área servido-comer de guardia

c) Informar las ocurrencias del proceso de distribución al nutricionista de turno en el área servido-comer de guardia

d) Servir las preparaciones cuidando de mantenerlas a temperatura adecuada en el área servido-comer de guardia

e) Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipos y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad

f) Realizar el inventario diario de menaje, vajilla y utensilios

g) Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato

1.8. personal de limpieza (Personal No Clave)

a) Disponer los tachos de desechos según normas de Bioseguridad y Residuos Sólidos.

b) Realizar la limpieza del área de producción y otras áreas designadas.

c) Estar alerta a la disposición final de los residuos generados en las diferentes áreas de producción y distribución de los alimentos.

d) Realizar inventario de utensilios de limpieza.

e) Dar cuenta de las ocurrencias del servicio al inmediato superior.

f) Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato

1.9. Retén (Auxiliar de nutrición) (Personal No Clave) realizarán las funciones del auxiliar de Nutrición, según el área asignada.

- 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.

3.2 Forma de Pago

De la revisión de los extremos referidos a la “Forma de pago” de los Capítulos II y III de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<p>2.5. FORMA DE PAGO <i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS en Forma Mensual.</i> <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"> - <u>Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II HUANUCO, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</u> - Comprobante de pago. - Copia de contrato y de la Orden de compra. <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en el Jr. Pedro Puelles N° 465 - Huánuco, en el horario de atención de 07:30am a 03:30pm</i></p>	<p>II. FORMA DE PAGO <i>La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor de acuerdo a lo facturado por el servicio prestado.</i></p> <p><i>Para el pago del primer mes deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Factura • <u>Informe de conformidad</u> • Informe del consolidado de raciones • copia del voucher de pago de las obligaciones del personal que laboró durante el periodo que se brindó el servicio de alimentación y nutrición. • El proveedor deberá presentar comprobante del depósito del 2.0% (DOS Y 0/100 POR CIENTO) del monto mensual facturado (incluido I.G.V.), por uso de infraestructura, mobiliario, agua y energía eléctrica en función a facturación mensual del servicio prestado de alimentación. (Carta N° 677-2015-UAHYS-OA-RAHU-ESSALUD) <p><i>Para efectos de pago de los demás meses deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Factura • <u>Informe de conformidad</u> • Informe del consolidado de raciones • copia del voucher de pago de las obligaciones del personal que laboró durante el periodo que se brindó el servicio de alimentación y nutrición. • PDT Planilla Electrónica Plane del mes anterior. • El proveedor deberá presentar comprobante del depósito del 2.0% (DOS Y 0/100 POR CIENTO) del monto mensual facturado (incluido I.G.V.), por uso de infraestructura, mobiliario, agua y energía eléctrica en función a facturación mensual del servicio prestado de alimentación. (Carta N° 677-2015-UAHYS-OA-RAHU-ESSALUD) • Para los meses que corresponda la capacitación, el contratista deberá presentar un informe de realizada la capacitación, adjunta del acta de las firmas de asistencia a la capacitación de todo el personal.
---	---

(El subrayado y resaltado es agregado).

De lo anterior, se advierte que los extremos referidos a la “Forma de Pago” de los Capítulos II y III de la Sección Específica de las Bases integradas son incongruentes, respecto a la documentación requerida para el pago de la contraprestación; además, la Entidad no señaló la denominación de área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada; por lo que deberá corresponder su adecuación, de manera que ambos extremos sean uniformes y sean congruentes con lo establecido en las Bases estándar.

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

- Se **adecuará** los extremos referidos a la “Forma de pago” de los Capítulos II y III de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

<p><i>“2.5. FORMA DE PAGO</i> <i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS en Forma Mensual.</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> <p><i>Para el pago del primer mes deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II HUANUCO, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - <i>Factura</i> - <i>Comprobante de pago.</i> - <i>Copia de contrato y de la Orden de compra.</i> - <i>Informe del consolidado de raciones</i> - <i>copia del voucher de pago de las obligaciones del personal que laboró durante el periodo que se brindó el servicio de alimentación y nutrición.</i> - <i>El proveedor deberá presentar comprobante del depósito del 2.0% (DOS Y 0/100 POR CIENTO) del monto mensual facturado (incluido I.G.V.), por uso de infraestructura, mobiliario, agua y energía eléctrica</i> 	<p><i>“II. FORMA DE PAGO</i> <i>La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor de acuerdo a lo facturado por el servicio prestado. contratista en PAGOS PERIÓDICOS en Forma Mensual.</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> <p><i>Para el pago del primer mes deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II HUANUCO, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - <i>Factura</i> - <i>Comprobante de pago</i> - <i>Informe de conformidad</i> - <i>Copia de contrato y de la Orden de compra</i> - <i>Informe del consolidado de raciones</i> - <i>copia del voucher de pago de las obligaciones del personal que laboró durante el periodo que se brindó el servicio de alimentación y nutrición.</i> - <i>El proveedor deberá presentar comprobante del depósito del 2.0% (DOS Y 0/100 POR CIENTO) del monto mensual facturado (incluido</i>
--	--

<p><i>en función a facturación mensual del servicio prestado de alimentación. (Carta N° 677-2015-UAIHYS-OA-RAHU-ESSA LUD)</i></p> <p><i>Para efectos de pago de los demás meses deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Factura</i> - <i>Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II HUANUCO, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - <i>Informe del consolidado de raciones</i> - <i>copia del voucher de pago de las obligaciones del personal que laboró durante el periodo que se brindó el servicio de alimentación y nutrición.</i> - <i>PDT Planilla Electrónica Plane del mes anterior.</i> - <i>El proveedor deberá presentar comprobante del depósito del 2.0% (DOS Y 0/100 POR CIENTO) del monto mensual facturado (incluido I.G.V.), por uso de infraestructura, mobiliario, agua y energía eléctrica en función a facturación mensual del servicio prestado de alimentación. (Carta N° 677-2015-UAIHYS-OA-RAHU-ESSA LUD)</i> - <i>Para los meses que corresponda la capacitación, el contratista deberá presentar un informe de realizada la capacitación, adjunta del acta de las firmas de asistencia a la capacitación de todo el personal.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en el Jr. Pedro Puelles N° 465 - Huánuco, en el horario de atención de 07:30am a 03:30pm</i></p>	<p><i>I.G.V.), por uso de infraestructura, mobiliario, agua y energía eléctrica en función a facturación mensual del servicio prestado de alimentación. (Carta N° 677-2015-UAIHYS-OA-RAHU-ESSA LUD)</i></p> <p><i>Para efectos de pago de los demás meses deberá presentar lo siguiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Factura</i> - <i>Informe de conformidad</i> <i>Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II HUANUCO, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - <i>Informe del consolidado de raciones</i> - <i>copia del voucher de pago de las obligaciones del personal que laboró durante el periodo que se brindó el servicio de alimentación y nutrición.</i> - <i>PDT Planilla Electrónica Plane del mes anterior.</i> - <i>El proveedor deberá presentar comprobante del depósito del 2.0% (DOS Y 0/100 POR CIENTO) del monto mensual facturado (incluido I.G.V.), por uso de infraestructura, mobiliario, agua y energía eléctrica en función a facturación mensual del servicio prestado de alimentación. (Carta N° 677-2015-UAIHYS-OA-RAHU-ESSA LUD)</i> - <i>Para los meses que corresponda la capacitación, el contratista deberá presentar un informe de realizada la capacitación, adjunta del acta de las firmas de asistencia a la capacitación de todo el personal.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en el Jr. Pedro Puelles N° 465 - Huánuco, en el horario de atención de 07:30am a 03:30pm</i></p>
---	--

- 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.

3.3 Otras Penalidades

De la revisión del Anexo N° 02 del numeral 3.1 de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<p style="text-align: center;"><i>Anexo No 02</i> <i>PENALIDADES APLICABLES (por ocasión presentada)</i></p>	
<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>FORMA DE CÁLCULO</i>
<i>H. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene de las conservadoras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos, la Red Asistencial Huánuco, aplicará al proveedor una penalidad</i>	<i>(...)</i>
<i>(...)</i>	

De lo anterior, el supuesto de penalidad H, pretende penalizar al contratista cuando los equipos intervinientes en la elaboración y conservación de alimentos se encuentren en “mal estado de mantenimiento y/o higiene”; sin embargo, la Entidad no determinó de forma clara el alcance del término “mal estado de mantenimiento y/o higiene”.

En relación con ello, la Entidad mediante el NOTA N° 000063-SNUT - RAHU-ESSALUD-2025¹⁶, señaló lo siguiente:

“En atención a lo solicitado, se aclara el término “mal estado de mantenimiento y/o higiene” y/o se propone modificar por el término siguiente:

H. Cuando se verifique que los equipos (conservadoras de fríos, artefactos eléctricos y otros equipos) presenten oxido y/o sarros producto del deterioro propio o se encuentren con restos de alimentos, grasa, polvo o residuos del insumo del producto de limpieza”.

De lo anterior, se aprecia que la Entidad con la finalidad de aclarar el término “mal estado de mantenimiento y/o higiene”, adecuó la penalidad H.

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

¹⁶ Remitido mediante el Expediente N° 2025-0031589, de fecha 27 de junio de 2025.

- Se **adecuará** el Anexo N° 02 del numeral 3.1 de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

<p style="text-align: center;"><i>“Anexo No 02 PENALIDADES APLICABLES (por ocasión presentada)</i></p>	
<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>FORMA DE CÁLCULO</i>
<p>H. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene de las conservadoras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos, la Red Asistencial Huánuco, aplicará al proveedor una penalidad</p> <p><i>Cuando se verifique que los equipos (conservadoras de fríos, artefactos eléctricos y otros equipos) presenten óxido y/o sarros producto del deterioro propio o se encuentren con restos de alimentos, grasa, polvo o residuos del insumo del producto de limpieza.</i></p>	(...)
(...)”	

- 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.

3.4 Requisito de Calificación - Capacitación del personal clave

De la revisión del acápite B.5 del numeral 3.2 de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

<p>B.5 CAPACITACION DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>NUTRICIONISTA</p> <p><i>Capacitación: 60 horas lectivas totales: 20 horas lectivas en BPM (buenas prácticas de manipulación), 20 horas lectivas en regímenes dietaterapéuticos; 20 horas lectivos en HACCP. (...)</i></p> <p>COCINERO</p> <p><i>Capacitación: 60 horas lectivas totales: 20 horas lectivas en BPM (buenas prácticas de manipulación), 20 horas lectivas en regímenes dietaterapéuticos; 20 horas lectivos en HACCP.(...)</i></p>

De lo anterior, se advierte que la Entidad no consignó la forma de acreditación de la capacitación del personal clave, lo cual no se condice con lo dispuesto en las Bases estándar; dado que, dichas Bases señalan que la capacitación del personal clave como requisito de calificación, debe de ser acreditada mediante la “*copia simple de constancias certificados, u otros documentos, según corresponda*”.

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

- Se **adecuará** el acápite B.5 del numeral 3.2 de la Sección Específica de las Bases integradas definitivas, según el detalle siguiente:

B.5 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

NUTRICIONISTA

Capacitación: 60 horas lectivas totales: 20 horas lectivas en BPM (buenas prácticas de manipulación), 20 horas lectivas en regímenes dietaterapéuticos; 20 horas lectivos en HACCP. (...)

COCINERO

Capacitación: 60 horas lectivas totales: 20 horas lectivas en BPM (buenas prácticas de manipulación), 20 horas lectivas en regímenes dietaterapéuticos; 20 horas lectivos en HACCP.(...)

Acreditación:

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

- 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.

3.5 Seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR)

De la revisión el acápite C.1 del numeral 3.2 de la Sección Específica de las Bases integradas, se aprecia lo siguiente:

*“m. Al Seguro Social de Salud no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo, **documento que acreditara como requisito para suscripción de contrato.** (...).”*

(El subrayado y resaltado es agregado).

De lo anterior, se aprecia que la Entidad solicita presentar para el perfeccionamiento del contrato un “documento que acredite que a la Entidad no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas”; sin embargo, de la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases integradas, se advierte que dicha documentación no fue consignada como parte de los requisitos para perfeccionar el contrato.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de 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 detalle siguiente:

*“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO
(...)
- Documento mediante el cual se acredite que al Seguro Social de Salud no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o terceras personas.
(...)”*

- 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.

3.6 Vicios Ocultos

Al respecto, las Bases estándar, aplicables al presente procedimiento de selección, señalan que se deberá consignar el plazo máximo de responsabilidad por vicios ocultos por parte del contratista, el cual deberá ser no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad; sin embargo, se evidencia que la Entidad omitió consignar el tiempo en años respecto a la responsabilidad por vicios ocultos del contratista.

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

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

***“Vicios Ocultos**
El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de no menor a un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.*

- 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:

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

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

- 4.3** 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, 9 julio de 2025

Código:6,1; 12,6; 14,1; 22,1