

PRONUNCIAMIENTO N° 291-2023/OSCE-DGR

Entidad: Seguro Social de Salud

Referencia: Concurso Público N° 2-2023-ESSALUD/RAUC-1, convocado para la “Contratación del servicio de alimentación para el Hospital II – Pucallpa – Red Asistencial Ucayali”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 7¹ de julio de 2023 y subsanado el 18² de julio de 2023, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia, remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE), la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas u observaciones y Bases integradas presentada por el participante **MULTISERVICIOS SILVESTRE G&G SOCIEDAD COMERCIAL 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, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificaciones, en adelante el “Reglamento”.

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad con fecha 19³ de julio de 2023, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, las cuales tienen carácter de declaración jurada.

Cuestionamiento N° 1: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 2, referida a la “formación académica del personal clave”

Cuestionamiento N° 2: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3, referida a la “capacitación del personal clave”

Cuestionamiento N° 3: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 4, referida a la “experiencia del personal clave”

¹ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24747131-PUCALLPA.

² Mediante Trámite Documentario N° 2023-24773461-PUCALLPA.

³ Mediante Trámite Documentario N° 2023-24776789-PUCALLPA.

2. CUESTIONAMIENTOS

Cuestionamiento N° 1:

Respecto a la “formación académica del personal clave”

El participante MULTISERVICIOS SILVESTRE G&G SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 2, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamientos lo siguiente:

“(…)

Con referencia a la observación 2, el Comité de Selección no ha sustentado el motivo por el cual no acoge nuestra observación, toda vez que el servicio se realizará a pacientes leves, medios o graves, y en necesaria una especialidad en el tema de Nutrición Clínica, y requiere estar certificado.”

Pronunciamiento

De la revisión del literal B.1.1 “formación académica” consignado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“B.1.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

NUTRICIONISTA:

[LIC EN NUTRICION HUMANA O NUTRICIONISTA BROMATOLOGO] del personal clave requerido.

Acreditación:

EI [LIC EN NUTRICION HUMANA O NUTRICIONISTA BROMATOLOGO] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de CertificadosO, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso [LIC EN NUTRICION HUMANA O NUTRICIONISTA BROMATOLOGO] no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida”.

Mediante la consulta u observación N° 2, el participante MULTISERVICIOS SILVESTRE G&G SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, solicitó, entre otros aspectos, lo siguiente:

Consulta u observación N° 2:	Absolución:
-------------------------------------	--------------------

<p>“Observamos el numeral 15 Requisitos de Calificación, literal B.1.1 Formación Académica, respecto a que solicitan como personal clave a un Nutricionista que sea Licenciado en Nutrición Humana o Nutricionista Bromatólogo. Al respecto, de acuerdo a lo establecido en el Principio de Transparencia, señala que la entidad proporciona información clara y coherente con el fin de que todas las etapas de la contratación sean comprendidas por los proveedores, garantizando la libertad de concurrencia, igualdad de trato, a fin de promover la mayor participación de postores, y así la entidad obtenga la oferta más ventajosa. Asimismo, consideramos que teniendo en cuenta la envergadura del objeto del procedimiento de selección Concurso Público, para la CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL HOSPITAL II ¿ PUCALLPA - RED ASISTENCIAL UCAYALI, que abarca a la atención de pacientes de todo tipo y nivel de cuidados En ese sentido, entendiéndose que este es un procedimiento de selección cuyo objeto es el servicio de alimentación para pacientes en la Red de Salud de Ucayali, <u>se entiende que el Profesional es para nutrición humana, en ese sentido se solicita se suprima lo establecido en el literal B.1.1 por que genera confusión, y se reemplace por Nutricionista Certificado, Licenciado en Bromatología y Nutrición, con especialidad en Nutrición Clínica</u>”</p>	<p>“No se acoge la observación. Se estaría vulnerando el Principio de Libertad de Concurrencia del TUO de la Ley. <u>(el Nutricionista o personal clave no realizara visitas en hospitalización)</u>”</p>
---	---

(El subrayado es agregado)

Ahora bien, cabe señalar que, el recurrente en su solicitud de elevación cuestionó que el comité de selección no habría sustentado el motivo por el cual no acogió su observación, acotando que, el servicio se realizaría a pacientes leves, medios o graves, por lo que sería necesaria una especialidad en el tema de nutrición clínica y requiere estar certificado.

Es así que, mediante el Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido en atención a la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

<p>“(…)</p> <p>NO SE ACEPTA LA OBSERVACIÓN POR LAS SIGUIENTES RAZONES.</p> <p><u>ESSALUD cuenta con la Directiva N 06-GCPS-ESSALUD-2016 donde establece según infraestructura y nivel de atención los recursos humanos anexo N° 12</u></p> <p><u>Para la Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria debería contarse con 01 nutricionista por turno.</u></p> <p><u>La Especialidad EN NUTRICION CLINICA ESTA ENFOCADO al manejo nutricional de pacientes hospitalizados donde se desarrolla las siguientes actividades o funciones:</u></p> <p>a. Revisión de la historia clínica del paciente, se identifican factores de riesgos nutricionales y patológicos.</p> <p>b. Se desarrolla la anamnesis alimentaria.</p>

- c. Se estima el requerimiento nutricional del paciente según su patología, actividad física entre otros.
- d. Planificación de la dieta correspondiente a cada paciente según su patología en coordinación el médico responsable de visita y el nutricionista.
- e. Monitoreo nutricional permanente en los servicios de hospitalización, verificación de la tolerancia, hábitos y costumbres y de aceptabilidad de la dieta según patología.
- f. Planificación del plan de alta nutricional, en coordinación con el médico de responsable de visita médica.
- g. Consejería nutricional de alta al paciente y al familiar acompañante de la dieta que debe aplicar en casa para continuar en la mejora de sus hábitos alimentarios, como también adecuarse a una alimentación acorde a su patología, el mismo que permitirá que el paciente no se vuelva a hospitalizar por la misma patología.

EsSalud cuenta con profesionales nutricionistas que realizan el manejo de pacientes hospitalizados.

La empresa contratante deberá contar con nutricionista para el área de Producción y Control de la Calidad Alimentaria según los requerimientos que realiza los nutricionistas de EsSalud. Como se indica en el TDR:

8.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS.

El valor calórico total de los regímenes dietoterapéuticos, dependerá de la prescripción del nutricionista para cada paciente. El Nutricionista de piso del Hospital II de Pucallpa determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades según sea su patología y estado nutricional.

Por lo tanto no hay la necesidad de considerar que el nutricionista tenga una ESPECIALIDAD EN NUTRICION CLÍNICA.

(El subrayado y resaltado son agregados)

Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (términos de referencia en el caso de servicios), debiendo estos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.

Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, 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.

Por su parte, cabe indicar que, el Principio de Transparencia consignado en el literal c) del artículo 2 de la Ley establece que la Entidad debe proporcionar información clara y coherente con el fin que esta sea comprendida por todos los potenciales proveedores; es así que, el artículo 72 del reglamento y la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD establecen que al absolver las consultas y/u observaciones, **el comité de selección deberá detallar de manera clara y motivada la respuesta a la solicitud formulada por el participante y el análisis del mismo.**

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

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, la Entidad a través de su Informe brindó mayores alcances que sustentarían la absolución de la consulta u observación en cuestión, precisando, entre otros aspectos, lo siguiente:

- La Entidad señaló que contaría con la Directiva N 06-GCPS-ESSALUD-2016 donde establece, según infraestructura y nivel de atención, los recursos humanos.

Así, para la Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria debería contarse con un (1) nutricionista por turno.

- Asimismo, precisó que la Especialidad en nutrición clínica estaría enfocado al manejo nutricional de pacientes hospitalizados, recalando que EsSalud contaría con profesionales nutricionistas que realizan el manejo de pacientes hospitalizados.

Por ello, la Entidad enfatizó que la empresa contratante deberá contar con nutricionista para el área de Producción y Control de la Calidad Alimentaria según los requerimientos que realiza los nutricionistas de EsSalud, y como se indica en los términos de referencia del presente procedimiento de selección.

- Por lo tanto, concluyó que no habría la necesidad de considerar que el nutricionista tenga una especialidad en nutrición clínica.

Así se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como conocedora de sus necesidades y responsable de determinar las características y/o condiciones de su requerimiento, no habría aceptado lo solicitado por el recurrente, brindando las razones por las cuales descartó que el nutricionista tenga una especialidad en nutrición clínica.

Aunado a ello, cabe precisar que en los numerales 3.2 y 3.3 del Formato de Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias (bienes), la Entidad ha declarado la existencia de pluralidad de proveedores y marcas que cumplirían con el requerimiento, el cual incluye la formación académica del personal clave “nutricionista”.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a advertir deficiencias en la absolución ya que no se habría motivado adecuadamente la observación relativa a la propuesta de considerar la especialidad en nutrición clínica para el personal clave “nutricionista”, y, en tanto la Entidad, bajo su responsabilidad ha decidido no aceptar dicha petición, según lo expuesto precedentemente; por lo cual, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

Cuestionamiento N° 2:

Respecto a la “capacitación del personal clave”

El participante MULTISERVICIOS SILVESTRE G&G SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamientos lo siguiente:

“(…)

“Con referencia a la observación 3, el Comité de Selección no ha sustentado el motivo por el cual no acoge nuestra observación, toda vez que el servicio se realizará a pacientes leves, medios o graves, y necesario que los profesionales se encuentren debidamente capacitados”.

Pronunciamiento

De la revisión del literal B.1.2 “capacitación” consignado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“B.1.2 CAPACITACIÓN

NUTRICIONISTA:

Requisitos:

[60] horas lectivas, en [BPM, HACCP, Nutrición Clínica] del personal clave requerido como NUTRICIONISTA. En un periodo no mayor de 5 años computados desde la presentación de oferta.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de [consignar constancias, certificados otros documentos , según corresponda]”.

Mediante la consulta u observación N° 3, el participante MULTISERVICIOS SILVESTRE G&G SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA solicitó, entre otros aspectos, lo siguiente:

<p>Consulta u observación N° 3:</p> <p><i>En los Términos de Referencia de las Bases página 56, numeral 3.2 Requisitos de Calificación, literal B.1.2 Capacitación, solicitan acreditar 60 horas lectivas en BPM, HACCP, nutrición Clínica, no mayor a 5 años.</i></p> <p><i>Al respecto, consideramos que teniendo en cuenta la envergadura del objeto del procedimiento de selección Concurso Público, para la CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL HOSPITAL II ¿ PUCALLPA - RED ASISTENCIAL UCAYALI, que abarca a la atención de pacientes de todo tipo y nivel de cuidados, asimismo a fin de que la entidad una mejor oferta en calidad y precio, y de acuerdo al Principio de Libertad de Concurrencia del artículo 2 del TUO de la Ley, establece que, las Entidades promueven el libre acceso y participación de proveedores en los procesos de contratación que realicen; <u>solicitamos que se suprima el contenido del literal B.1.2 Capacitación, toda vez que no es indispensable que el personal clave cuente con una especialización en Nutrición Clínica y no un simple curso en el tema, por eso se el que se incluyan las siguientes Capacitaciones:</u></i></p> <p><i><u>Especialización en Nutrición Clínica.</u></i></p> <p><i><u>Curso Interdisciplinario en Nutrición Clínica Teórico y Practico, mínimo 40 horas académicas.</u></i></p> <p><i><u>Curso Taller en Composición Corporal por Bioimpedancia, mínimo 7 horas.</u></i></p> <p><i><u>Curso de Soporte Nutricional Especializado.</u></i></p>	<p>Absolución:</p> <p><i>No se acoge la observación, determinar capacitación y especializaciones específicas, estaría vulnerando la Ley del Principio de libertad de concurrencia (<u>el nutricionista o personal clave no realizara visitas en hospitalización</u>).</i></p>
--	--

(El subrayado y resaltado son agregados)

Ahora bien, cabe señalar que, el recurrente en su solicitud de elevación cuestionó que el comité de selección no habría sustentado el motivo por el cual no acogió su observación, acotando que, el servicio se realizaría a pacientes leves, medios o graves, por lo que sería necesario que los profesionales se encuentren debidamente capacitados.

Es así que, mediante el Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido en atención a la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

***“Se acoge parcialmente la observación.*”**

Se deberá incluir cursos de capacitación en Soporte Nutricional Enteral.

Debiendo corregirse:

Requisitos:

[60] horas lectivas, en [BPM, HACCP, Nutrición Clínica y/o Soporte Nutricional Enteral] del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de [consignar constancias, certificados otros documentos, según corresponda]

La certificación o constancias de asistencia deberán estar relacionadas a:

Cursos, diplomados o especialidad en Buenas Prácticas de Manufactura BPM.

Cursos, diplomados o especialidad en Nutrición Clínica

Cursos, diplomados o especialidad en Soporte Nutricional Enteral

Cursos, diplomados o especialidad en HACCP.

*Con relación a cursos y talleres de **Composición Corporal por Bioimpedancia** son procedimientos de Evaluación Nutricional a paciente.*

Se debe aclarar que el nutricionista de la empresa contratante NO TIENE ACCESO A PACIENTES HOSPITALIZADOS.

La empresa contratante deberá contar con nutricionista para el Área de Producción y Control de la Calidad Alimentaria.”

(El subrayado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (términos de referencia en el caso de servicios), debiendo estos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.

Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, 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.

Por su parte, cabe indicar que, el Principio de Transparencia consignado en el literal c) del artículo 2 de la Ley establece que la Entidad debe proporcionar información clara y coherente con el fin que esta sea comprendida por todos los potenciales proveedores; es así que, el artículo 72 del reglamento y la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD establecen que al absolver las consultas y/u observaciones, **el comité de selección deberá detallar de manera clara y motivada la respuesta a la solicitud formulada por el participante y el análisis del mismo.**

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

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, la Entidad a través de su Informe brindó mayores alcances que sustentarían la absolución de la consulta u observación en cuestión, precisando, entre otros aspectos, lo siguiente:

- La Entidad acogió parcialmente lo solicitado por el recurrente, por lo que, consideró que se incluya como capacitación el curso de “Soporte Nutricional Enteral”.
- En relación con al curso y taller de **composición corporal por bioimpedancia** precisó que serían procedimiento de evaluación nutricional a pacientes, acotando que el nutricionista de la empresa no tiene acceso a pacientes hospitalizados, por lo que, desistió de incluir dicho curso y taller como parte de la capacitación.
- De otro lado, precisó los documentos necesarios para la acreditación de las materia o áreas de capacitación del personal clave.

Así se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como conocedora de sus necesidades y responsable de determinar las características y/o condiciones de su requerimiento, habría aceptado parcialmente lo solicitado por el recurrente, esto es, aceptar la incorporación del curso de “Soporte Nutricional Enteral” como capacitación a requerir al personal clave “nutricionista”, así como brindó las razones por las cuales descartó la inclusión del curso y taller de “composición corporal por bioimpedancia”.

Aunado a ello, cabe precisar que en los numerales 3.2 y 3.3 del Formato de Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias (bienes), la Entidad ha declarado la existencia de pluralidad de proveedores y marcas que cumplirían con el requerimiento, el cual incluye la formación académica del personal clave “nutricionista”.

Dicho lo anterior, cabe precisar que esta Dirección realizó la supervisión a las Bases Integradas, advirtiéndole que, en el acápite 8.25 del numeral 3.1. y el literal B.1.2 “capacitación” consignado en el numeral 3.2, disposiciones del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, habría incongruencia respecto a las disposiciones de la capacitación del personal clave “nutricionista”, así como no guardarían concordancia con las disposiciones de las Bases Estándar aplicables.

Es así que, mediante el Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido en atención a la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

<i>“Se adecua y uniformiza el numeral 8.25 Recursos humanos con relación al B.1.2 Capacitación (...)”</i>		
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>	<i>ESPECIALIDAD</i>	<i>PERFIL LABORAL</i>
<i>NUTRICIONISTA: (Personal Clave profesional)</i>	<i>Lic. En Nutrición</i>	<i>(...) Capacitaciones en BPM, HACCP, Nutrición Clínica y/o Soporte nutricional Enteral. Con un mínimo de 60 horas.</i>

De lo expuesto, se realizará las adecuaciones correspondientes en la Integración Definitiva de las Bases, conforme a los alcances brindados por la Entidad.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a advertir deficiencias en la absolución ya que no se habría motivado adecuadamente la observación relativa a la propuesta de considerar como cursos a la “Composición Corporal por Bioimpedancia” y “Soporte Nutricional Especializado” para el personal clave “nutricionista”, y, en tanto la Entidad, bajo su responsabilidad ha decidido aceptar parcialmente lo solicitado por el recurrente, según lo expuesto precedentemente; por lo cual, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento, por lo que, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se adecuará** el acápite 8.25 del numeral 3.1. del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

<i>“8.25 RECURSOS HUMANOS (...) NUMERO Y PERFIL DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO PARA INICIAR EL SERVICIO.</i>”		
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>	<i>ESPECIALIDAD</i>	<i>PERFIL LABORAL</i>
<i>NUTRICIONISTA: (Personal Clave profesional)</i>	<i>Lic. En Nutrición</i>	<i>(...) Capacitaciones en Nutrición y dietética, HACCP, Nutrición enteral y parenteral.</i>

		Con un mínimo de 80 horas. <i>BPM, HACCP, Nutrición Clínica y/o Soporte nutricional Enteral.</i> <i>Con un mínimo de 60 horas.</i>
--	--	---

- **Se adecuará** el literal B.1.2 “capacitación” consignado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

<p>“B.1.2 CAPACITACIÓN</p> <p>NUTRICIONISTA:</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>[60] horas lectivas, en [BPM, HACCP, Nutrición Clínica y/o Soporte Nutricional Enteral] del personal clave requerido como NUTRICIONISTA. En un periodo no mayor de 5 años computados desde la presentación de oferta.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Se acreditará con copia simple de [consignar constancias, certificados otros documentos , según corresponda]</i></p> <p><i>La certificación o constancias de asistencia deberán estar relacionadas a:</i></p> <p><i>Cursos, diplomados o especialidad en Buenas Prácticas de Manufactura BPM.</i></p> <p><i>Cursos, diplomados o especialidad en Nutrición Clínica</i></p> <p><i>Cursos, diplomados o especialidad en Soporte Nutricional Enteral</i></p> <p><i>Cursos, diplomados o especialidad en HACCP.”</i></p>
--

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

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

Cuestionamiento N° 3:

Respecto a la “experiencia del personal clave”

El participante MULTISERVICIOS SILVESTRE G&G SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 4, señalando en su solicitud de elevación de cuestionamientos lo siguiente:

“(…)

Con referencia a la observación 4, el Comité de Selección no ha sustentado el motivo por el cual no acoge la observación del participante, toda vez que analizando el tipo de servicio que se brindara, la experiencia del profesional tiene que acreditarse mediante años de experiencia, que deberían mínimo años como Nutricionista en Hospitales y/o clínicas.”.

Pronunciamiento

De la revisión del literal B.2 “Experiencia del personal clave” consignado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“B.2 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

[01 año] en [servicio de alimentación colectiva privada y/o pública] del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA.

Acreditación:

La experiencia del personal 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 propuesto”.

Mediante la consulta u observación N° 4, el participante HUAMAN VASQUEZ LUIS ANGEL, solicitó, entre otros aspectos, lo siguiente:

Consulta u observación N° 4:

Observamos el numeral 3.2 Requisitos de Calificación, literal B.2, Experiencia del Personal Clave, toda vez que solo se requiere la experiencia de un año en servicio de alimentación colectiva privada y/o pública.

Al respecto, consideramos que teniendo en cuenta la envergadura del objeto del procedimiento de selección Concurso Público, para la CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL HOSPITAL II ¿ PUCALLPA - RED ASISTENCIAL UCAYALI, que abarca a la atención de pacientes de todo tipo y nivel de

Absolución:

Se acoge parcialmente la observación; Se corregirá que la experiencia del personal clave de 01 año, solo seta en hospitales y clínicas. considerar a 10 años de experiencia. Tutorías de 12 meses de intercambio en hospitales y/o clínicas,

<p>cuidados, asimismo a fin de que la entidad una oferta por parte del postor que incluya personal con amplia experiencia en el objeto de la convocatoria, debidamente comprobado en el sector de salud público y privado, más no en general, ya que los pacientes llevan otro tipo de dieta y alimentación.</p> <p>Por tanto, de acuerdo al Principio de Libertad de Concurrencia del artículo 2 del TUO de la Ley, establece que, las Entidades promueven el libre acceso y participación de proveedores en los procesos de contratación que realicen; solicitamos que se suprima el contenido del literal B.2, Experiencia del Personal Clave 3.2 Requisitos de Calificación, y se reemplace por:</p> <p><u>Experiencia mínima de 12 meses en Tutoría del Internado en Sede Hospitalaria o Clínica. Experiencia mínima de 10 años, en el cargo de Nutricionista en Hospitales, y/o Clínicas.</u></p>	<p>estaría cerrando y limitando la participación en el presente proceso y en contra de la Ley del Principio de libertad de concurrencia. (el Nutricionista o personal clave no realizara visitas en hospitalización). Se corregirá que la experiencia de 01 año solo será en hospitales y clínicas.</p>
---	---

(El subrayado y resaltado son agregados)

Es así que, la Entidad en atención a la absolución de las citadas consultas u observaciones modificó el literal B.2 “Experiencia del personal clave” consignado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases integradas, conforme a lo siguiente:

<p>“B.2 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>[01año] en [servicio de alimentación <u>en hospitales y/o clínicas</u>] del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal 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 propuesto.”</p>
--

(El subrayado es agregado)

Ahora bien, cabe señalar que, el recurrente en su solicitud de elevación cuestionó que el comité de selección no habría sustentado el motivo por el cual no acogió su observación, acotando que al analizar el tipo de servicio que se brindará, la experiencia del profesional tiene que acreditarse mediante años de experiencia, que deberían ser mínimo años como Nutricionista en Hospitales y/o clínicas.

Es así que, mediante el Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido en atención a la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

<p>“(…)</p> <p>No se acoge la observación.</p>

Se ha corregido para las bases integradas que la experiencia del personal clave que deberá ser de 01 año, esta experiencia solo será en hospitales y/o clínicas.

Considerar 10 años de experiencia en el cargo de nutricionista en hospitales. Tutorías de 12 meses de intercambio en hospitales y/o clínicas.

Conllevaría a un direccionamiento y se estaría cerrando y limitándola participación de empresas en el presente proceso y estaría contra la del Principio de Libertad de concurrencia.

Sumado a lo anterior se precisa que:

El Nutricionista o personal clave no realiza visitas en hospitalización.

El nutricionista o personal clave no evalúa pacientes de hospitalización.

El Nutricionista o personal clave no realiza requerimientos nutricionales de pacientes hospitalizados.

- El Nutricionista o personal clave no realiza seguimiento y monitoreo nutricional a pacientes hospitalizados.

El Nutricionista o personal clave no realiza planes de alta o consejería de alta al paciente hospitalizado.”

(El subrayado es agregado)

Al respecto, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (términos de referencia en el caso de servicios), debiendo estos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.

Asimismo, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, 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.

Por su parte, cabe indicar que, el Principio de Transparencia consignado en el literal c) del artículo 2 de la Ley establece que la Entidad debe proporcionar información clara y coherente con el fin que esta sea comprendida por todos los potenciales proveedores; es así que, el artículo 72 del reglamento y la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD establecen que al absolver las consultas y/u observaciones, **el comité de selección deberá detallar de manera clara y motivada la respuesta a la solicitud formulada por el participante y el análisis del mismo.**

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

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, la Entidad a través de su Informe brindó mayores alcances que sustentarían la absolucón de la consulta u observación en cuestión, precisando, entre otros aspectos, lo siguiente:

- La Entidad precisó que, con ocasión del pliego absolutorio, se corrigió para las bases integradas que la experiencia del personal clave sea de un (1) año en hospitales y/o clínicas.
- Asimismo, señaló que considerar diez (10) años de experiencia en el cargo de nutricionista en hospitales y tutorías de doce (12) meses de intercambio en hospitales y/o clínicas, conllevaría a un direccionamiento y se estaría cerrando y limitando la participación de empresas en el presente proceso y estaría contra la del Principio de Libertad de concurrencia.

Así se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como conocedora de sus necesidades y responsable de determinar las características y/o condiciones de su requerimiento, no habría aceptado lo solicitado por el recurrente, brindando las razones por las cuales descartó que la experiencia del profesional “nutricionista” tiene que acreditarse mediante “años” de experiencia como nutricionista en Hospitales y/o clínicas.

Aunado a ello, cabe precisar que en los numerales 3.2 y 3.3 del Formato de Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias (bienes), la Entidad ha declarado la existencia de pluralidad de proveedores y marcas que cumplirían con el requerimiento, el cual incluye la formación académica del personal clave “nutricionista”.

Dicho lo anterior, cabe precisar que esta Dirección realizó la supervisión a las Bases Integradas, advirtiéndole que, en el acápite 8.25 del numeral 3.1. y el literal B.2 “experiencia del personal clave” consignado en el numeral 3.2, disposiciones del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, habría incongruencia respecto a las disposiciones de la experiencia del personal clave “nutricionista”, así como no guardaban concordancia con las disposiciones de las Bases Estándar aplicables.

Es así que, mediante el Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido en atención a la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

<i>“Se adecua y uniformiza el numeral 8.25 Recursos humanos con relación al B.1.2 Capacitación (...)”</i>		
<i>PERSONAL REQUERIDO</i>	<i>ESPECIALIDAD</i>	<i>PERFIL LABORAL</i>

<i>NUTRICIONISTA:</i> (Personal Clave profesional)	<i>Lic. En Nutrición</i>	(...) Experiencia laboral de 01 año en hospitales y/o clínicas (...)
---	--------------------------	---

De lo expuesto, se realizará las adecuaciones correspondientes en la Integración Definitiva de las Bases, conforme a los alcances brindados por la Entidad.

En ese sentido, considerando que la pretensión del recurrente estaría orientada a advertir deficiencias en la absolución ya que a su criterio la experiencia del profesional “nutricionista” tiene que acreditarse mediante “años” de experiencia como nutricionista en Hospitales y/o clínicas, y, en tanto la Entidad, bajo su responsabilidad ha decidido no aceptar dicha petición, según lo expuesto precedentemente; por lo cual, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento. Sin perjuicio de ello, se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** el acápite 8.25 contenido en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“8.25 RECURSOS HUMANOS (...) NUMERO Y PERFIL DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO PARA INICIAR EL SERVICIO.		
PERSONAL REQUERIDO	ESPECIALIDAD	PERFIL LABORAL
<i>NUTRICIONISTA:</i> (Personal Clave profesional)	<i>Lic. En Nutrición</i>	(...) Experiencia laboral de 01 año en el área de Producción de hospitales hospitales y/o clínicas. (...)”

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

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. Protocolos sanitarios

Sobre el particular, mediante la Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

*“(…)
Sí; corresponde incorporar la DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 339-MINSAIDGIESP- 2023. DIRECTIVA ADMINISTRATIVA QUE ESTABLECE LAS DISPOSICIONES PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A SARS- COV-2, para salvaguardar todo tipo de riesgo sanitarios al personal de la empresa contratante.”*

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión a la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se incluirá** al numeral 1.10 “Base legal” del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“1.10 BASE LEGAL
(…)
DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 339-MINSAIDGIESP- 2023. DIRECTIVA ADMINISTRATIVA QUE ESTABLECE LAS DISPOSICIONES PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A SARS- COV-2”.

- **Se dejará sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

3.2. Forma de pago

Al respecto, de la revisión conjunta del numeral 2.5 “Forma de pago” del Capítulo II y del acápite 12 “Forma de pago” del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“2.5. FORMA DE PAGO

“12. FORMA DE PAGO

<p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de manera mensual en un periodo de doce (12) meses previa conformidad.</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>a) Informe del Área usuaria</i> <i>b) Factura original.</i> <i>c) Conformidad de Servicio.</i> <i>d) Consolidado de raciones atendidas en hospitalización y personal de guardia.</i> <i>e) Expediente de conformidad de servicios.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de EsSalud, sito Av. Lloque Yupanqui N° 510 - Pucallpa. En el horario de 08:00 a 16:00 horas.”</i></p>	<p><i>La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales de acuerdo al servicio efectivamente prestado, dentro de los 15 días calendario siguiente a la conformidad del servicio, siempre que se verifique las condiciones establecidas en el contrato para ello, la ENTIDAD deducirá un porcentaje de 3% de la facturación mensual por concepto de uso de infraestructura, equipos y mobiliarios.</i></p> <p><i>Para efecto de pago de la contraprestación ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Informe del área usuaria</i> <i>- Factura en original</i> <i>- Conformidad de servicio</i> <i>- Consolidado de raciones atendidas en hospitalización y personal de guardia.</i> <i>- Expediente de conformidad de servicio.”</i>
---	---

De lo expuesto, se advertiría que, la información consignada no sería congruente en ambos extremos de las bases en los cuales se haría alusión a la forma de pago, además que, dicho contenido tampoco guardaría congruencia con lo precisado en las bases estándar aplicables al objeto de contratación.

Sobre el particular, mediante el Informe N° 77-UAIHYS-OA-RAUC-2023 de fecha 18 de julio de 2023, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

<p><i>“(…)</i></p> <p><i>Se procede a uniformizar el numeral 2.5 del Capítulo II y el acápite 12 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la sección específica de las Bases Integradas, relacionado a la "Forma de Pago".</i></p> <p><i>Siendo la siguiente:</i></p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en <u>pagos mensuales</u> en un periodo de doce (12) meses previa conformidad.</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>a) Informe del Área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> <i>b) Factura original.</i> <i>c) Consolidado de raciones atendidas en Hospitalización y Personal de Guardia.</i> <i>d) Expediente de conformidad de servicios.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de EsSalud, sito Av. Lloque Yupanqui N° 510 - Pucallpa. En el horario de 08:00 a 16:00 horas.</i></p>

Para finalizar, es preciso mencionar que, a El Contratista se le entregará en cesión de uso un ambiente dentro de las instalaciones del Hospital II Pucallpa de la Red Asistencial Ucayali, a fin de que pueda contar con las facilidades de brindar sus servicios a la Entidad, razón por la cual, se le deducirá el 3% a su facturación mensual por concepto de uso de infraestructura, equipos y mobiliarios.”

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión a la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el numeral 2.5 “Forma de pago” del Capítulo II y del acápite 12 “Forma de pago” del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

<p>“2.5. FORMA DE PAGO</p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de manera mensual en un periodo de doce (12) meses previa conformidad.</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"> a) Informe del Área usuaria <i>emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> b) Factura original. c) Conformidad de Servicio. d) Consolidado de raciones atendidas en hospitalización y personal de guardia. e) Expediente de conformidad de servicios. <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de EsSalud, sito Av. Lloque Yupanqui N° 510 - Pucallpa. En el horario de 08:00 a 16:00 horas.</i></p> <p><i>Para finalizar, es preciso mencionar que, a El Contratista se le entregará en cesión de uso un ambiente dentro de las instalaciones del Hospital II Pucallpa de la Red Asistencial Ucayali, a fin de que pueda contar con las facilidades de brindar sus servicios a la Entidad, razón por la cual, se le deducirá el 3% a su facturación mensual por conceto de uso de infraestructura, equipos y mobiliarios”.</i></p>	<p>“12. FORMA DE PAGO</p> <p><i>La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales en un periodo de doce (12) meses previa conformidad de acuerdo al servicio efectivamente prestado, dentro de los 15 días calendario siguiente a la conformidad del servicio, siempre que se verifique las condiciones establecidas en el contrato para ello, la ENTIDAD deducirá un porcentaje de 3% de la facturación mensual por concepto de uso de infraestructura, equipos y mobiliarios.</i></p> <p><i>Para efectos de pago de la contraprestación ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del área usuaria <i>emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i> - Factura en original - Conformidad de servicio - Consolidado de raciones atendidas en hospitalización y personal de guardia. - Expediente de conformidad de servicio. <p><i>Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de EsSalud, sito Av. Lloque Yupanqui N° 510 - Pucallpa. En el horario de 08:00 a 16:00 horas.</i></p> <p><i>Para finalizar, es preciso mencionar que, a El Contratista se le entregará en cesión de uso un ambiente dentro de las</i></p>
---	---

	<i>instalaciones del Hospital II Pucallpa de la Red Asistencial Ucayali, a fin de que pueda contar con las facilidades de brindar sus servicios a la Entidad, razón por la cual, se le deducirá el 3% a su facturación mensual por concepto de uso de infraestructura, equipos y mobiliarios”</i>
--	---

- **Se dejará sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

3.3. Respecto a las responsabilidades del contratista

Al respecto, de la revisión conjunta del acápite 8.12 “Calidad sanitaria e inocuidad”, 8.18 “Responsabilidades del Contratista”, acápite 8.23 “Recursos a ser provistos por el contratista. Equipamiento” y numeral 22 del acápite 13 “Otras penalidades” del numeral 3.1 de las especificaciones técnicas, consignado en el Capítulo III del requerimiento de las Bases integradas, señalan lo siguiente:

“8.12 CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

(...)

El contratista proporcionara paños de felpa, detergente, legía, alcohol gel, papel toalla y todos los útiles en cantidades necesarias para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje, conforme al Plan de Higiene Sanitario.

(...)

8.18. RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

El contratista está obligado a suministrar a su personal (áreas de hospitalización y producción), un mínimo de detergentes, hipoclorito, desengrasantes, guantes para limpieza y lavado de vajilla, esponjas, secadores y otros materiales de limpieza y desinfección que se requieran de manera continua y sin desabastecimiento según normas vigentes.

El contratista asumirá por cuenta propia el servicio de limpieza como sigue:

La limpieza general: dos veces por semana, baldeo general de todas las áreas, limpieza de puertas, ventanas y vidrios interdiario, pisos y mayólicas diario, de almacén y cámaras frigoríficas diario, fumigación y desinfección de todos los ambientes que le son asignados (frecuencia mensual y cuantas veces sea necesario), desratización (anual), desinfección (trimestral). Al término del mes el contratista debe presentar la certificación respectiva otorgada por una empresa acreditada.

(...).”

“8.23. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPAMIENTO.

El Contratista proporciona el equipamiento básico según detalle por áreas:

AREA DE LIMPIEZA

- 01 Equipo de lustradora industrial.
- Material de limpieza como paños de felpa, insecticida, desinfectante, detergente, lejía, insumos quita grasa para acero quirúrgico, etc., jaladores de agua, escobillones, escobas etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones.
- Material y herramientas de gasfitería.
- Escalera de 5 metros.

(...)

13. OTRAS PENALIDADES:

(...)

22. No suministra productos de limpieza, secadores, detergentes, hipoclorito, desengrasantes, guantes para limpieza, otros materiales para limpieza.

(el subrayado y resaltado es nuestro)

De lo expuesto, se advierte que el contratista tendría la obligación, entre otras, de brindar materiales de limpieza y desinfección, no obstante en los referidos extremos de las Bases se aprecia que la Entidad consigna términos subjetivos como **i)** “todos los útiles en cantidades necesarias para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje, conforme al Plan de Higiene Sanitario”, **ii)** “otros materiales de limpieza y desinfección que se requieran de manera continua y sin desabastecimiento según normas vigentes” y **iii)** “todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones”.

Al respecto, se aprecia que no resultaría claro el instrumento (ya sea documentos a presentar por el contratista y/o normativa legal), que serviría al contratista para cumplir con su obligación de contar con los materiales necesarios de limpieza y desinfección, máxime si se penalizaría el no cumplimiento del suministro de dichos materiales.

Sobre el particular, mediante la Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

“EsSalud cuenta con manuales de MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN ESSALUD según Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 14-GCPS-essalud 2022.

En él: se establecen los Principios Generales de Higiene pag. 26 y los instrumentos son los anexos No° 11 11-B y 11-C. debiendo el contratista ceñirse al cumplimiento de los instrumentos de control y los planes de trabajo de la NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.

La LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD" contenida en la RM N° 749/2012/MINSA; Normativa que tiene la FINALIDAD de 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 alimentación; su Objetivo es ESTABLECER Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos; y es de aplicación nacional, sea que pertenezca al propio establecimiento o sean de servicios de terceros.

Se cuenta también con la Guía de Buenas Practicas y manipulación de Alimentos en los Servicios de Nutrición de EsSalud según Directiva N° 05-GCPS-ESSALUD-2013 instrumento de Guía ANEXO N° 05.

En el TDR numeral 8.16

Se exige que el postor deba cumplir con los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprenden las Buenas Prácticas de Manufactura y el Programa de Higiene y Saneamiento. Para ello deberá adecuar su Plan de Trabajo e iniciar el trámite ante la DIRESA Ucayali, para la certificación pertinente según ACTA DE INSPECCION SANITARIA PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, debiendo presentar la autorización en un plazo de 30 días hábiles, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato.

Para la penalidad N° 22

Se suprime la penalidad N° 22”.

(El subrayado es agregado)

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se incluirá** al numeral 8.23. “Recursos a ser provistos por el contratista. Equipamiento” del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, lo siguiente:

“8.23. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPAMIENTO.

El Contratista proporciona el equipamiento básico según detalle por áreas:

(...)

AREA DE LIMPIEZA

(...)

Nota: EsSalud cuenta con manuales de MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN ESSALUD según Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 14-GCPS-essalud 2022. En él; se establecen los Principios Generales de Higiene pag. 26 y los instrumentos son los anexos No° 11 11-B y 11-C, debiendo el contratista ceñirse al cumplimiento de los instrumentos de control y los planes de trabajo de la NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.

La LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD" contenida en la RM N° 749/2012/MINSA; Normativa que tiene la FINALIDAD de 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 alimentación; su Objetivo es ESTABLECER Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos; y es de aplicación nacional, sea que pertenezca al propio establecimiento o sean de servicios de terceros.

Se cuenta también con la Guía de Buenas Practicas y manipulación de Alimentos en los Servicios de Nutrición de EsSalud según Directiva N° 05-GCPS-ESSALUD-2013 instrumento de Guía ANEXO N° 05.

En el TDR numeral 8.16

Se exige que el postor deba cumplir con los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprenden las Buenas Prácticas de Manufactura y el Programa de Higiene y Saneamiento. Para ello deberá adecuar su Plan de Trabajo e iniciar el trámite ante la DIRESA Ucayali, para la certificación pertinente según ACTA DE INSPECCION SANITARIA PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, debiendo presentar la autorización en un plazo de 30 días hábiles, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato.”

- **Se suprimirá** el supuesto de penalidad N° 22 del acápite 13 “Otras penalidades” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

22	No suministra productos de limpieza, secadores, detergentes, hipoclorito, desengrasantes, guantes para limpieza, otros materiales para limpieza.	Se descontara 50% de la UIT por cada vez que ocurra el evento.	Según el acta o informe del nutricionista de Essalud y el contratista
----	---	---	--

- **Se dejará sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

3.4. Respecto a las “Otras penalidades”

De la revisión de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que, en el acápite 13 “Otras penalidades” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, la Entidad habría considerado:

OTRA PENALIDADES			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
(...)			
4	Presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, olor quemado, podrido entre otros)	Se descontara el 50% de la UIT por cada vez que ocurra el evento	Según el acta o informe del nutricionista de Essalud y el contratista
(...)			
6	Incumplimiento en el mantenimiento de la infraestructura, iluminación, cañerías, rejillas, filtros uv, mallas de ventana, pintado de paredes, otros.	Se descontará el 50% de la UIT por cada vez que ocurra el evento.	Según el acta o informe del nutricionista de Essalud y el contratista
(...)			
21	No presentación del Seguro Complementario de riesgo de trabajo de todos los trabajadores (actualizado)	Se descontara 50% de la UIT por cada vez que ocurra el evento.	Según el acta o informe del nutricionista de Essalud y el contratista
(...)			
25	Incumplimiento de contar con los equipos solicitados según TDR o estos se encuentren en mal estado.	Se descontara 50% de la UIT por cada día de retraso.	Según el acta o informe del nutricionista de Essalud y el contratista

- **Respecto a las penalidades N° 4 y N° 6:** Al respecto de la revisión de las citadas penalidades, se advertiría, que estas contendrían el término “entre otros” y “otros”, siendo que dichos términos resultarían subjetivos, lo cual, no garantizaría la predictibilidad de las penalidades.
- **Respecto a la penalidad N° 21:** Al respecto de la revisión de la citada penalidad, se advertiría que estaría penalizando la no presentación del Seguro Complementario de riesgo de trabajo de todos los trabajadores, no obstante, de la revisión de las Bases se aprecia que la Entidad no habría establecido la oportunidad ni plazo para su presentación.
- **Respecto a la penalidad N° 25:** Al respecto de la revisión de la citada penalidad, se advertiría que, esta contendría como supuesto a penalizar, “Incumplimiento de contar con los equipos solicitados según TDR o estos se encuentren en mal estado”.

Sobre el particular, mediante la Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

RESPUESTA A LA PENALIDAD No 4 y N6.

SE ACOGE LAS OBSERVACIONES.

Para dichas penalidades de suprimir los términos "entre otros" y "otros".

RESPUESTA A LA PENALIDAD No 21

SE ACOGE LAS OBSERVACIONES.

Se determinará que la empresa contratista deberá presentar el Seguro Complementario de Riesgo de todo su personal dentro los 07 primeros días firmado el contrato.

SE DEBERA MODIFICAR LA PENALIDAD 21:

No presentación del Seguro Complementario de Riesgo después de los 7 días.

RESPUESTA A LA PENALIDAD N 25

SE PRECISA EL TERMINO MAL ESTADO.

EL CONCEPTO DE MAL ESTADO: Está relacionado con los equipos solicitados en el TDR como licuadoras, refrigeradoras, hornos, congeladoras, autoclave, coches térmicos de transporte de alimentos, arroceros, balanzas utensilio; QUE SE ENCUENTREN DETERIORADOS POR USO Y EL TIEMPO Y NO FUNCIONAN O NO CUMPLEN SU OBJETIVO Y NO HAN SIDO REMPLAZADOS O CAMBIADOS".

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión a la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el acápite 13 “Otras penalidades” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“OTRA PENALIDADES	
N	Supuestos de aplicación de penalidad
o	
(…)	
4.	Presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, olor quemado, podrido entre otros)
(…)	
6.	Incumplimiento en el mantenimiento de la infraestructura, iluminación, cañerías, rejillas, filtros uv, mallas de ventana, pintado de paredes, otros.
(…)	
21.	No presentación del Seguro Complementario de riesgo de trabajo de todos los trabajadores (actualizado) <u>después de los 7 días de firmado el contrato</u>
(…)	
25.	Incumplimiento de contar con los equipos solicitados según TDR o estos se encuentren en mal estado.

Nota: EL CONCEPTO DE MAL ESTADO: Está relacionado con los equipos solicitados en el TDR como licuadoras, refrigeradoras, hornos, congeladoras, autoclave, coches térmicos de transporte de alimentos, arroceros, balanzas utensilio; QUE SE ENCUENTREN DETERIORADOS POR USO Y EL TIEMPO Y NO FUNCIONAN O NO CUMPLEN SU OBJETIVO Y NO HAN SIDO REMPLAZADOS O CAMBIADOS”.

- **Se dejará sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

3.5 Responsable de brindar la conformidad

De la revisión del acápite 11 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, la Entidad estableció lo siguiente:

“11. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION.

Formará parte del expediente de conformidad de la prestación.

- informe de verificación de cumplimiento de los términos de referencia.*
- Informe del levantamiento de observaciones.*
- La factura electrónica correspondiente al mes.”*

Al respecto, se aprecia que la Entidad no habría precisado al responsable de brindar la conformidad.

Sobre el particular, mediante la Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

“Se acepta la observación.

El Coordinador Funcional del Servicio de Nutrición es quien brindará la Conformidad del Servicio por ser parte usuaria”.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión a la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el acápite 11 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“11. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION.

Formará parte del expediente de conformidad de la prestación

(...)

Nota: El Coordinador Funcional del Servicio de Nutrición es quien brindará la

Conformidad del Servicio por ser parte usuaria".

- **Se dejará sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

3.6 Sobre las actividades a desarrollar por el personal

Al respecto, de forma previa, cabe señalar que las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, establecen lo siguiente:

"c) Del personal

En esta sección puede consignarse el personal necesario para la ejecución de la prestación, debiendo detallarse su perfil mínimo y las actividades a desarrollar, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación. Por ejemplo, el supervisor del servicio de seguridad y vigilancia privada. (...)"

Ahora, de la revisión del acápite 8.25 "Recursos Humanos" del numeral 3.1. de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

"8.25 RECURSOS HUMANOS

(...)

NUMERO Y PERFIL DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO PARA INICIAR EL SERVICIO.

<i>PERSONAL REQUERIDO</i>	<i>ESPECIALIDAD</i>	<i>PERFIL LABORAL</i>
<i>NUTRICIONISTA: (Personal Clave) profesional</i>	<i>Lic. En Nutrición</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuento con título profesional Universitario. - Experiencia laboral de 01 año en el área de Producción de hospitales. - Con habilidad profesional. - Capacitaciones en Nutrición y dietética, HACCP, Nutrición enteral y parenteral. - Con un mínimo de 80 horas.
<i>Maestros de Cocina</i>	<i>Maestro de cocina</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 01 año de experiencia en el cargo de maestro y/o cocinero en hospitales o clínicas. - Capacitación en manipulación y bioseguridad – BPM y otras a fines con un mínimo de 10 horas.
<i>Ayudantes de cocina</i>	<i>Ayudante de cocina</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 01 año de experiencia laboral en el cargo de ayudante de cocina en hospitales.

		- Capacitación en manipulación y bioseguridad – BPM y otras a fines con un mínimo de 10 horas.
Auxiliar de Nutrición	<i>Auxiliar de Nutrición</i>	- 01 año de experiencia laboral como Auxiliar de Nutrición en servicios de alimentación de hospitales o clínicas. - Capacitación en, manipulación y bioseguridad – BPM y otras a fines con un mínimo de 10 horas.
Auxiliar de comedor auxiliares	<i>Auxiliar</i>	- 06 meses como auxiliar de comedor, con experiencia en la atención a comensales de servicios de alimentación. - Capacitación en, manipulación y bioseguridad – BPM y otras a fines con un mínimo de 10 horas.
Almacenero	<i>Almacenero</i>	- 06 meses de experiencia laboral como almacenero en servicios de alimentación – hospitales. - Capacitación en, manipulación y bioseguridad – BPM y otras a fines con un mínimo de 10 horas.
Personal de limpieza	<i>Personal de limpieza</i>	- 06 meses de experiencia como personal de limpieza. - Capacitación en, manipulación y bioseguridad – BPM y otras a fines con un mínimo de 10 horas.
<i>Nota:</i> La documentación para la acreditación de la experiencia y capacitación del personal no clave se adjuntará a la firma del contrato.		

De lo expuesto, se advierte que la Entidad no habría cumplido con detallar las funciones y/o actividades realizadas por el personal clave “Nutricionista” y el personal no clave “maestros de cocina”, “ayudantes de cocina”, “auxiliar de nutrición”, “auxiliar de comedor auxiliares”, “almacenero” y “personal de limpieza”, conforme a lo dispuesto en las referidas Bases Estándar.

Sobre el particular, mediante el Informe N° 02-SND-DADT-RAUC-ESSALUD-2023 de fecha 14 de julio de 2023, remitido con ocasión de la notificación electrónica de fecha 12 de julio de 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

***“SE INCLUIRÁ LAS FUNCIONES DEL PERSONAL CLAVE Y EL PERSONAL NO CLAVE.
FUNCIONES DEL NUTRICIONISTA (Personal Clave)*”**

Es responsable de garantizar una alimentación segura y saludable para los pacientes hospitalizados y personal de salud con derecho alimentación por ello este personal clave debe cumplir con las siguientes funciones en las diferentes áreas:

- *Establecer el aporte de macro y micronutrientes de la dieta tipo y sus derivados.*
- *Delegar responsabilidades y tareas al personal de Cocina y limpieza.*
- *Elaborar menús tanto para dietas y alimentación personal semanalmente, quincenal*
- *Realizar el cálculo de víveres frescos y secos semanalmente.*
- *Revisar periódicamente los kardex.*
- *Consolidar los pedidos y elaborar el pedido de compra de los alimentos que se requieren.*
Acompañar obligatoriamente en la compra cuando los alimentos no tienen proveedores que lo traigan directamente al Servicio.
- *Control en cada uno de los proceso en la producción de las dietas solicitadas.*

Área de Procesos Operacionales de la Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria:

- *Control en la recepción de materias primas e insumos en general.*
- *Control en el almacenamiento de materias primas e insumos en general en coordinación con el almacenero.*
- *Control de almacenamiento de equipos y utensilios.*
- *Control en la elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos. Control en la elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos.*
- *Control en la elaboración de fórmulas enterales. Control en el acondicionamiento del servido de dietas para distribución.*
- *Atención de usuarios autorizados del comedor institucional.*

Control de las Buenas Prácticas de Manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM)

- *Control en las operaciones relacionadas con su elaboración de los alimentos desde su adquisición de las materias primas hasta su distribución.*
- *Control a los manipuladores y los utensilios son exclusivos en cada área operacional, con el propósito de reducir el riesgo de contaminación cruzada.*
- *Control de los procedimientos estrictos de Buenas Prácticas de Manipulación*

Del control de: Del programa de Higiene y Saneamiento (PGH)

- *Control de las prácticas de limpieza y desinfección.*
- *Control de las condiciones sanitarias de equipos y utensilios. Control y disposición de utensilios después de la distribución a pacientes.*
- *Control y programación de la prevención y control de vectores.*
- *Control y almacenamiento de productos tóxicos.*
- *Control para la verificación de la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH).*

Estos artículos están contemplados en EL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN ESSALUD según Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 14-GCPS-essalud 2022.

Además se consideran en la (DIRECTIVA n° 06-GCPS-ESSALUD-2016 Pag. 8 - 9 y 10) SE DEBE INDICAR QUE EL NUTRICIONISTA DE ESSALUD DE LOS DIFERENTES SERVICIOS DE HOSPITALIZACIONES QUIEN SOLICITA TODOS LOS TIPOS DE DIETAS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES NUTRICIONALES PARA

CADA PACIENTE HOSPITALIZADO. (DIRECTIVA n° 06-GCPS-ESSALUD-2016 Pag. 11)

MAESTRO DE COCINA:

Funciones específicas

- *Elaborar los menús indicados por el nutricionista en coordinación. Teniendo especial cuidado de las características organolépticas.*
- *Cumplir con todas las Normas de Higiene y Limpieza persona, los alimentos y del equipo de cocina.*
- *Llevar a cabo las preparaciones del menú diario del servicio de alimentación dirigido a Personal de Guardia.*
- *Trabjará en equipo con los nutricionistas y demás personal, optimizando tiempo y recursos.*
- *Cumplir con los horarios de trabajo.*
- *Organizar y dirigir al personal a su cargo para que todos los procesos sean eficientes.*
- *Cumplir con los horarios de entrega puntual de las preparaciones.*
- *Asegurar la inocuidad de la cadena alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.*

AYUDANTE DE COCINA:

Funciones específicas

- *Recibir y verificar los víveres perecibles y no perecibles de acuerdo con la preparación indicada por la nutricionista aplicando medidas de seguridad alimentaria.*
- *Lavar las carnes, verduras y cereales, así como limpiar, picar, aderezar y mezclar, aplicando buenas prácticas de manufactura.*
- *Realizar preparaciones de alimentos, desde la subdivisión, corte, mezcla, unión y cocción y presentación final en cumplimiento de las indicaciones del nutricionista, aplicando buenas prácticas de manufactura.*
- *Participar en la distribución y servido al personal que labora en guardia.*
- *Lavar y desinfectar los menajes y vajillas.*
- *Cumplir con el horario de preparación y distribución culinaria. Elaborar la preparación de desayuno, almuerzo y cena para personal de guardia de acuerdo programado.*
- *Mantener al día el registro establecido del inventario de menaje y vajilla.*
- *Informar al responsable de la unidad funcional cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipo, vajilla para su reemplazo o cambio.*
- *Velar por el mantenimiento y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo de la unidad.*
- *Cumple con los turnos de trabajo programados.*
- *Uso correcto del uniforme.*
- *Rota de acuerdo con las necesidades del servicio. Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato.*

AUXILIAR DE NUTRICION:

Funciones específicas

- *Sirve los alimentos en charolas a pacientes hospitalizados cumpliendo con las medidas de bioseguridad establecidas.*

- *Distribuye, prepara si es necesario las dietas de acuerdo con lo solicitado por la nutricionista del área.*
- *Prepara y distribuye fórmulas lácteas y otras enterales de acuerdo a lo solicitado por la nutricionista del área.*
- *Mantiene una higiene adecuada en la elaboración y conservación de los alimentos.*
- *Cumple con el horario de distribución de las preparaciones culinarias y la cantidad exacta a distribuir.*
- *Realiza el mantenimiento, limpieza y uso adecuado de la planta física, equipos y materiales e informa de cualquier desperfecto.*
- *Cumple con todas las disposiciones de las BPM buenas prácticas de manipulación.*
- *Mantiene informada a la nutricionista de turno de cualquier situación que se presente.*
- *Rotar de acuerdo con las necesidades del servicio.*
- *Mantiene una relación de respeto con todo el personal.*
- *Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato.*

AUXILIAR DE COMEDOR:

Funciones específicas

- *Brindar la alimentación al personal de salud programado según horario o tiempo de comida*
- *Garantizar y analizar con los trabajadores la organización y funcionalidad del servicio y evaluar diariamente la satisfacción de los comensales.*
- *Informar a su Jefe inmediato las incidencias en el servicio del comedor.*
- *Recibir y verificar que los alimentos confeccionados estén correctamente elaborados, con la presentación, cantidad, calidad, temperatura para brindar el servicio.*
- *Controlar el cumplimiento de las BPM Buenas Practicas de Manipulación de alimentos.*
- *Preparar los equipos y utensilios que estén en condiciones de suministrar los alimentos en tiempo y forma.*
- *Garantizar el servicio ininterrumpido del comedor.*
- *Supervisar la disciplina de los comensales en el momento en que se hace uso del comedor.*
- *Gestionar y controlar los equipos y utensilios que se utilizan en el comedor.*
- *Informar a su Jefe inmediato y al área de Dietética las raciones servidas "Control comensales".*
- *Controlar y supervisar el Programa de Higienización.*
- *Ejecutar tareas afines a su cargo indicadas por el Nutricionista a cargo de la concesión.*

ALMACENERO

Funciones Específicas

- *Planear, organizar, conducir, coordinar y controlar los procesos de la unidad funcional de acuerdo con las normas y dispositivos legales vigentes*
- *Ejecutar según el Plan de atención, protocolos y procedimientos de la empresa contratante área, orientados a proporcionar un servicio eficiente y eficaz.*
- *Verificar y realizar el monitoreo y control de la cantidad y calidad organoléptica de viveres perecibles y no perecibles recepcionados, dando su conformidad.*
- *Supervisar las buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad alimentaria y sanitaria de las preparaciones.*

- *Cumplir con todas las normas de higiene y limpieza personal, mantenimiento de los equipos y tarimas donde se colocan los viveres perecibles y no perecibles.*
- *Trabjará en equipo con los nutricionistas y demás personal optimizando el tiempo y recursos.*
- *Cumplir con los horarios de trabajo y de entrega puntual de los alimentos que se emplearan en las preparaciones diarias para pacientes y personal de guardia.*
- *Organizar y dirigir al personal a su cargo para que todos los procesos sean eficientes.*
- *Asegura la inocuidad de la cadena alimentaria.*
- *Aplica normas de vigilancia y control sanitario de alimentos.*
- *Efectuar reportes de sus actividades por medios informáticos con fines estadísticos y otros fines institucionales.*
- *Elabora y remite oportunamente el informe de control de viveres.*
- *Manejo de planilla, Kardex e ingreso y egreso de alimentos y otros artículos de almacén.*

PERSONAL DE LIMPIEZA:

Funciones específicas

- *Mantener los ambientes del comedor, áreas de cocina y reposteros del servicio en estado de limpio y desinfectado de forma permanente a fin de evitar la existencia de agentes contaminantes.*
- *Garantizar el cumplimiento del programa de limpieza de cada área.*
- *Exigir y controlar el cumplimiento del programa de desinsectación y control de vectores que la empresa contratante presento a la firma de contrato.*
- *Controlar la recogida de residuos sólidos y la higiene de los sumideros.*
- *identificar y eliminación de la presencia de moscas en las áreas de alimentación como una evidencia de falta de higiene, según plan que empresa contratante presento a la firma de contrato.*
- *Los pisos y superficies se limpiarán después de cada turno de comidas, o siempre que sea necesario.*
- *Aplicar el plan de limpieza que la empresa contratante presento a la firma de contrato según cronograma de limpieza para cada una de las áreas del servicio.*
- *Garantizar la disponibilidad de materiales jabón y toallas en los lavamanos de los comedores".*

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión a la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el acápite 8.25 “Recursos Humanos” del numeral 3.1. de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“8.25 RECURSOS HUMANOS

(...)

NUMERO Y PERFIL DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO PARA INICIAR EL SERVICIO.

(...)

FUNCIONES DEL NUTRICIONISTA (Personal Clave)

Es responsable de garantizar una alimentación segura y saludable para los pacientes hospitalizados y personal de salud con derecho a alimentación por ello este personal clave debe cumplir con las siguientes funciones en las diferentes áreas:

- *Establecer el aporte de macro y micronutrientes de la dieta tipo y sus derivados.*
- *Delegar responsabilidades y tareas al personal de Cocina y limpieza.*
- *Elaborar menús tanto para dietas y alimentación personal semanalmente, quincenal*
- *Realizar el cálculo de víveres frescos y secos semanalmente.*
- *Revisar periódicamente los kardex.*
- *Consolidar los pedidos y elaborar el pedido de compra de los alimentos que se requieren.*
- *Acompañar obligatoriamente en la compra cuando los alimentos no tienen proveedores que lo traigan directamente al Servicio.*
- *Control en cada uno de los procesos en la producción de las dietas solicitadas.*

Área de Procesos Operacionales de la Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria:

- *Control en la recepción de materias primas e insumos en general.*
- *Control en el almacenamiento de materias primas e insumos en general en coordinación con el almacenero.*
- *Control de almacenamiento de equipos y utensilios.*
- *Control en la elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos. Control en la elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos.*
- *Control en la elaboración de fórmulas enterales. Control en el acondicionamiento del servicio de dietas para distribución.*
- *Atención de usuarios autorizados del comedor institucional.*

Control de las Buenas Prácticas de Manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM)

- *Control en las operaciones relacionadas con su elaboración de los alimentos desde su adquisición de las materias primas hasta su distribución.*
- *Control a los manipuladores y los utensilios son exclusivos en cada área operacional, con el propósito de reducir el riesgo de contaminación cruzada.*
- *Control de los procedimientos estrictos de Buenas Prácticas de Manipulación*

Del control de: Del programa de Higiene y Saneamiento (PGH)

- *Control de las prácticas de limpieza y desinfección.*
- *Control de las condiciones sanitarias de equipos y utensilios. Control y disposición de utensilios después de la distribución a pacientes.*
- *Control y programación de la prevención y control de vectores.*
- *Control y almacenamiento de productos tóxicos.*
- *Control para la verificación de la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH).*

Estos artículos están contemplados en EL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN ESSALUD según Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 14-GCPS-essalud 2022.

Además se consideran en la (DIRECTIVA n° 06-GCPS-ESSALUD-2016 Pag. 8 - 9 y 10)

SE DEBE INDICAR QUE EL NUTRICIONISTA DE ESSALUD DE LOS DIFERENTES SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN QUIEN SOLICITA TODOS LOS

TIPOS DE DIETAS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES NUTRICIONALES PARA CADA PACIENTE HOSPITALIZADO. (DIRECTIVA n° 06-GCPS-ESSALUD-2016 Pag. 11)

MAESTRO DE COCINA:

Funciones específicas

- *Elaborar los menús indicados por el nutricionista en coordinación. Teniendo especial cuidado de las características organolépticas.*
- *Cumplir con todas las Normas de Higiene y Limpieza persona, los alimentos y del equipo de cocina.*
- *Llevar a cabo las preparaciones del menú diario del servicio de alimentación dirigido a Personal de Guardia.*
- *Trabjará en equipo con los nutricionistas y demás personal, optimizando tiempo y recursos.*
- *Cumplir con los horarios de trabajo.*
- *Organizar y dirigir al personal a su cargo para que todos los procesos sean eficientes.*
- *Cumplir con los horarios de entrega puntual de las preparaciones.*
- *Asegurar la inocuidad de la cadena alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.*

AYUDANTE DE COCINA:

Funciones específicas

- *Recibir y verificar los víveres perecibles y no perecibles de acuerdo con la preparación indicada por la nutricionista aplicando medidas de seguridad alimentaria.*
- *Lavar las carnes, verduras y cereales, así como limpiar, picar, aderezar y mezclar, aplicando buenas prácticas de manufactura.*
- *Realizar preparaciones de alimentos, desde la subdivisión, corte, mezcla, unión y cocción y presentación final en cumplimiento de las indicaciones del nutricionista, aplicando buenas prácticas de manufactura.*
- *Participar en la distribución y servido al personal que labora en guardia.*
- *Lavar y desinfectar los menajes y vajillas.*
- *Cumplir con el horario de preparación y distribución culinaria. Elaborar la preparación de desayuno, almuerzo y cena para personal de guardia de acuerdo programado.*
- *Mantener al día el registro establecido del inventario de menaje y vajilla.*
- *Informar al responsable de la unidad funcional cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipo, vajilla para su reemplazo o cambio.*
- *Velar por el mantenimiento y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo de la unidad.*
- *Cumple con los turnos de trabajo programados.*
- *Uso correcto del uniforme.*
- *Rota de acuerdo con las necesidades del servicio. Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato.*

AUXILIAR DE NUTRICION:

Funciones específicas

- *Sirve los alimentos en charolas a pacientes hospitalizados cumpliendo con las medidas de bioseguridad establecidas.*

- *Distribuye, prepara si es necesario las dietas de acuerdo con lo solicitado por la nutricionista del área.*
- *Prepara y distribuye fórmulas lácteas y otras enterales de acuerdo a lo solicitado por la nutricionista del área.*
- *Mantiene una higiene adecuada en la elaboración y conservación de los alimentos.*
- *Cumple con el horario de distribución de las preparaciones culinarias y la cantidad exacta a distribuir.*
- *Realiza el mantenimiento, limpieza y uso adecuado de la planta física, equipos y materiales e informa de cualquier desperfecto.*
- *Cumple con todas las disposiciones de las BPM buenas prácticas de manipulación.*
- *Mantiene informada a la nutricionista de turno de cualquier situación que se presente.*
- *Rotar de acuerdo con las necesidades del servicio.*
- *Mantiene una relación de respeto con todo el personal.*
- *Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato.*

AUXILIAR DE COMEDOR:

Funciones específicas

- *Brindar la alimentación al personal de salud programado según horario o tiempo de comida*
- *Garantizar y analizar con los trabajadores la organización y funcionalidad del servicio y evaluar diariamente la satisfacción de los comensales.*
- *Informar a su Jefe inmediato las incidencias en el servicio del comedor.*
- *Recibir y verificar que los alimentos confeccionados estén correctamente elaborados, con la presentación, cantidad, calidad, temperatura para brindar el servicio.*
- *Controlar el cumplimiento de las BPM Buenas Practicas de Manipulación de alimentos.*
- *Preparar los equipos y utensilios que estén en condiciones de suministrar los alimentos en tiempo y forma.*
- *Garantizar el servicio ininterrumpido del comedor.*
- *Supervisar la disciplina de los comensales en el momento en que se hace uso del comedor.*
- *Gestionar y controlar los equipos y utensilios que se utilizan en el comedor.*
- *Informar a su Jefe inmediato y al área de Dietética las raciones servidas "Control comensales".*
- *Controlar y supervisar el Programa de Higienización.*
- *Ejecutar tareas afines a su cargo indicadas por el Nutricionista a cargo de la concesión.*

ALMACENERO

Funciones Específicas

- *Planear, organizar, conducir, coordinar y controlar los procesos de la unidad funcional de acuerdo con las normas y dispositivos legales vigentes*
- *Ejecutar según el Plan de atención, protocolos y procedimientos de la empresa contratante área, orientados a proporcionar un servicio eficiente y eficaz.*
- *Verificar y realizar el monitoreo y control de la cantidad y calidad organoléptica de viveres perecibles y no perecibles recepcionados, dando su conformidad.*

- Supervisar las buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad alimentaria y sanitaria de las preparaciones.
- Cumplir con todas las normas de higiene y limpieza personal, mantenimiento de los equipos y tarimas donde se colocan los viveres perecibles y no perecibles.
- Trabaja en equipo con los nutricionistas y demás personal optimizando el tiempo y recursos.
- Cumplir con los horarios de trabajo y de entrega puntual de los alimentos que se emplearan en las preparaciones diarias para pacientes y personal de guardia.
- Organizar y dirigir al personal a su cargo para que todos los procesos sean eficientes.
- Asegura la inocuidad de la cadena alimentaria.
- Aplica normas de vigilancia y control sanitario de alimentos.
- Efectuar reportes de sus actividades por medios informáticos con fines estadísticos y otros fines institucionales.
- Elabora y remite oportunamente el informe de control de víveres.
- Manejo de planilla, Kardex e ingreso y egreso de alimentos y otros artículos de almacén.

PERSONAL DE LIMPIEZA:

Funciones específicas

- Mantener los ambientes del comedor, áreas de cocina y reposteros del servicio en estado de limpio y desinfectado de forma permanente a fin de evitar la existencia de agentes contaminantes.
 - Garantizar el cumplimiento del programa de limpieza de cada área.
 - Exigir y controlar el cumplimiento del programa de desinsectación y control de vectores que la empresa contratante presento a la firma de contrato.
 - Controlar la recogida de residuos sólidos y la higiene de los sumideros.
 - identificar y eliminación de la presencia de moscas en las áreas de alimentación como una evidencia de falta de higiene, según plan que empresa contratante presento a la firma de contrato.
 - Los pisos y superficies se limpiarán después de cada turno de comidas, o siempre que sea necesario.
 - Aplicar el plan de limpieza que la empresa contratante presento a la firma de contrato según cronograma de limpieza para cada una de las áreas del servicio.
- Garantizar la disponibilidad de materiales jabón y toallas en los lavamanos de los comedores".

- **Se dejará sin efecto** toda disposición de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

4. CONCLUSIONES

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

- 4.1** Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.
- 4.2** Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio

cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección.

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** Un vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases Definitiva por el OSCE, corresponderá al comité de selección **modificar** en el cronograma del procedimiento, las fechas de registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, 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, 4 de agosto de 2023.

Códigos: 6.1; 12;6.