

## **PRONUNCIAMIENTO N° 464-2023/OSCE-DGR**

Entidad : Gobierno Regional de Cajamarca – Hospital General de Jaén

Referencia : Concurso Público N° 3-2023-HGJ-1, convocado para la contratación del “*Servicio de alimentación para el personal de guardia, residentes, internos y pacientes hospitalizados del Hospital General de Jaén - Cajamarca*”

---

### **1. ANTECEDENTES**

Mediante el formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 5<sup>1</sup> de octubre 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 y observaciones presentada por el participante **CUEVA DELGADO MIRIA**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

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

Asimismo, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio, y los temas materia de cuestionamientos del mencionado participante, conforme al siguiente detalle.

- **Cuestionamiento Único:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 13, referida a la “*Experiencia del postor en la especialidad*”.

### **2. CUESTIONAMIENTO**

#### **Cuestionamiento Único**

**Respecto a la “*Experiencia del postor en la especialidad*”**

El participante **CUEVA DELGADO MIRIA**, cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 13, toda vez que, según refiere:

“(…) Como se puede observar de la formulación de consulta y observación planteada por el señor **LUIS IDROGO ABANTO**, solicita al comité de selección que no debe ser considerado como “servicio similar” al extremo denominado a “**REPARTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**” ya que al ser el objeto de convocatoria un servicio, se podría interpretar como reparto y distribución, la entrega de refrigerios

---

<sup>1</sup> Trámite Documentario N° 2023-25466499-CAJAMARCA.

en colegios, lo cual es completamente distinto al objeto de la convocatoria.

Asimismo, dicho participante en su observación solicita al comité de selección que deben quedar considerados como servicios similares a los siguientes servicios: hospitales, universidades, establecimientos penitenciarios, minas, albergues, guarderías y todas aquellas donde se brinda el servicio a un número determinado de personas.

En ese sentido consideramos que el comité de selección **ha desnaturalizado el sentido de la observación planteada** por el participante LUIS IDROGO ABANTO, y en razón a ello **ha limitado la acreditación de experiencia del postor en la especialidad obtenida en COLEGIOS, ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS, GUARDERÍAS Y OTROS**, que entendemos son muy similares a los requeridos por la entidad, Máxime si están aceptando experiencia en MINAS, cuando son entidades privadas y NO TIENEN NI TÉRMINOS DE REFERENCIA para saber la composición de las raciones alimenticias, pues con mayor razón deberían aceptar experiencia en instituciones públicas, las mismas que conllevan TDR y se aprecia de manera más objetiva el cumplimiento de las prestaciones.

Finalmente, es reiterado criterio de la DNT del OSCE que, no se podrían limitar la participación de postores con ocasión de la absolución de consultas y observaciones e integración de bases como ha sucedido en el presente caso; muy por el contrario, en dicha etapa, debería servir para incorporar o permitir mayor pluralidad de participantes en el procedimiento de selección.

Por las consideraciones expuestas, **solicitamos al OSCE, permitan la acreditación de experiencia en "SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA"** de conformidad a lo establecido en las bases administrativas primigenias (entendiéndose que han sido publicadas así en razón al estudio de mercado realizado por la Entidad) **y no se limite la participación de muchas empresas al establecerse que solo servicios similares son los hospitales, minas y universidades, cuando está completamente claro que existen otros (colegios, establecimientos penitenciarios, guarderías, otros) servicios de alimentación colectiva que cumplen con lo requerido por la entidad.**

Ahora bien, el comité de selección en la etapa de absolución de observaciones, decide acoger parcialmente dicha observación, quedando considerado como servicios similares a los siguientes: Se consideran servicios similares a los siguientes: alimentación colectiva en: Mineras, Hospitales, Universidades, con raciones mayores a 200 unidades en cada servicio, para entidades del sector públicas y privados.

Como se puede observar, en principio el comité de selección a solicitud del participante LUIS IDROGO ABANTO, decide suprimir el término "REPARTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS" de conformidad a lo solicitado; sin embargo, contrariamente a lo expresamente pedido por dicho participante, **el comité de selección de manera unilateral decide suprimir el extremo relacionado a los servicios de alimentación similares que primigeniamente se establecieron en las bases administrativas "SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"**

En este extremo corresponde que la Dirección Técnico Normativo del OSCE, entienda que si mi representada NO formuló consultas y/o observaciones respecto del extremo relacionado a los servicios considerados como similares, en razón a que

las bases administrativas en su oportunidad establecieron el término "SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA" requisito que es comprendido como "CUALQUIER SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL TIPO COLECTIVA" como puede ser, hospitales, fábricas, minas, colegios, universidades, establecimientos penitenciarios, albergues, guarderías o cualquier otro "servicio" de alimentación del tipo colectiva.

Sin embargo, como se podrá apreciar en la etapa de absolución de consultas e integración de bases, el comité de selección LIMITÓ, la acreditación de experiencias en todos los servicios de alimentación colectiva, limitando la acreditación de experiencia solo en hospitales, minas y universidades. (...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).

### Pronunciamiento

En el presente caso, de la revisión del literal C “Experiencia del Postor en la Especialidad”, del numeral 3.2 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

(...)

Requisitos:

(...)

Se consideran servicios similares a los siguientes: alimentación colectiva, Reparto y distribución de alimentos preparados y/o cocidos para entidades del sector públicas y privados”.

Mediante la consulta y/u observación N° 13, el participante IDROGO ABANTO LUIS, solicitó lo siguiente: i) suprimir de la definición de servicios similares al servicio de “reparto y repartición de alimentos”, y ii) considerar dentro de dicha definición de servicios similares a los servicios similares brindados en hospitales, universidades, establecimientos penitenciarios, minas, albergues, guarderías y todas aquellas donde se brinda el servicio a un número determinado de personas.

Ante lo cual, el Comité de Selección en la absolución de la consulta y/u observación en cuestión, acogió parcialmente lo solicitado por el recurrente, por lo que, i) suprimió de los servicios similares “reparto y repartición de alimentos preparados y/o cocidos” y ii) decidió modificar la definición de servicios similares, conforme a lo siguiente:

Servicios similares: alimentación colectiva en: Mineras, Hospitales, Universidades, con raciones mayores a 200 unidades en cada servicio, para entidades del sector públicas y privados.

En relación con ello, mediante Informe Técnico N°01-2023-HGJ/CS-C.P.003-2023-HGJ, de fecha 4 de octubre de 2023<sup>2</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

<sup>2</sup> Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-25466499-CAJAMARCA, de fecha 05 de octubre de 2023.

*“(…) El comité de selección absolvió la observación en coordinación con el área usuaria basándose en el criterio de la NTS N° 173-2021-MINSA/2021/DIGESA, página N°3, DEFINICIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA: son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinado para consumo de grupo de personas reunidas en un determinado lugar para tal fin (centros educativos, empresas, fábricas, instituciones, residencias y similares).*

*Se aclara, que el término similar se consideró, de esta manera, teniendo como objetivo de alcanzar la finalidad pública de la contratación del servicio altamente especializado, como es el servicio de nutrición hospitalaria, garantizando las mejores condiciones de calidad, por lo cual a partir de la observación realizada por el participante Luis Idrogo Abanto, el comité de selección acoge parcialmente, interpretando de la siguiente manera:*

*-En el sentido de suprimir el término "Reparto y Distribución" el cual ha sido interpretado por el participante como distribución de productos envasados y/o industrializados, y esto no sería un servicio similar al objeto de la convocatoria.*

*-Asimismo en ese contexto, el área usuaria y el comité de selección, consideran necesario aclarar que tipo de entidades públicas o privadas, realizan preparaciones culinarias similares al objeto de la convocatoria por los cual se indicó en las bases integradas las siguientes entidades "Mineras, Hospitales, Universidades".*

*-En el extremo "número determinado de personas", el participante solicita que se indica el número de raciones por lo que el área usuaria y el comité de selección aclara ese extremo indicando "con raciones mayores a 200 unidades en cada servicio".*

*Por lo tanto, el participante Miria Cueva Delgado, indica que se ha desnaturalizado el sentido de la observación planteada por el participante Luis Idrogo Abanto, por lo que se ha limitado la acreditación de experiencia del postor en la especialidad obtenida en colegios, establecimientos penitenciarios, guarderías y otros", lo cual son entidades cuyo servicio de alimentación no son acordes a la Normativa de inocuidad y calidad según NTS N° 173-2021-MINSA/2021/DIGESA y normas y resoluciones indicadas en la base legal de nuestra contratación indicada en numeral III condiciones generales para el servicio de los términos de referencia.” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Asimismo, mediante Informe N° 25-2023-GR.CAJ-DRS-HGJ/SND, de fecha 12 de octubre de 2023<sup>3</sup>, la Entidad señaló lo siguiente:

*“Se aclara, que el término similar se consideró, de esta manera, teniendo como objetivo de alcanzar la finalidad pública de la contratación del servicio altamente especializado, como es el servicio de nutrición hospitalaria, garantizando las mejores condiciones de calidad, por lo cual a partir de la observación realizada por el participante Luis Idrogo Abanto, el comité de selección acoge parcialmente, interpretando de la siguiente manera:*

*-En el sentido de suprimir el término "Reparto y Distribución" el cual ha sido interpretado por el participante como distribución de productos envasados y/o industrializados, y esto no sería un servicio similar al objeto de la convocatoria.*

<sup>3</sup> Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-25482692-CAJAMARCA, de fecha 13 de octubre de 2023.

-Asimismo en ese contexto, el área usuaria y el comité de selección, consideran necesario aclarar qué tipo de entidades públicas o privadas, realizan preparaciones culinarias similares al objeto de la convocatoria por los cual se indicó en las bases integradas las siguientes entidades "Mineras, Hospitales, Universidades".

-En el extremo "número determinado de personas", el participante solicita que se indique el número de raciones por lo que el área usuaria y el comité de selección aclara ese extremo indicando "con raciones mayores a 200 unidades en cada servicio".

Por lo tanto, el participante Miria Cueva Delgado, indica que se ha desnaturalizado el sentido de la observación planteada por el participante Luis Idrogo Abanto, por lo que se ha limitado la acreditación de experiencia del postor en la especialidad obtenida en colegios, establecimientos penitenciarios, guarderías y otros", lo cual son entidades cuyo servicio de alimentación no son acordes a la Normativa de inocuidad y calidad según NTS N° 173- 2021-MINSA/2021/DIGESA y normas y resoluciones indicadas en la base legal de nuestra contratación indicada en numeral III condiciones generales para el servicio de los términos de referencia" El subrayado y resaltado es nuestro).

Sobre el particular, cabe señalar que, el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (los términos de referencia en 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.

Por su parte, cabe señalar que, el numeral 7.4 de la Directiva N° 023-2016, dispone que al absolver las consultas y observaciones, el comité de selección o el órgano encargado de las contrataciones, según corresponda, debe evitar incluir disposiciones que excedan o no guarden congruencia con las aclaraciones planteadas y/o transgresiones alegadas por el participante, salvo que sea para promover la competencia en el procedimiento convocado, lo que deberá ser debidamente sustentado por el Comité u órgano encargado y siempre que esté vinculada con la respectiva consulta u observación.

De manera previa, cabe indicar que, el OSCE no ostenta calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinadas características técnicas, conforme a lo descrito en el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

Ahora bien, en atención del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad remitió su Informe Técnico ratificando la absolución materia de análisis, señalando que, la experiencia del servicio obtenida en “*colegios, establecimientos penitenciarios, guarderías y otros*”, no serían acordes a la Normativa de inocuidad y calidad según NTS N° 173- 2021-MINSA/2021/DIGESA y normas y resoluciones indicadas en la base legal del presente procedimiento de selección.

Adicionalmente, mediante el Informe N° 114 -20231-GR.CAJ-DRS-HGJ/DA/UL/UFA, la Entidad declaró que habría efectuado la revalidación de la indagación de mercado, a través de la cual habría acreditado la existencia de pluralidad de proveedores

con capacidad de cumplir con el requerimiento modificado con ocasión del pliego absolutorio.

De lo expuesto, se puede desprender que, con ocasión de la absolución de la referida consulta y/u observación, la Entidad, en atención al mejor conocimiento de la necesidad que desea satisfacer habría decidido precisar los alcances del término “*servicios de alimentación colectiva*”, considerando parcialmente los términos señalados por el participante que formuló la citada consulta y/u observación tenía tal finalidad, siendo que, a través de los citados informes técnicos, señaló las razones por las cuales adoptó tal decisión.

Sin embargo, se advierte que la Entidad también habría señalado que incluyó la condición de “*con raciones mayores a 200 unidades en cada servicio*” debido a la pretensión del participante que formuló la referida consulta y/u observación; no obstante, de la revisión de dicha consulta no se advierte que aquel participante haya pretendido que necesariamente se establezca un parámetro respecto de la cantidad de raciones en cada servicio; por lo que se puede colegir que dicha precisión excedería lo solicitado por el recurrente, siendo una condición que además resultaría restrictiva para los potenciales proveedores.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente y que la pretensión del recurrente estaría orientada a solicitar que se deje sin efecto la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento. Por lo que, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se adecuará** el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad” consignado en el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

(...)

*Requisitos:*

(...)

*Servicios similares: alimentación colectiva en: Mineras, Hospitales, Universidades, ~~con raciones mayores a 200 unidades en cada servicio~~, para entidades del sector públicas y privados.*

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

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, 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. Respecto a las Otras Penalidades

De la revisión del numeral 20.2) de los términos de referencia del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

N°	Concepto	MONTO por cada falta
	(...)	
13	Presencia de suciedad en menaje (platos, cucharas, tenedores, tazas, bandejas, <u>etc.</u> ) al momento del servicio de las raciones alimentarias.	20% UIT
	(...)	
16	Personal laborando con infecciones respiratorias, heridas, quemaduras y <u>otras enfermedades transmisibles</u>	Una UIT
	(...)	

De lo expuesto, se aprecia que, la Entidad habría considerado términos genéricos tales como “etc” y “otras enfermedades transmisibles”; por lo que, mediante notificación electrónica de fecha 11 de octubre de 2023, se solicitó a la Entidad precisar los alcances de dichos términos.

En respuesta a ello, mediante Informe N°25-2023-GR.CAJ-DRS-HGJ/SND, de fecha 12 de octubre de 2023, la Entidad precisa lo siguiente:

3.- respecto a las otras penalidades

N°	Concepto	MONTO por cada falta
	(...)	
13	Presencia de suciedad en menaje (platos, cucharas, tenedores, tazas, bandejas, <del>ete.</del> ) al momento del servicio de las raciones alimentarias	20% UIT
DEBE DECIR		
13	<u>Presencia de suciedad en menaje (platos, cucharas, tenedores, tazas, bandejas, vasos) al momento del servicio de las raciones alimentarias</u>	20% UIT
	(...)	
16	Personal laborando con infecciones respiratorias, heridas, quemaduras y <del>otras enfermedades transmisibles</del>	Una UIT
	(...)	
DEBE DECIR		
16	<u>Personal laborando con infecciones respiratorias, heridas, quemaduras y enfermedades gastrointestinales (diarreas)</u>	Una UIT

En ese sentido, considerando lo señalado por la Entidad, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se emitirán las siguientes disposiciones:

- **Se adecuará** el numeral 20.2) de los términos de referencia Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

N°	Concepto	MONTO por cada falta
	(...)	
13	Presencia de suciedad en menaje (platos, cucharas, tenedores, tazas, bandejas, <b>vasos ete.</b> ) al momento del servicio de las raciones alimentarias	20% UIT
	(...)	
16	Personal laborando con infecciones respiratorias, heridas, quemaduras y <del>otras enfermedades transmisibles</del> <b>enfermedades gastrointestinales (diarreas)</b>	Una UIT
	(...)	

- **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. Respecto al requisito de calificación “Capacitación”

De la revisión de los términos de referencia del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<p>“1. Requisitos mínimos para los puestos claves.  <b>NUTRICIONISTA 1.</b>  <i>Función principal: Para Jefatura.</i>            (...)           <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacitación en administración y alimentación colectiva mínimo 100 horas, cursos de BPM, PHS, PGH. HACCP, mínimo 100 horas lectivas, cursos en <i>Hotelerías Hospitalaria</i> mínimo 100h lectivas, y/o de preferencia <b><u>certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.</u></b></li> </ol>           (...)           <b>NUTRICIONISTA 2</b>  <i>Función principal: Para el área de Control de Calidad.</i>            (...)           <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <b><u>Cursos de calidad y seguridad alimentaria, cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, cursos en Hotelerías Hospitalaria 50hr,</u></b> y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.</li> </ol>           (...)           <b>NUTRICIONISTA 3</b>  <i>Función principal: Para el área de Producción.</i>            (...)           <ol style="list-style-type: none"> <li>5. <b><u>Cursos de calidad y seguridad alimentaria,</u></b> cursos en BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas lectivas, certificados en ISO 9001, 45001, 14001, mínimo 100h lectivas, <b><u>cursos en Hotelerías Hospitalaria 50 hr,</u></b> y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.            (...)”.</li> </ol> </p>	
--	--

Por otro lado, de la revisión del acápite B.3.2 del numeral 3.2 del Capítulo III perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

“B.3.2 CAPACITACIÓN	
Requisitos:	
Personal clave	Capacitación
(UN) NUTRICIONISTA <del>ADMINISTRADOR</del> JEFE DEL SERVICIO	Capacitación en administración y alimentación colectiva mínimo 100 horas, cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas lectivas, <b><u>y/o certificados en ISO 9001, 45001, 1400,</u></b> mínimo 100h lectivas cursos en <i>Hotelerías Hospitalaria</i> mínimo 100h lectivas
(UN) NUTRICIONISTA <del>DE CALIDAD DEL</del> ÁREA DE CALIDAD	<del>Certificación de analista de la calidad,</del> <b><u>Cursos de calidad y seguridad alimentaria, cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, Mayor 100 horas lectivas, , y/o certificados en ISO 9001, 45001, 1400, mayor 100h lectivas cursos en Hotelerías Hospitalaria</u></b>

(UN) NUTRICIONISTA del <u>área</u> DE PRODUCCIÓN	<u>Certificación de analista de la calidad</u> , cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas lectivas, <u>y/o certificados en ISO 9001, 45001, 1400, mínimo 100h lectivas cursos en Hotelerías Hospitalaria.</u>
---	---

(...)”.

De lo expuesto, se aprecia que, existirían incongruencias entre las capacitaciones y las horas previstas en los términos de referencia y los requisitos de calificación; por lo que, mediante notificación electrónica de fecha 11 de octubre de 2023, se solicitó se uniformice lo advertido.

En respuesta a ello, mediante Informe N° 25-2023-GR.CAJ-DRS-HGJ/SND, de fecha 12 de octubre de 2023, la Entidad uniformizó dichos extremos, conforme a lo siguiente:

<p>“1. <i>Requisitos mínimos para los puestos claves.</i>  <b>NUTRICIONISTA 1. Función principal: Para Jefatura.</b>  (...) 1. <i>Capacitación en administración y alimentación colectiva mínimo 100 horas, cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas lectivas, cursos en Hotelerías Hospitalaria mínimo 100 h lectivas, y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas. Hotelerías Hospitalaria mínimo 100 h lectivas, y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.</i>  (...) <b>DEBE DECIR:</b>  <i>Capacitación en administración y alimentación colectiva mínimo 100h</i>  <i>Capacitación en BPM, PHS, PGH; HACCP mínimo 100 horas</i>  <i>Capacitación en hotelería hospitalaria mínimo 100 horas</i>  <b><u>De preferencia contar con capacitaciones en ISO 9001, 45001, 14001.</u></b></p> <p><b>NUTRICIONISTA 2 Función principal: Para el área de Control de Calidad.</b>  (...) 2. <i>Cursos de calidad y seguridad alimentaria, cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, cursos en Hotelerías Hospitalaria 50 hr, y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.</i>  (...) <b>DEBE DECIR:</b>  <b><u>Capacitación en calidad y seguridad alimentaria</u></b>  <i>Capacitación en BPM, PHS, PGH; HACCP mínimo 100 horas</i>  <i>Capacitación en hotelería hospitalaria mínimo 50 horas</i>  <b><u>De preferencia contar con capacitaciones en ISO 9001, 45001, 14001.</u></b></p> <p><b>NUTRICIONISTA 3</b>  <b>Función principal: Para el área de Producción.</b>  (...) 5. <b><u>Cursos de calidad y seguridad alimentaria</u></b>, cursos en BPM, PHS, PGH,</p>
--

HACCP, mínimo 100 horas lectivas, certificados en ISO 9001, 45001, 14001, mínimo 100 h lectivas, cursos en Hotelerías Hospitalaria 50 hr, y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.  
(...)".

DEBE DECIR.

**Capacitación en calidad y seguridad alimentaria**

Capacitación en BPM, PHS, PGH; HACCP mínimo 100 horas

Capacitación en hotelería hospitalaria mínimo 50 horas

**De preferencia contar con capacitaciones en ISO 9001, 45001, 14001.**

**REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

**"B.3.2 CAPACITACIÓN.**

Requisitos:

Personal Clave	Capacitación
(UN) NUTRICIONISTA <del>ADMINISTRADOR</del> JEFE DEL SERVICIO	Capacitación en administración y alimentación colectiva mínimo 100 horas, cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas lectivas, <b><u>y/o certificados en ISO 9001, 45001, 14001</u></b> , mínimo 100h lectivas cursos en Hotelerías Hospitalaria mínimo 100h lectivas
DEBE DECIR	
UN NUTRICIONISTA JEFE SERVICIO	Capacitación en administración y alimentación colectiva mínimo 100h Capacitación en BPM, PHS, PGH; HACCP mínimo 100 horas Capacitación en hotelería hospitalaria mínimo 100horas <b><u>De preferencia contar con capacitaciones en ISO 9001, 45001, 14001.</u></b>
(UN) NUTRICIONISTA DE CALIDAD DEL ÁREA DE CALIDAD	Certificación de analista de la calidad, Cursos de calidad y seguridad alimentaria, cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, Mayor 100 horas lectivas,, y/o certificados en ISO 9001, 45001, 14001, mayor 100h lectivas cursos en Hotelerías Hospitalaria (UN) Certificación de analista de la calidad, cursos de BPM, PHS,
DEBE DECIR	
(UN) NUTRICIONISTA PARA EL ÁREA DE CALIDAD.	<b><u>Capacitación en calidad y seguridad alimentaria</u></b> Capacitación en BPM, PHS, PGH; HACCP mínimo 100 horas Capacitación en hotelería hospitalaria mínimo 50horas <b><u>De preferencia contar con capacitaciones en ISO 9001, 45001, 14001.</u></b>

<i>NUTRICIONISTA del área DE PRODUCCIÓN</i>	<i>Certificación de analista de la calidad, cursos de BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas lectivas,, y/o certificados en ISO 9001, 45001, 14001, minimo 100h lectivas cursos en Hotelerías Hospitalaria.</i>
<i>DEBE DECIR</i>	
<i>(UN) NUTRICIONISTA PARA EL ÁREA DE PRODUCCIÓN.</i>	<i><u>Capacitación en calidad y seguridad alimentaria</u> Capacitación en BPM, PHS, PGH; HACCP mínimo 100 horas Capacitación en hotelería hospitalaria mínimo 50 horas <u>De preferencia contar con capacitaciones en ISO 9001, 45001, 14001</u></i>

*(...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad, mediante Informe Técnico posterior, habría uniformizado las incongruencias entre las capacitaciones del personal, previstas en los términos de referencia y los requisitos de calificación pertenecientes a las Bases Integradas no definitivas.

Sin embargo, se advierte que la Entidad no habría precisado la cantidad de horas para algunas capacitaciones, lo cual, no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

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

- **Se adecuará** las capacitaciones del personal clave del numeral 3.1 y numeral 3.2 del Capítulo III, consignados en las Bases integradas definitivas, conforme al detalle siguiente:

*“1. Requisitos mínimos para los puestos claves.*

*NUTRICIONISTA 1.*

*Función principal: Para Jefatura.*

*(...)*

- 2. Capacitación en administración y alimentación colectiva mínimo 100 horas  
Capacitación en  ~~cursos de~~  BPM, PHS, PGH. HACCP, mínimo 100 horas  ~~lectivas~~  
Capacitación  ~~cursos~~  en Hotelerías Hospitalaria mínimo 100h  ~~lectivas~~.  
 ~~y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.~~*

*(...)*

*NUTRICIONISTA 2*

*Función principal: Para el área de Control de Calidad.*

*(...)*

- 3.  ~~Cursos de calidad y seguridad alimentaria~~  
Capacitación en  ~~cursos de~~  BPM, PHS, PGH, HACCP  ~~mínimo 100 horas~~  
Capacitación  ~~cursos~~  en Hotelerías Hospitalaria  ~~mínimo 50hr~~*

~~y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.~~

(...)

NUTRICIONISTA 3

Función principal: Para el área de Producción.

(...)

5. ~~Cursos de calidad y seguridad alimentaria~~

Capacitación en ~~ursos de~~ BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas ~~lectivas, certificados en ISO 9001, 45001, 14001, mínimo 100h lectivas~~

Capacitación ~~ursos~~ en Hotelerías Hospitalaria ~~mínimo 50 hr, y/o de preferencia certificados en ISO 9001, 45001, 14001, con 100 horas lectivas.~~

(...).

#### “B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

Personal clave	Capacitación
(UN) NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR JEFE DEL SERVICIO	Capacitación en administración y alimentación colectiva mínimo 100 horas <del>Capacitación en ursos BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas lectivas y/o certificados en ISO 9001, 45001, 1400, mínimo 100h lectivas</del> Capacitación <del>ursos</del> en Hotelerías Hospitalaria mínimo 100h <del>lectivas</del>
(UN) NUTRICIONISTA DE CALIDAD DEL ÁREA DE CALIDAD	<del>Certificación de analista de la calidad,</del> <del>Cursos de calidad y seguridad alimentaria</del> Capacitación en <del>ursos de</del> BPM, PHS, PGH, HACCP; <del>Mayor mínimo 100 horas lectivas, y/o certificados en ISO 9001, 45001, 1400, mayor 100h lectivas</del> Capacitación <del>ursos</del> en Hotelería Hospitalaria mínimo 50 horas
(UN) NUTRICIONISTA del área DE PRODUCCIÓN	<del>Certificación de analista de la calidad,</del> Capacitación en <del>ursos de</del> BPM, PHS, PGH, HACCP, mínimo 100 horas <del>lectivas, y/o certificados en ISO 9001, 45001, 1400, mínimo 100h lectivas</del> Capacitación <del>ursos</del> en Hotelerías Hospitalaria mínimo 50 horas.

(...). ”.

- **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 al requisito de calificación “Experiencia del personal clave”

De la revisión de los requisitos de calificación del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

#### “B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

Personal clave	Experiencia laboral
----------------	---------------------

(UN) NUTRICIONISTA <del>ADMINISTRADOR</del> JEFE DEL SERVICIO	<u>Experiencia laboral general 2 años, dentro de ella <del>específica en alimentación colectiva</del> 1 año. <u>1 año específico en alimentación colectiva y manejo de persona</u></u>
(UN) NUTRICIONISTA <del>DE CALIDAD</del> DEL ÁREA DE CALIDAD	Experiencia laboral general <del>3</del> <u>2 años, específica en alimentación colectiva y control de la calidad 1 años.</u>
(UN) NUTRICIONISTA del área DE PRODUCCIÓN	<u>Experiencia laboral general 2 años, incluido <del>SERUMS</del> específica en alimentación colectiva 1 años.</u>
(..."	

De lo expuesto, se advierte que, la Entidad estaría exigiendo la acreditación de dos tipos de experiencia para el personal clave, lo cual, no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación; por lo que, este despacho mediante notificación electrónica de fecha 11 de octubre de 2023, solicitó a la Entidad se sirva a optar por una de las experiencias solicitadas.

En respuesta a ello, mediante Informe N° 36-2023-GR.CAJ-DRS-HGJ/SND, de fecha 12 de octubre de 2023, la Entidad uniformizó conforme a lo siguiente:

<p>“B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>Requisitos:</p>	
<i>Personal Clave</i>	<i>Experiencia laboral</i>
(UN) NUTRICIONISTA <del>ADMINISTRADOR</del> JEFE DEL SERVICIO	Experiencia laboral general 2 años, dentro de ella <del>específica en alimentación colectiva</del> <del>1 año</del> : 1 año específico en alimentación colectiva y manejo de persona
DEBE DECIR	
UN JEFE NUTRICIONISTA DEL SERVICIO	Experiencia laboral general 2 años
(UN) NUTRICIONISTA DE <del>CALIDAD</del> DEL ÁREA DE CALIDAD	Experiencia laboral general <del>3</del> 2 años, específica en alimentación colectiva y control de la calidad. 1 años
DEBE DECIR	

<b>(UN) NUTRICIONISTA PARA EL ÁREA DE CALIDAD</b>	<i>Experiencia en alimentación colectiva y/o control de calidad 1 año.</i>
<i>(UN) NUTRICIONISTA del área DE PRODUCCIÓN</i>	<i>Experiencia laboral general 2 años, incluido SERUMS específica en alimentación colectiva 1 años.</i>
<b>DEBE DECIR</b>	
<b>(UN) NUTRICIONISTA PARA EL ÁREA DE PRODUCCIÓN</b>	<b>Experiencia laboral general 2 años</b>

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad, mediante Informe Técnico posterior, habría adecuado la experiencia del referido personal clave solicitada en los requisitos de calificación del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, conforme a lo establecido en las bases estándar aplicables al presente procedimiento de selección.

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

- **Se adecuará** el acápite B.4 del numeral 3, consignado en el Capítulo III de las Bases integradas definitivas, conforme a lo señalado en el Informe N°25-2023-GR.CAJ-DRS-HGJ/SND.
- **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 los requisitos para el perfeccionamiento del contrato

- a) De la revisión del numeral 2.3 “Requisitos para Perfeccionar el Contrato” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia que se consignó lo siguiente:

*“i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado”*

Respecto al literal i), cabe indicar que, conforme a lo establecido en el numeral 1.5 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas, el sistema de contratación del presente procedimiento de selección es de “Precios Unitarios”, siendo que no corresponde que se requiera tal documento; por lo que, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se realizará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** el literal i) del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas “Definitivas”.

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

b) Por otro lado, de la revisión del numeral 2.10.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“(…)  
**PUNTOS DE ABASTECIMIENTO**  
 (…)  
**A la firma del contrato la empresa ganadora deberá indicar los puntos de abastecimiento para los principales productos:**

- Abarrotes
- Lácteos
- Verduras
- Frutas
- Pescados
- Aves
- Cerdo
- Res
- Huevos
- Embutidos”

(…)” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Aunado a ello, de la revisión del numeral 2.11 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“2.11 Almacenaje de insumos y atención en caso de Paros/Huelgas  
 (…)  
**PLAN DE CONTINGENCIA EN CASO DE PARALIZACIONES**  
**El Postor deberá presentar para la firma del contrato un plan de contingencia que describa el procedimiento que permita operar en caso el paro o huelga se extienda al plazo señalado. (…)**”

Asimismo, de la revisión del numeral 5 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“5. Procedimiento de Trabajo y Certificaciones.  
 La empresa ganadora deberá presentar un listado con la relación de procedimientos que aplicarán a los servicios requeridos. Los cuáles serán entregados en físico a la UPSS de Nutrición y Dietética del HGJ. Al momento de apertura del servicio.

Adicionalmente, **a la firma del contrato, la empresa deberá adjuntar aquellos procedimientos relevantes como son:**

- Saneamiento de áreas de recepción, depósito de materias primas, intermedios y productos terminados.
- Saneamiento de coches transportadores de alimentos.
- Saneamiento de lavaderos.



- Saneamiento de instalaciones sanitarias y vestuarios.
  - Saneamiento de lavado manos.
  - Saneamiento de Líneas de Producción (incluyendo hornos y equipos de envasado)
  - Saneamiento de áreas de recepción, depósito de materias primas, intermedios y productos terminados
  - Saneamiento de coches, bandejas, campanas, ductos de entrada y extracción de aire.
  - Saneamiento de cámaras frigoríficas y refrigeradoras.
  - Saneamiento de lavaderos.
  - Saneamiento de limpieza de reposteros en los servicios.
  - Saneamiento del comedor del personal.
  - Saneamiento de la unidad móvil que transporta alimentos a las Instalaciones del comedor del HGJ.
- (...)

De lo anterior, se aprecia que la documentación anteriormente expuesta, se estaría solicitando con ocasión a la firma de contrato, sin embargo, dicha documentación no habría sido consignada dentro del numeral 2.3 de “Requisitos para Perfeccionar el Contrato” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas.

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

- **Se incluirá** en el numeral 2.3 de “Requisitos para Perfeccionar el Contrato” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, lo siguiente:

*“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:*

*(...)*

*w) Detalle de los puntos de abastecimiento para los principales productos: Abarrotes, Lácteos, Verduras, Frutas, Pescados, Aves, Cerdo, Res, Huevos y Embutidos*

*x) Plan de contingencia que describa el procedimiento que permita operar en caso el paro o huelga se extienda al plazo señalado*

*y) Adjuntar aquellos procedimientos relevantes como son:*

- *Saneamiento de áreas de recepción, depósito de materias primas, intermedios y productos terminados.*
- *Saneamiento de coches transportadores de alimentos.*
- *Saneamiento de lavaderos.*
- *Saneamiento de instalaciones sanitarias y vestuarios.*
- *Saneamiento de lavado manos.*
- *Saneamiento de Líneas de Producción (incluyendo hornos y equipos de envasado)*
- *Saneamiento de áreas de recepción, depósito de materias primas, intermedios y productos terminados*

- Saneamiento de coches, bandejas, campanas, ductos de entrada y extracción de aire.
- Saneamiento de cámaras frigoríficas y refrigeradoras.
- Saneamiento de lavaderos.
- Saneamiento de limpieza de reposteros en los servicios.
- Saneamiento del comedor del personal.
- Saneamiento de la unidad móvil que transporta alimentos a las Instalaciones del comedor del HGJ”.

- **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. Respecto a la documentación para la admisión de la oferta

Al respecto, de la revisión del requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“2.4.2. Requerimiento Energético Diario  
(...)  
d) Alimentación para pacientes hospitalizados  
(...)  
**El postor deberá presentar su propuesta** de menú patrón de dietas Hospitalarias para 4 semanas, las cuales deberán estar validadas por un profesional Nutricionista. De acuerdo al manual de dietas y sus actualizaciones del Hospital General de Jaén. Los menús deben presentar 15 días antes del mes a Jefatura de Nutrición y Dietética.  
(...)  
3. Indicadores de Gestión del Contrato y penalidades asociadas  
(...)  
**El postor, en su oferta** deberá señalar si acepta los indicadores y penalidades propuestos por la UPSS de Nutrición y Dietética del HGJ. En caso de tener observaciones, deberá presentar una contrapropuesta para ser evaluada por el comité de selección.  
(...)  
5. Procedimientos de Trabajo y Certificaciones  
(...)  
Asimismo, **el Postor** deberá indicar si tiene alguna certificación como una homologación, certificación ISO, Certificación HACCP o cualquier otro tipo de certificación relativa al servicio.  
(...)  
V. ORGANIGRAMA  
**Los postores deberán incluir en su propuesta técnicas, el organigrama** que proponen para la correcta ejecución del servicio, detallando el listado de personas asignadas al proyecto y el soporte desde su sede central.  
(...)  
IX. REQUERIMIENTOS AMBIENTALES.  
(...)  
**Junto con su propuesta el postor deberá entregar en forma obligatoria un Plan de Manejo Ambiental para el servicio** (Debe incluir su Política Medio Ambiental y sus procedimientos de manejo de residuos), así como adjuntar certificaciones del Sistema de Gestión Ambiental, en caso las tuviera.  
(...)  
X. REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD  
De acuerdo a la evaluación de riesgos realizada por SST del HGJ. Este servicio está

considerado de importancia media (IM), por ello los postores deberán presentar en forma obligatoria, la documentación solicitada en la Precalificación del Programa de Seguridad, debiendo obtener como mínimo un puntaje de 70 sobre 100, para poder desarrollar el servicio en el HGJ.  
(...)”.

De lo expuesto, se advierte que se estaría exigiendo que los postores declaren en su oferta que aceptan los indicadores y penalidades propuestos por la Entidad, no obstante dicho alcance puede acreditarse mediante la Declaración jurada de cumplimiento de los términos de referencia (Anexo N° 3), no siendo necesario presentar una declaración jurada adicional. Asimismo, se advierte que la Entidad señala que los postores podrían presentar una “*contrapropuesta*” lo cual no se condice con los lineamientos previstos en las Bases Estándar aplicables.

Asimismo, se aprecia que la Entidad estaría exigiendo para la admisión de ofertas que se presenten documentos tales como: “Plan de Manejo Ambiental para el servicio”, “documentación solicitada en la Precalificación del Programa de Seguridad”, “organigrama para la ejecución del servicio”, “propuesta de menú”; no obstante, dichas exigencia resultarían excesivas, considerando que en la referida etapa del procedimiento de selección los postores aún no tienen la certeza de ser favorecidos con la buena pro.

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

- **Se adecuará** en requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, lo siguiente:

*“2.4.2. Requerimiento Energético Diario*

*(...)*

*d) Alimentación para pacientes hospitalizados*

*(...)*

*El ~~contratista~~ ~~postor~~ deberá presentar su propuesta de menú patrón de dietas Hospitalarias para 4 semanas, las cuales deberán estar validadas por un profesional Nutricionista. De acuerdo al manual de dietas y sus actualizaciones del Hospital General de Jaén. Los menús deben presentar 15 días antes del mes a Jefatura de Nutrición y Dietética.*

*(...)*

*3. Indicadores de Gestión del Contrato y penalidades asociadas*

*(...)*

*~~El postor, en su oferta deberá señalar si acepta los indicadores y penalidades propuestos por la UPSS de Nutrición y Dietética del HGJ. En caso de tener observaciones, deberá presentar una contrapropuesta para ser evaluada por el comité de selección.~~*

*(...)*

*5. Procedimientos de Trabajo y Certificaciones*

*(...)*

*Asimismo, el ~~Postor~~ ~~contratista~~ para el inicio del servicio deberá indicar si tiene alguna certificación como una homologación, certificación ISO, Certificación HACCP o cualquier otro tipo de certificación relativa al servicio.*

*(...)*

#### V. ORGANIGRAMA

~~Los postores deberán incluir en su propuesta técnicas,~~ El contratista para el inicio del servicio presentará el organigrama que proponen para la correcta ejecución del servicio, detallando el listado de personas asignadas al proyecto y el soporte desde su sede central.

(...)

#### IX. REQUERIMIENTOS AMBIENTALES.

(...)

~~Junto con su propuesta el postor~~ el contratista para el inicio del servicio deberá entregar en forma obligatoria un Plan de Manejo Ambiental para el servicio (Debe incluir su Política Medio Ambiental y sus procedimientos de manejo de residuos), así como adjuntar certificaciones del Sistema de Gestión Ambiental, en caso las tuviera.

(...)

#### X. REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

De acuerdo a la evaluación de riesgos realizada por SST del HGJ. Este servicio está considerado de importancia media (IM), por ello ~~los postores,~~ el contratista para el inicio del servicio deberá presentar en forma obligatoria, la documentación solicitada en la Precalificación del Programa de Seguridad, debiendo obtener como mínimo un puntaje de 70 sobre 100, para poder desarrollar el servicio en el HGJ.

(...)”.

- **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. Respecto a la experiencia del postor en la especialidad:

Al respecto, de la revisión del acápite VII) de los términos de referencia del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

#### “VII. EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente S 7,800,0000 por servicio colectivos.

Se consideran servicios similares a los siguientes: alimentación colectiva en: Mineras, Hospitales, Universidades, con raciones mayores a 200 unidades en cada servicio, para entidades del sector públicas y privados.

N°	Empresa Cliente	Objeto de la Contratación	N° Contrato O/C Comprobante de Pago	Monto Facturado	Fecha de Inicio Y Fin de Contrato

**Esta Información es indispensable, en caso de no colocarla como parte de su propuesta se considerará como que no ha tenido experiencia en el servicio**” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Por otro lado, de la revisión del literal c) de los requisitos de calificación del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

***“C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD***

***Requisitos:***

*El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 7,800,000.00 (Siete Millones Ochocientos con 00/100) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

De lo expuesto, se advierte que, el requisito de calificación “experiencia del postor en la especialidad” previsto en los términos de referencia difiere de los requisitos de calificación, lo cual, podría generar confusión a los participantes al momento de elaborar sus ofertas.

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

- **Se adecuará** el requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas definitivas, conforme a lo siguiente:

***“VII. EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES***

~~*El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 7,800,000.00 por servicio colectivos.*~~

*El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 7,800,000.00 (Siete Millones Ochocientos con 00/100) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.*

*Se consideran servicios similares a los siguientes: alimentación colectiva en: Mineras, Hospitales, Universidades, ~~con raciones mayores a 200 unidades en cada servicio~~, para entidades del sector públicas y privados.*

Nº	Empresa Cliente	Objeto de la Contratación	Nº Contrato O/C Comprobante de Pago	Monto Facturado	Fecha de Inicio Y Fin de Contrato

~~*Esta información es indispensable, en caso de no colocarla como parte de su propuesta se considerará como que no ha tenido experiencia en el servicio”.*~~

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

### 3.7. Respecto a la colegiatura y habilitación:

Sobre el particular, cabe señalar que las Bases Estándar aplicables al objeto del presente procedimiento de selección disponen que, para la acreditación de la formación académica del plantel profesional, se requerirá sólo el grado de bachiller o titulado según corresponda; asimismo, considerando lo señalado en la referida Opinión N° 25-2017/DTN, cabe señalar que no corresponde requerir como parte de la oferta, copia de diploma de colegiatura y/o el certificado de habilidad de los profesionales propuestos.

Al respecto, de la revisión del literal B.3.1 “Formación académica del personal clave” de los Requisitos de Calificación, se aprecia que se requiere que el profesional de seguridad se encuentre colegiado y habilitado; por lo que, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones:

- **Se suprimirá** del literal B.3.1 “Formación académica del personal clave” de los Requisitos de Calificación la exigencia de colegiatura y habilitación del mencionado personal.
- **Se deberá tener en cuenta**<sup>4</sup> que la colegiatura y la habilitación deben ser exigidos para el inicio efectivo de la participación del personal en la ejecución de la prestación.

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.

## 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** Una vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases definitivas por el OSCE, corresponderá al comité de selección **modificar** en el cronograma del procedimiento, las fechas del registro de participantes, presentación de ofertas y

---

<sup>4</sup> La presente disposición no requiere implementación en las Bases.

otorgamiento de la buena pro, teniendo en cuenta que, entre la integración de Bases y la presentación de propuestas no podrá mediar menos de siete (7) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la publicación de las Bases integradas en el SEACE, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento.

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

Jesús María, 24 de octubre de 2023

Código: 6.1 y 6.3