

PRONUNCIAMIENTO N° 051-2023/OSCE-DGR

Entidad : Hospital de Huaycán

Referencia : Concurso Público N° 1-2022-HH, convocado para la contratación del “Servicio de raciones alimenticias de personal de guardia y pacientes hospitalizados del Hospital de Huaycán”

1. ANTECEDENTES

Mediante Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamento, recibido el 16 de enero de 2023, con el Trámite Documentario N° 2023-23297082-LIMA, subsanado en fecha 27¹ de enero 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 e integración de Bases, presentada por el participante “**LEDCAL E.I.R.L.**”; en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF, en adelante “TUO de la Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y sus modificatorias, en adelante el “Reglamento”.

Cabe indicar que, en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, mediante Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

Al respecto, 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 cuestionamiento de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento N° 1:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 7, referida a la “*Infraestructura Estratégica*”.
- **Cuestionamiento N° 2:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 8, referida a las “*Otras Penalidades*”.
- **Cuestionamiento N° 3:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 15, referida a los “*Documentos para perfeccionar el contrato*”.

¹ Trámite Documentario N° 2023-23345392-LIMA.

la misma no debería ser exigida como capacidad legal, sino como infraestructura estratégica.
(...)

incorporara al requisito de calificación de INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA la licencia de funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos.

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 23 de enero de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, recibido en fecha 27 de enero de 2023²; mediante el cual señaló lo siguiente:

*“Al respecto, considerando que la presentación de una “Licencia de Funcionamiento”, se encontraba prevista dentro del requisito de calificación “Habilitación” y que, posteriormente, a raíz de la absolución del Pliego, dicha exigencia se trasladó hacia el requisito de calificación “Infraestructura Estratégica”, **se dispone suprimir a la INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA de los Requisitos De Calificación, y en consecuencia, se deje sin efecto la absolución N° 7 del Pliego. En este mismo sentido, se deberá suprimir el literal 8.1 de los términos de referencia, por estar referidos a la “Habilitación”.***

*Asimismo, considerando que dicha licencia estuvo considerada dentro del requerimiento inicial, que obtuvo pluralidad de proveedores; **se dispone trasladar dicho pedido hacia los documentos para perfeccionar el contrato. Quedando de la siguiente forma: “Licencia de Funcionamiento de una planta de producción de alimentos o planta y/o establecimiento con la infraestructura y condiciones necesarias para la preparación y/o elaboración de las raciones alimenticias requeridas en el servicio convocado”.**” (El resaltado y subrayado es agregado)*

Al respecto, se advierte que el recurrente formula su cuestionamiento a la absolución N° 7 del Pliego, a fin que, en relación a los Requisitos de Calificación, la Entidad suprima la Infraestructura Estratégica.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar lo siguiente:

- Tanto del contenido del artículo 16 del TUO de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el Área Usuaría de la Entidad, para poder elaborar y modificar los presentes términos de referencia; siendo – por tanto – la única responsable de que los mismos sean adecuados y que se asegure la calidad técnica para la finalidad pública que se estaría persiguiendo.

Finalmente, 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.

² Mediante Trámite Documentario N° 2023-23345392-LIMA.

- 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, respecto de lo cuestionado, cabe tener en consideración lo dispuesto por el área usuaria de la Entidad, mediante el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, a través del cual habría aceptado lo solicitado por el recurrente, suprimiendo así el requisito de calificación de “Infraestructura Estratégica”, asimismo, considerando que la licencia de funcionamiento contenida en dicho requisito estuvo considerada dentro del requerimiento inicial, habría dispuesto trasladar dicho pedido hacia los documentos para perfeccionar el contrato.

Además de ello, la Entidad habría señalado que *“se deberá suprimir el literal 8.1 de los términos de referencia, por estar referidos a la “Habilitación”*.

Así, se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en el Artículo 16 del TUO de la Ley y el Artículo 29 del Reglamento, habría dispuesto rectificarse de lo inicialmente absuelto, admitiendo suprimir el extremo cuestionado.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que la pretensión del solicitante estaría orientada a que la Entidad suprima el cuestionado Requisito de Calificación; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Por lo tanto, considerando lo declarado por la Entidad, mediante informe técnico, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se deberá implementar lo siguiente:

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.3, del Capítulo II, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

(...)

m) Licencia de Funcionamiento de una planta de producción de alimentos o planta y/o establecimiento con la infraestructura y condiciones necesarias para la preparación y/o elaboración de las raciones alimenticias requeridas en el servicio convocado

- **Se suprimirá** el acápite 8.1, del numeral 3.1, del Capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.

- **Se suprimirá** el literal B.2, del numeral 3.2, del Capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- **Se deberá dejar sin efecto** la absolución relativa a la Consulta y/u Observación N° 7 del Pliego.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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.**

Cuestionamiento N° 2:

Respecto de las Otras Penalidades

El participante “**LEDCAL E.I.R.L.**”, cuestionaron la absolución de la consulta y/u observación N° 8; toda vez que, según refieren:

“(…)

*Siendo ello así, el Comité de Selección, si bien es cierto ACOGE PARCIALMENTE, tanto **los montos de penalidad por día como los plazos para subsanar no son subjetivas, razonables, proporcionales ni congruentes**, vulnerando lo dispuesto por el Art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el mismo que precisa “Los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionada en el artículo 162, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.” (El subrayado y resaltado es agregado)*

Base Legal

1. Artículo 16 del TUO de la Ley: “Requerimiento”.
2. Artículo 29 del Reglamento: “Requerimiento”.
3. Artículo 72 del Reglamento: “Consultas, observaciones e integración de bases”.
4. Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y Solicitud de Expresión de Interés Estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225”

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del Pliego Absolutorio de consultas y/u observaciones, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 8, el participante “**LEDCAL**

E.I.R.L.”, solicitaron lo siguiente:

<i>Consultas y/u observaciones</i>	<i>Absoluciones</i>
<p>Consulta: Nro. 8 (...) <i>Como se observa entre lo leve y lo grave existe una diferencia de 10%; no obstante, entre lo grave y lo muy grave, una diferencia de 60%, cuando, por criterios de proporcionalidad la muy grave debería también tener una diferencia de 10% con respecto a la grave. Por lo que <u>consideramos la proporción correcta para la muy grave es de 30% del monto facturado diario por cada evento detectado.</u></i></p> <p><i>Asimismo, teniendo en cuenta que la aplicación de penalidades debe seguir un procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, observamos que <u>no está redactado el procedimiento a seguir para la aplicación de penalidades.</u></i></p> <p><i>Así, cabe resaltar que <u>existe también desproporcionalidad en el plazo que otorga la ENTIDAD para que el contratista levante las penalidades, no se entiende la razón por la cual, por ejemplo, con respecto a la otra penalidad 11 (muy grave), el contratista tenga plazo de un (01) día hábil para levantarla y para la otra penalidad 14 (grave), tenga un plazo máximo de cinco (05) días hábiles e incluso una penalidad leve como la 9, tenga un término de un (01) día hábil, tal como lo es la muy grave 11, para levantar la otra penalidad.</u></i></p> <p><i>Todo esto muestra, pues, que <u>el diseño de las otras penalidades por parte de la ENTIDAD no ha seguido patrones objetivos ni razonables, por lo que solicitamos, a fin de que, no exista ninguna duda en el levantamiento de observaciones, el plazo de cinco (05) días hábiles para levantar las otras penalidades, sean leves, graves o muy graves.</u></i> (...)</p>	<p>Análisis respecto de la consulta u observación: (...) <i>De acuerdo al análisis, el área usuaria ACOGE parcialmente la observación:</i></p> <p>Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder: <i>Asimismo, se adjuntará el nuevo cuadro de OTRAS PENALIDADES en las Bases Integradas del referido procedimiento de Selección.</i></p>

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 23 de enero de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, recibido en fecha 27 de enero de 2023³; mediante el cual señaló lo siguiente:

“Respecto a la observación formulada, *considerando que la misma estuvo referida únicamente a las Otras Penalidades Muy Graves, se dispone dejar sin efecto el extremo de la absolución N° 8 del Pliego, relativo al monto de las penalidades leves y graves. Por lo que, el monto de las mismas, deberán revertirse al inicialmente considerado en las Bases de la convocatoria.*

Asimismo, *considerando lo expuesto en la solicitud de elevación, y con la finalidad de ampliar la pluralidad de proveedores, se dispone la reducción a 60%, relativo al monto de todas las Otras Penalidades Muy Graves, únicamente a excepción de las Otras Penalidades N° 35 y N° 36, las cuales se reducirán únicamente a 80%, por razón de su mayor gravedad y afectación al servicio.*

³ Mediante Trámite Documentario N° 2023-23345392-LIMA.

En relación al plazo para subsanar, relativo a todas las penalidades leves, graves y muy graves se dispone mantener los 3 días de plazo. Ello, considerando que, existen penalidades que ponen en riesgo inminente la salud del personal de guardia y pacientes hospitalizados y darle un plazo mayor contribuiría a que se siga repitiendo los sucesos que involucran la misma penalidad; la finalidad es tener un levantamiento oportuno; dichas subsanaciones son SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES; LAS PENALIDADES SERÁN APLICADAS A SÓLO INFORME DEL ÁREA USUARIA; ya que en el supuesto de que se evidencia alguno de los incumplimientos penalizables, subsanar en cualquier plazo NO ELIMINARÍA EL DAÑO CAUSADO AL PERSONAL DE SALUD O PACIENTE HOSPITALIZADO.

Por lo expuesto, únicamente se deberá tener en cuenta las siguientes modificaciones, a ser aplicadas sobre el cuadro de penalidades previsto en las Bases de la convocatoria:

OTRAS PENALIDADES (ARTÍCULO 132° RLCE)						
N°	(...)	CALIFICACIÓN	MONTO S/	(...)	(...)	PLAZO PARA LEVANTAR OBSERVACIONES
1	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
2	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
3	(...)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
4	(...)	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
6	(...)	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	(...)
7	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
8	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)

9	(...)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
10	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
11	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
12	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
13	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
14	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
15	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
16	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
17	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
18	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
19	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO

						PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
20	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
22	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
23	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
24	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
25	(...)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
26	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
27	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
28	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
29	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES
30	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES

31	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
32	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
33	(...)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
34	(...)	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
35	(...)	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
36	(...)	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)

” (El resaltado y subrayado es agregado)

Al respecto, se advierte que el recurrente formula su cuestionamiento a la absolución N° 8 del Pliego, a fin que, en relación a las Otras Penalidades, el recurrente solicita que: i) La Entidad reduzca el monto de las penalidades “Muy Graves”, de 80% a 30%, y ii) La Entidad uniformice el plazo para subsanar de las penalidades “Leves”, “Graves” y “Muy Graves”, a 5 días.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar lo siguiente:

- Tanto del contenido del artículo 16 del TUO de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el Área Usuaria de la Entidad, para poder elaborar y modificar los presentes términos de referencia; siendo – por tanto – la única responsable de que los mismos sean adecuados y que se asegure la calidad técnica para la finalidad pública que se estaría persiguiendo.

Finalmente, 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.

- 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 primer lugar, en relación a reducir el monto de las penalidades “Muy Graves” de 80% a 30%, cabe tener en consideración lo dispuesto por el área usuaria de la Entidad, mediante el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, a través del cual, habría dispuesto *“dejar sin efecto el extremo de la absolución N° 8 del Pliego, relativo al monto de las penalidades leves y graves”,* siendo que, *“el monto de las mismas, deberá revertirse al inicialmente considerado en las Bases de la convocatoria”*.

Asimismo, la Entidad habría dispuesto reducir *“a 60%, relativo al monto de las Otras Penalidades Muy Graves, únicamente a excepción de las Otras Penalidades N° 35 y N° 36, las cuales se reducirán únicamente a 80%, por razón de su mayor gravedad y afectación al servicio.”*

Así, se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en el Artículo 16 del TUO de la Ley y el Artículo 29 del Reglamento, habría dispuesto rectificarse de lo inicialmente absuelto, reduciendo el monto del cálculo de las Otras Penalidades clasificadas como “Muy Graves”.

- Asimismo, en segundo lugar, respecto de uniformizar el plazo para subsanar las penalidades “Leves”, “Graves” y “Muy Graves”, a 5 días, cabe tener en consideración lo dispuesto por el área usuaria de la Entidad, mediante el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, a través del cual, ha precisado que, *“se dispone mantener los 3 días de plazo”,* siendo que para tal efecto, habría considerado que *“existen penalidades que ponen en riesgo inminente la salud del personal de guardia y pacientes hospitalizados y darle un plazo mayor contribuiría a que se siga repitiendo los sucesos que involucran la misma penalidad”* y que la finalidad es tener un *“levantamiento oportuno”*.

Así, se puede colegir que el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en el Artículo 16 del TUO de la Ley y el Artículo 29 del Reglamento, habría dispuesto ratificarse en lo absuelto, manteniendo invariables a las condiciones establecidas en el requerimiento.

- Finalmente, en tercer lugar, cabe advertir que, con ocasión de la implementación de la absolución de la Consulta y/u Observación N° 8 del Pliego, se observa que en las Bases Integradas, la Entidad implementó las modificaciones acogidas, agregando un cuadro adicional de Otras Penalidades, pero manteniendo a la vez la versión original del mismo; con lo cual podría generar confusión en los participantes, máxime cuando ambas versiones resultan disímiles entre sí.

Por lo que, atendiendo a ello, y en consideración de los extremos previamente analizados, se dispondrá mantener solo una versión del cuadro de Otras Penalidades, en el acápite 14.13 de los términos de referencia; el cual, a su vez, será adecuado en su contenido, considerando lo establecido en el informe técnico remitido por la Entidad.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que la pretensión del solicitante estaría orientada a que la Entidad modifique algunos extremos relativos a las Otras Penalidades; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento.

Por lo tanto, considerando lo declarado por la Entidad, mediante informe técnico, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se deberá implementar lo siguiente:

- **Se adecuará** el contenido del acápite 14.13, del numeral 3.1, del Capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

OTRAS PENALIDADES (ARTÍCULO 132• RLCE)						
N°	(...)	CALIFICACIÓN	MONTO S/	(...)	(...)	PLAZO PARA LEVANTAR OBSERVACIONES
1	(...)	GRAVE	<i>20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado</i>	(...)	(...)	<i>3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)</i>
2	(...)	GRAVE	<i>20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado</i>	(...)	(...)	<i>3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)</i>
3	(...)	LEVE	<i>10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado</i>	(...)	(...)	<i>3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)</i>
4	(...)	MUY GRAVE	<i>60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado</i>	(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
6	(...)	MUY GRAVE	<i>60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado</i>	(...)	(...)	(...)

7	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
8	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
9	(...)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
10	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
11	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
12	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
13	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
14	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
15	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
16	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
17	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
18	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
19	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)

20	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
22	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
23	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
24	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
25	(...)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
26	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
27	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
28	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
29	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
30	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
31	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
32	(...)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
33	(...)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	(...)	(...)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)

1. Artículo 16 del TUO de la Ley: “Requerimiento”.
2. Artículo 29 del Reglamento: “Requerimiento”.
3. Artículo 72 del Reglamento: “Consultas, observaciones e integración de bases”.
4. Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y Solicitud de Expresión de Interés Estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225”

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del Pliego Absolutorio de consultas y/u observaciones, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 15, el participante “LEDCAL E.I.R.L.”, solicitaron lo siguiente:

<i>Consultas y/u observaciones</i>	<i>Absoluciones</i>
<p>Consulta: Nro. 15 (...) <i>Respecto al Detalle de los Precios Unitarios del precio ofertado, no corresponde ya que el sistema de contratación es a precios unitarios. Se solicita suprimir dicho requisito.</i></p>	<p>Análisis respecto de la consulta u observación: (...) <i>De acuerdo al análisis, el Comité de Selección ACLARA la consulta:</i></p> <p><i>Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:</i> <i>Al respecto, se refiere que el postor ganador , deberá presentar el Detalle de los Precios Unitarios del precio ofertado para el perfeccionamiento del contrato, mas no se refiere al sistema de contratación.</i></p>

Al respecto, se advierte que el recurrente formula su cuestionamiento a la absolución N° 15 del Pliego, a fin que, en relación a los documentos para perfeccionar el contrato, la Entidad suprima el literal h), del numeral 2.3, del Capítulo II de las Bases, a fin que no se requiera acreditar el detalle de los precios unitarios del precio ofertado.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar lo siguiente:

- Sobre el particular, de conformidad con el numeral 7.2 de la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, se ha establecido que, en la sección específica contenida en las Bases, se contempla las condiciones particulares del procedimiento de selección, y corresponde a cada Entidad consignar la información que corresponda al objeto de la convocatoria.
- Ahora bien, respecto de lo cuestionado por el recurrente, cabe tener en consideración que el presente procedimiento de selección se trata de un concurso público cuyo objeto es el de contratar el servicio de raciones alimenticias, y en consecuencia, le resulta aplicable las Bases Estándar aplicables relativas a los concursos públicos para contratación de servicios en general.

En tal sentido, las Bases Estándar aplicables, que resultan de cumplimiento obligatorio para la presente contratación, prevén que, la Entidad debe incluir la exigencia del “Detalle de los precios unitarios del precio ofertado”, para el perfeccionamiento de contrato, únicamente en aquellos casos en que la contratación sea bajo el sistema a Suma Alzada. De lo cual, se colige que, dicho extremo no sería aplicable a la presente contratación, pues, en el numeral 1.5, del Capítulo I de las Bases, la Entidad precisó que el sistema de contratación “*se rige por el sistema de Precios Unitarios*”.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que la pretensión del solicitante estaría orientada a que la Entidad suprima uno de los documentos para perfeccionar el contrato; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente pronunciamiento, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se deberá considerar lo siguiente:

- **Se suprimirá** el literal h), del numeral 2.3, del Capítulo II, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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.**

Cuestionamiento N° 4:

Respecto del Personal Clave

El participante “**LEDCAL E.I.R.L.**”, cuestionaron la absolución de la consulta y/u observación N° 26; toda vez que, según refieren:

“(…)

*Siendo ello así, el Comité de Selección, al absolver la observación NO LA ACOGE, fundamentándose en el hecho que el área usuaria determina el personal esencial para la ejecución de la prestación, sin considerar que en reiterados Pronunciamentos y Opiniones el OSCE como la OPINIÓN N° 042-2019/DTN, **con respecto al personal clave señala que es “el personal clave es aquel que resulta esencial para la ejecución de la prestación”, no estando comprendido desde nuestra opinión el chef, cocineros, auxiliar de nutrición y técnicos de nutrición, tal solo el profesional nutricionista.**” (El subrayado y resaltado es agregado)*

Base Legal

1. Artículo 16 del TUO de la Ley: “Requerimiento”.
2. Artículo 29 del Reglamento: “Requerimiento”.
3. Artículo 72 del Reglamento: “Consultas, observaciones e integración de bases”.
4. Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y Solicitud de Expresión de Interés Estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225”

Pronunciamiento

Al respecto, de la revisión del Pliego Absolutorio de consultas y/u observaciones, se aprecia que, mediante la consulta y/u observación N° 26, el participante “LEDCAL E.I.R.L.”, solicitaron lo siguiente:

<i>Consultas y/u observaciones</i>	<i>Absoluciones</i>
<p>Consulta: Nro. 26 (...)</p> <p>(...) Observamos, que los Términos de Referencia hayan determinado como personal clave a chefs, cocineros, auxiliar de nutrición y técnicos de nutrición, sin tener en cuenta que los nutricionistas serían el único personal clave y esencial en el presente procedimiento de selección. Siendo ello así, debe modificarse el Requisitos de Calificación: Formación Profesional, Experiencia del Personal clave y Capacitación evaluándose tan solo a los nutricionistas requeridos.”.</p>	<p>Análisis respecto de la consulta u observación: (...)</p> <p>Al respecto, cabe señalar que, en la Calificación del personal clave se ha considerado como ¿clave¿ dentro del personal al nutricionista, chef, cocinero, auxiliar en nutrición y técnicos en nutrición. Así mediante la observación presentada se solicitó considerar únicamente con clave al nutricionista y chef de la lista del personal clave; ante lo cual, NO SE ACEPTA LA PETICIÓN, indicando que, el área usuaria determina el personal esencial para la ejecución de la prestación. El personal esta considerado como clave en razón que sus actividades laborales que van a desarrollar son esenciales para la ejecución del servicio, por entrar en contacto directo con los mismos e intervenir en las etapas que comprenden los procesos de elaboración, preparación y servicio de los alimentos”.</p>

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 23 de enero de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, recibido en fecha 27 de enero de 2023⁴; mediante el cual señaló lo siguiente:

“Respecto al personal clave, se dispone acoger parcialmente lo solicitado y se consiga como personal clave al PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y CHEF, siendo personal fundamental para la ejecución; ya que el profesional Nutricionista supervisa las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM), HACCP, POES en la producción, distribución y servido de las raciones alimenticias del personal de guardia y pacientes hospitalizados, realiza de programación de menús para personal y pacientes hospitalizados en la planta de producción

⁴ Mediante Trámite Documentario N° 2023-23345392-LIMA.

externa y el CHEF como jefe de producción, dirige y supervisa la producción de todas las preparaciones consideradas en los tiempos de comida DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos, en base a los regímenes dieto terapéuticos programados en la planta de producción externa.

Se uniformiza el cuadro sobre personal clave, contenido en el acápite 8.2.2 de los términos de referencia, como sigue:

RELACION DE PERSONAL	PERSONAL CLAVE	LUGAR	PERFIL Y EXPERIENCIA
02 Nutricionistas	SI	(...)	(...)
01 Chef	SI	(...)	(...)
01 cocinero	NO	(...)	(...)
01 Auxiliar en Nutrición	NO	(...)	(...)
01 Chef	SI	(...)	(...)
01 cocinero	NO	(...)	(...)
01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)	NO	(...)	(...)
01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)	NO	(...)	(...)
03 Auxiliares en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)	NO	(...)	(...)
01 Auxiliar en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)	NO	(...)	(...)
02 Auxiliares en Nutrición para limpieza.	NO	(...)	(...)
01 Auxiliar (Almacenero) (planta)	NO	(...)	(...)
01 Auxiliar en Nutrición de Reten	NO	(...)	(...)

Asimismo, en este mismo sentido, se dispone mantener únicamente al personal Nutricionista y Chef, dentro del personal clave previsto en los requisitos de calificación; por lo que se deberá suprimir al personal adicional al referido, de los literales B.3.1, B.3.2 y B.4 del numeral 3.2.”
(El resaltado y subrayado es agregado)

Al respecto, se advierte que el recurrente formula su cuestionamiento a la absolución N° 26 del Pliego, a fin que, en relación al Personal Clave a ser acreditado dentro de los Requisitos de Calificación, el participante solicitó que se suprima del Personal Clave a todos los profesionales requeridos, únicamente a excepción de los Nutricionistas.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar lo siguiente:

- Tanto del contenido del artículo 16 del TUO de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el Área Usuaría de la Entidad, para poder elaborar y modificar los presentes términos de referencia;

siendo – por tanto – la única responsable de que los mismos sean adecuados y que se asegure la calidad técnica para la finalidad pública que se estaría persiguiendo.

Finalmente, 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.

- 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, respecto de lo cuestionado, cabe tener en consideración lo dispuesto por el área usuaria de la Entidad, mediante el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, a través del cual habría aceptado parcialmente lo solicitado, señalando que deberán considerarse como personal clave a “*Nutricionista*” y “*Chef*”, toda vez que es “*personal fundamental*” para la ejecución del servicio; siendo que el “*Chef*” es el “*jefe de producción, dirige y supervisa la producción de todas las preparaciones consideradas en los tiempos de comida DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos, en base a los regímenes dieto terapéuticos programados en la planta de producción externa*”.

Agregando además que, “*en este mismo sentido, se dispone mantener únicamente al personal Nutricionista y Chef, dentro del personal clave previsto en los requisitos de calificación; por lo que se deberá suprimir al personal adicional al referido, de los literales B.3.1, B.3.2 y B.4 del numeral 3.2*”.

Así, se puede colegir que, el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en el Artículo 16 del TUO de la Ley y el Artículo 29 del Reglamento, habría dispuesto rectificarse de lo inicialmente absuelto, modificando el alcance del personal clave, así como todos los extremos relativos a los mismos.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que la pretensión del solicitante estaría orientada a que, la Entidad varíe el alcance del personal clave, a fin que únicamente queden los Nutricionistas; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER PARCIALMENTE** el presente cuestionamiento.

Por lo tanto, considerando lo declarado por la Entidad, mediante informe técnico, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se deberá implementar lo siguiente:

- **Se adecuará** el acápite 8.2.2, del numeral 3.1, del Capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

RELACION DE PERSONAL	PERSONAL CLAVE	LUGAR	PERFIL Y EXPERIENCIA
02 Nutricionistas	SI	(...)	(...)
01 Chef	SI	(...)	(...)
01 cocinero	NO	(...)	(...)
01 Auxiliar en Nutrición	NO	(...)	(...)
01 Chef	SI	(...)	(...)
01 cocinero	NO	(...)	(...)
01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)	NO	(...)	(...)
01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)	NO	(...)	(...)
03 Auxiliares en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)	NO	(...)	(...)
01 Auxiliar en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)	NO	(...)	(...)
02 Auxiliares en Nutrición para limpieza.	NO	(...)	(...)
01 Auxiliar (Almacenero) (planta)	NO	(...)	(...)
01 Auxiliar en Nutrición de Reten	NO	(...)	(...)

- **Se adecuarán** los literales B.3.1, B.3.2 y B.4, del numeral 3.2, del Capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, a fin que únicamente se exija como personal clave al Nutricionista y al Chef.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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 las supuestas irregularidades en la absolución de consultas y/u observaciones, a pedido de parte, 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. Respetto del Equipamiento Estratégico

De la revisión conjunta del acápite 6.1, del numeral 3.1, y del acápite B.2, del numeral 3.2, ambos pertenecientes al Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se advierte lo siguiente:

<p>VI. DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS. (R.M N°363-2005-MINSA: Art. 13)</p>	<p>B.2. EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</p>
<p>6.1. CARACTERÍSTICAS <i>Los equipos y utensilios que se empleen en el Servicio de Alimentación, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, de acero quirúrgico, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.</i> (...) A. EQUIPOS. (...) B. MENAJES Y VAJILLAS DE COCINA (...)”.</p>	<p><u>Requisitos:</u> <i>Disponer de equipos y utensilios detallados en el punto VI en el DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.</i></p> <p><u>Acreditación:</u> <i>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</i></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>

Ahora bien, de los extremos citados de las Bases Integradas no definitivas, se advierte que, mientras en el acápite B.2, la Entidad consideró “Equipos y Utensilios” como equipamiento estratégico, por otro lado, en el acápite 6.1, no se habría precisado el alcance de dichos términos.

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 23 de enero de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, recibido en fecha 27 de enero de 2023⁵; mediante el cual señaló lo siguiente:

“Se uniformiza los requisitos a considerar dentro del Equipamiento Estratégico, a fin que sean congruentes con lo establecido en el requerimiento. En tal sentido, se deberá consignar lo siguiente en el literal B.1 de los requisitos de calificación:

CANTIDAD	EQUIPOS PARA LA INSTALACIÓN DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial a gas con plancha, de cuatro hornillas.
01 unidad	Campana extractora
01 unidad	Horno de acero inoxidable de fácil limpieza
01 unidad	Conservadora de vegetales con termómetro visible.
01 unidad	Congeladora con termómetro visible exclusiva para carnes
01 unidad	Refrigeradora
01 unidad	Horno microondas

⁵ Mediante Trámite Documentario N° 2023-23345392-LIMA.

01 unidad	Cafetera eléctrica (capacidad para 12 tazas).
02 unidades	Licuada convencional con vasos de pírrex de 2 litros.
01 unidad	Licuada industrial acero inoxidable de capacidad de 10 - 15 litros.
02 unidades	Mesa de acero quirúrgico de acuerdo al espacio físico, para el área de producción.
01 unidad	Balanza de 10 Kg. Con sensibilidad de 20 g.
01 unidad	Balanza digital gramera. Capacidad máxima 5kg.
01 unidad	Esterilizador de charolas
01 unidad	Procesador de alimentos
03 unidades	Reposteros de pie y pared de fácil limpieza y desinfección de acero inoxidable.
01 unidad	Coche térmico de Uso Hospitalario para el transporte de raciones a los pacientes
01 Unidad	Vitrina con Sistema de Baño María (tábola calda).
01 Unidad	Termómetro digital para alimentos

CANTIDAD	MENAJES Y VAJILLAS DE COCINA Y ATENCIÓN
10 unidades	Ollas de acero quirúrgico nuevas, de diferentes tamaños, de acuerdo a los requerimientos de las preparaciones.
04 unidades de diferentes tamaños	Tablas de policarbonatos de acuerdo a la clasificación de alimentos diferenciados (verde, rojo, blanco, azul y amarillo).
04 juegos de 3 c/u renovables cada tres meses.	Recipientes de acero rectangulares con tapa, de diferentes tamaños.
02 juegos de diferentes tamaños	Tazones de acero quirúrgico.
20 unidades (con volumen)	Jarras de plástico con tapas de diferentes tamaños (4 lt, 3 lt., 2 lt., 1 lt. y 1/2 lt.)
100 unidades renovables cada 3 meses	Protectores de alimentos (tapas para charolas)
02 juegos completos	Juegos completos de utensilios para los servidos para la atención de pacientes y personal: <ul style="list-style-type: none"> ● 04 cucharones con capacidad de 250 cc. ● 08 cucharas (boconas) ● 02 espagueteras. ● 08 pinzas. ● 02 trinches. ● 02 espumaderas. ● 01 cucharon de 300 cc. ● 02 cuchillos de acero inoxidable n° 10 con mango de plástico. ● 04 cuchillos de acero inoxidable n° 12 con mango de plástico. ● 02 cuchillos tipo serrucho para cortar pan con mango de plástico. ● 04 espátulas de acero inoxidable.
02 unidades	Exprimidores de limón.
02 juegos de diferentes tamaños (renovables según su deterioro)	Coladores de acero y plástico de diferentes tamaños con malla fina.

02 unidades	Exprimidor de naranjas.
01 unidad	Prensa papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Picadora de papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Peladora de papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Recipiente de acero quirúrgico con tapa exclusivo para conservar e agua hervida para la preparación de los refrescos, con capacidad de 20 a 30 litros.
02 unidades	Thermos con sifón capacidad de 05 litros cada uno
03 unidades	Azucareras de acero quirúrgico.
100 unidades	Bandejas de acero para atención del personal de guardia.
100 unidades	Tazas de loza con capacidad de 300 cc. Con sus respectivos platos.
100 unidades	Vasos de vidrio de capacidad de 300 cc.
100 unidades	Platos de loza para sopa con capacidad de 300 cc.
100 unidades	Platos tendidos de loza.
100 unidades	Platos medianos de loza (para entradas).
10 docenas (120 juego completos de cubiertos)	Juegos completos de cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita) de acero inoxidable.
10 docenas (120 unidades)	Dulceras de vidrio con capacidad de 250 CC.
01 unidad	Recipiente rectangular grande de acero con tapa con capacidad para 100 unidades de pan.
Cantidad suficiente	Film para Alimentos (uso para pacientes).
03 unidades : <ul style="list-style-type: none"> • 2 tachos de 140 litros y • 1 tacho de 30 litros. 	Tachos a pedal (para residuos sólidos). De colores según tipo de residuo.
70 bandejas con tapa	Bandejas de acero inoxidable y/o Térmicas con tapa, con bolos, y tazas de material acero inoxidable. Para pacientes hospitalizados.
03 unidades	Sartenes de acero inoxidable.

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el acápite B.2, del numeral 3.2, perteneciente al Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

B.2 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

Requisitos:

Disponer de equipos y utensilios detallados ~~en el punto VI en el DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.~~

CANTIDAD	EQUIPOS PARA LA INSTALACIÓN DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial a gas con plancha, de cuatro hornillas.
01 unidad	Campana extractora
01 unidad	Horno de acero inoxidable de fácil limpieza
01 unidad	Conservadora de vegetales con termómetro visible.

01 unidad	Congeladora con termómetro visible exclusiva para carnes
01 unidad	Refrigeradora
01 unidad	Horno microondas
01 unidad	Cafetera eléctrica (capacidad para 12 tazas).
02 unidades	Licuadaora convencional con vasos de pírex de 2 litros.
01 unidad	Licuadaora industrial acero inoxidable de capacidad de 10 - 15 litros.
02 unidades	Mesa de acero quirúrgico de acuerdo al espacio físico, para el área de producción.
01 unidad	Balanza de 10 Kg. Con sensibilidad de 20 g.
01 unidad	Balanza digital gramera. Capacidad máxima 5kg.
01 unidad	Esterilizador de charolas
01 unidad	Procesador de alimentos
03 unidades	Reposteros de pie y pared de fácil limpieza y desinfección de acero inoxidable.
01 unidad	Coche térmico de Uso Hospitalario para el transporte de raciones a los pacientes
01 Unidad	Vitrina con Sistema de Baño María (tábola calda).
01 Unidad	Termómetro digital para alimentos

CANTIDAD	MENAJES Y VAJILLAS DE COCINA Y ATENCIÓN
10 unidades	Ollas de acero quirúrgico nuevas, de diferentes tamaños, de acuerdo a los requerimientos de las preparaciones.
04 unidades de diferentes tamaños	Tablas de policarbonatos de acuerdo a la clasificación de alimentos diferenciados (verde, rojo, blanco, azul y amarillo).
04 juegos de 3 c/u renovables cada tres meses.	Recipientes de acero rectangulares con tapa, de diferentes tamaños.
02 juegos de diferentes tamaños	Tazones de acero quirúrgico.
20 unidades (con volumen)	Jarras de plástico con tapas de diferentes tamaños (4 lt, 3 lt., 2 lt., 1 lt., y ½ lt.)
100 unidades renovables cada 3 meses	Protectores de alimentos (tapas para charolas)
02 juegos completos	Juegos completos de utensilios para los servidos para la atención de pacientes y personal: <ul style="list-style-type: none"> ● 04 cucharones con capacidad de 250 cc. ● 08 cucharas (boconas) ● 02 espagueteras. ● 08 pinzas. ● 02 trinchas. ● 02 espumaderas. ● 01 cucharon de 300 cc. ● 02 cuchillos de acero inoxidable n° 10 con mango de plástico. ● 04 cuchillos de acero inoxidable n° 12 con mango de plástico.

	<ul style="list-style-type: none"> • 02 cuchillos tipo serrucho para cortar pan con mango de plástico. • 04 espátulas de acero inoxidable.
02 unidades	Exprimidores de limón.
02 juegos de diferentes tamaños (renovables según su deterioro)	Coladores de acero y plástico de diferentes tamaños con malla fina.
02 unidades	Exprimidor de naranjas.
01 unidad	Prensa papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Picadora de papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Peladora de papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Recipiente de acero quirúrgico con tapa exclusivo para conservar el agua hervida para la preparación de los refrescos con capacidad de 20 a 30 litros.
02 unidades	Thermos con sifón capacidad de 05 litros cada uno
03 unidades	Azucareras de acero quirúrgico.
100 unidades	Bandejas de acero para atención del personal de guardia.
100 unidades	Tazas de loza con capacidad de 300 cc. Con sus respectivos platos.
100 unidades	Vasos de vidrio de capacidad de 300 cc.
100 unidades	Platos de loza para sopa con capacidad de 300 cc.
100 unidades	Platos tendidos de loza.
100 unidades	Platos medianos de loza (para entradas).
10 docenas (120 juegos completos de cubiertos)	Juegos completos de cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita) de acero inoxidable.
10 docenas (120 unidades)	Dulceras de vidrio con capacidad de 250 CC.
01 unidad	Recipiente rectangular grande de acero con tapa con capacidad para 100 unidades de pan.
Cantidad suficiente	Film para Alimentos (uso para pacientes).
03 unidades : <ul style="list-style-type: none"> • 2 tachos de 140 litros y • 1 tacho de 30 litros. 	Tachos a pedal (para residuos sólidos). De colores según tipo de residuo.
70 bandejas con tapa	Bandejas de acero inoxidable y/o Térmicas con tapa, con bolos y tazas de material acero inoxidable. Para paciente hospitalizados.
03 unidades	Sartenes de acero inoxidable.
(...)	

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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.**

3.2. Respetto de las actividades del personal

De la revisión del acápite 8.2.2, del numeral 3.1. de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se observa que la Entidad no habría precisado las actividades que tendría que realizar el “Chef”, “cocinero”, “Auxiliar en Nutrición”, “Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)”, “Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)”, “Auxiliares en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)”, “Auxiliar en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)”, “Auxiliares en Nutrición para limpieza”, “Auxiliar (Almacenero) (planta)”, “Auxiliar en Nutrición de Reten”.

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 23 de enero de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, recibido en fecha 27 de enero de 2023⁶; mediante el cual señaló lo siguiente:

“Al respecto se precisa las actividades del Personal, en el siguiente cuadro:

RELACION DE PERSONAL	ACTIVIDADES A REALIZAR
02 Nutricionistas	<i>Supervisar las Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM), HACCP, POES en la producción, distribución y servido de las raciones alimenticias del personal de guardia y pacientes hospitalizados en los 03 turnos DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA y la realización de programación de menús para personal y pacientes hospitalizados en la planta de producción externa. Supervisar las Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM), HACCP, POES en la producción, distribución y servido de las raciones alimenticias del personal de guardia y pacientes hospitalizados en los 03 turnos DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA y la realización de programación de menús para personal y pacientes hospitalizados en el área de servido y distribución del hospital de Huaycán.</i>

⁶ Mediante Trámite Documentario N° 2023-23345392-LIMA.

<i>01 Chef (producción de raciones del personal de guardias y/o turnos.)</i>	<i>Jefe de producción, dirige y supervisa la producción de todas las preparaciones consideradas en los tiempos de comida DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos, en base a los regímenes dieto terapéuticos programados en la planta de producción externa.</i>
<i>01 cocinero (producción de raciones del personal de guardias y/o turnos.)</i>	<i>Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos en la planta de producción externa.</i>
<i>01 Auxiliar en Nutrición</i>	<i>Habilita los insumos para la preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y pacientes hospitalizados en la planta de producción externa.</i>
<i>01 Chef (producción de regímenes dieto terapéuticos para pacientes hospitalizados.)</i>	<i>Jefe de producción, dirige y supervisa la producción de todas las preparaciones consideradas en los tiempos de comida DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del paciente hospitalizados, en base a los regímenes dieto terapéuticos programados en la planta de producción externa.</i>
<i>01 cocinero (producción de regímenes dieto terapéuticos para pacientes hospitalizados.)</i>	<i>Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y de pacientes hospitalizados en el turno TURNO: NOCHE</i>
<i>01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)</i>	<i>ATENCIÓN EXCLUSIVA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS. Sirve las raciones alimenticias considerando los regímenes dieto terapéuticos indicados por el profesional nutricionista y distribuye en las áreas hospitalarias el DESAYUNO Y ALMUERZO en el TURNO: DIA en el área de servido y distribución del Hospital de Huaycán.</i>
<i>01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)</i>	<i>ATENCIÓN EXCLUSIVA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS. Sirve las raciones alimenticias considerando los regímenes dieto terapéuticos indicados por el profesional nutricionista y distribuye en las áreas hospitalarias la CENA en el TURNO: DIA en el área de servido y distribución del Hospital de Huaycán.</i>
<i>03 Auxiliares en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)</i>	<i>ATENCIÓN DE LINEA EXCLUSIVA DE PERSONAL DE GUARDIA. Sirve las raciones alimenticias considerando los regímenes dieto terapéuticos indicados por el profesional nutricionista al personal de guardia el DESAYUNO Y ALMUERZO en el TURNO: DIA en el área de servido y distribución del Hospital de Huaycán.</i>
<i>01 Auxiliar en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)</i>	<i>Sirve las raciones alimenticias considerando los regímenes dieto terapéuticos indicados por el profesional nutricionista al personal de guardia la CENA en el TURNO: DIA en el área de servido y distribución del Hospital de Huaycán.</i>
<i>02 Auxiliares en Nutrición para limpieza.</i>	<i>Personal exclusivo para limpieza de las áreas en planta externa en el TURNO: DIA- DIARIO, no manipula alimentos. Personal exclusivo para limpieza en el área de servido y distribución del hospital de Huaycán en TURNO: DIA- DIARIO, no manipula alimentos.</i>
<i>01 Auxiliar (Almacenero) (planta)</i>	<i>Responsable de la recepción y distribución de los productos aplicando las BPM en los 3 tiempos de comida: Desayuno, almuerzo y Cena en el TURNO: DIA en la Planta externa.</i>
<i>01 Auxiliar en Nutrición de Reten</i>	<i>Cubrir el puesto de un personal ausente, con el objetivo de no afectar la producción de las raciones alimenticias.</i>

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el acápite XX, del numeral 3.1, perteneciente al Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

XX. ACTIVIDADES Y FUNCIONES DEL PERSONAL	
RELACION DE PERSONAL	ACTIVIDADES A REALIZAR
<i>02 Nutricionistas</i>	<i>Supervisar las Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM), HACCP, POES en la producción, distribución y servido de las raciones alimenticias del personal de guardia y pacientes hospitalizados en los 03 turnos DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA y la realización de programación de menús para personal y pacientes hospitalizados en la planta de producción externa. Supervisar las Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM), HACCP, POES en la producción, distribución y servido de las raciones alimenticias del personal de guardia y pacientes hospitalizados en los 03 turnos DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA y la realización de programación de menús para personal y pacientes hospitalizados en el área de servido y distribución del hospital de Huaycán.</i>
<i>01 Chef (producción de raciones del personal de guardias y/o turnos.)</i>	<i>Jefe de producción, dirige y supervisa la producción de todas las preparaciones consideradas en los tiempos de comida DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos, en base a los regímenes dieto terapéuticos programados en la planta de producción externa.</i>
<i>01 cocinero (producción de raciones del personal de guardias y/o turnos.)</i>	<i>Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos en la planta de producción externa.</i>
<i>01 Auxiliar en Nutrición</i>	<i>Habilita los insumos para la preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y pacientes hospitalizados en la planta de producción externa.</i>
<i>01 Chef (producción de regímenes dieto terapéuticos para pacientes hospitalizados.)</i>	<i>Jefe de producción, dirige y supervisa la producción de todas las preparaciones consideradas en los tiempos de comida DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del paciente hospitalizados, en base a los regímenes dieto terapéuticos programados en la planta de producción externa.</i>
<i>01 cocinero (producción de regímenes dieto terapéuticos para pacientes hospitalizados.)</i>	<i>Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y de pacientes hospitalizados en el turno TURNO: NOCHE</i>

<i>01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)</i>	<i>ATENCIÓN EXCLUSIVA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS. Sirve las raciones alimenticias considerando los regímenes dieto terapéuticos indicados por el profesional nutricionista y distribuye en las áreas hospitalarias el DESAYUNO Y ALMUERZO en el TURNO: DIA en el área de servido y distribución del Hospital de Huaycán.</i>
<i>01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)</i>	<i>ATENCIÓN EXCLUSIVA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS. Sirve las raciones alimenticias considerando los regímenes dieto terapéuticos indicados por el profesional nutricionista y distribuye en las áreas hospitalarias la CENA en el TURNO: DIA en el área de servido y distribución del Hospital de Huaycán.</i>
<i>03 Auxiliares en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)</i>	<i>ATENCIÓN DE LINEA EXCLUSIVA DE PERSONAL DE GUARDIA. Sirve las raciones alimenticias considerando los regímenes dieto terapéuticos indicados por el profesional nutricionista al personal de guardia el DESAYUNO Y ALMUERZO en el TURNO: DIA en el área de servido y distribución del Hospital de Huaycán.</i>
<i>01 Auxiliar en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)</i>	<i>Sirve las raciones alimenticias considerando los regímenes dieto terapéuticos indicados por el profesional nutricionista al personal de guardia la CENA en el TURNO: DIA en el área de servido y distribución del Hospital de Huaycán.</i>
<i>02 Auxiliares en Nutrición para limpieza.</i>	<i>Personal exclusivo para limpieza de las áreas en planta externa en el TURNO: DIA- DIARIO, no manipula alimentos. Personal exclusivo para limpieza en el área de servido y distribución del hospital de Huaycán en TURNO: DIA-DIARIO, no manipula alimentos.</i>
<i>01 Auxiliar (Almacenero) (planta)</i>	<i>Responsable de la recepción y distribución de los productos aplicando las BPM en los 3 tiempos de comida: Desayuno, almuerzo y Cena en el TURNO: DIA en la Planta externa.</i>
<i>01 Auxiliar en Nutrición de Reten</i>	<i>Cubrir el puesto de un personal ausente, con el objetivo de no afectar la producción de las raciones alimenticias.</i>

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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.**

3.3. Respetto de las Otras Penalidades

De la revisión del acápite 14.13, del numeral 3.1, perteneciente al Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se advierte lo siguiente:

N°	DESCRIPCIÓN DE LA PENALIDAD
5	<i>PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS CON SABOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO. NO CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.</i>
21	<i>PROFESIONAL DE NUTRICIÓN AUSENTE EN SUS HORARIOS Y LUGAR DE TRABAJO (HORAS DE SERVIDO Y ATENCIÓN) SEGÚN TDR, DE ACUERDO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.</i>
23	<i>PERSONAL INCOMPLETO "AUSENTE" QUE AFECTA LA CALIDAD Y PUNTUALIDAD DE SERVICIO Y QUE LA EMPRESA NO CUBRA ESTE PUESTO CON UN RETÉN QUE TENGA LOS MISMOS PERFILES DEL AUSENTE, EL CUAL DEBE ESTAR DEBIDAMENTE AUTORIZADO POR EL NUTRICIONISTA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE DE SUPERVISAR LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO.</i>
31	<i>INADECUADA CONSERVACIÓN, HIGIENE Y/O DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y/O MENAJE.</i>
32	<i>INADECUADO TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS AL ÁREA DE SERVIDO DE LA ENTIDAD.</i>
(...)	
36	<i>CUAL EVIDENCIA DE INCUMPLIMIENTO A LA R.M. N° 591-2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO Y/O DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".</i>

De lo expuesto se observa lo siguiente:

- Respecto a la penalidad N° 5, la Entidad estaría considerando sancionar al contratista por preparar raciones alimenticias con "sabor diferente al característico" y por no cumplir con las "características organolépticas". Sin precisar el alcance de ambos términos.
- Respecto a la penalidad N° 21, estaría inmersa en el supuesto de la penalidad N° 23.
- Respecto a la penalidad N° 31 y N° 32 la Entidad no ha precisado el alcance del término "inadecuada (o)".
- No se habría precisado el alcance del supuesto penalizable N° 36.

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 23 de enero de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, recibido en fecha 27 de enero de 2023⁷; mediante el cual señaló lo siguiente:

- **Respecto a la penalidad N° 05, se suprime dicha penalidad,** por tener carácter subjetivo.
- **Respecto a la penalidad N° 21, se suprime dicha penalidad,** por estar inmersa en la penalidad N° 23.
- **Respecto a la penalidad N° 31 y N° 32, se precisa el término "inadecuado (o)" como NO CORRECTO.**

⁷ Mediante Trámite Documentario N° 2023-23345392-LIMA.

Precisando que lo correcto se detalla en el R.M. N° 363-2005-MINSA: Artículo N° 14 Lavado y Desinfección y Artículo N° 15 Almacenamiento y lo no correcto es no cumplir los artículos mencionados:

Artículo 14°.- Lavado y Desinfección Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- *Retirar primero los residuos de comidas.*
- *Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.*
- *Enjuagarlos con agua potable corriente.*
- *Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.*
- *La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.*
- *El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles. Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.*

Artículo 15°.- Almacenamiento Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- *La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.*
 - *Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.*
 - *Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.*
 - *Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente. No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.*
- *Respecto a la penalidad N° 34 y N° 36, se precisa un error en la digitación*

CUANDO SE EVIDENCIA EL INCUMPLIMIENTO A LA R.M. N° 591-2008/MINSA “NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO Y/O DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA “REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”.

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el acápite 14.13, del numeral 3.1, perteneciente al Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

OTRAS PENALIDADES (ARTÍCULO 132° RLCE)							
N°	DESCRIPCIÓN DE LA PENALIDAD	CALIFICACIÓN	MONTO S/	(...)	(...)	PLAZO PARA LEVANTAR OBSERVACIONES	
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	
5	PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS CON SABOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO NO CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	
21	PROFESIONAL DE NUTRICIÓN AUSENTE EN SUS HORARIOS Y LUGAR DE TRABAJO (HORAS DE SERVIDO Y ATENCIÓN) SEGÚN TDR, DE ACUERDO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	
34	CUAL CUANDO SE EVIDENCIA EL INCUMPLIMIENTO (...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	
36	CUAL CUANDO SE EVIDENCIA EL INCUMPLIMIENTO (...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	

- **Se deberá tener en cuenta que⁸**, respecto de las Otras Penalidades N° 31 y N° 32, se precisa que, el término “inadecuado” se entenderá como “no correcto”. Siendo que, lo “no correcto”, consiste en no cumplir con lo dispuesto en los artículos 14° y 15° de la R.M. N° 363-2005-MINSA.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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.**

3.4. Respetto de la Experiencia del Postor en la Especialidad

De la revisión conjunta del acápite 8.3, del numeral 3.1, perteneciente a los Términos de Referencia empleados durante la indagación de mercado, y del literal C, del numeral 3.2,

⁸ La presente disposición no requerirá de ser implementada en las Bases Integradas Definitivas.

del Capítulo III, correspondiente a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se advierte lo siguiente:

REQUERIMIENTO INICIAL	BASES DE LA CONVOCATORIA
<p>8.3. Experiencia del postor en la Especialidad</p> <p><i>El postor debe acreditar la ejecución de sus servicios en la especialidad en establecimientos públicos y/o privados, considerando el monto facturado acumulado durante un periodo de ocho (8) años a la fecha de presentación de propuesta por un monto máximo acumulado de hasta dos (2) veces el valor referencial de la contratación</i></p>	<p>C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><i>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8,174,923.00 (OCHO MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS VEINTITRES CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, en instituciones públicas y/o privadas hospitalarias, 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.</i></p> <p><i>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de elaboración y distribución de alimentos en entidades de salud pública y/o privada.</i></p>

Ahora bien, de lo expuesto, se aprecia que, ambos extremos resultan disímiles; pues en las Bases de la convocatoria se incluyó exigencias que no se derivaron del requerimiento inicial. Y asimismo, se aprecia también que, el extremo trasladado a las Bases de la convocatoria, no resulta acorde a los alcances establecidos en las Bases Estándar aplicables.

Posteriormente, con ocasión del requerimiento de información, mediante la notificación electrónica de fecha 23 de enero de 2023, la Entidad remitió el Informe N° 002-2023-CS-CP N° 01-2022-HH/MINSA, recibido en fecha 27 de enero de 2023⁹; mediante el cual señaló lo siguiente:

“Al respecto, se indica que en el cuadro que se detalla en el literal C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD de las Bases; existe un error material.

Por lo que, con la finalidad de adecuar los requisitos del referido extremo, a lo establecido en los TDR originales y en concordancia con las Bases Estándar, se dispone modificar el literal C, del numeral 3.2, de las Bases, como sigue:

“El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8,174,923.00 (OCHO MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS VEINTITRES CON 00/100 SOLES), 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.”

(...)

⁹ Mediante Trámite Documentario N° 2023-23345392-LIMA.

Se confirma que la versión del requerimiento remitida, es la única versión existente del mismo, y por lo mismo, se dispone suprimir los servicios similares para acreditar la experiencia del postor en la especialidad, por cuanto, no se contempló dicho extremo en los TDR originales.”

Por lo tanto, considerando lo expuesto en el presente informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el literal C, del numeral 3.2, perteneciente al Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8,174,923.00 (OCHO MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS VEINTITRES CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, ~~en instituciones públicas y/o privadas hospitalarias~~, 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: Servicio de elaboración y distribución de alimentos en entidades de salud pública y/o privada.~~

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

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.**

3.5 Respetto de la colegiatura y la habilitación

Al respecto, se aprecia que la Entidad en el requisito de calificación “Formación académica” requiere la presentación de “*Copia simple legible del Certificado de habilidad vigente*”; no obstante, cabe señalar que la colegiatura y habilitación se debe requerir para el inicio de la participación efectiva de los profesionales en el servicio. Asimismo, se advierte que la forma acreditación de dicho requisito no se condice con lo contemplado en las Bases Estándar.

Por tanto, se emitira la siguiente disposición al respecto:

- **Se adecuará** la acreditación del requisito de calificación “Formación académica”.

Cabe señalar que, **se deberá dejar sin efecto** todos los extremos de las Bases y el Pliego, que se opongan a lo dispuesto 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 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, 13 de febrero de 2023