



# FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS

Carrera de Derecho y Ciencias Políticas

“LOS CONTRATOS DE ALIMENTACIÓN EN HOSPITALES  
Y EL DERECHO A LA IGUALDAD DE TRATO DE LOS  
PROVEEDORES. LIMA, 2018”

Tesis para optar el título profesional de:

Abogado

Autor:

Félix Octavio Yamada Gonzales

Asesor:

Dr. Guisseppi Paul Morales Cauti

Lima - Perú

2020

## DEDICATORIA

Para:

Caro María, mi amada esposa;

Lesly y Mayra mis adorables Hijas;

Lyam mi Nieto.

Por ser mi fortaleza para de seguir adelante

## **AGRADECIMIENTO**

A mis compañeros de aula,  
por su dosis de juventud,  
que conjugaron con mi entusiasmo;  
hasta hacer realidad nuestra profesión.

## TABLA DE CONTENIDOS

<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>2</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>3</b>
RESUMEN.....	7
ABSTRACT.....	8
<b>CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>9</b>
1.1. Realidad problemática.....	9
1.2. Antecedentes.....	11
1.3. Marco Teórico.....	13
1.4. Formulación del problema.....	25
1.5. Justificación del estudio.....	25
1.6. Objetivos.....	26
1.7. Hipótesis.....	27
<b>CAPÍTULO II. METODOLOGÍA.....</b>	<b>28</b>
2.1. Tipo de investigación.....	28
2.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	30
2.3. Población y muestra.....	31
2.4. Método de análisis de datos.....	31
2.5. Aspectos éticos.....	31
<b>CAPÍTULO III. RESULTADOS.....</b>	<b>33</b>
3.1 Descripción de los resultados de la técnica análisis documental.....	33
3.2 Descripción de los resultados de la técnica análisis documental relativos al objetivo específico 1.....	38
3.3 Descripción de los resultados de la técnica análisis documental relativos al objetivo específico 2.....	39
<b>CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....</b>	<b>48</b>
Discusión .....	48
Conclusiones.....	51
Limitaciones .....	52
Recomendaciones.....	53
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>54</b>

<b>ANEXOS .....</b>	<b>58</b>
<b>Anexo 1. Caso del Hospital Santa Rosa.....</b>	<b>58</b>
<b>Anexo 2. Caso del Hospital Carlos lanfranco la Hoz – de Puente Piedra.....</b>	<b>59</b>
<b>Anexo 3. Caso del Hospital de Emergencias Pediatricas.....</b>	<b>60</b>
<b>Anexo 4. Instituto Nacional de Rehabilitación.....</b>	<b>61</b>
<b>Anexo 5. Hospital de Emergencias de Villa el Salvador.....</b>	<b>62</b>
<b>Anexo 6. Acta de autorización para presentación del trabajo de Investigación.....</b>	<b>63</b>
<b>Anexo 7. Acta de sustentación del trabajo de investigación.....</b>	<b>64</b>
<b>Anexo 8. Matriz de consistencia.....</b>	<b>66</b>

## ÍNDICE DE TABLAS Y FIGURAS

### Tablas.

<b>Tabla 1.</b> Procedimientos de selección para el servicio de alimentación de pacientes y personal de guardia.....	31
<b>Tabla 2.</b> Modificación de los requisitos de calificación.....	35
<b>Tabla 3.</b> Modificación del equipamiento estratégico con el que deben contar las empresas que concursan como parte del requisito de calificación.....	36

### Figuras.

<b>Figura 1.</b> Empresas privadas que postularon al concurso de contratación con el Estado para brindar el servicio de alimentación en el 2019.....	43
<b>Figura 2.</b> Razón por la cual se descalificó a la EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L.....	43

## RESUMEN

Mediante esta tesis se analizó de qué manera la exigencia de los Principios Generales de Higiene (PGH), afecta la vigencia del principio de igualdad entre los proveedores de servicios de alimentación en los hospitales en Lima. Para esto, fue imprescindible el tipo de investigación cualitativa para centrar el estudio de la problemática desarrollada en la presente investigación. En ese sentido, la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud N° 098-MINSA-DIGESA-V.01 al no ser clara en definir qué proveedores deben contar con la certificación del PGH, crea una disputa entre las empresas proveedoras de modalidad catering y de servicio interno, ya que esta última no puede acceder a la certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, siendo este un requisito indispensable para el concurso de contratación con el Estado. En efecto, Además, no debe exigirse la certificación de los Principios Generales del Codex Alimentarius a las entidades de servicio interno, ya que se presume que los hospitales cuentan con una infraestructura adecuada para el ejercicio del servicio de alimentación dirigido a los pacientes hospitalizados.

**Palabras clave:** contrataciones con el Estado, Codex Alimentarius, servicio interno, catering

## ABSTRACT

This thesis analysed how the requirement of the General Principles of Hygiene (PGH) affects the validity of the principle of equality between food service providers in hospitals in Lima. In order to do that, it was essential the type of qualitative research to focus the study of the problem developed in this research. Furthermore, the Health Standard for Food Services in Health Establishments N° 098-MINSA-DIGESA-V.01, since it is not clear in defining which entities should be certified by the PGH, creates a dispute between the catering and internal service provider companies, since the latter cannot access the certification of the General Principles of Hygiene of Codex Alimentarius, this being an indispensable requirement for the contracting contest with the State. In addition, internal service entities should not be required to certification of the Codex Alimentarius General Principles since hospitals are presumed to have adequate infrastructure for the exercise of the feeding service for hospitalized patients.

**Keywords:** contracts with the state, Codex Alimentarius, internal service, catering



## **CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN**

### **1.1 Realidad Problemática**

Según la R.M. N° 046-82-SA/DVM del 22 de febrero de 1982, que aprueba “El Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del ministerio de salud”, en su artículo 13, menciona: “El departamento de Nutrición y Dietética, desarrollará acciones de recuperación de la salud nutricional mediante tratamiento dietoterápico dirigido a pacientes hospitalizados y ambulatorios”. Luego se menciona: “(...) cada Departamento de Nutrición y Dietética de acuerdo con el tipo de hospital y volumen de pacientes y personal usuario, adecuará su equipamiento garantizando el desarrollo óptimo de sus actividades con criterio de eficiencia y productividad”.

Como puede verse, para el Estado peruano, solo existía la modalidad de servicio interno. Sin embargo, han transcurrido más de 30 años, para que este servicio de preparación de dietas para pacientes sea tercerizado; es decir, que, dentro de un establecimiento hospitalario, sea otra empresa exterior la que ofrezca un determinado servicio como: seguridad, limpieza, alimentos, entre otros.

Actualmente, los hospitales requieren de la contratación del servicio de alimentación para la elaboración de dietas para pacientes y personal de guardia. Este servicio es contratado a través de un concurso público, convocado a través del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE por el Estado. Mientras que el área usuaria es la encargada de elaborar los términos de referencia.

La R.M. N° 749-2012-MINSA del 13 de setiembre de 2012 aprueba la “Norma sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud”, la cual en su art. 5.3 referente al funcionamiento de los servicios de alimentos, menciona que: “Los establecimientos de salud que precisen contar con servicios de alimentación de terceros y servicios tipo restaurantes o similares, deberán exigir que éstos cuenten con una certificación sanitaria de la autoridad sanitaria competente, que garantice el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene” (PGH).

En este punto la norma legal no es clara, por cuanto para atender este requerimiento de alimentación de los pacientes en los hospitales existen dos modalidades vigentes:

**1. Servicio catering:** modalidad en la que el concesionario de alimentos elaborará los mismos en instalaciones propias del proveedor (fuera del hospital), para llevar ya preparado y ser servido en los comedores del hospital, para lo cual se podría decir que debe exigir que la planta debe contar con un certificado del PGH aprobado por DIGESA.

**2. Servicio interno:** cuya modalidad exige que el proveedor lleve los insumos, equipos y personal, y elabore los alimentos en las propias instalaciones del hospital, para lo cual no debe exigirse la resolución del PGH, por cuanto la elaboración de los alimentos para los pacientes y personal de guardia, son funciones propias las cuales se fundamenta el hospital.

Surge pues la incongruencia que esta norma “NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V.01”, no diferencia en qué escenario debe exigirse la certificación de PGH, si es en la modalidad o Catering o Servicio Interno, o en ambos casos, lo que genera un vacío legal al respecto.

Asimismo, los hospitales requieren contratar a una empresa para que elabore las dietas de los pacientes y los alimentos del personal de guardia; no obstante, en el caso de que el servicio a brindar sea en las instalaciones del hospital (servicio interno), no debería requerirse el PGH. Esto se debe a que este documento es otorgado a solicitud de un determinado proveedor para que aprueben los procedimientos en la elaboración de alimentos en sus propias instalaciones del proveedor y no del hospital.

En conclusión, la exigencia de los Principios Generales de Higiene (PGH) es un impedimento para la igualdad de trato a los proveedores de servicios de alimentación a hospitales en Lima, ya que para el servicio interno no es factible que se otorgue dicho certificado. En consecuencia, se manifiesta una parcialidad - desigualdad sobre las oportunidades de las empresas privadas de servicio interno respecto al cumplimiento de los requisitos indispensables para el acceso a la contratación pública.

## **1.2 Antecedentes**

A continuación, se consignarán investigaciones anteriores que han abordado el mismo objeto de estudio tanto a nivel nacional como internacional; se iniciará el tratamiento con los antecedentes nacionales.

## **Antecedentes Nacionales**

**Reynoso (2018)** en su tesis titulada “La política pública de alimentación y nutrición saludable: Un análisis de su implementación en la zona rural de la provincia de Lima” para optar por el grado de Magister en Ciencia Política por la Pontificia Universidad Católica del Perú determinó que la política pública tiene un enfoque integral a fin de repeler los problemas de anemia, desnutrición, etc. Sin perjuicio a ello, resalta que es en la implementación de dichas políticas públicas donde se presentan los mayores retos y limitaciones para su correcta interpretación y aplicación.

**Contreras, citado por el Diario (2018)**, jefe de la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI) de la Clínica Cayetano Heredia, en su investigación “¿Por qué se descuida la nutrición de los pacientes en los hospitales en Perú?” manifiesta que, de los 531 establecimientos de salud con capacidad de pacientes que existen en el Perú, solo 18 cuentan con unidades de soporte nutricional, poniendo en riesgo a más de 1 millón de pacientes hospitalizados cada año, según datos reportados por la Superintendencia Nacional de Salud. Según el especialista, las unidades de soporte nutricional garantizan la pronta recuperación de los pacientes, disminuyendo su estancia en el centro de salud y los costos por hospitalización; de esa forma, una persona bien alimentada enfrentará mejor cualquier tipo de enfermedad. “El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) indica que cerca de un millón de peruanos se internan todos los años en clínicas y hospitales. En consecuencia, se necesita alimentos y dietas para los pacientes y, mediante concurso público, las empresas privadas son las que optan por celebrar dicho contrato público con el Estado. A pesar de ello, las de servicio interno (operaciones dentro del hospital) están imposibilitadas de poder acceder al requisito de contar con el certificado del PGH del Codex Alimentarius.

**Coaguila (2018)** en su tesis titulada ‘Proceso de Contrataciones del Estado en el hospital Guillermo Almenara Irigoyen, 2017’ para optar por el grado de bachiller en Derecho concluyó:

La Ley de Contrataciones del Estado N° 30225, establece normas orientadas a maximizar el valor de los recursos públicos y a promover un enfoque de gestión por resultados en las contrataciones de bienes, servicios y obras, para que se efectúen en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, con una repercusión positiva en las condiciones de vida de la población. Estas normas se rigen bajo los principios de: difusión de la libre competencia, eficacia, vigencia tecnológica, sostenibilidad ambiental, social y equidad (p. 41).

Asimismo, se puede corroborar la necesidad del cumplimiento de los principios como el de equidad que se ve vulnerado en aquellas empresas de servicio interno que buscan la contratación estatal, ya que la modalidad de catering no tiene problema al solicitar el certificado de PGH, dilema que sí tiene los de servicio interno

**HONADOMANI San Bartolomé (2012)** en su proyecto investigativo titulado “Mejora del Sistema de Nutrición Hospital Nacional Docente Madre - Niño San Bartolomé” publicado por el mismo hospital menciona que hay una problemática de la continuidad del servicio de alimentación para los pacientes. Debido a eso, se concluye señalando que hay dos alternativas para mejorar el sistema de nutrición hospitalario, las cuales son: a) mejora integral del sistema de nutrición del Hospital San Bartolomé. y b) contratación de terceros para el suministro de dietas hospitalarias y para el personal.

No obstante, la alternativa B no es eficiente cuando esta se da en la modalidad de servicio interno, puesto que se les solicita que cuenten con el certificado de Principio General de Higiene (PGH) como requerimiento para su buen funcionamiento dentro del hospital.

### **Antecedentes Internacionales**

**Bejarano, Cortez y Pinzón (2016)**, jefes del departamento de Nutrición, facultad de medicina de la Universidad Nacional de Colombia en su investigación titulada “Alimentación hospitalaria como un criterio para la acreditación en salud” expone que la alimentación es un acto fisiológico que implica unas interacciones sociales y culturales. Tanto la historia de la alimentación hospitalaria como la de dieto terapia se han desarrollado paralelamente a la ciencia médica con base en la evidencia científica. De esta forma, es evidente los cambios que la dieto terapia hospitalaria ha sufrido frente a los sistemas de gestión de calidad de salud y acreditación. En las últimas tres décadas, los hospitales se han ajustado a la globalización, sistemas de control de calidad y políticas de seguridad del paciente. En consecuencia, las técnicas de la industria gastronómica junto con la dietética de los hospitales han promovido el mejoramiento continuo de los procesos de calidad que exigen los estándares de acreditación en salud, dando como resultado una serie de requerimientos para que funcione dentro o fuera de las instalaciones hospitalarias.

**Macas y Rosero (2015)** en su tesis titulada “Evaluación del servicio de alimentación y dietética de la empresa PROEXPO en el período de mayo-septiembre 2015. Diseño de un sistema de gestión administrativa de alimentación y dietética” para optar por el título de

Licenciado en Nutrición Dietética y Estética por la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil concluyó que “el área de servicio de alimentación no cuenta con el espacio adecuado y no cumple con los estándares de calidad propuestos por el Manual del Ministerio de Salud Pública [...]”. De esta forma se puede evidenciar la similitud con la realidad hospitalaria peruana cuando se menciona la falta del cumplimiento de los estándares de calidad y requisitos mínimos de salubridad. Muchos hospitales públicos, si bien es cierto, no cuentan con una buena zona de alimentos o el departamento de dietética está desabastecido. Por lo anterior mencionado, es que los concursos públicos buscan que sea la empresa privada la que brinde este servicio a los pacientes de los hospitales, no sin antes asegurarse de que se cumplan con ciertos parámetros esenciales para asegurar el buen cumplimiento de dicho objetivo.

### **1.3 Marco Teórico**

A fin de desarrollar adecuadamente la presente tesis, se tendrá en consideración temas dirigidos a contrataciones públicas con especial énfasis en alimentos dentro de hospitales públicos, para lo cual es primordial ahondar los siguientes puntos.

#### **El principio de igualdad en la Doctrina**

Según Gutiérrez (2013) en lo expuesto en su libro ‘La Constitución Comentada’ sobre el principio de Igualdad resalta que la igualdad es tanto un derecho como un principio. Primero, resalta que la igualdad es un principio base de todo derecho, ya que el Estado es el encargado de hacer valer y respetar los derechos de las personas a través del principio de igualdad ante la ley (p. 100). Segundo, es también un derecho porque es exigible de cumplimiento y, de presentarse el caso, de su protección legal. Por ejemplo, en el presente caso de las contrataciones del Estado para el rubro de alimentación en hospitales públicos, son las empresas de Catering las que llevan larga ventaja frente a los de servicio interno, respecto a la obtención de la certificación de los PGH (requisito indispensable). Se ve, entonces, reflejada la falta de aquel principio que se menciona líneas atrás en la problemática planteada; consecuentemente, es el Estado y sus representantes (Ministerio de Salud) los que deben aplacar esa desdicha sufrida por las empresas de modalidad de servicio interno de los hospitales públicos dentro del marco legal.

Asimismo, los principios entendidos desde la óptica del Derecho son las reglas del Derecho, así como normas orientadores del quehacer jurídico en un caso general o específico (Cabanellas, 1968, p.382). Tal es el caso de la presente tesis, donde se ve vulnerado el derecho de participar dentro de un concurso público por un requisito poco claro e innecesario frente a una realidad fáctica que no puede adecuarse a ello legalmente. Las empresas de servicio interno, aquellas que elaboran y procesan los alimentos y dietas para pacientes dentro de las instalaciones hospitalarias, no pueden competir en igualdad de condiciones ante las empresas ‘catering’ por un motivo definido: la obtención del certificado de los PGH.

Por último, tal como señala Hernández (2008) en el libro ‘El Derecho Administrativo y la modernización del Estado peruano’ el mismo que recoge la mayoría de las ponencias presentadas en el Tercer Congreso Nacional de Derecho Administrativo en el año 2008, señala respecto a los principios que son entendidas como una fuente de inspiración al Estado social y democrático de derecho. Citando al libro, los principio se constituyen en “criterios de orientación en el marco de la hermenéutica jurídica, que deben ser utilizados para resolver aquellos asuntos en los cuales no exista previsión legal expresa que contenga la solución de una situación determinada”. En conclusión, el principio de igualdad que es el estudiado en la tesis es una fuente de Derecho de la cual derivan otros derechos y, en consecuencia, se debe respetar y proteger de las problemáticas sociales existentes en los casos de contrataciones del Estado con empresas privadas en el rubro de alimentos bajo la modalidad de servicio interno.

### **Proyecto “Norma Sanitaria sobre el procedimiento para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas”**

En la R.M N° 482-2005/MINSA el 29 de junio del 2005 destaca en el título I sobre Disposiciones Generales en su art. 1 Base Técnico-Normativa los fundamentos legales para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de los Puntos Críticos de Control.

Asimismo, en el siguiente artículo se menciona el objetivo del presente proyecto, el cual es de establecer en la industria alimentaria la aplicación de un sistema preventivo de control, que asegure la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, basado en la identificación, evaluación y control de los peligros significativos para cada tipo de producto. Así como de uniformizar los criterios para la elaboración y aplicación de los Planes HACCP

en los establecimientos de fabricación de alimentos y bebidas (Resolución Ministerial N° 482-2005/MINSA, 2005).

En adición, se presentaron los requisitos y condiciones en el art. 6, los cuales, en síntesis, son:

- a) La estructura física e instalaciones, distribución de ambientes y ubicación de equipos, y aspectos operativos de los establecimientos definidos en los Capítulos I, II, III, IV, V, VI y VII del título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- b) Diseñar e implementar un Sistema de Identificación de lote.
- c) Diseñar e implementar un Programa de Capacitación y Entrenamiento continuo del personal.

### **Principios del Sistema HACCP**

En la R.M N° 482-2005/MINSA se mencionan siete (7) principios rectores para la aplicación del plan HACCP, tal como lo menciona en el art. 13.

1. Enumerará todos los peligros posibles relacionados con cada fase; realizar un análisis de peligros y determinar las medidas para controlar los peligros identificados.
2. Determinar los puntos de control críticos (PCC)
3. Establecer el límite o los límites críticos (LC) en cada PCC.
4. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC:
5. Establecer las medidas correctoras que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado
6. Establecer procedimientos de verificación o de comprobación para confirmar que el Sistema HACCP funciona eficazmente
7. Establecer un sistema de registro y documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

### **Pasos del Sistema HACCP**

Por otro lado, el art. 14 indica los pasos del Sistema HACCP para la aplicación de los principios anteriormente mencionados:

Paso 1. Formación de un equipo HACCP.

Paso 2. Descripción del producto.

Paso 3. Determinación del uso previsto del alimento.

Paso 4. Elaboración de un Diagrama de Flujo.

Paso 5. Confirmación “in situ” del Diagrama de Flujo.

Paso 6. Enumeración de todos los peligros posibles relacionados con cada fase; realización de un análisis de peligros y determinación de las medidas para controlar los peligros identificados (Principio 1)

Paso 7. Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC) (Principio 2)

Paso 8. Establecimiento de Límites Críticos para cada PCC (Principio 3)

Paso 9. Establecimiento de un sistema de Vigilancia para cada PCC (Principio 4)

Paso 10. Establecimiento de Medidas Correctoras (Principio 5)

Paso 11. Establecimiento de los Procedimientos de Verificación (Principio 6)

Paso 12. Establecimiento de un Sistema de Documentación y Registro (Principio 7)

### **Contenido del Plan HACCP**

Según el art. 15, el fabricante debe consignar en el documento del Plan HACCP lo siguiente:

- 1) Nombre y ubicación del establecimiento productor
- 2) Política sanitaria y objetivos de la empresa, compromiso gerencial.
- 3) Diseño de la planta.
- 4) Integrantes y Funciones del Equipo HACCP.
- 5) Descripción del producto.
- 6) Determinación del uso previsto del alimento
- 7) Diagrama de Flujo
- 8) Análisis de Peligros. (Principio 1)
- 9) Puntos Críticos de Control - PCC. (Principio 2)
- 10) Límites Críticos para cada PCC. (Principio 3)
- 11) Sistema de Vigilancia de los PCC. (Principio 4)
- 12) Medidas Correctoras. (Principio 5)
- 13) Sistema de Verificación. (Principio 6)
- 14) Formatos de los registros. (Principio 7)



A continuación, se indicarán los artículos incorporados al Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA.

**Artículo 58-B. – Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).**

Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius comprenden el programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la certificación de PGH del Codex Alimentarius, a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y Bebidas de alto riesgo que debe contar con la emigración de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

La certificación de PGH expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios, la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que esta delegue.

La certificación se otorga por establecimientos de fabricación de alimentos y Bebidas.

La certificación de PGH, tiene vigencia de dos años contados a partir de la fecha de su otorgamiento. Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de esta; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción.

Su vigencia es otorgada está condicionada a la vigilancia que ejerce la autoridad sanitaria, la misma que puede realizarse de oficio o a petición de parte. De comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación, se procederá a cancelar la misma.

**Artículo 58-C.- Evaluación sanitaria para la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).**

Para la certificación de los PGH del Codex A, durante la inspección se verifica la implementación y/o condiciones de los aspectos siguientes;

- a. Infraestructura
- b. Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

c. Programas de Higiene y Saneamiento.

La evaluación se realiza en base a lo establecido en el Título IV- De la fabricación de alimentos y Bebidas, del presente reglamento.

**Artículo 58-E.- Tramitación y expedición de la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).**

El procedimiento tiene un plazo máximo de treinta (30) días hábiles, dentro de las cuáles se realiza la revisión documentaria y la inspección sanitaria a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos, y se emite el acto administrativo que declara el otorgamiento o denegación de lo solicitado.

De existir derechos pendientes de pago o la documentación presentada no se ajusta a lo requerido impidiendo la continuación del procedimiento, la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que esta delegue, por única vez, deberá notificar al administrativo a fin de que se realice la subsanación correspondiente en un plazo no mayor de dos días hábiles.

De hallarse observaciones durante la inspección, se puede otorgar el plazo de diez días hábiles máximo, para la subsanación.

Los plazos para subsanar observaciones se encuentran dentro del plazo de máximo de treinta días hábiles contados desde el inicio del procedimiento.

**Buena Pro**

Para Hildebrandt (2014) la buena pro es “el procedimiento administrativo mediante el cual se notifica a las empresas sobre la propuesta que ha obtenido mayor puntaje”. De igual forma, esta noción es aplicada en la realidad al darse los concursos públicos y sean las entidades públicas que buscan licitar a empresas privadas para un determinado fin. Una vez ya decidida la empresa que ganó el concurso, se otorga la buena pro a la dicha empresa que obtuvo el mayor puntaje en base a los criterios de calificación (art. 28 de la Ley de Contrataciones del Estado).

**La gestión de las contrataciones públicas**

**Competencia**

Las normas sobre contrataciones del Estado establecidas en la Ley y el Reglamento se aplican a todas las entidades públicas.

## **Organización de las compras públicas en las entidades**

### **Dependencias del procedimiento de contratación**

- El Titular de la Entidad
- El Órgano Encargado de las contrataciones
- El Comité de Selección
- El Área Usuaria

### **Precisiones**

1. La magnitud y el número de transacciones hace que las contrataciones públicas constituyan un régimen jurídico especializado de gran importancia.
2. El marco legal vigente de Contrataciones del Estado tiene como objetivo fortalecer las funciones de supervisión, regulación y solución de controversias del OSCE, a efectos de asegurar la transparencia y la competencia en los procedimientos de contratación.
3. En las condiciones actuales, la sociedad peruana exige que el sistema de contrataciones públicas sea transparente y libre de corrupción.

### **Base legal:**

- TUO de la Ley N° 30225, aprobado por el D.S. N° 082-2019-EF de fecha 13 de marzo de 2019 y su RLCE.
- R.M. N° 949-2012-MINSA del 13.09.12, aprueba la “Norma sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud” (Vigente).

## **Objeto del TUO de la Ley N° 30225 - la ley de contrataciones del estado**

### **Artículo 1. Finalidad**

La presente norma tiene por finalidad establecer normas orientadas a maximizar el valor de los recursos públicos que se invierten y a promover la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en las contrataciones de bienes, servicios y obras, de tal manera que estas se efectúen en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitan el cumplimiento de los fines públicos y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida de los ciudadanos. Dichas normas se fundamentan en los principios que se enuncian en el artículo 2.

### **Finalidad pública**

La contratación debe fijar un fin público mediante el cual se satisfagan intereses colectivos.

### **Organismo supervisor de las contrataciones del estado - OSCE**

El Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) es un organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de Economía y Finanzas (MEF), encargado de ejecutar las políticas en materia de contrataciones del Estado, con competencia en el ámbito nacional. El OSCE, con la finalidad de difundir y promover el cumplimiento de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, pone al alcance de las entidades públicas y agentes Económicos en general, los instrumentos normativos actualizados y concordados que regulan los procedimientos de contratación pública, para su adecuada aplicación.

### **Relación entre la contratación pública y el derecho administrativo**

La Ley N° 30225 y el reglamento de esta, prevalecen sobre las normas del procedimiento administrativo general, de derecho público y sobre aquellas de derecho privado que le sean aplicables. Esta prevalencia también es aplicable a la regulación de los procedimientos administrativos sancionadores a cargo del Tribunal de Contrataciones con el Estado.

### **Principios generales de la contratación pública, que tienen relación con la presente tesis**

#### **a) Libertad de concurrencia**

- Las Entidades promueven el libre acceso y participación de proveedores en los procedimientos de contratación que realicen.
- Se debe evitar exigencias y formalidades costosas e innecesarias.
- Se encuentra prohibida la adopción de prácticas que limiten o supriman la libertad de concurrencia.

#### **b) Igualdad de trato**

- Todos los proveedores deben disponer de las mismas oportunidades para formular sus ofertas, encontrándose prohibida la existencia de privilegios o ventajas.
- Este principio exige que no se trate de manera diferente situaciones que son similares y que situaciones diferentes no sean tratadas de manera idéntica siempre que ese trato cuente con una justificación objetiva.

#### **c) Competencia**

1. Los procedimientos de contratación incluyen disposiciones que permiten establecer condiciones de competencia efectiva y obtener la propuesta más ventajosa para satisfacer el interés público.

2. Se encuentra prohibida la adopción de prácticas que restrinjan o afecten la competencia.

**d) Eficacia y eficiencia**

- El proceso de contratación y las decisiones que se adopten en su ejecución deben orientarse al cumplimiento de los fines, metas y objetivos de la Entidad, priorizando estos sobre la realización de formalidades no esenciales, garantizando la efectiva y oportuna satisfacción de los fines públicos para que tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida de las personas, así como del interés público, bajo condiciones de calidad y con el mejor uso de los recursos públicos.”

**Fases del procedimiento de la contratación publica**

**1) Actuaciones preparatorias**

**Generalidades**

La Contratación Pública requiere que previamente al inicio de un procedimiento de contratación estatal se cumplan determinados actos que ayudarán a la Administración Pública a ejecutarlo de manera eficiente, transparente y ordenada.

**División tipológica**

1. Formulación del Plan Anual de Contrataciones
2. Consolidación del expediente de contrataciones.
3. Designación del órgano encargado de desarrollar el procedimiento de selección.
4. Aprobación de los documentos del procedimiento

**2) Fase de selección**

**Etapa de selección**

En la etapa de selección, se llevarán a cabo todos los actos administrativos tendientes a adquirir determinado bien, servicio u obra que requiera una entidad pública.

- a) Convocatoria.
- b) Registro de participantes.
- c) Formulación de consultas y observaciones.
- d) Absolución de consultas, observaciones e integración de bases.
- e) Presentación de ofertas.

- f) Evaluación de ofertas.
- g) Calificación de ofertas.
- h) Otorgamiento de la buena pro.

### **3) Ejecución contractual**

#### **La entidad no puede negarse a contratar, salvo:**

- Recorte presupuestal correspondiente al objeto materia del procedimiento de selección.
- Por norma expresa
- Por desaparición de la necesidad, debidamente acreditada

#### **Consecuencias: Para la entidad**

- La negativa a hacerlo basada en otros motivos, genera responsabilidad funcional en el Titular de la Entidad y el servidor al que se le hubieran delegado las facultades para perfeccionar el contrato, según corresponda.
- Esta situación implica la imposibilidad de convocar el mismo objeto contractual durante el ejercicio presupuestal, salvo que la causal sea la falta de presupuesto.

#### **Consecuencias: Para los postores**

- En caso de que el o los postores ganadores de la buena pro se nieguen a suscribir el contrato, son pasibles de sanción, salvo imposibilidad física o jurídica sobrevenida al otorgamiento de la buena pro que no le sea atribuible, declarada por el Tribunal.

#### **Obligaciones de contratar**

- Una vez que la buena pro ha quedado consentida o administrativamente firme, tanto la Entidad como el o los postores ganadores, están obligados a contratar.

#### **Perfeccionamiento y suscripción del contrato**

- En el caso de Procedimientos de Selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra o de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem se encuentre dentro del parámetro establecido en el numeral anterior.

#### **Contenido del contrato**

- Conformado por los documentos del procedimiento de selección que establezcan reglas definitivas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

**Incluye bajo responsabilidad, cláusulas referidas a:**

- Garantías
- Anticorrupción
- Solución de controversias
- Resolución por incumplimiento

**¿Qué sucede en caso de incumplimiento de esta cláusula?**

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en estas cláusulas, durante la ejecución contractual, da el derecho a la Entidad correspondiente a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que la Entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución.

**Importante:** Sin perjuicio de que se interpongan las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

**Requisitos para perfeccionar el contrato**

El postor ganador de la buena pro presenta, además de los documentos previstos en los documentos del procedimiento de selección, lo siguiente:

- Garantías, salvo casos de excepción.
- Contrato de consorcio, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI).
- Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Los documentos que acrediten el requisito de calificación referidos a la capacidad técnica y profesional en el caso de obras y consultoría de obras.

**Plazos y procedimiento para el perfeccionamiento del Contrato**

Dentro del plazo de ocho (8) días hábiles siguientes al registro en el SEACE del consentimiento de la buena pro o de que esta haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro presenta los requisitos para perfeccionar el contrato.

En un plazo que no puede exceder de los dos (2) días hábiles siguientes de presentados los documentos la Entidad suscribe el contrato o notifica la orden de compra o de servicio, según

corresponda, u otorga un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de cuatro (4) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad.

### **Plazo de ejecución contractual**

1. El plazo de ejecución contractual se inicia al día siguiente del perfeccionamiento del contrato, desde la fecha que se establezca en el contrato o desde la fecha en que se cumplan las condiciones previstas en el contrato, según sea el caso.
2. Los documentos del procedimiento de selección pueden establecer que el plazo de ejecución contractual sea hasta un máximo de tres (3) años, salvo que por leyes especiales o por la naturaleza de la prestación se requiera plazos mayores, siempre y cuando se adopten las previsiones presupuestarias necesarias

## **1.4 Formulación del problema**

### **Problema General**

¿De qué manera la exigencia de los Principios Generales de Higiene (PGH), afecta la vigencia del principio de igualdad entre los proveedores de servicios de alimentación en los hospitales en Lima?

### **Problema Específico**

**PE1.** ¿En qué circunstancias debe exigirse el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - catering?

**PE2.** ¿Debe exigirse el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - servicio interno?

## **1.5 Justificación de estudio**

### **Teórica**

Es importante establecer de manera concisa los PGH, donde la legislación para brindar estos servicios de alimentación en los hospitales sean transparente, debido a que actualmente no se especifica si es para servicios: a) tipo catering, b) servicio interno o c) para ambas



modalidades; ya que según el principio de transparencia, las Entidades proporcionan información clara y coherente con el fin de que todas las etapas de la contratación sean comprendidas por los proveedores, garantizando la libertad de concurrencia, y que la contratación se desarrolle bajo condiciones de igualdad de trato, objetividad e imparcialidad. Este principio respeta las excepciones establecidas en el ordenamiento jurídico, el TUO de la LCE, a grandes rasgos la presente norma vigente no cumple con estos requerimientos.

### **Práctica**

Es necesario que, las empresas que desean brindar el servicio de preparación de dietas alimentación para pacientes y alimentos para el personal de guardia, en cualquiera de las modalidades se informe, si se requiere o no contar con PGH, para contratar con los hospitales y así desaparecer esa barrera que limita la contratación con empresas que tienen experiencia, pero no cuentan con esta resolución, para poder contratar con el estado.

La supresión de este requerimiento en la contratación del servicio de alimentación en los hospitales contribuirá a la participación de más postores, y que los hospitales elijan la mejor propuesta técnica y/o económica, esto hará más eficiente la selección de compra y no afectara el erario nacional.

### **Metodológica**

Ramírez (2013) expone que en “la investigación científica, la justificación metodológica del estudio se da cuando el proyecto por realizar propone un nuevo método o una nueva estrategia para generar conocimiento válido y confiable” (p. 105). De tal manera, la presente investigación se desarrollará acorde al siguiente método de investigación: el enfoque cualitativo, con diseño con la teoría fundamentada y principios de Derecho, así como haciendo uso de la técnica de análisis documental y jurisprudencial que objetivará el conocimiento sistematizado.

### **1.6 Objetivos**

**Objetivo general:** Analizar de qué manera la exigencia de los Principios Generales de Higiene (PGH), afecta la vigencia del principio de igualdad entre los proveedores de servicios de alimentación en los hospitales en Lima.

### **Objetivos específicos**

**OE1.** Analizar en qué circunstancias debe de exigirse el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - catering.

**OE2.** Analizar si se debe exigir el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - servicio interno.

## **1.7 Hipótesis**

### **Hipótesis General**

La exigencia del PGH, a los proveedores que desean brindar servicios de alimentación a hospitales, debería ser especificado de acuerdo con la modalidad de servicio a brindar: catering o servicio internos, porque son condiciones diferentes de servicio, pero con un mismo fin.

### **Hipótesis Específica**

**HE1.** Debería exigirse la presentación del PGH, para los proveedores que desean brindar servicios de alimentación a pacientes en la modalidad de catering, por cuanto la elaboración de las dietas de los pacientes será preparada externamente en las instalaciones propias o alquiladas del proveedor.

**HE2.** No debe exigirse la presentación del PGH, a los proveedores, cuando el servicio de alimentación es en la modalidad de servicio interno, por cuanto las dietas serán elaboradas en las propias instalaciones del hospital.

## CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

### 2.1 Tipo de Investigación

#### **Enfoque de investigación**

El **enfoque** cualitativo de investigación se enmarca en el paradigma científico naturalista, el cual, como señala Barrantes (2014), también es denominado naturalista-humanista o interpretativo, y cuyo interés “se centra en el estudio de los significados de las acciones humanas y de la vida social”.

Para Mata (2016), la investigación cualitativa asume una realidad subjetiva, dinámica y compuesta por multiplicidad de contextos. El enfoque cualitativo de investigación privilegia el análisis profundo y reflexivo de los significados subjetivos e intersubjetivos que forman parte de las realidades estudiadas.

Es importante aclarar lo siguiente: aunque el enfoque cualitativo se orienta hacia la interpretación de realidades subjetivas, la investigación cualitativa no deja de ser científica, y lo es tanto como la investigación basada en el enfoque cuantitativo; dicha interpretación tampoco se reduce a un asunto de opiniones de quien investiga.

De esta manera, sin dejar de gozar de carácter científico, la investigación cualitativa parte de postulados propios del paradigma científico naturalista, los cuales determinan las características particulares del proceso investigativo con enfoque cualitativo, como es la presente la presente tesis.

Como es el caso de la presente Tesis, es un enfoque Cualitativo, de un alcance descriptivo y diseño básico, tomado muestras y observaciones de las bases administrativas de los procedimientos de selección, donde su objeto de selección sea el “La contratación de servicios de alimentación para pacientes y personal de guardia de los hospitales, Lima, 2018”.

#### **Tipo de investigación**

Por ser un tema de Derecho, el **tipo** de Investigación es básica, dado que el autor Málaga (2008) define a la investigación básica como “el mejoramiento del conocimiento *per se*, más que generar resultados o tecnologías que beneficien a la sociedad en el futuro inmediato” (p. 122). De esta manera, el autor busca hacer frente ante una problemática real que vivencian las empresas privadas al querer participar de contrataciones con el Estado en el marco de la alimentación en hospitales, especialmente en el modo de servicio interno, puesto que el otro tipo de servicio ‘catering’ no sufre de dicho inconveniente

Además, como menciona Salgado (2007), catedrática de la USPM, en su trabajo “investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos”, las proposiciones teóricas surgen de los datos obtenidos en la investigación, más que de los estudios previos. Es el procedimiento el que genera el entendimiento de un fenómeno educativo, psicológico, comunicativo o cualquier otro que sea concreto.

### **Diseño de la investigación**

El **diseño** de investigación se define como los métodos y técnicas elegidos por un investigador para combinarlos de una manera razonablemente lógica para que el problema de la investigación sea manejado de manera eficiente.

La teoría fundamentada es especialmente útil cuando las teorías disponibles no explican el fenómeno o planteamiento del problema, o bien, cuando no cubren a los participantes o muestra de interés. La teoría fundamentada va más allá de los estudios previos y los marcos conceptuales preconcebidos, en búsqueda de nuevas formas de entender los procesos sociales que tienen lugar en ambientes naturales. Este tipo de diseños se pueden clasificar en diseños sistemáticos y diseños emergentes. Como es el caso de la presente tesis.

El diseño de investigación es una guía sobre “cómo” llevar a cabo la investigación utilizando una metodología particular. Cada investigador tiene una lista de preguntas que necesitan ser evaluadas.

El bosquejo de cómo debe llevarse a cabo la investigación puede prepararse utilizando el diseño de investigación. Por lo tanto, el presente trabajo se lleva a cabo sobre la base de la investigación análisis de las bases administrativas de los procedimientos de selección de los cinco hospitales, que requieren el servicio de alimentación para los pacientes y personal de guardia.

## **2.2 Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos**

### **Técnica**

Para Tamayo y Silva (s.f) son técnicas de recolección de datos: la encuesta, entrevista, análisis documental, etc. Al hablar de técnicas, hablamos de la forma en cómo se obtienen los datos a discusión. En el caso de la presente tesis, se abordará el análisis documental.

### **Instrumento**

Tal como indica Hernández (2014) “Es aquel que registra datos observables que representan verdaderamente los conceptos o las variables que el investigador tiene en mente” (p. 199). Además de tesis, libros relacionados al tema, análisis de jurisprudencia, expedientes administrativos y la normativa peruana vigente.

El instrumento para utilizar será la guía de análisis documental, donde las leyes y normativas de contrataciones del Estado respecto al régimen de alimentos y dietética en hospitales se verá cuestionado por una posible vulneración al principio de igualdad. Además, se investigará casos administrativos y expedientes donde se hayan vulnerado dicho principio y exista un trato desigual entre empresas privadas respecto a los requisitos.

## **2.3 Población y muestra**

En la presente investigación, se contará con diversos documentos como expedientes técnicos, bases administrativas, apelaciones, resoluciones, análisis documental, entrevista, estadísticas, leyes, resoluciones ministeriales, decretos legislativos, normativas vigentes en relación con el tema de la tesis. También, se considerará a los siguientes cinco Hospitales: el Hospital Santa Rosa, Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, Hospital de Emergencias Pediátricas, Instituto Nacional de Rehabilitación, Hospital de Emergencias de Villa El Salvador; todos de la ciudad de Lima y durante el año 2018.

## **2.4 Método de análisis de datos**

Se analizará los documentos planteadas con anterioridad a fin de comprender holísticamente el tratamiento que se dio en los concursos públicos respecto al tema de servicio interno en hospitales nacionales, ya que presenta una notable discusión al momento de concursar por el requisito de contar con el certificado de los PGH.

Sin perjuicio de ello, se utilizará los métodos jurídicos cualitativos como:

- a) Método exegético: Manera de hacer análisis e interpretación a la norma jurídica literalmente, palabra por palabra, de forma explícita y minuciosa.
- b) Sistemático: Lo que se adapta a un sistema, un conjunto ordenado y estructurado (como son las leyes en el ordenamiento jurídico peruano).
- c) Comparativo: Análisis de otras normas y/o tesis referentes al tema en discusión, pese a no tener mucha historia o repercusión en el área legal. No obstante, es necesario para un correcto análisis y resultados.

## 2.5 Aspectos éticos

Cabrera (2014) expone que la ética “es una disciplina que emplea para su práctica a los valores morales y códigos existentes que ella misma genera” (p. 61).

En adición, la presente tesis cumple a cabalidad con los parámetros y valores de respeto por la propiedad intelectual de otros autores que se han mencionado y hecho sus referencias correspondientes a fin de no vulnerar ningún aspecto ético o profesional. Asimismo, esta investigación pretende ahondar en un tema poco estudiado y analizado dentro de la realidad peruana que hoy acontece.

Siguiendo ese orden de ideas, el presente trabajo seguirá un lineamiento de la ética axiológica, tal como lo menciona Romero (2015) “La ética axiológica es la disciplina que razona, analiza y explica los comportamientos morales de los seres humanos” (p. 86). En ese sentido, se tendrá en consideración las respuestas alturadas guardando debidamente el secreto de confiabilidad de cada una de ellas, respetando las opiniones de cada uno de los autores que son debidamente citados y señalados de acuerdo con la AMERICAN PSYCHOLOGICAL ASSOCIATION en sus siglas en inglés, más conocido como la normativa APA.

### Tabla 1

*Procedimientos de selección para el servicio de alimentación de pacientes y personal de guardia.*

FECHA	N° EXPEDIENTE	HOSPITAL	MONTO	OBJETO
10/04/2018	C.P. N° 001-2018-HSR	HOSPITAL SANTA ROSA	3'913,228.00	SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS

“LOS CONTRATOS DE ALIMENTACION EN HOSPITALES Y EL DERECHO A LA IGUALDAD DE TRATO A LOS PROVEEDORES, LIMA, 2018”

12/04/2018	C.P. N° 002-2018	HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ – PUENTE PIEDRA	1'515,000.00	SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL HCLLH
12/04/2018	C.P. N° 003-2018-HEP-MINSA	HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS	1'680,640.80	SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS
07/08/2018	C.P. N° 001-2018-CS-INR	INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION	589,632.00	SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA
08/12/2018	C.P. N° 001-2018-HEVES-MINSA	HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR	3'468,528.00	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA - HEVES

Fuente: Elaboración propia

En dicha tabla, se puede observar los procedimientos de selección para el servicio de alimentación de pacientes y personal de guardia en los hospitales como: Hospital Santa Rosa, Hospital Carlos Lanfranco La Hoz – Puente Piedra, Hospital De Emergencias Pediátricas, Instituto Nacional De Rehabilitación, y El Hospital de Emergencias De Villa El Salvador.

### **CAPÍTULO III. RESULTADOS**

A continuación, se procederá a desarrollar los resultados, de acuerdo con los objetivos propuestos en la investigación en la investigación. En ese sentido, se inicia consignando los datos que corresponden al objetivo general y luego a los objetivos específicos.

#### **3.1 Descripción de los resultados de la técnica análisis documental**

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) (2015), respecto a los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (PGH) advierte que se aplican a toda la cadena alimentaria, empezando de la producción hasta el consumidor, así pues, establecen las condiciones higiénicas necesarias para producir alimentos saludables e inocuos. Asimismo, la práctica de dichos principios admite al sector que a ver qué quieres que te dicen que qué soy bueno que lo hagamos juntos productivo de alimentos operar dentro de parámetros ambientales favorables para la producción segura de estos mismo. De igual forma, recomiendan prácticas de higiene referentes a la manipulación; es decir, a la producción y cosecha, preparación, procesamiento, embalaje, transporte, almacenado, venta y distribución, de los alimentos para el consumo humano, todo esto con el objetivo de garantizar productos seguros, inocuos y saludables, tal y como se mencionó anteriormente.

Además, otro objetivo de los principios es suministrar una base para el establecimiento de códigos de prácticas de higiene tanto para grupos individuales o grupos que tengan exigencias análogas en cuanto refiere a la higiene de estos mismos. En relación con todo lo expuesto, los PGH se recomiendan a los gobernantes, a las industrias y a los consumidores.

Respecto con lo que se viene señalando, la OPS (2015), también añadió que las industrias deben aplicar estos principios con el fin de garantizar que los consumidores reciban información fácil y clara, mediante rotulación u otros medios adecuados, con el finde que puedan proteger sus alimentos contra la contaminación y el crecimiento/supervivencia de patógenos, almacenando, manipulando y preparándolos correctamente, es más, mantener la confianza en la comercialización internacional.



Por otro lado, los consumidores deben de reconocer su rol como responsable de su salud y seguir las instrucciones indispensables que les sean dadas, y emplear medidas apropiadas de higiene de los alimentos.

El Codex Alimentarius tiene dos tipos de disposiciones, según la OPS (2015):

Normas alimentarias. Tiene por objetivo proteger la salud del consumidor y garantizar la aplicación igualitaria de sus prácticas en el comercio internacional. Al respecto, la Organización Mundial del Comercio (OMC), por medio del Acuerdo Sanitario y Fitosanitario, reconoce que las normas del Codex son las que rigen el comercio internacional de alimentos.

Acuerdos de naturaleza recomendable. Orienta y promueve la elaboración e imposición de los requisitos aplicables a los alimentos. Así pues, las normas del Codex son de adopción voluntaria. No obstante, a causa de sus posiciones en el ámbito de la OMC, gran parte de los estados las están incorporando.

Por su parte, la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud (NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V.01), tiene como objetivo establecer los Principio Generales de Higiene, con el cual deben cumplir las empresas que brindan dicho servicio de alimentación a los establecimientos de salud, sin embargo, la norma no especifica si esto es aplicable tanto para las empresas con la modalidad catering o servicio interno. Dicha norma, dentro de su numeral 5.1 define a los PGH como el conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, con el fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Es así que, considera la aplicación de las Buenas prácticas de Manipulación (BMP); lo que considera un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar su calidad sanitaria inocuidad, y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS); considerado como el conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados en la infraestructura, equipos, utensilios, ambientes, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros (Ministerio de Salud, 2012).

Funcionamiento de los servicios de los alimentos (5.3 de la NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V.01)

Los establecimientos de salud que precisen contar con servicios de alimentación de terceros y servicios tipo restaurantes o similares, deberán exigir que estos cuenten con una certificación sanitaria de la autoridad sanitaria competente, que garantice el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene.

**Descripción del contenido de las bases de concurso público para la contratación de servicio en general.**

**Tabla 2**

*Modificación de los requisitos de calificación*

<b>REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</b>	
Aprobado mediante Directiva N° 001-2017-OSCE/CD	Aprobado mediante Directiva N° 001-2017-OSCE/CD (y modificado en agosto del 2018).
Habilitación	
<u>Requisitos</u> Contar con manuales de Buenas Prácticas de Manipulación y Manufactura de Alimentos (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS).	<u>Requisitos</u> Licencia Municipal Autorizada para el rubro de producción de Alimentos. Certificación de principios Generales de Higiene de Codex alimentarius (PGH).
<u>Acreditación</u> Presentar copia simple del documento solicitado.	<u>Acreditación</u> Copia de Licencia Municipal Autorizada para el rubro de producción de Alimentos, para prestación del servicio de alimentación. <b>Copia de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex alimentarius (PGH).</b>
<u>Importante</u> En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hace hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones	<u>Importante</u> De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la

<p>vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p>	<p>cual debe contar el proveedor para llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</p> <p>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hace hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p>
--	---

Fuente: Elaboración propia

En la tabla, se puede observar la modificación de los requisitos de calificación de las bases de concurso público para la contratación de servicio en general, es así como, en la última modificación realizada en agosto del 2018 se implementó como requisito indispensable la Certificación de principios Generales de Higiene de Codex alimentarius (PGH).

### Tabla 3

*Modificación del equipamiento estratégico con el que deben contar los proveedores que concursan como parte del requisito de calificación.*

<p>En las bases aprobadas mediante directiva N° 001-2017-OSCE/CD, dentro de los requisitos de calificación, también se menciona el equipamiento estratégico, los cuales eran se encuentran los siguientes:</p>	<p>Sin embargo, esto fue modificado mediante las bases aprobadas en agosto de 2018, donde el equipamiento estratégico también ha sido modificado.</p>
<p>Coche térmico eléctrico de transporte de bandejas (01). Estructura en lámina de acero inoxidable de fácil limpieza.</p>	<p>01 unidad: tábola (6 compartimentos) con termómetro incorporado (nuevo). 01 unidad: cocina industrial con cuatro hornillas y horno de acero inoxidable de fácil limpieza.</p>

<p>Tres columnas, cada uno para diez portas bandejas.</p> <p>El cuerpo en la tapa lleva un recubrimiento de fibra de vidrio de 0,025 m de grosor, con un revestimiento en lámina de aluminio.</p> <p>Tapa superior entrepaños con salpicadero para evitar que se rueden los elementos que se llevan en esta superficie.</p> <p>Cuatro ruedas de 6".</p> <p>Manija para fácil manipulación en tubo de acero inoxidable de 1" calibre 18.</p> <p>Bomper de seguridad con caucho macizo.</p> <p>Sistema término por medio de resistencia selladas de 1500 w a 120 VAC, con control por medio de termostato.</p> <p>Dimensiones generales aprox.: alto 1,10; largo 1,35 m y ancho 0,55 m.</p>	<p>02 unidades: conservadora de vegetales provisto en termómetro visible de control máxima/mínima.</p> <p>03 unidades: coche térmico para charolas, cerrado de acero inoxidable de acuerdo con la capacidad de atención de cada sala de hospitalización.</p> <p>01 unidad: congeladora provisto con termómetro visible de control de máximo/mínimo con termómetro visible.</p> <p>01: horno microondas.</p> <p>01 unidad: cafetera eléctrica (capacidad 15 tazas).</p> <p>01 unidad: licuadora semi-industrial (6 tazas)</p> <p>02 unidades: licuadora convencional con vasos de pírrex (con 2 vasos pírrex c/u).</p> <p>01 unidad: mesa de acero quirúrgico de acuerdo con el espacio físico.</p> <p>01 unidad con capacidad para el número de raciones atendidas: surtidor de refresco (no plástico)</p> <p>01 unidad: balanza 4kg con sensibilidad de 10 gr.</p> <p>01 unidad: balanza de 1 Kg.</p> <p>01 unidad: tostadora de pan.</p> <p>01 unidad: procesador de alimentos</p> <p>03 unidades: estantes de acero inoxidable de 03 cuerpos de acuerdo con la medida del área de la cocina.</p> <p>De acuerdo con la medida del área de los almacenes perecibles y no perecibles: anaqueles fabricados con materiales fáciles de limpiar y desinfectar además de ser resistentes a la corrosión de preferencia de acero inoxidable. (Almacenes) y tarimas.</p> <p>02 unidades: anaqueles para bandejas de atención de personal y charolas paciente.</p>
---	---

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla anterior, se puede identificar la modificación del equipamiento estratégico como requerimiento fundamental para los requisitos de calificación con la que deben contar los postores.

Por último, y no menos importante en relación con el objetivo general, se tiene el Principio de trato justo e igualitario, el cual advierte que “Todo postor de bienes, servicios u obras debe tener participación y acceso para contratar con las Entidades en condiciones semejantes a las de los demás, estando prohibida la existencia de privilegios, ventajas o prerrogativas, salvo excepciones” (Effio y Pajuelo, s.f).

### **3.2. Descripción de resultados de la técnica análisis documental relativo al objetivo específico 1.**

A continuación, se describirán los resultados obtenidos con relación con el objetivo específico 1 que consiste en: Analizar en qué circunstancias debe exigirse el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - catering. Para este fin se ha procedido a revisar los datos oficiales publicados por organismos especializados como es el caso de la Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado, Tribunal de Contrataciones del Estado, etc.

De acuerdo con las bases integradoras de concurso público para la contratación de servicios en general, modificado en agosto del 2018, respecto a la Infraestructura señala lo siguiente:

**Requisitos:** Contar con planta de producción que garantice el cumplimiento de la Norma Sanitaria de la planta de producción de alimentos (Adaptada de la R.M N° 363-2005/MINSA), Conforme al Anexo A.

**Acreditación:** Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

Por otro lado, es importante hacer mención que, la Empresa Industria alimentos y servicios GEDUAL E.I.R.L., es la única empresa proveedora en el Perú, esto ya que, es considerada como el proveedor (dedicado al rubro de alimentos) es el único que ha logrado obtener la

certificación de los principios generales de higiene, porque cuenta con los estándares más altos de salubridad, esto conforme lo estipula la Norma Sanitaria Para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud-NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01.

### **3.3. Descripción de resultados de la técnica análisis documental relativo al objetivo específico 2.**

En esta parte, se describirán los resultados obtenidos con relación con el objetivo específico 1 que consiste en: Analizar si se debe exigir el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - servicio interno. Para esto, fue necesario revisar los datos oficiales publicados por entidades especializadas como es el caso de la OSCE, Tribunal de Contrataciones del Estado, etc.

Informe N° 18-2018-/DGR-SIC; con fecha 27 de noviembre del 2018, tiene como referencia a los siguientes informes técnicos. Por un lado al, Informe Técnico N° 004-2018-C.P.N° 001-HEVES-MINSA (T.D. N° 2018-13674555-LIMA) y, por otro lado, el Informe Técnico N° 005-2018-C.P.N° 001-HEVES-MINSA (T.D. N° 2018-13830399-LIMA); tiene como remitente a Ana María Gutiérrez Cabani; Directora de Gestión y Riesgos, y como emisor a Betty Liset Madueño Avalos; Subdirectora de Identificación y de Riesgos que afectan la Competencia. Dicho informe, tiene como asunto, la solicitud de continuidad del procedimiento de selección Concurso Público-SM-1-2018-HEVES-MINSA-1.

Primero, es importante tener en cuenta los antecedentes, según se señala:

Con fecha, 14 de septiembre de 2018, el presidente del Comité de Selección remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos presentada por el participante AVILES URIBE S.A.C respecto al Concurso Público -SM-1-2018-HEVES-MINSA-1, convocado por el Hospital de Emergencias Villa El Salvador para la Contratación del “Servicio de alimentación para un periodo de 12 meses para pacientes hospitalizados y personal de Guardia Heves”, esto en base al acatamiento de lo señalado por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 51 de su reglamento, aprobado por el Decreto Supremos N° 350-2015-EF.

Con fecha, 28 de septiembre de 2018, se emitió y publicó en la ficha del procedimiento registrada en la SEACE el pronunciamiento N° 563-2018/OSCE-DGR, respecto de la solicitud de elevación de observaciones presentada por el mencionado participante.

El 02 de octubre de 2018, la Entidad realizó la integración de las Bases del procedimiento de selección en cuestión.

La fecha del 04 de octubre del 2018, la OSCE recibió la comunicación de la referencia mediante el cual se cuestionó la precitada integración de Bases.

Así mismo, el 15 de octubre de 2018, se registró el Dictamen IMP N° 238-2018/DGR-SIRC por incorrecta implementación de pronunciamiento.

Además, el 16 de octubre y el 16 de noviembre de 2018, a través de los documentos de la referencia la Entidad solicitó la aclaración del Dictamen IMP N° 238-2018/DGR-SIRC.

Por otro lado, el análisis del presente caso fue de llevado a cabo de la siguiente manera:

Por medio de los documentos de la referencia, los miembros del comité de selección del Concurso Público -SM-1-2018 solicitan que se habilite la plataforma del SEACE con el fin de continuar con la evaluación y calificación de ofertas, para que de esta forma se pueda dar continuidad al procediendo de selección.

También, cabe señalar que el Dictamen IMP N° 238-2018/DGR-SIRC, esta subdirección concluyó que el comité de selección no habría integrado correctamente las disposiciones del pronunciamiento, por lo que, era ineludible declarar la nulidad del procedimiento y realizar una nueva integración de las bases, con el fin de suprimir de las condiciones básicas de la prestación de servicio la referencia a que "el contratista tendrá un plazo de 30 días para la obtención de dicho certificado (Certificado de Principios Generales de Higiene), contados a partir del día siguiente" y precisarse que "el contratista deberá presentar el Certificado de Principios Generales de Higiene para la suscripción del contrato", conforme a la disposición del numeral 2.3.1 del citado Dictamen.

No obstante, por medio de los informes de la referencia, el comité de selección manifiesta su discrepancia con las disposiciones del Dictamen, señalando que las precitadas disposiciones resultarían contrarias a lo dispuesto dentro NTP N° 098-MINSA/V01.

A fin de sustentar dicha solicitud, el comité de selección afirmó que “la norma es clara al mencionar que la certificación sanitaria es para los servicios de alimentación de los establecimientos de salud, y no para locales o lugares ajenos al establecimiento, por ello resulta lógico solicitar la certificación sanitaria a los postores”; así pues, en dicha norma se regula exclusivamente el servicio de alimentación en los establecimientos de salud y no en los establecimientos de terceros ajenos a la Entidad prestadora de servicio de salud, en ese sentido, resulta incoherente solicitar como requisito la suscripción del contrato, el certificado de Principios Generales de Higiene, puesto que dicha certificación no corresponde al lugar donde se brindará el servicio.

Conforme el numeral 44.2 del artículo 44 de la Ley, el titular de la entidad declara la nulidad de oficio de un procedimiento de selección hasta antes de la mejora del contrato, siempre y cuando que los actos dictados: i) provengan de órgano incompetente; ii) contravengan las normas legales; iii) contengan un imposible jurídico; o iv) prescindan de las normas esenciales del procedimiento o de la forma prescrita por la normativa aplicable.

Como se puede colegir, la normativa de contrataciones públicas confiere al titular de la entidad la potestad de declarar la nulidad de oficio de un procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato, cuando, por causa al incumplimiento de dicha normativa, se configure alguna de las causales antes mencionadas, debiendo indicarse la etapa hasta la cual se retrotraerá dicho proceso.

En ese contexto, si bien la Subdirección de Identificación de Riesgos que Afecta la Competencia, en el marco de sus competencias, emitió el Dictamen IMP W 238-2018/DGR-SIRC, por medio del cual se dispuso la nueva integración de las bases, lo cierto es que es competencia y responsabilidad exclusiva del titular de la entidad declarar la nulidad de un procedimiento de selección. Dicho de otra manera, corresponderá a la entidad declarar la nulidad, como herramienta para sanear el procedimiento de selección cuando, durante su tramitación, haya verificado algún incumplimiento de la normativa de contrataciones del Estado que determina la invalidez del acto realizado y de los actos y/o etapas posteriores a éste, permitiéndole así revertir el incumplimiento y continuar válidamente con la tramitación del proceso de selección.

Sin embargo, considerando el sustento técnico - legal realizado por la Entidad, en el cual se indica que no correspondería exigir la presentación del Certificado de Principios Generales



de Higiene para la suscripción del contrato, correspondería comunicar lo expuesto por la Entidad a la Dirección del SEACE a efectos que habilite la plataforma del Concurso Público-SM-1- 2018-HEVES-MINSA-1 para el desarrollo de los actos que correspondan. Sin perjuicio de ello, corresponderá entonces al Titular de la Entidad adoptar las acciones conforme lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley respecto a los aspectos comunicados en el Dictamen 238-2018/DGR-SIRC.

Por los fundamentos expuestos, en el informe se concluyó que; corresponde comunicar lo expuesto por la Entidad en los documentos de la referencia a la Dirección del SEACE, a fin de que, bajo exclusiva responsabilidad de la empresa se habilite la plataforma del Concurso Público-SM-1-2018-HEVES-MINSA-1, a efectos que se desarrollen los actos que correspondan.

**Resolución N° 1498-TCE-S3;** con fecha 05 de junio de 2019, advierte sobre los recursos de apelación interpuestos por la EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L y la empresa INVERSIOES CHICAL S.R.L, en el marco del ítem 2 de la Adjudicación Simplificada N° 2-2019-MPH/CS-2-Segunda Convocatoria, para el suministro de bienes *“Adquisición de alimentos para el Programa Vaso de Leche para el año fiscal 2019 (leche evaporada entera de tarro 410 gramos — hojuelas pre cocidas de avena, quinua, kiwicha, ajonjolí y soya fortificada con vitaminas y minerales”*.

### **Antecedentes**

De acuerdo, con la información del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado (SEACE), el 27 de marzo de 2019, la Municipalidad Provincial de Huanta, en adelante la Entidad, convocó la Adjudicación Simplificada N ° 2-2019-MPH/CS2 — Segunda Convocatoria por relación de ítems, para el suministro de bienes. *“Adquisición de alimentos para el Programa Vaso de Leche para el año fiscal 2019 (leche evaporada entera de tarro 410 gramos — hojuelas pre cocidas de avena, quinua, kiwicha, ajonjolí y soya fortificada con vitaminas y minerales”*, valor estimado ascendente a S/ 347,631.00 (trescientos cuarenta y siete mil seiscientos treinta y uno con 00/100 soles), en adelante el procedimiento de selección.

El ítem N° 2 del procedimiento de selección fue convocado para “Adquisición hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha, ajonjolí y fortificada vitaminas y minerales”, con un valor estimado ascendente / 1 62, 951, 00.

El procedimiento de selección ya antes mencionado, fue convocado teniendo como base la vigencia de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, la cual fue modificada por medio de los Decretos Legislativos Nos. 1341 y 1444, en adelante la Ley, y su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en lo sucesivo el Reglamento.

En concordancia con la información registrada en el SEACE y a la obrante en el expediente administrativo, el 5 de abril de 2019 se ejecutó el acto de presentación de ofertas y el 8 del mismo mes y año se otorgó la buena pro del ítem N° 2 del procedimiento de selección a favor de la empresa INDUSTRIAS COPSA E.I.R.L., en lo sucesivo el Adjudicatario, conforme al siguiente detalle:

**Figura 1.**

*Empresas privadas que postularon al concurso de contratación con el Estado para brindar el servicio de alimentación en el 2019.*

POSTOR	PRECIO DE LA OFERTA (S/)	ORDEN DE PRELACIÓN
INDUSTRIAS COPSA E.I.R.L.	162,516.46	1
EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L.	-	DESCALIFICADO
INVERSIONES CHISAL S.R.L.	-	NO ADMITIDO

Fuente: Resolución N° 1498-TCE-S3, 2019.

En la figura se aprecia de apelación entre las empresas que postularon para participar en el concurso público y poder celebrar contrato con el Estado, sin embargo, la Empresa Agroindustrial San Melchor E.I.R.L., fue descalificada por el comité de selección.

Según se menciona en el expediente, dicho comité descalificó la propuesta de oferta emitida por la EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L., por el siguiente motivo:

**Figura 2**

Razón por la cual se descalificó a la EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L.

EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L.	NO CUMPLE CON EL REQUISITO DE TENER VIGENTE LA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS
---	--

Fuente: Resolución N° 1498-TCE-S3, 2019.

En la figura, se observa, que dicha empresa fue descalificada por no cumplir con el requisito de tener vigente la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.

Es importante, saber que el otorgamiento de la buena pro del ítem N° 2 fue publicado en el SEACE el 9 de abril de 2019.

Por lo antes expuesto, el petitorio de la parte demandante fue el que se muestra a continuación:

Por un lado, La EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L. solicitó a este Tribunal, respecto del ítem N° 2, que:

Se revoque la descalificación de su oferta y, por su efecto, se revoque el otorgamiento de la buena pro. Y, se disponga la descalificación de la oferta presentada por el Adjudicatario. Se otorgue la buena pro a su favor.

Para esto, sustentó su recurso en los siguientes argumentos:

Acerca la descalificación de su oferta:

Afirmó que, en la primera convocatoria de concurso para proveedores, no se requirió la presentación de la copia de la certificación de los principios generales de higiene del Codex Alimentarius, en cambio en la segunda convocatoria, sí es indispensable su presentación.

Además, agregó que la empresa en el marco de la primera convocatoria debió publicar en el SEACE un informe donde se justifique las causas. No obstante, la entidad no procedió así, y para la segunda convocatoria, se exigió la presentación de la copia de la certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius.

[...] También, hizo mención sobre que, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 60 del Reglamento, se brinde un periodo a su representante para rectificar la omisión de la copia de la certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius.

Cuestionamiento a la oferta del adjudicatario:

Advirtió que es "imposible jurídicamente" que el Adjudicatario, al contar con la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficina del Plan HACCP, también cuente con la certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius, y que en ésta se haga referencia a que se otorga al establecimiento de fabricación de alimentos, puesto que de acuerdo a lo tipificado en el Decreto Supremo N° 04-2014-SA-, si el adjudicatario cuenta con la validación de lo primero para fabricación, ya no puede contar, con lo segundo; es decir, no puede contar con la fabricación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius para la fabricación.

Asimismo, declaró que:

Señaló que, en el artículo 7 de la Resolución Ministerial N° 449- 2006/M I NSA — Norma sanitaria para la aplicación de/sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, se precisa que, como parte del control de calidad sanitaria de la empresa, previamente a la aplicación del plan HACCP, se debe verificar (i) los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius y (ii) los códigos de práctica para cada producto (del nivel nacional o en su defecto del Codex). Así mismo, mencionó que, exigir la presentación de la copia de certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius no genera “duplicidad”, toda vez que constituye un requisito previo a la implementación del sistema HACCP. Añadió además que, la EMPRESA AGOINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L. presentó el citado documento, pero se encuentra vencido, razón por la que, según añadió, al constituir un documento para acreditar un requisito de calificación, no es subsanable (Resolución N° 1498-2019-TCE-S3, 2019, p. 29).

Por otra parte, a través del Oficio N° 0017-2019-MPH-SGA, presentado el 28 de mayo de 2019, ante la mesa de partes del Tribunal, la entidad remitió, entre otros, el Informe N° 004-2014-SA- modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, la certificación generales de principios de higiene del Codex Alimentarius, es una exigencia previo a la implementación del sistema HACCP, por lo que se considera que no existe limitación para tenerla, además, esta garantiza la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta que son dirigidos a una población vulnerable.

Por los fundamentos expuestos, mediante el decreto del 22 d mayo 2019, el Colegiado requirió a la Dirección Regional de Salud Ayacucho-Gobierno Regional de Ayacucho, que le informe sobre la veracidad de los siguientes documentos presentados por el adjudicatario:

- a) Resolución Directoral del 12 de julio de 2017, mediante la cual se le otorgó validación técnica oficial del Plan HACCP.
- b) Resolución Administrativa N° 0033-2018/DSA/DESC/DIRESA del 7 de diciembre de 2018, mediante la cual se le otorgó certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius (PGH), "para su establecimiento de fabricación y almacenamiento de alimentos destinados para consumo humano".

Así pues, mediante el Oficio N° 0989-2019-GRS/GG-GRFD-DIGESA-DESC-DSA-DG presentado el 4 de junio de 2019 ante la Mesa de Partes del Tribunal, la Dirección Regional de Salud Ayacucho emitió el informe N° 027-2019-GRA/GG-DRSA-DSA-EPA del 28/05/2019, en donde se manifestó que sí se había remitido las resoluciones que fueron materia de consulta por este Tribunal.

En ese orden de ideas, no se aprecian elementos para considerar que la certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius, ostentada por el Adjudicatario, sea un documento falso o adulterado.

De la misma forma, en la Resolución N° 1498-2019-TCE-S3, se indica que:

[...] sin perjuicio de lo expuesto de manera precedente, debe señalarse que, si bien la EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L. cuestionó que la Entidad habría modificado las especificaciones técnicas (requisitos físicos químicos) en la presente convocatoria (segunda), es pertinente señalar que obra en el expediente administrativo copia del Informe N° 081-2019-MPH/SGDSH/PS/NCCS del 25 de marzo de 2019 (fecha anterior a la convocatoria del presente procedimiento), mediante el cual el área usuaria modificó los márgenes de contenidos físicos químicos, con la finalidad de cumplir con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM (p. 29).

Por voto unánime la sala resolvió;

[...] DEVOLVER las garantías presentadas por la EMPRESA AGROINDUSTRIAL SAN MELCHOR E.I.R.L. y la empresa INVERSIONES CHISAL S.R.L., por la interposición de sus recursos de apelación, conforme a lo dispuesto en el literal b) del numeral 2.2 del artículo 132 del Reglamento [...].

## **CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES**

### **Discusión**

A continuación, se analizarán los resultados obtenidos durante el proceso de investigación considerando el objetivo general y los objetivos específicos.

Los contratos son parte fundamental que tanto las personas naturales como las personas jurídicas los realizan con el fin de satisfacer sus necesidades y contribuir a su desarrollo. Para esto, es importante, que la celebración de contratos entre el Estado y los proveedores se lleven en igualdad de condiciones, para que de esta forma se cumpla lo estipulado en el artículo 61 de la C.P.P., el cual manifiesta que “el Estado facilita y vigila la libre competencia. Combate toda práctica que la limite y el abuso de posiciones dominantes o monopólicas. Ninguna Ley ni concertación puede autorizar ni establecer monopolios” (p. 19).

Dicho lo anterior, es fundamental mencionar que los Principios Generales de Higiene fueron creados con el fin de garantizar que los productos de consumo humano sean inocuos y saludables. Al respecto, la Organización Panamericana de la Salud (2015) advirtió que estos principios aplican a toda la cadena alimentaria, empezando desde la producción hasta el consumidor. De la misma forma, la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud “N° 098-MINSA-DIGESA-V.01”, tiene como objetivo establecer los principios generales de higiene a las empresas que celebren contratos con los hospitales para que estas les brinden el servicio de alimentación. No obstante, la norma no es específica al no indicar en qué supuestos se debe aplicar los Principios Generales de Higiene ocasiona un vacío legal en la normatividad peruana.

En fe de lo mencionado, se ha generado disputa entre las empresas de modalidad catering y de servicio interno, puesto que en las bases estándar del concurso público para la contratación de servicios en general, aprobado mediante Directiva N° 001-2017/OSCE-CD los requisitos de calificación eran contar con manuales de buenas prácticas de manipulación

y manufactura de alimentos como también con los programas de higiene y saneamiento. Empero, en agosto de 2018, este requisito fue modificado mediante la Directiva N° 001-2017-OSCE-CD, dónde se exige contar con la licencia municipal autorizada para el rubro de producción de alimentos y la certificación de principios Generales de Higiene de Codex Alimentarius. Esto ha ocasionado, que las empresas de modalidad de servicio interno no puedan adjudicarse a un concurso público. Ello sin duda, atenta contra el principio de igualdad, ya que toda conducta que se ejerza debe tener en cuenta que no se vulnere ni limite otro principio que, además, es fundamental para crear una sociedad equilibrada. Por lo tanto, el Estado, deber facilitar y vigilar que la libre competencia sea eficaz en el país. Además, de combatir toda práctica que la limite y el abuso de posiciones dominantes o monopólicas.

Siguiendo con lo antes dicho, no es posible que, en el Perú, solo una empresa como lo es la Industria alimentos y servicios GEDUAL E.I.R.L., sea la única califica y considerada competente para poder realizar contrataciones con el Estado (esto gracias a que tiene la certificación de PGH), ya que las demás empresas, que no pueden acceder a la certificación de los Principios Generales de Higiene no son competencia para la primera. Aquí, es importante mencionar que en un país donde la injusticia es abundante, siempre van a existir afectados que asumen las consecuencias de autoridades incompetentes al momento de poner en vigor una norma, como la discrepada en esta tesis. Para aportar a lo antes señalado, Reynoso (2018) en su tesis titulada “La política pública de alimentación y nutrición saludable: Un análisis de su implementación en la zona rural de la provincia de Lima” para optar por el grado de Magister en Ciencia Política por la Pontificia Universidad Católica del Perú determinó que la política pública tiene un enfoque integral a fin de repeler los problemas de anemia, desnutrición, etc. Sin perjuicio a ello, resalta que es en la implementación de dichas políticas públicas donde se presentan los mayores retos y limitaciones para su correcta interpretación y aplicación. En ese sentido, es indispensable que las autoridades competentes evalúen detenidamente las repercusiones que podría traer consigo una norma que no es precisa.

También, es necesario que tengan presente el principio de trato justo e igualitario, que de acuerdo con Effio y Pajuelo (s.f) “Todo postor de bienes, servicios u obras debe tener participación y acceso para contratar con las Entidades en condiciones semejantes a las de los demás, estando prohibida la existencia de privilegios, ventajas o prerrogativas, salvo excepciones”. Esta cita, es directa al mencionar que todas las entidades deben contar con

condiciones semejantes a las otras, ya que de esta forma la competencia será de acuerdo a lo consagrado en la Carta Magna, siendo esta la postura ideal que las autoridades deben tener en presente siempre, para evitar futuras problemáticas que alterar el ordenamiento jurídico.

De acuerdo con la Resolución N° 1498-TCE-S3, la Empresa Agroindustrial San Melchor E.I.R.L, al no contar con la vigencia de su certificación, fue descalificada por parte del comité de selección. Por lo que, en su defensa de la empresa, advirtió que es "imposible jurídicamente" que el Adjudicatario, al contar con la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficina del Plan HACCP, también cuente con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y que en ésta se haga referencia a que se otorga al establecimiento de fabricación de alimentos, puesto que de acuerdo a lo tipificado en el Decreto Supremo N° 04-2014-SA-, si el adjudicatario cuenta con la validación de lo primero para fabricación, no puede contar, con lo segundo; es decir, no puede contar con la fabricación de principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para la fabricación. De esta forma, se afirma la incongruencia que existe por parte de los requisitos para acceder a la contratación pública.

En cambio, a través del Oficio N° 017-2019-MPH-SGA, presentado el 28 de mayo de 2019, remitió que en el Informe N° 004-2014-SA- se modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, la certificación generales de principios de higiene del Codex Alimentarius, es una exigencia previo a la implementación del sistema HACCP, por lo que se considera que no existe limitación para tenerla, además, esta garantiza la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta que son dirigidos a una población vulnerable. En efecto, lo dicho en las últimas líneas tiene mucha validez ya que, así como es importante el ejercicio del art. 60 también es fundamental el cumplimiento de otros derechos fundamentales como lo consagrado en el art.1 y art. 7 de la Constitución Política del Perú.

Para terminar, por todo lo que se ha venido aludiendo, los PGH deben exigirse en circunstancias donde los proveedores sean aquellos que brindan servicio de alimentación en los hospitales con la modalidad de catering, ya que deben contar con los mejores estándares de salubridad puesto que dicho servicio va dirigido a las personas hospitalizadas. Mientras que en el caso de las entidades con modalidad servicio interno, ya no es necesario que se les exija porque se supone que al ser los hospitales Centros especializados para el cuidado de la



salud de la persona cuentan con infraestructura que garantiza que el ambiente donde la empresa va a llevar a cabo la preparación de los alimentos se encuentra en perfecto estado, en ese sentido, no hay fundamento que justifique que el certificado del PGH se solicita para ambas modalidades.

### **Conclusiones**

Además, no debe exigirse la certificación de los Principios Generales del Codex Alimentarius a las entidades de servicio interno, ya que se presume que los hospitales cuentan con una infraestructura adecuada para el ejercicio del servicio de alimentación dirigido a los pacientes hospitalizados.

La norma “NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V.01” no regula específicamente las circunstancias en las que deba exigirse los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.

A las empresas que trabajan con la modalidad catering, si se les debe exigir la certificación del PGH, ya que es importante que el nivel de salubridad se elevado, para salvaguardar la salud de aquellos que se veneran beneficiados con la alimentación. En ese sentido, cabe mencionar que en el mercado peruano solo existe una empresa proveedora que ha logrado obtener la certificación de los Principios Generales de Higienes

Por último, los PGH sí vulneran el principio de igualdad, ya que al momento del concurso no todas las empresas que postulan no se encuentran en igualdad de condiciones, por tanto, es fundamental que todas, sin excepción alguna a menos así lo indique la ley, no deben verse limitadas a la libre y justa competencia, porque estaría afectado, además, al derecho protegido en el artículo 61 de la Carta Magna.

### **Limitaciones**

Debido a la pandemia fue un tanto complicado recolectar información de fuentes de primera mano, como el hecho de ir directamente a los hospitales, puesto que el sistema había colapsado por la cantidad de contagiados de Covid-19, además los médicos y los ciudadanos en general estaban acatando las medidas decretadas por el Estado.

De la misma forma, fue imposible poder realizar entrevistas a los postores, de no ser así se hubiese podido recolectar más información, donde se podría identificar puntos de vista por parte de quienes creen que los PGH empelados en las bases del concurso público para contratación estatal limita el principio de igualdad.

### **Recomendaciones**

La norma “NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V.01” debe ser modificada con el fin de ser clara respecto a qué empresa debe presentar de manera obligatoria el PGH para el concurso, teniendo presente que, esto debe exigirse a las empresas proveedoras de modalidad catering, ya que es indispensable que estas cuenten con los mejores estándares de salubridad con el fin de proteger la salud pública.

También, se recomienda que el Estado promueva el respeto y la ejecución de los derechos consagrados en la Constitución Política del Perú, por ejemplo, el art. 61, como también el principio de Trato justo e igualitario para que los postores en igualdad de condiciones puedan concursar para realizar contrato con el Estado.

## REFERENCIAS

- Bejarano, J. et al (2016). Alimentación hospitalaria como un criterio para la acreditación en salud. *Perspectivas en Nutrición Humana*. Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/241580-749-2012-minsa>.
- Cabanellas, G. (1968). *Diccionario de Derecho Usual*. (6ta edición).
- Coaguila, N. (2018). “Proceso de contrataciones del Estado en el Hospital Guillermo Almenara Irigoyen, 2017” (Tesis para optar por el grado de bachiller). Universidad Peruana de las Américas, Lima. Recuperado de <http://repositorio.ulasamericas.edu.pe/bitstream/handle/upa/172/COAGUILA%20PAREDES%2c%20NORMA%20CECILIA-final-bachiller.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Diario Capital. (23 de julio de 2018). *¿Por qué se descuida la nutrición de los pacientes en los hospitales en Perú?* Recuperado de <https://capital.pe/actualidad/por-que-se-descuida-la-nutricion-de-los-pacientes-en-los-hospitales-en-peru-noticia-1138557>
- Effio, A., y Pajuelo, A. (s.f). *Principios Rectores de la Contratación Pública*. Recuperado de <http://www.osce.gob.pe/consucode/userfiles/image/MOD%201%20CAP%202.pdf>
- El Peruano. (11 de julio de 2014). LEY DE Contrataciones del Estado “Ley N° 30225. Recuperado de <http://portal.osce.gob.pe/osce/sites/default/files/Documentos/legislacion/ley/Ley%2030225%20Ley%20de%20contrataciones-julio2014.pdf>.
- Hernández, R. (2014). Diseños del proceso de investigación Recuperado de <https://administracionpublicauba.files.wordpress.com/2016/03/hernc3a1ndez-samipieri-cap-15-disec3b1os-del-proceso-de-investigacic3b3n-cualitativa.pdf>

Hernández, V. (2008). *Derecho Administrativo y la modernización del Estado peruano*. Grijley: Lima.

HONADOMANI San Bartolomé. (2012). *Mejora del Sistema de Nutrición del Hospital*.

Recuperado de

<http://sieval.sanbartolome.gob.pe/Transparencia/publicacion2017/calidad/rd%200071%20sb%202017%20-%20plan%20de%20mejora%20continua%20de%20la%20calidad%202017.pdf>.

<http://sieval.sanbartolome.gob.pe/Transparencia/publicacion2017/calidad/rd%200071%20sb%202017%20-%20plan%20de%20mejora%20continua%20de%20la%20calidad%202017.pdf>.

<http://sieval.sanbartolome.gob.pe/Transparencia/publicacion2017/calidad/rd%200071%20sb%202017%20-%20plan%20de%20mejora%20continua%20de%20la%20calidad%202017.pdf>.

Macas, G. y Rosero, L. (2015). “Evaluación del servicio de alimentación y dietética de la empresa PROEXPO en el período de mayo-septiembre 2015. Diseño de un sistema de gestión administrativa de alimentación y dietética” (Tesis para optar por el título de Licenciado en nutrición, dietética y estética). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Guayaquil. Recuperado de

<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/4667/1/T-UCSG-PRE-MED-NUTRI-128.pdf>

Mendoza, K. (2019). *Contrataciones con el Estado*. Lima, Gaceta Jurídica.

MEZA, Y. (2019). *Comentarios al TUO de la Ley de Contrataciones del Estado*. Jurista Editores.

Ministerio de Salud. (13 de septiembre del 2012). Resolución Ministerial N° 749-

2012/MINSA. Recuperado de

[https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/270487/241580\\_RM749\\_2012\\_MINSA.pdf20190110-18386-1dmg25q.pdf](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/270487/241580_RM749_2012_MINSA.pdf20190110-18386-1dmg25q.pdf)

Ministerio de Salud. (2005). *Proyecto “Norma Sanitaria sobre el procedimiento para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas”*.

Recuperado de [http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma\\_consulta/proy\\_haccp.htm](http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta/proy_haccp.htm)

Ministerio de Salud. (22 de febrero de 1982). Resolución Ministerial N° 0046-82-SA/DVM. Recuperado de

[http://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/532\\_MINSA1103.pdf](http://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/532_MINSA1103.pdf)

Ministerio de Salud. (29 de marzo de 2014). *Decreto Supremo N° 004-2014-SA*.

Recuperado de

[https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/200357/197087\\_DS004\\_2014\\_SA.pdf20180926-32492-100dwev.pdf](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/200357/197087_DS004_2014_SA.pdf20180926-32492-100dwev.pdf)

Organización Panamericana de la Salud. (2015). *Comisión de Codex Alimentarius*.

Recuperado de

[https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10554:2015-comision-codex-alimentarius&Itemid=41281&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10554:2015-comision-codex-alimentarius&Itemid=41281&lang=es)

Organización Panamericana de la Salud. (2015). *Principios generales de Higiene de los Alimentos del Codex*. Recuperado de

[https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10562:2015-principios-generales-de-higiene-de-los-alimentos-del-codex&Itemid=41271&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10562:2015-principios-generales-de-higiene-de-los-alimentos-del-codex&Itemid=41271&lang=es)

OSCE. (agosto de 2018). *Bases integradas de concurso público para la contratación de servicios en general. Aprobado mediante Directiva N° 001-2017-OSCE/CD*.

Recuperado de

[https://portal.osce.gob.pe/osce/sites/default/files/Documentos/legislacion/Legislacion%20y%20Documentos%20Elaborados%20por%20el%20OSCE/Bases\\_2018\\_HazloSimple/3.Bases%20Estandar%20LP%20Obras\\_2018%20V2\\_.docx](https://portal.osce.gob.pe/osce/sites/default/files/Documentos/legislacion/Legislacion%20y%20Documentos%20Elaborados%20por%20el%20OSCE/Bases_2018_HazloSimple/3.Bases%20Estandar%20LP%20Obras_2018%20V2_.docx)

OSCE. (marzo de 2017). *Bases integradas de concurso público para la contratación de servicios en general. Aprobado mediante Directiva N° 001-2017-OSCE/CD*.

Recuperado de

[https://portal.osce.gob.pe/osce/sites/default/files/Documentos/legislacion/Legislacion%20y%20Documentos%20Elaborados%20por%20el%20OSCE/BASES\\_2017-DL1341/4.Bases%20Estandar%20CP%20Servicios\\_VF\\_2017\\_.docx](https://portal.osce.gob.pe/osce/sites/default/files/Documentos/legislacion/Legislacion%20y%20Documentos%20Elaborados%20por%20el%20OSCE/BASES_2017-DL1341/4.Bases%20Estandar%20CP%20Servicios_VF_2017_.docx)

OSCE. Tribunal de Contrataciones del Estado. (05 de junio de 2019). Resolución N° 1498-2019-TCE-S3. Recuperado de

<https://portal.osce.gob.pe/osce/sites/default/files/RESOLUCION%20N%C2%B01498-2019-TCE-S3%20%28APLICACION%20SANCION%29.pdf>

Reynoso, G. (2017). “La política pública de alimentación y nutrición saludable: un análisis de su implementación en la zona rural de la provincia de Lima” (Tesis para optar por el grado de Magister en Ciencia Política). Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima. Recuperado de [http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/9208/REYNOSO\\_GUTIERREZ\\_GUILLERMO\\_FRANCISCO\\_POLITICA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/9208/REYNOSO_GUTIERREZ_GUILLERMO_FRANCISCO_POLITICA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

SALGADO LEVANO, Ana Cecilia. Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. liber. [online]. 2007, vol.13, n.13, pp.71-78. ISSN 1729-4827.

Salgado, L. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. liber. [online]. 2007, vol.13, n.13, pp.71-78. ISSN 1729-4827. Recuperado de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1729-48272007000100009&script=sci\\_abstract](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1729-48272007000100009&script=sci_abstract)

Tamayo, C. y Silva, S. (s.f). Técnico e instrumentos de recolección de datos. Recuperado de <http://www.postgradoune.edu.pe/pdf/documentos-academicos/ciencias-de-la-educacion/23.pdf>

## ANEXOS

### ANEXO 1.

#### **CASO DEL HOSPITAL SANTA ROSA**

1. Tipo de procedimiento: Concurso Público N° 001-2018-HSR
2. Objeto: Contratación de Servicio de Concesionario de Alimentos
3. Fecha: 10/04/2018
4. Valor Referencial: S/ 3'913,228.00
5. Requerimiento Obligatorio

##### **2.1.1. Documentación de presentación obligatoria**

##### **2.1.1.1. Documentos para la Calificación de la oferta (...)**

- a) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)
- b) El precio de la oferta en Soles y el detalle de precios unitarios, cuando dicho sistema haya sido establecido en las bases. (Anexo N° 5)
- c) *Declaración Jurada de Contar con el programa de manipulación de alimentos y manufactura de Alimentos (BPM).*

##### Habilitación:

La empresa deberá estar autorizada por DIGESA como empresa de servicios alimenticios.

Acreditación: Copia simple de documentación de autorización emitida por DIGESA

## ANEXO 2.

### **CASO DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ – DE PUENTE PIEDRA**

1. Tipo de procedimiento: Concurso Público N° 002-2018
2. Objeto: Contratación de Servicio de Raciones Alimenticias para pacientes y personal del HCLLH
3. Fecha: 12/04/2018
4. Valor Referencial: S/ 1'515,000.00
5. Requerimiento Obligatorio

#### 2.4. Requisitos para perfeccionar el contrato (...)

- k)* Manual de estándares de calidad BPM, PHS, HACCP, de su empresa. Acreditada por empresa certificadora de calidad.



### **ANEXO 3.**

#### **CASO DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS**

1. Tipo de procedimiento: Concurso Público N° 003-2018-HEP- MINSA
3. Objeto: Contratación de Servicio de Raciones Servidas (servicio para 12 meses)
4. Fecha: 12/04/2018
5. Valor Referencial: S/ 1'680,640.80

Requerimiento Obligatorio

#### A.2 Habilitación (...)

Habilitación:

Requisitos:

Certificación de principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

Acreditación:

Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)

## **ANEXO 4.**

### **CASO DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN**

1. Tipo de procedimiento: Concurso Público N° 001-2018-CS-INR
2. Objeto: Contratación de Servicio de Raciones Alimenticias para pacientes y personal de guardia
3. Fecha: 07/08/2018
4. Valor Referencial: S/ 589,632.00
5. Requerimiento Obligatorio

#### **5.1. Documentación de presentación obligatoria**

##### **5.1.1. Documentos para la admisión de la oferta (...)**

- a) Declaración jurada de datos del postor.

Quando se trate de consorcio, esta declaración jurada debe ser presentada por cada uno de los integrantes del consorcio. (Anexo N° 1)

- b) Declaración jurada de acuerdo con el numeral 1 del artículo 31 del Reglamento. (Anexo N° 2)

- c) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)

- d) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)<sup>1</sup>

- e) El precio de la oferta en Soles y el detalle de precios unitarios, cuando dicho sistema haya sido establecido en las bases. (Anexo N° 5)

- f) Copia de la Resolución que otorga la certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH), aprobada por la autorizada sanitaria competente de su empresa vigente.

---

<sup>1</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

**ANEXO 5.**

**CASO DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR**

1. Tipo de procedimiento: Concurso Público N° 001-2018-HEVES-MINSA
2. Objeto: Contratación del Servicio de Alimentación para un periodo de 12 meses para pacientes Hospitalizados y Personal de Guardia HEVES
3. Fecha: 08/12/2018
4. Valor Referencial: S/ 3'468,528.00
5. A.2. Habilitación

Contar con manuales de Buenas prácticas de manipulación y manufactura de alimentos y los Programas de Higiene y saneamiento (PHS).

Acreditación: Presentar copia simple del documento solicitado (Resolución de PGH emitido por DIGESA)

## **ANEXO 06.**

### **ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA PRESENTACION DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

El asesor, Guisseppi Paul Morales Cauti, Docente de la Universidad Privada del Norte Facultad de Derecho y Ciencia Políticas, Carrera Profesional de DERECHO, ha realizado el seguimiento del proceso de formulación y desarrollo de la investigación del estudiante:

- Félix Octavio Yamada Gonzáles

Por cuanto, **CONSIDERA** que el trabajo de investigación titulado: LOS CONTRATOS DE ALIMENTACIÓN EN HOSPITALES Y EL DERECHO A LA IGUALDAD DE TRATO DE LOS PROVEEDORES. LIMA, 2018, para aspirar al título profesional por la Universidad Privada del Norte, reúne las condiciones adecuadas, por lo cual **AUTORIZA** a los interesados para su presentación.

---

Dr. Giuseppe Paul Morales Cauti  
Asesor

## ANEXO 7.

### ACTA DE SUSTENTACION DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

El comité del trabajo de investigación, designado mediante Resolución de Dirección Académica ha procedido a realizar la evaluación del trabajo de investigación del estudiante Edgar Gonzales Loayza; para aspirar al título profesional con el trabajo de investigación: “LOS CONTRATOS DE ALIMENTACIÓN EN HOSPITALES Y EL DERECHO A LA IGUALDAD DE TRATO DE LOS PROVEEDORES. LIMA, 2018”. Por cuanto, CONSIDERA que el trabajo de investigación titulado.

Luego de la revisión del trabajo en forma y contenido los miembros del jurado acuerdan:

Aprobación por unanimidad

Calificativo:

Excelente [18 – 20]

Sobresaliente [15 – 17 ]

Buena [13 – 14 ]

Aprobado

Desaprobado

Firma de conformidad

Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

---

---

---

ANEXO 8.

MATRIZ DE CONSISTENCIA

**“LOS CONTRATOS DE ALIMENTACIÓN EN HOSPITALES Y EL DERECHO A LA IGUALDAD DE TRATO DE LOS PROVEEDORES. LIMA, 2018”**

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	METODOLOGIA
<p><b>Problema General</b></p> <p>¿De qué manera la exigencia de los Principios Generales de Higiene (PGH), afecta la vigencia del principio de igualdad entre los proveedores de servicios de alimentación en los hospitales en Lima?</p>	<p><b>Objetivo General</b></p> <p>Analizar de qué manera la exigencia de los Principios Generales de Higiene (PGH), afecta la vigencia del principio de igualdad entre los proveedores de servicios de alimentación en los hospitales en Lima.</p>	<p><b>Hipótesis General</b></p> <p>La exigencia del PGH, a los proveedores que desean brindar servicios de alimentación a hospitales, debería ser especificado de acuerdo con la modalidad de servicio a brindar: catering o servicio internos, porque son condiciones diferentes de servicio, pero con un mismo fin.</p>	<p><b>Diseño</b> Teoría fundamentada</p> <p><b>Tipo</b> Básica.</p> <p><b>Enfoque</b> Cualitativo</p>
<p><b>Problema Específicos</b></p> <p>¿En qué circunstancias debe exigirse el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima-servicio interno?</p>	<p><b>Objetivos Específicos</b></p> <p>Analizar en qué circunstancias debe de exigirse el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - catering.</p>	<p><b>Hipótesis Especificas</b></p> <p>Debería exigirse la presentación del PGH, para los proveedores que desean brindar servicios de alimentación a pacientes en la modalidad de catering, por cuanto la elaboración de las dietas de los pacientes será preparada externamente en las instalaciones propias o alquiladas del proveedor</p>	<p><b>Técnicas</b> Análisis documental</p> <p><b>Instrumento</b> Análisis documental</p>
<p>¿Debe exigirse el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - servicio interno?</p>	<p>Analizar si se debe exigir el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH), a los proveedores que brindan el servicio de alimentación en hospitales de Lima - servicio interno.</p>	<p>No debe exigirse la presentación del PGH, a los proveedores, cuando el servicio de alimentación es en la modalidad de servicio interno, por cuanto las dietas serán elaboradas en las propias instalaciones del hospital.</p>	

