

PRONUNCIAMIENTO N° 140-2024/OSCE-DGR

Entidad: Instituto Nacional Penitenciario – Dirección Regional Norte Chiclayo

Referencia: Concurso Público N° 1-2024-INPE/ORNCH, convocado para el “servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas del establecimiento penitenciario de Tumbes del departamento de Tumbes, de la ORNCH INPE”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamento, recibido el 29 de febrero de 2024¹ y subsanado el 7 de marzo de 2024², el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia, remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas u observaciones y Bases integradas presentada por el participante **COALI 365 E.I.R.L.**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante “la Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante “el Reglamento”.

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

Al respecto, en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio³, y los temas materia de cuestionamientos del mencionado participante, conforme el siguiente detalle:

Cuestionamiento Único: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 21, referida a la *“Experiencia del ayudante de cocina y personal de limpieza”*

2. CUESTIONAMIENTOS

¹ Mediante Expediente N° 2024-0028497.

² Mediante Expediente N° 2024-0032005.

³ Para la emisión del presente Pronunciamento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

Cuestionamiento Único

Respecto a la “Experiencia del ayudante del de cocina y personal de limpieza”

El participante **COALI 365 E.I.R.L.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 21, señalando en su solicitud de elevación lo siguiente:

“(…)
En ese sentido, se podrá advertir que las bases administrativas solo han señalado como PERSONAL CLAVE al siguiente personal: (i) NUTRICIONISTA y, (ii) AL COCINERO O CHEF O GASTRONOMO; sin embargo en lo referente al Supervisor, ayudantes de cocina y personal de limpieza no han señalado si es o no personal clave. En ese sentido, mi representada, conocedora de la prestación de servicios de la naturaleza que la Entidad requiere, conoce perfectamente que en el caso del SUPERVISOR y/o REPRESENTANTE, dicha persona debe contar con experiencia que le permita cumplir con sus funciones; sin embargo en el caso de AYUDANTES DE COCINA Y PERSONAL DE LIMPIEZA INTERNOS, consideramos que dicho personal no debe contar con experiencia, y es en razón a ello que hemos solicitado al Comité de Selección para que en coordinación con el área usuaria, se sirvan suprimir el requerimiento de experiencia solo para los ayudantes de cocina y personal de limpieza cuando estos sean internos del establecimiento penitenciario.

Ante nuestra solicitud, el comité de selección en coordinación con el área usuaria, han decidido NO ACOGER nuestra observación, precisado entre otros fundamentos que, la contratación del personal interno durante la etapa de ejecución contractual es FACULTATIVO para el contratista, por tanto, no se acoge la observación.

En ese sentido, mediante la presente elevación, justificaremos las razones del porque no se debe solicitar experiencia al personal AYUDANTE DE COCINA Y PERSONAL DE LIMPIEZA cuando estos tengan la condición de INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO.

En principio, no cabe duda alguna que efectivamente las bases administrativas, han establecido que, la contratación de personal interno es facultad del contratista; sin embargo, en la práctica lo cierto es que la contratación de personal interno resulta indispensable para la prestación del servicio, en especial para la preparación de las raciones alimenticias de la misma población penal (POPE), pues dichas raciones se inician a preparar en horarios de 5.00 a.m., motivo por el cual en dicha cocina necesariamente deben laborar personal interno que pernocte en dichas áreas ya que el ingreso de personal externo en ese horario resulta casi imposible y en cierta medida restringido por temas de seguridad.

En ese sentido, al ser necesaria la contratación de personal interno en la cocina de Población Penal, consideramos que resultaría excesivo solicitar experiencia de un (1) año como ayudante de cocina o personal de limpieza en servicios de alimentación colectiva, ya que, por su condición de INTERNO, resulta en la práctica casi imposible encontrar personal que cumpla con dicho perfil dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. En ese sentido solicitamos que SOLO PARA EL CASO DE QUE SE CONTRATE PERSONAL INTERNO para la cocina de Población Penal, los internos

contratados no cuenten o no se les exija experiencia de un (1) año de acuerdo a las bases, bastando para su contratación con las capacitaciones, carnet sanitario, autorización de labores y demás documentos que si le permitirían laborar en dicha cocina. ” (El subrayado y resaltado es agregado)

Pronunciamiento

A través de la consulta y/u observación N° 21, se solicitó que solo para el supuesto en que el contratista emplee personal interno para cubrir los puestos de ayudante de cocina y personal de limpieza, la Entidad no exija cumplir con el requisito de un año de experiencia para dichos cargos, toda vez que según refiere el participante resultaría casi imposible encontrar internos que cuenten con dicha experiencia, pero si debe considerarse la experiencia al personal externo.

Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado, precisando que la experiencia del personal de limpieza debe sustentarse con la documentación correspondiente y que es potestad del contratista contratar el personal interno.

En vista de ello, el recurrente cuestionó la absolución de la consulta y/u observación materia de análisis, alegando que es necesario la contratación de personal interno para la cocina de la población penal, por lo que solicitar un año de experiencia como ayudante de cocina o personal de limpieza en servicios de alimentación colectiva resultaría excesivo, ya que sería casi imposible encontrar personal con ese perfil dentro de las instalaciones del establecimiento penitenciario. Por lo que, solicitó que no se requiera un año de experiencia en la contratación del citado personal interno y que se considere solamente las capacitaciones, carnet sanitario, autorización de labores y demás documentos que les permitan trabajar en la cocina.

En virtud al aspecto cuestionado, mediante el INFORME N° 001-2024-INPE/ORNCH-CP N° 001-2024⁴, la Entidad señaló lo siguiente:

“Respecto a esta a la Consulta y/u observación N° 21, presentada por la Empresa COALI 365 E.I.R.L., el Área Usuaría luego de haber analizado las condiciones del personal interno que pueda laborar como ayudante de cocina y/o limpieza, determina dejar sin efecto lo absuelto en la absolución de consultas y observaciones.

Por lo que no se exigirá la experiencia para el personal interno, según lo establecido en las bases.”

(El subrayado y resaltado es nuestro)

⁴ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-0032005, de fecha 7 de marzo de 2024.

Ahora bien, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades⁵, mediante su informe técnico, entre otros aspectos, **se rectificó** de lo absuelto en el pliego absolutorio, dejando sin efecto lo inicialmente absuelto. En ese sentido, la Entidad señala que respecto de la experiencia del ayudante de cocina y personal de limpieza no se exigirá la experiencia requerida en caso sea personal interno.

En ese sentido, considerado que la pretensión del recurrente estaría orientada a que se admita que no se exija el cumplimiento de la experiencia para los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en el supuesto que se emplee personal interno y que la Entidad, mediante su informe posterior⁶, aceptó dicho pedido, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento.

Por lo tanto, atendiendo a lo declarado en el informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se deberá tomar en cuenta** lo precisado por la Entidad en el Informe N° 001-2024-INPE/ORNCH-CP N° 001-2024, por lo que no se exigirá experiencia mínima para el personal interno que se emplee como ayudante de cocina y personal de limpieza.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

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

3.1. Respetto de la Capacitación del Personal Clave

De la revisión conjunta del acápite 3.1.2 “Consideraciones específicas” del numeral 3.1 y del literal B.3.2 “Capacitación” del numeral 3.2, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<i>Numeral 3.1</i>	<i>Numeral 3.2</i>
--------------------	--------------------

⁵ Ver la Opinión N.º 002-2020/DTN, entre otras, así como lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley, como del artículo 29 del Reglamento.

⁶ Cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación encargados de elaborar el requerimiento, el pliego absolutorio y **el informe técnico**, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

<p>1. NUTRICIONISTA – PERSONAL CLAVE (...)</p> <p><u>Capacitación:</u> Requisito:</p> <p>✓<i>En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos; realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS.</i></p> <p><i>La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador.</i></p> <p>Nota: <i>Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.</i></p> <p>(...)</p> <p>2. COCINERO, CHEF O GASTRÓNOMO – PERSONAL CLAVE (...)</p> <p><u>Capacitación:</u> Requisito:</p> <p>✓<i>En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos; realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas.</i></p> <p><i>La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador.</i></p> <p>Nota: <i>Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.</i></p>	<p>B.3.2. CAPACITACIÓN</p> <p>a) <u>Nutricionista – Personal Clave</u> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>En suma 30 horas lectivas, en capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.</i> ● <i>En suma 30 horas lectivas, en capacitación sobre sistema HACCP (Control de puntos críticos). El HACCP gestiona la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos que puedan perjudicar a los alimentos.</i> <p><i>En suma, son 30 horas como mínimo, de Capacitación sobre sistema HACCP (Control de puntos críticos). El HACCP gestiona la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos que puedan perjudicar a los alimentos.</i></p> <p>(...)</p> <p>b) <u>Cocinero o chef profesional o Gastrónomo – Personal Clave</u> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA – Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades.</i>
---	---

Al respecto, de los extremos citados de las Bases, se aprecia que la Entidad ha consignado de forma incongruente los extremos relativos a la capacitación mínima requerida para el personal nutricionista, cocinero, chef o gastrónomo.

En virtud al aspecto cuestionado, mediante el INFORME N° 001-2024-INPE/ORNCH-CP N° 001-2024⁷, la Entidad señaló lo siguiente:

• **Respecto de la Capacitación del Personal Clave.**

Como Área usuaria, respecto a la capacitación del personal clave (NUTRICIONISTA), se ha tomado el siguiente criterio:

1. NUTRICIONISTA – PERSONAL CLAVE

Capacitación:

Requisito:

✓ *En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos; realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS.*

La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador.

Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado

2. COCINERO, CHEF O GASTRÓNOMO – PERSONAL CLAVE

Capacitación:

Requisito:

✓ *En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos; realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas.*

La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador.

Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Por lo tanto, atendiendo a lo declarado en el informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se adecuará** el contenido del literal B.3.2 “Capacitación” del numeral 3.2, perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

⁷ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-0032005, de fecha 7 de marzo de 2024.

B.3.2. CAPACITACIÓN

a) Nutricionista – Personal clave

Requisitos:

✓ *En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos; realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS.*

(...)

b) Cocinero, chef o gastrónomo – Personal clave

Requisitos:

✓ *En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos; realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas.*

(...)

Cabe precisar que **se dejará sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.2. Respetto de la Experiencia del Personal Clave

De la revisión conjunta del acápite 3.1.2 “Consideraciones específicas” del numeral 3.1 y del literal B.4 “Experiencia del personal clave” del numeral 3.2, ambos pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<i>Numeral 3.1</i>	<i>Numeral 3.2</i>
<p>1. NUTRICIONISTA – PERSONAL CLAVE (...)</p> <p><u>Experiencia del personal clave:</u> <i>Requisito:</i></p> <p>✓ <i>Mínima de 02 años laborando como nutricionista en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y</i></p>	<p>B.4. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>a) <u>Nutricionista – Personal Clave</u></p> <p><i>Requisitos:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Mínima de 02 años laborando como nutricionista en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías</i>

<p>otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva.</p> <p>La experiencia se requiere como profesional licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición y Licenciado en Nutrición y Dietética obtenida luego de contar con las condiciones legales necesarias para el ejercicio profesional (colegiado y habilitado); por lo que la experiencia efectiva será pasible de acreditación siempre y cuando el profesional la obtuvo contando con las condiciones legales para el ejercicio de su profesión, esto es, colegiado y habilitado por el correspondiente colegio profesional.</p> <p>(...)</p> <p>2. COCINERO, CHEF O GASTRÓNOMO – PERSONAL CLAVE</p> <p>(...)</p> <p><u>Experiencia del personal clave:</u> Requisito: ✓ <i>Mínima de 01 año laborando como cocinero o chef, o gastrónomo, técnico en cocina, técnico gastronomía y arte culinario desempeñándose en preparación de alimentos para personas en entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva).</i></p>	<p>o establecimientos penitenciarios y afines.</p> <p><u>b) Cocinero o chef profesional o Gastrónomo – Personal Clave</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Mínima de 01 año laborando como Cocinero o chef, profesional o técnico en GASTRONOMIA desempeñándose en preparación de alimentos para personas en empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y afines).</i>
---	---

Al respecto, de los extremos citados de las Bases, se aprecia que la Entidad ha consignado de forma incongruente los extremos relativos a la experiencia mínima requerida para el personal Nutricionista.

En virtud al aspecto cuestionado, mediante el INFORME N° 001-2024-INPE/ORNCH-CP N° 001-2024⁸, la Entidad señaló lo siguiente:

<ul style="list-style-type: none"> • Respecto de la Experiencia del Personal Clave. <p><i>Como Área usuaria, respecto a la Experiencia del personal clave (NUTRICIONISTA), se está considerando lo siguiente:</i></p>

⁸ Ingresado mediante Trámite Documentario N° 2024-0032005, de fecha 7 de marzo de 2024.

1. NUTRICIONISTA – PERSONAL CLAVE

Capacitación:

Requisito:

✓ *Mínima de 02 años laborando como nutricionista en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva.*

La experiencia se requiere como profesional licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición y Licenciado en Nutrición y Dietética obtenida luego de contar con las condiciones legales necesarias para el ejercicio profesional (colegiado y habilitado); por lo que la experiencia efectiva será pasible de acreditación siempre y cuando el profesional la obtuvo contando con las condiciones legales para el ejercicio de su profesión, esto es, colegiado y habilitado por el correspondiente colegio profesional

2. COCINERO, CHEF O GASTRÓNOMO – PERSONAL CLAVE

Capacitación:

Requisito:

✓ *Mínima de 01 año laborando como cocinero o chef, o gastrónomo, técnico en cocina, técnico gastronomía y arte culinario desempeñándose en preparación de alimentos para personas en entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva).*

Por lo tanto, atendiendo a lo declarado en el informe técnico de la Entidad, y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emitirán las siguientes disposiciones al respecto:

- **Se adecuará** el contenido del literal B.4 “Experiencia” del numeral 3.2, perteneciente a la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

B.4. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

a) Nutricionista – Personal clave

Requisitos:

✓ *Mínima de 02 años laborando como nutricionista en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva.*

b) Cocinero, chef o gastrónomo – Personal clave

Requisito:

✓ *Mínima de 01 año laborando como cocinero o chef, o gastrónomo, técnico en cocina, técnico gastronomía y arte culinario desempeñándose en preparación de alimentos para personas en entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva).*
(...)

Cabe precisar que **se dejará sin efecto** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opondan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3. CONCLUSIONES

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

- 3.1. Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.
- 3.2. Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección, asimismo, cabe señalar que, las disposiciones del Pronunciamiento priman sobre aquellas disposiciones emitidas en el pliego absolutorio y Bases integradas que versen sobre el mismo tema.
- 3.3. El comité de selección deberá **modificar** las fechas de registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, para lo cual deberá tenerse presente que los proveedores deberán efectuar su registro en forma electrónica a través del SEACE hasta antes de la presentación de propuestas, de acuerdo con lo previsto en el artículo 57 del Reglamento; asimismo, cabe señalar que, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento, entre la integración de Bases y la presentación de propuestas no podrá mediar menos de siete (7) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la publicación de las Bases integradas en el SEACE.
- 3.4. Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 18 de marzo de 2024