

PRONUNCIAMIENTO N° 008-2024/OSCE-DGR

Entidad : Oficina Regional Norte - Chiclayo INPE

Referencia : Concurso Público N° 004-2023-INPE/ORNCH, convocado para el “*Servicio de alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la ORNCh INPE*”

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 1 de diciembre de 2023¹ y subsanado con fecha 15² de diciembre de 2023, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia, remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE), las solicitudes de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones e integración de Bases, presentadas por los participantes “**IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR**” y “**ESDACOM 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, y sus modificatorias, en adelante el “Reglamento”.



Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU
20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.01.2024 21:33:17 -05:00

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad con fecha 15³ de diciembre de 2023 mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.



Firmado digitalmente por URETA AQUINO Jimmy Robert FAU
20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.01.2024 21:13:03 -05:00

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

- **Cuestionamiento N° 1:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 17, referida a la “*Formación académica del cocinero o chef o gastrónomo de los establecimientos penitenciarios de Cajamarca, San Ignacio, Jaén y Chota*”.
- **Cuestionamiento N° 2:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 29, referida a las “*Otras penalidades*”.



Firmado digitalmente por VERGARA BENITES Victor Hugo FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.01.2024 20:52:01 -05:00

¹ Trámite Documentario N° 2023-25928556-CHICLAYO

² Trámite Documentario N° 2023-25953586-CHICLAYO

³ Trámite Documentario N° 2023-25953586-CHICLAYO

Artículo 323.- El que, por sí o mediante terceros, discrimina a una o más personas o grupo de personas, o incita o promueve en forma pública actos discriminatorios, por condición económica, con el objeto de anular o menoscabar el reconocimiento, goce o ejercicio de los derechos de la persona, será reprimido con pena privativa de libertad no menor de dos años, ni mayor de tres o con prestación de servicios a la comunidad de sesenta a ciento veinte jornadas.

Si el agente es funcionario o servidor público la pena será no menor de dos, ni mayor de cuatro años e inhabilitación conforme al inciso 2) del artículo 36. La misma pena privativa de libertad se impondrá si la discriminación se ha materializado mediante actos de violencia física o mental.

- *Sobre la verificación si bien los CETPRO no tienen un link de verificación en el MINEDU, no es cierto que todos los certificados emitidos por los Institutos estén registrados ahí, por ejemplo, los anteriores a 2016 no se encuentran. Asimismo, por presunción de veracidad los documentos presentados deben ser considerado verdaderos, corresponde a la Entidad y no al Comité la verificación de los mismos, y*
- *Finalmente, la destreza y habilidades se adquieren con la experiencia, que está solicitada como requisito de calificación.*

Por lo expuesto, se solicita que se acepte como Formación Académica del Personal Clave Cocinero o Chef o Gastrónomo establecidas en las bases, de todos los Establecimientos Penitenciarios, solicitando se acepten los Certificados de Educación emitidos por los Centros de Educación Técnico Productivo (CETPRO).

(...). (El subrayado y resaltado es agregado)

Pronunciamiento

De la revisión del acápite B.3.1 del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se detalla lo siguiente:

B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p>(...)</p> <p>b) <u>Cocinero o Chef o Gastrónomo - Personal Clave:</u> (02 PARA EL EP CAJAMARCA / 01 EP SAN IGNACIO/ 01 JAEN/ 01 EP CHOTA)</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>Título de licenciado en Nutrición, LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA, LICENCIADO EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN Y LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA", y demás denominaciones propias de la carrera de Nutrición que varíe de acuerdo al centro de estudios.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>El Título de profesional cocinero o chef o Gastrónomo, TÉCNICO EN</i></p>

	<p><i>COCINA, TÉCNICO GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO</i> será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p><i>El personal clave requerido debe encontrarse al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, según corresponda.</i></p> <p><u><i>No se aceptarán los Certificados de Educación emitidos por los Centros de Educación Técnico Productivo (CETPRO), por las razones de que los Institutos de Educación Superior brindan formación de carácter técnico, a través de la integración del conocimiento teórico e instrumental; mientras que la Educación Técnico Productiva, es una forma de educación orientada a la adquisición de competencias laborales y empresariales destinada a las personas que buscan una inserción o reinserción en el mercado laboral y a alumnos de Educación Básica.</i></u></p>
--	--

Mediante la consulta u observación N° 17, el participante “**ESDACOM E.I.R.L.**”, respecto del cocinero o chef o gastrónomo, solicitó a la Entidad que se acepten los certificados de educación emitidos por los Centros de Educación Técnico Productivo (CETPRO); ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado para ninguno de los establecimientos penitenciarios, argumentando, entre otros, que el tiempo de formación de un CETPRO sería mucho menor a la que ofrecen los Institutos de Educación Superior.

En vista de ello, el participante cuestionó la respuesta de la Entidad, sosteniendo, entre otros, que dicha respuesta discriminaría los certificados de educación emitidos por los Centros de Educación Técnico Productivo (CETPRO), por lo que solicitó que se acepte como formación académica del “cocinero o chef o gastrónomo” los certificados de educación emitidos por los Centros de Educación Técnico Productivo (CETPRO).

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad señaló lo siguiente:

- Establecimiento Penitenciario de Cajamarca, remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023⁴; señalando lo siguiente:

“(…)
Está claro el impedimento de presentar certificados de educación emitidos por los CETPRO porque además de lo enunciado en los TDR y no se estaría restringiendo la participación de proveedores, al contrario, se mejoraría el servicio de alimentación

⁴ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

*que se brinda actualmente, tampoco se estaría vulnerando el principio de igualdad de trato ni competencia ni la ley N° 28867.
(...)”. (El subrayado y resaltado es agregado).*

- Establecimiento Penitenciario de San Ignacio, remitió el Informe Técnico N° 017-2023-INPE/ORNCH/EP-SNIGN/ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023⁵; señalando lo siguiente:

*“(…) Es preciso señalar que NO se estaría restringiendo la participación de proveedores, tampoco se está vulnerando el principio de igualdad de trato, competencia y la Ley 28867, toda vez que se tiene conocimiento que en nuestro territorio nacional existen diferentes universidades, escuelas e institutos que brindan una formación profesional ya sea universitaria o técnica en el rubro de COCINERO O CHEF O GASTRÓNOMO, teniendo como fuente - DIARIO GESTIÓN en entrevista realizada a el presidente del Comité Económico de la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), Irzio Pinasco, La gastronomía en Perú generará este año 320 mil puestos de trabajo, cifra que ha venido creciendo en los últimos años como parte del desarrollo que está cobrando este sector que se proyecta como uno de los dinámicos en el país Copyright Gestion.pe - Grupo El Comercio - Todos los derechos reservados. (<https://archivo.gestion.pe/noticia/336159/gastronomia-generara-320-mil-empleos-este-ano-peru?ref=gesr>) se muestra que la industria gastronómica y de formación de dichos profesionales se encuentra en una situación de crecimiento notorio, por lo que el impulso de parte del sector público y privado se viene dando a notar, en ese sentido existe gran número de profesionales universitarios y técnicos en el mercado laboral, que nos pueden brindar un servicio de calidad tanto al personal que labora en los diferentes establecimientos como a los internos, en ese sentido al existir gran mucha oferta laboral no se está restringiendo a ningún proveedor a participar en el presente concurso público.
(...)”. (El subrayado y resaltado es agregado).*

- Establecimientos Penitenciarios de Jaén y Chota, remitió los Informes Técnicos N° 003-2023-INPE/ORNCH e N° 0020-2023-INPE/ORNCH, recibidos en fecha 15 de diciembre de 2023⁶; señalando lo siguiente:

*“Se señala y aclara:
No se aceptarán los Certificados de Educación emitidos por los Centros de Educación Técnico Productivo (CETPRO), por las razones de que los Institutos de Educación Superior, brindan formación de carácter técnico, a través de la integración del conocimiento teórico e instrumental; mientras que la Educación Técnico Productiva, es una forma de educación orientada a la adquisición de competencias laborales y empresariales destinada a las personas que buscan una inserción o reinserción en el mercado laboral y a alumnos de Educación Básica.

No se restringe la participación de postores debido a que a nivel nacional existen diferentes instituciones educativas técnicas o de nivel superior que brindan estas carreras.

No se vulnera el principio de igualdad de trato, competencia y la Ley 28867, ya que la formación de las instituciones educativas técnicas o de nivel superior es integral, de*

⁵ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

⁶ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

manera técnica y teórica; los profesionales adquieren sus conocimientos a través de estudios. Estos profesionales entienden además la diversidad e importancia de los ingredientes e insumos y pueden seguir fácilmente las instrucciones del Nutricionista a cargo.

Lo señalado, no se podría esperar de una persona egresada de una Centro de Educación Técnico Productivo (CETPRO), que solo basa sus conocimientos a través de la experiencia adquirida de manera empírica; teniendo en cuenta que la finalidad del presente servicio, es brindar una alimentación balanceada.

En todo caso, se aceptará el Título Técnico de Educación Superior a nombre de la Nación que se haya otorgado por un CETPRO y este a su vez, se haya convalidado ante un Instituto de Educación Superior (IES).

(...)”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Ahora bien, respecto de lo cuestionado por el recurrente, cabe señalar que la Entidad, mediante los citados informes técnicos y como mejor conocedora de sus necesidades⁷, se ratificó en lo absuelto y brindó mayores alcances, acotando, entre otros aspectos, lo siguiente:

- I. Los establecimientos penitenciarios de Cajamarca y San Ignacio decidieron ratificar su decisión, esto es, no aceptar los certificados de educación emitidos por los Centros de Educación Técnico Productivo (CETPRO), señalando que en el territorio peruano existen diferentes universidades, escuelas e institutos que brindan una formación profesional ya sea universitaria o técnica en el rubro de cocinero o chef o gastrónomo.
- II. Mientras que, por otro lado, los establecimientos penitenciarios de Jaén y Chota habrían rectificado su posición, esto es, aceptar el título técnico de educación superior a nombre de la nación que se haya otorgado por un CETPRO siempre que se haya convalidado ante un Instituto de Educación Superior (IES).

Sobre el particular, cabe señalar que las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, señalan que la Entidad puede incluir el requisito de calificación “Formación académica”, conforme a lo siguiente:

B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p>Requisitos:</p> <p><u>[CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA DEL CUAL DEBE ACREDITARSE ESTE REQUISITO].</u></p>

⁷ 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.

Acreditación:

El [CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

(...)

En caso [CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

Por otro lado, el artículo 92 del Decreto Supremo N° 011-2012-ED “Reglamento de la Ley N° 28044 Ley General de Educación”, precisa lo siguiente:

“Artículo 92.- Títulos y certificaciones otorgados en la Educación Técnico-Productiva

92.1. Los CETPRO licenciados otorgan títulos a nombre de la Nación y/o títulos a nombre propio, como Auxiliar Técnico y Técnico, según corresponda.

92.2. Los títulos son otorgados a los y las estudiantes que han concluido satisfactoriamente todas las unidades didácticas y las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo establecidas en el plan de estudios de un programa de estudios específico.

92.3. Los títulos a nombre de la Nación son otorgados en los programas de estudio que se encuentran en el CNOF⁸; en tanto que los títulos a nombre propio del CETPRO son otorgados cuando los programas de estudio han sido desarrollados en el marco de lo dispuesto en el numeral 91.2., sobre “incorporación de oferta formativa”.

92.4. Los títulos otorgados en el ciclo técnico de los CETPRO y los títulos otorgados en el “nivel técnico” de la Educación Superior Tecnológica son equivalentes al “nivel técnico” del CNOF, o el que haga sus veces.

92.5. Los títulos se obtienen en el CETPRO donde el o la estudiante culminó el programa de estudios, salvo en los casos en que haya dejado de funcionar. En estos casos, el otorgamiento del título por un CETPRO distinto a aquel donde se concluyó el programa de estudios, se sujeta al procedimiento de convalidación de conformidad a lo dispuesto en el presente Reglamento y conforme a los Lineamientos Académicos Generales emitidos por el Ministerio de Educación.

92.6. Los títulos de Técnico emitidos a nombre de la Nación se registran en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos de los Institutos de Educación Superior del Ministerio de Educación, y los títulos de Auxiliar Técnico se registran en la Unidad de Gestión Educativa Local. Para tal efecto, el CETPRO remite a la UGEL copia simple de las resoluciones directorales de expedición de los títulos de auxiliar técnico y copia simple de los títulos respectivos; remite también copia simple de las resoluciones directorales de expedición de los títulos de técnico y copia simple de los títulos de técnico emitidos, para su

⁸ Catálogo Nacional de la Oferta Formativa de la Educación Superior Tecnológica y Técnico-Productiva.

remisión a la Dirección Regional de Educación, o la que haga sus veces, la que a su vez reportará la información al MINEDU en los plazos establecidos para tal efecto.

92.7. Los CETPRO se encuentran facultados a emitir certificados modulares, certificados de estudios del programa de estudios o un periodo académico determinado y otorgar certificados a los y las estudiantes que hayan aprobado Programas de Formación Continua.

92.8. El certificado modular es el documento que acredita la adquisición de competencias vinculadas a un módulo formativo de un programa de estudios determinado. Para la obtención de este certificado, el o la estudiante debe haber aprobado las unidades didácticas y las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo vinculadas al módulo formativo. Una vez emitidos los certificados modulares, estos son registrados en el CETPRO.

92.9. Las certificaciones modulares se obtienen en el CETPRO en el que se hayan desarrollado los estudios, salvo que dichas entidades dejen de funcionar, en cuyo caso podrán ser obtenidas en la UGEL poseedora del acervo documentario del CETPRO cerrado, de acuerdo con las disposiciones que establezca el Ministerio de Educación para tal fin.”

De lo anterior, se aprecia que los Centros de Educación Técnico-Productiva (CETPRO) tienen la facultad de otorgar títulos a los estudiantes que hayan completado exitosamente todas las unidades didácticas y experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, de acuerdo con el plan de estudios de un programa específico. Estos títulos pueden ser otorgados en nombre de la Nación o en nombre propio del CETPRO, como Auxiliar Técnico y Técnico, según corresponda.

Por otra parte, mediante la Opinión N° 007-2019/DTN, se indicó lo siguiente:

“Así, al establecerse la “**Formación Académica**” del Personal Clave como requisito de calificación para el referido procedimiento de selección, la Entidad debe “**consignar el grado o título profesional requerido, considerando los niveles establecidos por la normativa en la materia**” (el énfasis es agregado); tal como se prevé en el literal B.3.1 de la Sección Específica de las “Bases estándar de concurso público para la contratación de servicios en general”.

Ahora bien, al definirse como requisito de calificación la “Formación Académica” del personal clave se puede aludir al grado o título profesional que regula la Ley N° 30220, Ley Universitaria –que es la norma que rige en materia de educación superior universitaria[1]–, **sin embargo ello no implica desconocer los grados o títulos que se otorgan en virtud de otros marcos normativos vigentes, como la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, que regula la obtención de grados y títulos emitidos a nombre de la Nación**[2].

Por ello, tal como se establece en las “Bases estándar de concurso público para la contratación de servicios en general”, al establecer la “**Formación Académica**” del Personal Clave como requisito de calificación, corresponde a la Entidad consignar -en los documentos del respectivo procedimiento de selección- el grado o título profesional con el que debe contar dicho personal clave, considerando –para tal efecto- **los niveles previstos**

por la normativa de la materia.

*En consecuencia, tomando en consideración que el personal clave es aquel que resulta esencial para la ejecución de la prestación[3], **corresponde a cada Entidad definir -en función del objeto de la contratación- cuál es la formación académica del personal clave que necesita exigir como requisito de calificación.** Para tal fin, **dicha Entidad debe observar lo dispuesto por la normativa de la materia,** en virtud de la cual, puede requerir que el personal clave esté conformado por profesionales que se encuentren al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, según corresponda.*

*[1] Conforme al ámbito de aplicación establecido en el artículo 2 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, dicha norma regula a las **universidades** bajo cualquier modalidad, sean públicas o privadas, nacionales o extranjeras, que funcionen en el territorio nacional.*

[2] Al respecto, sírvase revisar lo dispuesto en los artículos 15 y 16 de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.

[3] Según lo señalado en el literal c) del numeral 3.1.2 de la Sección Específica de las Bases aludidas.”

De lo expuesto, es importante destacar que la "formación académica" del personal clave no se limita únicamente a los títulos regulados por la Ley Universitaria (Ley N° 30220). También se reconocen los grados y títulos emitidos por las Escuelas Superiores, de acuerdo con la Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior (Ley N° 30512).

Esto significa que la entidad contratante debe considerar tanto los **títulos profesionales** universitarios como los títulos de las escuelas superiores al establecer los requisitos de formación académica para el personal clave en el procedimiento de selección. Ambas leyes son marcos normativos vigentes en materia de educación superior y emiten grados y títulos profesionales a nombre de la Nación.

Dicho lo anterior, corresponde a la Entidad aceptar los **títulos profesionales** presentados por los postores para acreditar la formación académica, por lo que, es responsabilidad de la entidad contratante observar y aplicar la normativa pertinente la materia, conforme a lo señalado en la Opinión N° 007-2019/DTN.

No obstante, considerando lo señalado precedentemente y que la pretensión del participante se encuentra orientado a que, necesariamente, se acepten certificados de educación emitidos por los Centros de Educación Técnico Productivo (CETPRO) y que la normativa de la materia establece que en el requisito de calificación “formación académica” se deba requerir “grado o título profesional”, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Se **deberá dejar sin efecto** toda disposición del pliego absolutorio, las Bases o informe técnico que se opongan a la presente disposición.

Cuestionamiento N° 2:

“(..)

*Por consiguiente, si una persona se demora 11 minutos, la penalidad se aplica por la totalidad del día y no el tiempo en que la persona no se cumplió, **resulta que es desproporcional, por lo que se solicita que sea reformulada la citada penalidad**".*
(El subrayado y resaltado es agregado)

En el presente caso, de la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

(...)	(...)	(...)	(...)
p)	En el caso que el contratista <u>no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto</u> , a	$P= 0.02 \times VTD$	La penalidad a aplicar al

10

	<p><i>tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, se le aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial), <u>a excepción de que dicha ausencia se genere por causa justificada, relacionada con el servicio de alimentación</u>, con conocimiento de la Administración del Establecimiento Penitenciario.</i></p> <p><i>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</i></p> <p><i>La forma de control del personal será a través del cuaderno de asistencia del personal que labora para el concesionario y alternativamente SISTEMA DE REGISTRO Y CONTROL DE VISITAS implementado por INPE.</i></p>	<p><i>P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día)</i></p>	<p><i>contratista, será deducida del pago del mes o periodo a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar</i></p>
--	--	---	--

Mediante la consulta u observación N° 29, el participante “**ESDACOM E.I.R.L.**” consultó si el valor del descuento realizado por horario incompleto sería el mismo para un minuto de incumplimiento, así como para una o más horas de incumplimiento; ante lo cual, la Entidad argumenta, entre otros, si el personal externo ingresará después de las 08:10 a.m. incurriría en incumplimiento así llegase 08:11 a.m. salvo justificación documentada, de la misma manera, ocurriría durante su salida que es a partir de las 17:00 horas.

En atención al aspecto cuestionado, el Establecimiento Penitenciario de Cajamarca remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023¹⁰; mediante el cual señaló lo siguiente:

<p>“(…)</p> <p>i. (...) el extremo "no cumpla con la cantidad mínima del personal propuesto"</p> <p><i>Cuando se habla del personal propuesto se refiere al personal externo e interno que contrata el proveedor para la ejecución del servicio de alimentación.</i></p> <p>ii. (...) el extremo "a excepción de que dicha ausencia se genere por causa justificada, relacionada con el servicio de alimentación".</p> <p><i>Ausencia justificada relacionada con el servicio de alimentación se refiere por ejemplo cuando el representante realiza gestiones en la Municipalidad para obtención del carnet sanitario del personal propuesto o cuando realiza compras en el mercado de los alimentos que ingresarán a la cocina del penal.</i></p> <p>(…)</p> <p><i>No existe desproporcionalidad al aplicar la citada penalidad porque la ración diaria se utiliza como base de cálculo y esta no se puede dividir; más bien se aplica el porcentaje</i></p>
--

¹⁰ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

correspondiente a la penalidad y con ello no se vulnera el inciso 161,1 del artículo 161 "Penalidades" del Reglamento de la Ley 30225.

(...)

La penalidad p) no se deja sin efecto, porque es importante que el contratista cumpla con el personal propuesto, personal clave externo porque el incumplimiento llevaría a generar pérdidas para el estado.

(...)". (El subrayado y resaltado es agregado).

Además, el Establecimiento Penitenciario de San Ignacio, mediante Informe Técnico N° 017-2023-INPE/ORNCH/EP-SNIGN/ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023¹¹; señaló lo siguiente:

"(...) el extremo "no cumpla con la cantidad mínima del personal propuesto". Se refiere a la falta y/o inasistencia de uno o más del personal propuesto presentado para la firma de su contrato y que de manera injustificable no se encuentre presente en la ejecución del servicio contratado.

(...) el extremo "a excepción de que dicha ausencia se genere por causa justificada, relacionada con el servicio de alimentación". Se refiere a que existen hechos de causa mayor; llámese accidentes o muerte de ese mismo personal o de sus familiares directos, se puede reemplazar con otro personal que reúna el mismo perfil o superior.

(...) No se podría dejar sin efecto la penalidad p que al ser un servicio de alimentación y ante la ausencia en una fracción del día o de minutos se da en los momentos de preparación de alimentos, generando una demora en la entrega de los mismos y por ende el desorden en la programación del mismo en todo el día (...)". (El subrayado y resaltado es agregado).

Por otro lado, los Establecimientos Penitenciarios de Jaén y Chota, mediante Informe Técnico N° 003-2023-INPE/ORNCH e Informe Técnico N° 0020-2023-INPE/ORNCH, respectivamente; recibidos en fecha 15 de diciembre de 2023¹²; señalaron lo siguiente:

"el extremo "no cumpla con la cantidad mínima del personal propuesto".

(...)

Cuando el personal mínimo requerido, no se encuentre dentro de las instalaciones de las cocinas o del establecimiento penitenciario.

el extremo "a excepción de que dicha ausencia se genere por causa justificada, relacionada con el servicio de alimentación".

(...)

Cuando el personal requerido, se encuentre enfermo o haya renunciado.

(...)

Resulta objetiva, razonable y congruente con el objeto de la convocatoria por el motivo que es importante y necesario que se encuentre todo el personal (clave y no clave) mínimo requerido para dar inicio puntual al servicio y durante la ejecución de esta; caso contrario se podría incurrir en demoras en la atención de la comida. Por tanto, no vulneraría el inciso 161.1 del artículo 161 "Penalidades" del Reglamento de la Ley 30225.

¹¹ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

¹² Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

No es posible dejar sin efecto la penalidad en todos los establecimientos penitenciarios, (...)”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Sobre el particular, cabe precisar que el artículo 163 del Reglamento, establece que los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, **siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación**. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Así, debe tenerse en cuenta que, el objeto de una penalidad es disuadir al contratista del incumplimiento o del cumplimiento defectuoso de las prestaciones a las que se comprometió al momento de presentar su oferta. Por tanto, los supuestos bajo los cuales se configura su aplicación, deben estar directamente relacionados con la prestación del contratista. En razón de ello, es potestad de la Entidad definir las “otras penalidades” – distintas a la penalidad por mora- que estime necesarias, siempre y cuando reúnan las siguientes características: objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.

Además, que de acuerdo con el artículo 16 de la Ley, así como el artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el Área Usuaria de la Entidad, para poder elaborar y modificar los presentes términos de referencia; siendo – por tanto – la única responsable de que los mismos sean adecuados y que se asegure la calidad técnica para la finalidad pública que se estaría persiguiendo. Es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

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

- I. La Entidad precisó que no existe desproporcionalidad al aplicar la citada penalidad porque la ración diaria se utiliza como base de cálculo y esta no se puede dividir, más bien se aplica el porcentaje correspondiente a la penalidad y con ello no se vulnera el inciso 161.1 del artículo 161 "Penalidades" del Reglamento de la Ley 30225.
- II. Asimismo, se aprecia que la Entidad ha ratificado la necesidad de consignar la penalidad p), señalando que aquella resulta objetiva, razonable, congruente y proporcional con el objeto de la contratación.

Así, se puede colegir que el área usuaria de la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, ha dispuesto mantener el monto a aplicar para la penalidad “p”, bajo los argumentos expuestos en sus informes técnicos.

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

El participante “**IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR**” cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 4; toda vez que, según refiere:

Como se puede observar en la imagen anterior, mi representada mediante observación, solicitó al comité de selección para que, en coordinación con el área usuaria, se sirvan modificar o incorporar otras DENOMINACIONES SIMILARES A TÉRMINO CARNET SANITARIO requerido para perfeccionar el contrato.

En relación a la absolución del área usuaria EE.PP Cajamarca, solicitamos que sea elevada al OSCE, toda vez que consideramos que con su absolución no se estaría brindando la oportunidad de presentar u ofertar a personal que se

encuentra ubicado en otras regiones y/o lugares donde lastimosamente no se emite el "carnet sanitario" y que de querer cumplir con el requisito carnet sanitario para firmar el contrato, según el criterio del área usuaria, debería acudir a la MUNICIPALIDAD DE CAJAMARCA, para poder tramitar dicho documento y luego ser presentado.

En ese sentido, solicitamos al OSCE, con un mejor criterio se sirva acoger la posibilidad de presentar otros documentos similares al carnet sanitario (carnet de buena salud, carnet de sanidad, carnet de manipulador u otros), siempre que demuestren de manera fehaciente que el personal ofertado o propuesto puede manipular los alimentos.

Finalmente, de acogerse nuestra observación, y posterior a la firma de contrato (en ejecución), el CONTRATISTA podría cambiar dichos documentos por requerido actualmente "CARNET SANITARIO" a solicitud del área usuaria, toda vez que en dicha etapa el personal propuesto ya se encontraría laborando en el EE. PP de Cajamarca y correspondería que su carnet sanitario sea tramitado en dicha jurisdicción, por lo que en dicha etapa se debe proceder con acreditar con dichos documentos solicitado." (El subrayado y resaltado es agregado)

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se detalla lo siguiente:

“2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

(...)

k) Documentos del profesional Nutricionista donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.

Solo los documentos que no se presentaron como parte de las ofertas: Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario vigente).

l) Documentos del Cocinero o Chef o GASTRÓNOMO donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.

(Solo los documentos que no se presentaron como parte de las ofertas: Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario vigente).

m) Documentos del Representante de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases. (Formación académica, Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario vigente).

n) Documentos del Almacenero de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases. (Formación académica, Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes

Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario vigente). Documentos de los Ayudantes de Cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.

(Formación académica, Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario vigente).

o) Documentos de los Ayudantes de Cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.

(Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario vigente).

p) Documentos del Personal de Limpieza donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.

*(Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario vigente).
(...)”*

Mediante la consulta u observación N° 4, el participante **“IDROGO CIEZA SEGUNDO HÉCTOR”** solicitó incluir el carnet de buena salud, carnet de sanidad, carnet de manipulación u otra documentación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto cuenta con la capacidad de manipular alimentos, debido a que, las entidades que emiten este tipo de documentos no siempre lo emiten con el nombre de carnet sanitario; ante lo cual, la Entidad argumentó que, entre otros, para los EEPP Cajamarca y Jaén no se acoge lo solicitado, mientras que, para los EEPP San Ignacio y Chota aceptan parcialmente lo solicitado.

En vista de ello, el participante cuestionó la respuesta de la Entidad, sosteniendo que con un mejor criterio el OSCE acogerá la posibilidad de presentar otros documentos similares al carnet sanitario, tales como: carnet de buena salud, carnet de sanidad, carnet de manipulador u otros, siempre que demuestren de manera fehaciente que el personal ofertado o propuesto puede manipular los alimentos.

En atención del aspecto cuestionado, la Entidad señaló lo siguiente:

- Establecimiento Penitenciario de Cajamarca, remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023¹³; señalando lo siguiente:

“(..."

Sobre el particular el equivalente de carnet sanitario se sustenta con los documentos que se exige para su obtención:

¹³ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El carné sanitario certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE.

Por lo tanto, no se estaría vulnerando el Principio de Igualdad de Trato y competencia,

(...)

Me ratifico en lo absuelto en la presente observación y no dejaría sin efecto lo absuelto, porque se estaría tratando de burlar la evaluación médica requerida para obtener el carnet sanitario por parte de la Municipalidad Provincial con otras denominaciones emitidas por otras instancias con menor rigor.

(...)”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Además, el Establecimiento Penitenciario de San Ignacio, mediante Informe Técnico N° 017-2023-INPE/ORNCH/EP-SNIGN/ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023¹⁴; señaló lo siguiente:

“(...) Como área usuaria del EP San Ignacio, SI se aceptó aceptar dichas denominaciones, (...)”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Por otro lado, los Establecimientos Penitenciarios de Jaén y Chota, mediante Informe Técnico N° 003-2023-INPE/ORNCH e Informe Técnico N° 0020-2023-INPE/ORNCH, respectivamente; recibidos en fecha 15 de diciembre de 2023¹⁵; señalaron lo siguiente:

“(...)”

Se acepta lo sugerido de aceptar que, como equivalente al "carnet sanitario", se acepte la inclusión de: "carnet de buena salud", "carnet de sanidad", "carnet de manipulación", u otra documentación. Por tanto, se deja sin efecto lo absuelto.

Se precisa que para el numeral 2.3. Requisitos para perfeccionar el Contrato. Lo referido al “Carnet Sanitario”, quedará redactado en las bases del procedimiento de selección, de la siguiente manera:

Se permite adicionalmente a la denominación “Carnet sanitario” la inclusión de: carnet de buena salud, carnet de sanidad, carnet de salubridad, carnet de manipulación, u otra documentación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto cuenta con la capacidad de manipular alimentos, debido a que las entidades que emiten este tipo de documentos no siempre lo emiten con el nombre de Carnet Sanitario”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Ahora bien, en atención a lo señalado por el recurrente, y lo referido por la Entidad en los citados informes, se puede señalar lo siguiente:

¹⁴ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

¹⁵ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

- I. El establecimiento penitenciario de Cajamarca ha ratificado la necesidad de solo aceptar el “carnet sanitario”, señalando que dicho documento certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y de los consumidores. No obstante, aceptar otras denominaciones significa aceptar documentos que son obtenidos con menor rigor.
- II. Por otro lado, los establecimientos penitenciarios de San Ignacio, Jaén y Chota rectificaron lo absuelto, es decir, de haber acogido parcialmente con ocasión del pliego ahora optaron por aceptar como equivalente al “carnet sanitario”, a lo siguiente: *"carnet de buena salud", "carnet de sanidad", "carnet de manipulación", u otra documentación*.

Por otra parte, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de bienes, las especificaciones técnicas y los requisitos de calificación), debiendo estos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

No obstante, dicha potestad debe ser ejercida en concordancia con los Principios que regulan la normativa de contratación pública; en tal sentido, no resulta razonable que la Entidad establezca, sin mayor argumento técnico, para un mismo servicio, la presentación de documentos distintos, en función al establecimiento en el cual se desarrollará la ejecución de la prestación.

Por lo expuesto, teniendo en consideración que la Entidad aceptó para los establecimientos penitenciarios de San Ignacio, Jaén y Chota la presentación del *"carnet de buena salud", "carnet de sanidad", "carnet de manipulación", "u otra documentación"* como equivalentes al “carnet sanitario”, en atención a los Principios de Libre Concurrencia y Competencia, el mismo criterio debe ser aplicable para el establecimiento penitenciario de Cajamarca.

En ese sentido, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que se emitirá la siguiente disposición al respecto:

- **Se deberá** tener en cuenta¹⁶ que para los establecimientos penitenciarios de Cajamarca, San Ignacio, Jaén y Chota se aceptará como equivalente al carnet sanitario al: *“carnet de buena salud”, “carnet de sanidad”, “carnet de manipulación”, u otra documentación*.

Finalmente, cabe precisar que, de conformidad con el artículo 9 de la Ley, los funcionarios y servidores que intervienen en el proceso de contratación

¹⁶ Resulta pertinente precisar que la presente disposición deberá tenerse en cuenta en la etapa correspondiente, no siendo necesario su integración en las Bases

encargados de elaborar el requerimiento, indagación de mercado, **el pliego absolutorio y el informe técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos**, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

Cuestionamiento N° 4:

Respecto de los “Recursos a ser provistos por el proveedor”

El participante **“IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR”** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 6; toda vez que, según refiere:

“(…)

Como se puede observar en la imagen anterior, mi representada mediante observación, solicitó al comité de selección para que, en coordinación con el área usuaria, se sirvan incorporar de manera literal en las bases al HORNO DE PANADERÍA y accesorios para que el futuro contratista lo pueda ingresar como un bien indispensable para la prestación del servicio.

Ante nuestra solicitud, el área usuaria del EE. PP de Cajamarca, ha decidido NO ACOGER nuestra observación, toda vez que, refiere que en el Establecimiento Penitenciario de Cajamarca ya cuenta con taller de panificación que se concesiona a un proveedor externo del rubro, y es quien provee de pan a la POPE. Como se muestra a continuación:

(…)

En relación a ello, como conocedor de la prestación del servicio de alimentación en un establecimiento penitenciario, consideramos que la absolución no es correcta, en principio porque dicho taller es administrado (concesionado) por una empresa que no tiene ningún vínculo u obligación con el proveedor del servicio de alimentación y que de considerar necesario podría abastecer con dicho producto (pan) para que el proveedor del servicio de alimentación pueda cumplir con sus obligaciones contractuales y; segundo porque con la absolución emitida por el área usuaria se estaría pretendiendo imponer que el proveedor del servicio de alimentación de manera obligatoria deba adquirir (comprar) el insumo pan a la empresa que tiene a cargo el taller productivo de pan.

En ese sentido, debe quedar claro que resulta innegable la necesidad de la empresa que brinde el servicio de alimentación de contar con un horno de panadería y accesorios dentro de las instalaciones de cocina del EE. PP de Cajamarca, ya que dichos accesorios o bienes le permitirán ejecutar de manera cabal, saludable, oportuna y segura sus obligaciones contractuales asumidas con la Entidad; además que al ser el insumo "pan" un componente determinante en el servicio de alimentación (frecuencia de consumo diario) corresponde que se posibilite al contratista poder ingresar sus equipos de panadería para su elaboración dentro de dichas instalaciones de cocina.

Aunado a lo anterior, si bien es cierto actualmente en el EE.PP de Cajamarca existiría un taller de panadería, lo cierto es que es una empresa ajena a la prestación del servicio de alimentación, toda vez que no tiene la obligación de vender el pan al proveedor del servicio alimentario y en ese mismo sentido el proveedor de servicio de alimentación tampoco cuenta con alguna obligación o compromiso de comprar el insumo pan a dicho taller, máxime si la empresa que tiene a cargo el taller de panadería podría elevar sus costos a su gusto, lo cual perjudicaría los intereses económicos de la empresa que se encuentre a cargo del servicio de alimentación.

Finalmente, debe quedar claro que el ingreso o no del horno de panadería y sus accesorios, debe resultar facultativo para la empresa que provea el servicio de alimentación, ya que de considerar que le resulta más ventajoso o beneficioso adquirir el insumo pan del actual taller de panadería, pues es su libertad de contratar; pero lo cierto es que debería quedar abierta la posibilidad de poder ingresar por parte del proveedor del servicio de alimentación el taller de panadería a los ambientes de cocina cedidos por la Entidad para brindar el servicio, por lo que solicitamos acoger la presente observación por ser de justicia.

Solicitamos al OSCE, tenga en consideración el Pronunciamiento N°.....2020- OSCE/DTN, en el que ante un hecho similar se dejó sin efecto la obligación de contratar con una empresa que se encontraba a cargo del taller de panadería dentro de las instalaciones de un establecimiento penitenciario.”. (El subrayado y resaltado es agregado)

Pronunciamiento

De la revisión del acápite D.3 “Recursos a ser provistos por el proveedor” previsto en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se detalla lo siguiente:

“D.3. Recursos a ser provistos por el proveedor.

- Contar con menaje y equipos eléctricos para ser utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, refrigeradora, peladoras, picadoras y freidoras de papas eléctricas, horno microondas, hervidoras de agua eléctricas, ollas eléctricas, ventiladores o aire acondicionado para el área de cocina y comedor de personal de seguridad etc.), a manera de ejemplo.
(...)”*

Mediante la consulta u observación N° 6, el participante **“IDROGO CIEZA SEGUNDO HÉCTOR”** solicitó incluir dentro de los recursos a ser provistos por el proveedor al horno de panadería y sus accesorios como parte del menaje y/o equipos que pueda ingresar el proveedor del servicio de alimentación; ante lo cual, la Entidad no aceptó lo solicitado señalando que, entre otros, existiría un ambiente reducido dentro de la cocina.

En atención al aspecto cuestionado, el Establecimiento Penitenciario de Cajamarca remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023¹⁷; mediante el cual señaló lo siguiente:

“(...)”

*No se permite el ingreso de horno de panadería y accesorios por parte del contratista porque además de que ya existe un taller de panadería que funciona en el penal, no existen ambientes adecuados donde se pueda instalar dicha maquinaria de panadería y sus accesorios lo que nos conllevaría a que, si permitimos su instalación informal, ser pasibles de sanción por la autoridad sanitaria,
(...)”*

¹⁷ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

Me ratifico en lo absuelto en la presente observación y no dejaría sin efecto lo absuelto, (...). (El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, cabe señalar que, el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, establecen que el área usuaria es el responsable de la elaboración del requerimiento (en el caso de bienes, las especificaciones técnicas y los requisitos de calificación), debiendo estos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.

Es así que, el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento establece que el área usuaria¹⁸ es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

De otro lado, cabe señalar que el OSCE no tiene la calidad de perito técnico dirimente respecto a la pertinencia o no de características técnicas y/o condiciones; sin embargo, es posible requerir que la Entidad respalde su posición mediante el Informe Técnico respectivo, según el Comunicado N° 11-2013/OSCE-PRE.

Ahora bien, en atención a lo señalado por el recurrente, corresponde señalar que el establecimiento penitenciario de Cajamarca, mediante el citado informe técnico, y en atención al mejor conocimiento de la necesidad que desea satisfacer, ratificó su posición en lo absuelto en la consulta y/u observación N° 6, argumentando que no existen ambientes adecuados para instalar el horno de panadería y sus accesorios y, de aceptar ello, podrían ser sancionados por la autoridad sanitaria por permitir su instalación de manera informal.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente y que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que, necesariamente, se incluya al horno de panadería y sus accesorios, como parte de los recursos a ser provistos por el proveedor; este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

¹⁸ Aunado a ello, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

Cuestionamiento N° 5:

Respecto de la “Individualización del servicio: Alimentación para la POPE y alimentación para el personal de seguridad del INPE”

El participante “**IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR**” cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 13; toda vez que, según refiere:

“(…)

Como se puede observar en la imagen anterior, mi representada mediante observación, solicitó al comité de selección para que, en coordinación con las áreas usuarias, se sirvan individualizar la aplicación de penalidades durante la prestación del servicio, toda vez que resulta totalmente posible y, de esta manera se evitaría la aplicación de penalidades arbitrarias e irrazonables.

Ante nuestra solicitud, todas las áreas usuarias (EE. PP de Cajamarca, EE. PP de San Ignacio, EE. PP de Jaén y EE. PP de Chota) han decidido NO ACOGER nuestra observación, fundamentando su decisión en que de acoger nuestra observación las penalidades serían ÍNFIMAS y ello conllevaría a incumplimientos, como se muestra a continuación:

“(…)

Como se puede apreciar de la absolución de todas las áreas usuarias, los principales argumentos para no acoger nuestra observación es que las penalidades serían ínfimas o que el servicio es integrado; sin embargo, consideramos que dichos argumentos no son justificantes para determinar el no acogimiento de nuestra observación.

En relación a lo antes descrito, en principio debe quedar en claro que, ninguna de las áreas usuarias ha negado que se pueda individualizar el servicio de alimentación que brindara el futuro contratista, el mismo que estará compuesto de i) alimentación para la POPE y, ii) alimentación para el personal de seguridad (INPE), y no es posible negar tal afirmación porque en realidad son servicios DIFERENTES brindados en las áreas usuarias, diferenciaciones que consisten en kilocalorías, gramajes, frecuencias, presupuesto (S/), tipo de menús, personal a cargo del servicio, horarios de servido e incluso en algunos casos hasta cocinas independientes.

En ese sentido, queda claro que si es posible individualizar los servicios a cargo del contratista (servicio de alimentación para POPE y, servicio de alimentación para INPE) se ha observado que las penalidades deben ser aplicadas al servicio que se vea afectado por algún incumplimiento por parte del contratista, mas no debe aplicarse la penalidad a todo el monto de facturación diaria que es el resultante del consumo del servicio en su integridad, vale decir a modo de ejemplo: si existiera incumplimiento en horario de servicio de los alimentos en el servicio brindado a INPE, y el servicio de POPE no se hubiese visto afectado, bajo el principio de proporcionalidad y equidad, correspondería que se aplique penalidad en el servicio que fue afectado (INPE), mas no correspondería que se aplique penalidad por los dos servicios, toda vez que como ha quedado ejemplificado, el servicio de POPE no se habría visto afectado de ninguna manera.

Descrito lo anterior, se puede afirmar que, si es posible aplicar la penalidad de manera independiente a cada servicio brindado, pues resultaría completamente desproporcional pretender aplicar una penalidad a una penalidad a un servicio que no fue afectado en nada, so pretexto de que al individualizar las penalidades estas resultarían muy ínfimas.

En ese sentido, con un mejor criterio solicitamos al OSCE, emitir pronunciamiento acorde al principio de legalidad”. (El subrayado y resaltado es agregado)

Pronunciamento

De la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se detalla lo siguiente:

*“D.1. Actividades
(...)”*

- *El servicio de alimentación será brindado a los internos(as), niños y personal INPE que labora 24 X 48 horas (...)”*

Mediante la consulta u observación N° 13, el participante “**IDROGO CIEZA SEGUNDO HÉCTOR**”, solicitó la aplicación de penalidades se apliquen sólo del monto facturado del servicio afectado, como puede ser: si existe incumplimiento en el aseo, falta de personal clave, incumplimiento en cantidades de insumos en la cocina del personal de seguridad, sólo debería aplicarse la penalidad por el monto facturado diario del servicio brindado al personal de seguridad, más no debería aplicarse a todo el servicio incluido al servicio brindado en cocina de la POPE de internos.

Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado argumentando, entre otros, que la aplicación de las penalidades sería ínfima, por tanto, se incumplirían con más frecuencia.

En atención al aspecto cuestionado, la Entidad señaló lo siguiente:

- El Establecimiento Penitenciario de Cajamarca remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023¹⁹; mediante el cual señaló lo siguiente:

“(...)”

El servicio de alimentación es uno solo, cubre a la población penal y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas por lo tanto es válido que se tome como referencia el total de las raciones diarias para la aplicación de las penalidades. No se estaría vulnerando el Principio de Igualdad de Trato y competencia.

“(...)”

Me ratifico en lo absuelto en la presente observación y no dejaría sin efecto lo absuelto”. (El subrayado y resaltado es agregado).

- El Establecimiento Penitenciario de San Ignacio, mediante el Informe Técnico N° 017-2023-INPE/ORNCH/EP-SNIGN/ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023²⁰; señaló lo siguiente:

¹⁹ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

²⁰ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

“(…) Como área usuaria del EP San Ignacio, NO se cuenta con un espacio disponible para dos cocinas, solo se cuenta con un ambiente tanto para personal INPE como para la población penal, por lo que al incurrir en una penalidad se tomaría por toda la facturación ya que se realiza el servicio de ambas raciones en un solo ambiente, por lo que de esta manera también de está respondiendo al literal ii del presente”. (El subrayado y resaltado es agregado).

- Los Establecimientos Penitenciarios de Jaén y Chota, mediante el Informe Técnico N° 003-2023-INPE/ORNCH e Informe Técnico N° 0020-2023-INPE/ORNCH, respectivamente; recibidos en fecha 15 de diciembre de 2023²¹; señalaron lo siguiente:

“(…) El servicio de alimentación es uno solo, cubre a la población penal y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas por lo tanto es válido que se tome como referencia el total de las raciones diarias para la aplicación de las penalidades.

Con lo absuelto, no se estaría vulnerando el Principio de Igualdad de Trato y competencia, ya que la finalidad de esta penalidad es desincentivar el incumplimiento del contratista, así como resarcir a la Entidad por el perjuicio que el retraso en la ejecución del servicio le hubiera causado.

(…) Me ratifico en lo absuelto en la presente observación y no dejaría sin efecto lo absuelto; precisando que quedaría redactado en las bases del procedimiento de selección de la siguiente manera:

“El servicio de alimentación es uno solo, cubre a la población penal y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas por lo tanto es válido que se tome como referencia el total de las raciones diarias para la aplicación de las penalidades.

”. (El subrayado y resaltado es agregado).

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

Es así que, el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento establece que el área usuaria²² es el responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

De otro lado, cabe señalar que el OSCE no tiene calidad de perito técnico dirimente respecto a la pertinencia o no de características técnicas y/o

²¹ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

²² Aunado a ello, es preciso señalar que, la normativa de las compras públicas, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN, indicó que, el área usuaria es la dependencia que cuenta con los conocimientos técnicos necesarios para definir las características técnicas de los bienes, servicios y obras que se habrán de contratar.

condiciones; sin embargo, es posible requerir que la Entidad respalde su posición mediante el Informe Técnico respectivo, según el Comunicado N° 11-2013/OSCE-PRE.

Ahora bien, en atención a lo señalado por el recurrente, y lo referido por la Entidad en los citados informes, se puede señalar lo siguiente:

- I. La Entidad señaló que el servicio de alimentación es integral e involucra a la población penal y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas, por lo tanto, es válido que se tome como referencia el total de las raciones diarias para la aplicación de las penalidades.
- II. Por otro lado, la Entidad señaló que no se está vulnerando el Principio de Igualdad de Trato y competencia, ya que la finalidad de las penalidades es desincentivar el incumplimiento del contratista, así como resarcir a la Entidad por el perjuicio que el retraso en la ejecución del servicio le hubiera causado.

Así, se puede colegir que la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, y en ejercicio de sus facultades descritas en la normativa de contratación pública, decidió brindar mayores alcances que sustentan su posición respecto de lo cuestionado, señalando que no sería posible individualizar el servicio de alimentación a efectos de aplicar las penalidades de manera individual debido a que el servicio es integral, es decir, i) alimentación para la población y ii) alimentación para el personal de seguridad (INPE).

Adicionalmente, cabe señalar que en el “Formato de Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias” la Entidad ha declarado la existencia de pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento, siendo que ello incluiría a las condiciones para la prestación del servicio, lo cual tiene calidad de declaración jurada y se encuentra sujeto a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, y que la pretensión del recurrente está orientada a que, necesariamente, se individualice el servicio de alimentación para aplicar las penalidades de manera individual; este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

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

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

Si bien el procesamiento de la solicitud de pronunciamiento, por norma, versa sobre las supuestas irregularidades en la absolución de consultas y/u observaciones, a pedido de parte, y no representa la convalidación de ningún extremo de las Bases, este Organismo Técnico Especializado ha visto por conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio, según el siguiente detalle:

3.1 Respetto de las Raciones del EEPP San Ignacio

De la revisión del numeral 1.2 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

“1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE”.

ITEM N°	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Servicio de alimentación de los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 de los Establecimiento Penitenciarios de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. Jaén y EE.PP. San Ignacio) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE.	EEPP Cajamarca	Internos (as), niños (as)		803,000
			Personal INPE		10,950
		EEPP Chota	Internos (as), niños (as)		41,610
			Personal INPE		9,490
		EEPP San Ignacio	Internos (as), niños (as)		32,850
			Personal INPE	Ración	6,205
		EEPP Jaén	Internos (as), niños (as)		80,300
			Personal INPE		5,475

Adicionalmente, de la revisión de los términos de referencia del EEPP San Ignacio, se aprecia lo siguiente:

C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

• PARA EL EE.PP. SAN IGNACIO

ITEM	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	U.M.	TOTAL DE RACIONES / DIA	DIA S	TOTAL, RACIONES ANUAL
I	"Servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del establecimiento penitenciario de San Ignacio del departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte de Chiclayo INPE"	Establecimiento penitenciario de San Ignacio	INTERNOS(A S), NIÑOS	RACION	90	365	32,850
			PERSONAL INPE	RACION	17	365	6,205
TOTAL DE CANTIDAD REFERENCIAL →							39,055.00

FORMA DE PAGO

ITEM	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	U.M.	TOTAL DE RACIONES / DIA	DIA S	TOTAL, RACIONES ANUAL	Porcentaje De La Contraprestación Periódica (Mensual) Aproximado En Función Al Monto Del Contrato Original
I	"Servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del establecimiento penitenciario de San Ignacio del departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte de Chiclayo INPE"	Establecimiento penitenciario de San Ignacio	INTERNOS(AS), NIÑOS	RACION	80	365	29,200	8.33%
			PERSONAL INPE	RACION	17	365	6,205	

De lo anterior, se advierte que existiría incongruencias respecto al total de raciones de los internos (as) niños (as) del Establecimiento Penitenciario San Ignacio.

En relación con ello, el Establecimiento Penitenciario de San Ignacio, mediante Informe Técnico N° 017-2023-INPE/ORNCH/EP-SNIGN/ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023²³; señaló lo siguiente:

"(...), se debe tener en cuenta el cuadro que hace referencia a 80 raciones de internos diarias (...), tal como a través de captura a continuación se detalla.

ITEM	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	U.M.	TOTAL DE RACIONES / DIA	DIA S	TOTAL RACIONES ANUAL	Porcentaje De La Contraprestación Periódica (Mensual) Aproximado En Función Al Monto Del Contrato Original
I	"Servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del establecimiento penitenciario de San Ignacio del departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte de Chiclayo INPE"	Establecimiento penitenciario de San Ignacio	INTERNOS(AS), NIÑOS	RACION	80	365	29,200	8.33%
			PERSONAL INPE	RACION	17	365	6,205	

(El subrayado y resaltado es agregado).

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

- **Se adecuará** el numeral 1.2 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

ITEM N°	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
---------	-------------	---------	---------	------------------	----------

²³ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

1	Servicio de alimentación de los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24X48 de los Establecimiento Penitenciarios de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. Jaén y EE.PP. San Ignacio) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE.	EEPP Cajamarca	Internos (as), niños (as)	Ración	803,000
			Personal INPE		10,950
		EEPP Chota	Internos (as), niños (as)		41,610
			Personal INPE		9,490
		EEPP San Ignacio	Internos (as), niños (as)		29,200 32,850
			Personal INPE		6,205
		EEPP Jaén	Internos (as), niños (as)		80,300
			Personal INPE		5,475

- **Se adecuará** el literal C “Objetivos de la contratación” del Establecimiento Penitenciario de San Ignacio del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN							
(...)							
PARA EL EE.PP. SAN IGNACIO							
ITEM	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	U.M.	TOTAL DE RACIONES / DIA	DIAS	TOTAL, RACIONES ANUAL
I	"Servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del establecimiento penitenciario de San Ignacio del departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte de Chiclayo INPE"	Establecimiento o penitenciario de San Ignacio	INTERNOS (AS), NIÑOS	RACION	80 90	365	29,200 32,850
			PERS ONAL INPE	RACION	17	365	6,205
TOTAL DE CANTIDAD REFERENCIAL <input type="checkbox"/>							39,055.00

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

3.2 Respetto a la Forma de Pago

De la revisión del numeral 2.6 “Forma de Pago” del Capítulo II y de la Forma de pago del EPP Cajamarca, EPP Chota, EPP San Ignacio y EPP Jaén del Capítulo III, pertenecientes a la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

<p>EEPP CAJAMARCA</p>	<p>2.6. FORMA DE PAGO</p>
<p>Forma de Pago (...) <u>-Oficio del funcionario responsable de la ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO emitiendo la conformidad de la prestación</u> efectuada adjuntando el Acta de conformidad, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, <u>quienes son responsables de dar la conformidad.</u> (...)</p>	<p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <p><u>-Informe del funcionario responsable de la ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO emitiendo la conformidad de la prestación</u> efectuada adjuntando el Acta de conformidad, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, <u>quienes son responsables de dar la conformidad.</u></p>
<p>EEPP SAN IGNACIO/ JAÉN / CHOTA</p>	
<p>Forma de Pago (...) <u>-Acta de conformidad del Servicio de Alimentación para internos (as), niños y personal que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de San Ignacio de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del área usuaria: Director, Administrador y Nutricionista INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son los responsables de su recepción y conformidad.</u> (...)</p>	<p><u>-Comprobante de pago.</u> <u>-Orden de servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.</u> <u>-Relación de menús y formatos respectivos del servicio que se brindaron a los internos (as), niños y personal INPE del mes correspondiente.</u> <u>-Constancia de pago de remuneraciones al personal interno a través de cuentas bancarias, del periodo facturado. (La ENTIDAD, para el pago de la contraprestación, solicitará la Constancia de pago de remuneraciones al personal interno a través de cuentas bancarias del periodo facturado, verificando de esta manera el cumplimiento de las obligaciones laborales que tendrá el Contratista con su personal propuesto.</u></p> <p>Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad sito en Calle Manco Cápac N° 450. Chiclayo de lunes a viernes de 08:00 a 16:30 horas;</p>

	dirigidas a la oficina del Equipo de Logística de la ORNCH.
--	---

De lo anterior, se advierte incongruencias respecto a la conformidad de la prestación.

En atención a ello, el Establecimiento Penitenciario de Cajamarca remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023²⁴; mediante el cual señaló lo siguiente:

“1° Respecto a la Forma de Pago

Para efectos del pago Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, referido a recepción y conformidad de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Orden de servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.*
- Comprobantes de pago aprobados mediante Resolución de Superintendencia N°007-99/SUNAT.*
- oficio del funcionario responsable de la ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO emitiendo la conformidad de la prestación efectuada adjuntando el Acta de conformidad, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son responsables de dar la conformidad.*
- Relación de menús y formatos respectivos del servicio que se brindaron a los internos (as), niños y personal INPE del mes correspondiente.*
- Constancia de pago de remuneraciones al personal interno a través de cuentas bancarias, del periodo facturado. (...)*

Se deberá considerar tal y como está en el consolidado de las bases del servicio de alimentación del departamento de Cajamarca”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Además, el Establecimiento Penitenciario de San Ignacio, mediante Informe Técnico N° 017-2023-INPE/ORNCH/EP-SNIGN/ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023²⁵; señaló lo siguiente:

“(…) se debe tener en cuenta... Acta de conformidad del Servicio de Alimentación para internos (as), niños y personal que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de San Ignacio de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del área usuaria: Director, Administrador y Nutricionista INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son los responsables de su recepción y conformidad”. (El subrayado y resaltado es agregado).

²⁴ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

²⁵ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

Adicionalmente, los Establecimientos Penitenciarios de Jaén y Chota, mediante Informe Técnico N° 003-2023-INPE/ORNCH e Informe Técnico N° 0020-2023-INPE/ORNCH, respectivamente; recibidos en fecha 15 de diciembre de 2023²⁶; señalaron lo siguiente:

“Se uniformiza el extremo a la Forma de Pago, de acuerdo a lo siguiente:

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable de la ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO emitiendo la conformidad de la prestación efectuada adjuntando el Acta de conformidad, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son responsables de dar la conformidad”. (El subrayado y resaltado es agregado).

De otro lado, cabe señalar que los Establecimientos Penitenciarios de Cajamarca y San Ignacio, no consideraron los lineamientos establecidos por las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, en lo referido al tipo de documento con el que se otorgará la conformidad de la prestación del servicio.

En ese sentido, considerando lo señalado por la Entidad, y los lineamientos contemplados en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se uniformizará** el numeral 2.6 “Forma de pago” del Capítulo II y el extremo “Forma de pago” del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas; en lo referido a la conformidad de la prestación del servicio, conforme a lo siguiente:

Cajamarca:

“Forma de pago

(...)

-~~Informe~~ ~~oficio~~ del funcionario responsable de la ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO emitiendo la conformidad de la prestación efectuada adjuntando el Acta de conformidad, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son responsables de dar la conformidad.

²⁶ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

-(...)

Dicha documentación se debe presentar en en Mesa de Partes de la Entidad sito en Calle Manco Cápac N° 450. Chiclayo de lunes a viernes de 08:00 a 16:30 horas; dirigidas a la oficina del Equipo de Logística de la ORNCH.

(...)”.

San Ignacio:

“Forma de pago

(...)”.

-Informe del funcionario responsable de la ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO emitiendo la conformidad de la prestación efectuada adjuntando el Acta de conformidad, ~~del Servicio de Alimentación para internos (as), niños y personal que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de San Ignacio de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE~~, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Equipo de Control de Alimentos integrado por el ~~área usuaria~~. Director, Administrador y Nutricionista INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son ~~los~~ responsables de dar la ~~su recepción y~~ conformidad.

-(...)

Dicha documentación se debe presentar en en Mesa de Partes de la Entidad sito en Calle Manco Cápac N° 450. Chiclayo de lunes a viernes de 08:00 a 16:30 horas; dirigidas a la oficina del Equipo de Logística de la ORNCH.

(...)”.

Jaén y Chota:

“Forma de pago

(...)”.

-Informe del funcionario responsable de la ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO emitiendo la conformidad de la prestación efectuada adjuntando el Acta de conformidad, ~~del Servicio de Alimentación para internos (as), niños y personal que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Jaén de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE~~, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Equipo de Control de Alimentos integrado por el ~~área usuaria~~. Director, Administrador y Nutricionista INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son ~~los~~ responsables de dar la ~~su recepción y~~ conformidad.

-(...)

Dicha documentación se debe presentar en en Mesa de Partes de la Entidad sito en Calle Manco Cápac N° 450. Chiclayo de lunes a viernes de 08:00 a 16:30 horas; dirigidas a la oficina del Equipo de Logística de la ORNCH.

(...)”.

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

3.3 Respecto a los requisitos de calificación

□ **Experiencia del cocinero o chef o gastrónomo:**

<u>EEPP CAJAMARCA</u>	
<p>2. Cocinero o chef, o GASTRÓNOMO - Personal Clave</p> <p>Experiencia del personal clave:</p> <p>Requisito:</p> <p>✓ <u>Mínima de 01 año laborando como cocinero o chef, o gastrónomo, técnico en cocina, técnico gastronomía y arte culinario</u> 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).</p>	<p>B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE (...)</p> <p>b) Cocinero o Chef o Gastrónomo - Personal Clave: (02 PARA EL EP CAJAMARCA / 01 EP SAN IGNACIO/ 01 JAEN/ 01 EP CHOTA)</p> <p>Requisitos:</p> <p>01 año DE EXPERIENCIA MÍNIMA laborando como <u>cocinero o chef, o GASTRÓNOMO</u> 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).</p>

De lo anterior, se advierte una incongruencia sobre la experiencia del cocinero o chef o gastrónomo.

En atención a ello, el Establecimiento Penitenciario de Cajamarca remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023²⁷; mediante el cual señaló lo siguiente:

<p>"2. Cocinero o chef o gastrónomo-Personal clave (...)</p> <p><u>Experiencia del personal clave:</u></p> <p>Requisito:</p> <p>✓ <u>Mínima de 01 año laborando como cocinero o chef, o gastrónomo, técnico en cocina, técnico gastronomía y arte culinario</u> 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).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>✓ <u>La experiencia puede acreditarse con la presentación de: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.</u></p>
--

²⁷ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

Se deberá considerar tal y como está en el consolidado de las bases del servicio de alimentación del departamento de Cajamarca". (El subrayado y resaltado es agregado).

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** el literal B.4 "Experiencia del personal clave" del cocinero o chef o gastrónomo del numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la siguiente manera:

B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p>(...)</p> <p>b) Cocinero o Chef o Gastrónomo - Personal Clave: (02 PARA EL EP CAJAMARCA/01 EP SAN IGNACIO/01 JAEN/01 EP CHOTA)</p> <p><u>-01 EP SAN IGNACIO/01 JAEN/01 EP CHOTA</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>01 año DE EXPERIENCIA MÍNIMA laborando como cocinero o chef, o GASTRÓNOMO 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).</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><u>-02 PARA EL EP CAJAMARCA</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>01 año DE EXPERIENCIA MÍNIMA laborando como cocinero o chef, o GASTRÓNOMO, <u>técnico en cocina, técnico gastronomía y arte culinario</u> 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).</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el</p>

	<p>cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto</p> <p>”.</p>
--	---

□ **Capacitación del nutricionista y cocinero o chef o gastrónomo**

<u>EPP CAJAMARCA/SAN IGNACIO/ JAÉN/ CHOTA</u>	
<p>b) DEL PERSONAL</p> <p>(...)</p> <p>1. Nutricionista - Personal Clave</p> <p>(...)</p> <p>Capacitación:</p> <p>Requisito:</p> <p>✓ En suma 30 horas como mínimo , de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.</p> <p>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.</p> <p>Acreditación:</p> <p>📄 Se acreditará con copia simple de certificados, constancias, o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la “Capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos”.</p>	<p><u>B.3.2 CAPACITACIÓN</u></p> <p>a) Nutricionista - Personal Clave: (01 PARA EL EP CAJAMARCA / 01 EP SAN IGNACIO/ 01 JAEN/ 01 EP CHOTA)</p> <p>Requisitos:</p> <p>En suma 30 horas lectivas como mínimo, en capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos; <u>realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS.</u></p> <p>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.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA]. No existe antigüedad en los documentos de capacitación.</p>
<p>Capacitación:</p> <p>Requisito:</p> <p>✓ En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.</p> <p>Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las</p>	<p><u>B.3.2 CAPACITACIÓN</u></p> <p>(...)</p> <p>b) Cocinero o Chef o Gastrónomo - <u>Personal Clave:</u> (02 PARA EL EP CAJAMARCA / 01 EP SAN IGNACIO/ 01 JAEN/ 01 EP CHOTA)</p> <p>Requisitos:</p> <p>En suma 30 horas lectivas como mínimo, en capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de</p>

competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.	alimentos; <u>realizada por: nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS.</u> 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.
---	--

Al respecto, las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, señalan que la Entidad puede incluir el requisito de calificación “Capacitación”, conforme a lo siguiente:

B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><i>Requisitos:</i></p> <p>[CONSIGNAR LA CANTIDAD DE HORAS LECTIVAS HASTA UN MÁXIMO DE 120] horas lectivas, en <u>CONSIGNAR LA MATERIA O ÁREA DE CAPACITACIÓN</u> del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA RESPECTO DEL CUAL SE DEBE ACREDITAR ESTE REQUISITO].</p> <p><i>Acreditación:</i></p> <p>Se acreditará con copia simple de [CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].</p>

Considerando lo expuesto precedentemente, se aprecia que la Entidad incluyó precisiones adicionales en lo referido al requisito de calificación “Capacitación”, lo cual no se condice con lo previsto en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección.

Por tanto, con ocasión de las Bases Integradas Definitivas, se implementarán las siguientes disposiciones:

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

B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p>a) <u>Nutricionista - Personal Clave:</u> (01 PARA EL EP CAJAMARCA / 01 EP SAN IGNACIO/ 01 JAEN/ 01 EP CHOTA)</p> <p><i>Requisitos:</i></p> <p>En suma 30 horas lectivas como mínimo, en 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</p>

	<p>privadas ESPECIALIZADAS.</p> <p>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.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].</p> <p>No existe antigüedad en los documentos de capacitación.</p> <p>b) Cocinero o Chef o Gastrónomo - Personal Clave: (02 PARA EL EP CAJAMARCA / 01 EP SAN IGNACIO/ 01 JAEN/ 01 EP CHOTA)</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>En suma 30 horas lectivas como mínimo, en 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.</p> <p>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.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].</p> <p>No existe antigüedad en los documentos de capacitación”.</p>
--	---

- **Se adecuará** el extremo “Capacitación” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- **Se deberá tener en cuenta** que las capacitaciones requeridas podrán ser brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.
- **Respecto del extremo “requisitos” para la formación académica del cocinero o chef o gastrónomo de los establecimientos penitenciarios de Cajamarca, San Ignacio, Jaén y Chota.**

Al respecto, el Establecimiento Penitenciario de Cajamarca remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023²⁸; mediante el cual señaló lo siguiente:

“Cocinero o chef o gastrónomo- Personal clave
(...)”

²⁸ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

Formación Académica

Requisito:

Título de profesional técnico en cocina o técnico en gastronomía o arte culinario y demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios, debiendo estar a nombre de la nación.

(...)". (El subrayado y resaltado es agregado).

Además, el Establecimiento Penitenciario de San Ignacio, mediante Informe Técnico N° 017-2023-INPE/ORNCH/EP-SNIGN/ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023²⁹; señaló lo siguiente:

"b. Cocinero o Chef o Gastrónomo-Personal Clave (EEPP San Ignacio)

Requisitos:

Título de profesional técnico en cocina o chef o gastrónomo o arte culinario y/o demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios, debiendo estar a nombre de la nación.

(...)". (El subrayado y resaltado es agregado).

Adicionalmente los Establecimientos Penitenciarios de Jaén y Chota, mediante Informe Técnico N° 003-2023-INPE/ORNCH e Informe Técnico N° 0020-2023-INPE/ORNCH, respectivamente; recibidos en fecha 15 de diciembre de 2023³⁰; señalaron lo siguiente:

"B.3.1 Formación Académica

b) Cocinero o Chef o Gastrónomo - Personal Clave (...)

Requisitos:

Título de profesional técnico en cocina o chef o gastrónomo o arte culinario y/o demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios, debiendo estar a nombre de la nación.

(...)". (El subrayado y resaltado es agregado).

Considerando lo señalado precedentemente, se aprecia que la Entidad, mediante los citados informes técnicos, brindó alcances a fin de adecuar el extremo "requisito" de la formación académica del cocinero o chef o gastrónomo para los Establecimientos Penitenciarios de Cajamarca, San Ignacio, Jaén y Chota, debido a que en las Bases Administrativas habría consignado información que no correspondería.

Es por ello que dichos alcances guardarían congruencia con lo consignado en el requerimiento usado en la etapa de indagación de mercado donde se habría acreditado contar con pluralidad de proveedores con capacidad de cumplir con el requerimiento de manera integral.

²⁹ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

³⁰ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, y a efectos de no generar confusión entre los potenciales postores, se implementará la disposición siguiente:

- **Se adecuará** el literal B.3.1 “Formación Académica”, numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p>(...)</p> <p>b) <u>Cocinero o Chef o Gastrónomo - Personal Clave:</u> (02 PARA EL EP CAJAMARCA / 01 EP SAN IGNACIO/ 01 JAEN/ 01 EP CHOTA)</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>Título de profesional técnico en cocina o chef o gastrónomo o arte culinario y/o demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios, debiendo estar a nombre de la nación. licenciado en Nutrición, LICENCIADO EN NUTRICION HUMANA, LICENCIADO EN BROMATOLOGIA Y NUTRICION Y LICENCIADO EN NUTRICION Y DIETETICA", y demás denominaciones propias de la carrera de Nutrición que varíe de acuerdo al centro de estudios.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>(...)”.</p>

- **Se adecuará** el extremo “Formación Académica” del cocinero o chef o gastrónomo del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.
- **Se adecuará** el extremo “Formación Académica” del cocinero o chef o gastrónomo del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.

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

3.4 Respecto a las Otras Penalidades

De la revisión de las “Otras penalidades”, pertenecientes al numeral 3.1 de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas, se aprecia lo siguiente:

- **EEPP CAJAMARCA/JAÉN/CHOTA**

(...)			
f) Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, <u>u otros</u>) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Norte aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y la calculará la oficina de logística de la ORNCH de acuerdo a la siguiente fórmula:	(...)	(...)	(...)
(...)			

- **EEPP SAN IGNACIO**

(...)			
f) Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, <u>u otros</u>) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Norte aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	(...)	(...)	(...)
(...)			

De lo anterior, el literal f) “Otras penalidades” pertenecientes al numeral 3.1 de la Sección Específica de las Bases Integradas no definitivas no habría determinado y/o especificado el término “otros” referido al mal estado de conservación de las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario.

En atención a ello, el Establecimiento Penitenciario de Cajamarca remitió el Informe N° 017-2023-INPE/EP-CJMC-ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023³¹; mediante el cual señaló lo siguiente:

“(…)
El término “otros” se refiere a vajillas y/o utensilios quiñados, hundidos, quemados, sucios, incompletos, obsoletos, viejos, sin brillo”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Además, el Establecimiento Penitenciario de San Ignacio, mediante Informe Técnico N° 017-2023-INPE/ORNCH/EP-SNIGN/ADM, recibido en fecha 15 de diciembre de 2023³²; señaló lo siguiente:

³¹ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

³² Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

“(…) El literal f) de Otras penalidades pertenecientes al numeral 3.1 de la Sección Específica de las Bases al referirse al término "otros" está haciendo semejanza al mal estado de conservación que pudiera en general determinar la entrega del servicio en condiciones deficientes, por lo que, al ya estar especificado agujeros y presencia de óxido, se aclara para el presente, la presencia de rajaduras, manchas de pintura, utensilios quemados”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Por otro lado, el Establecimiento Penitenciario de Jaén, mediante Informe Técnico N° 003-2023-INPE/ORNCH, respectivamente; recibido en fecha 15 de diciembre de 2023³³; señaló lo siguiente:

“Se especifica el término “otros” de acuerdo a lo siguiente:

PARA EL EP JAEN

f)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, <u>rotos, despostillados, con filtraciones, quiñados, hundidos, quemados, sucios, incompletos, obsoletos, viejos</u>) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Norte aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: (...)	(...)	(...)
----	---	-------	-------

”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Además, el Establecimiento Penitenciario de Chota, mediante Informe Técnico N° 0020-2023-INPE/ORNCH, respectivamente; recibido en fecha 15 de diciembre de 2023³⁴; señaló lo siguiente:

“Se especifica el término “otros” de acuerdo a lo siguiente:

PARA EL EP CHOTA

f)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia	(...)	(...)
----	--	-------	-------

³³ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

³⁴ Trámite Documentario N° 25953586-CHICLAYO

de óxido, rotos, despostillados, con filtraciones, quiñados, hundidos, quemados, sucios, incompletos, obsoletos, viejos) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Norte aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.

La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: (...)

”. (El subrayado y resaltado es agregado).

Sobre el particular, cabe precisar que el artículo 163 del Reglamento, establece que los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, **siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.**

Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

De lo expuesto anteriormente, se aprecia que la Entidad habría realizado precisiones respecto del término "u otros" con la finalidad de no vulnerar el artículo 163 del Reglamento y así evitar confusiones entre los potenciales postores.

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se precisará** el término “otros” del literal f “Otras penalidades” del numeral 3.1 de la Sección Específica de las Bases del presente procedimiento de selección.

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

4. **CONCLUSIONES**

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

- 4.1. Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.



Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.01.2024 21:33:27 -05:00



Firmado digitalmente por URETA AQUINO Jimmy Robert FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.01.2024 21:13:27 -05:00



Firmado digitalmente por VERGARA BENITES Victor Hugo FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.01.2024 20:52:31 -05:00

- 4.2.** Es preciso indicar que, contra el pronunciamiento emitido por el OSCE, no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección.

Adicionalmente, cabe señalar que, las disposiciones vertidas en el pliego absolutorio que generen aclaraciones, modificaciones o precisiones, priman sobre los aspectos relacionados con las Bases Integradas, salvo aquellos que fueron materia del presente pronunciamiento

- 4.3.** Una vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases definitivas por el OSCE, corresponderá al comité de selección modificar en el cronograma del procedimiento, las fechas del registro de participantes, presentación de ofertas y otorgamiento de la buena pro, teniendo en cuenta que, entre la integración de Bases y la presentación de propuestas no podrá mediar menos de siete (7) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la publicación de las Bases Integradas en el SEACE, conforme a lo dispuesto en el artículo 70 del Reglamento.
- 4.4.** Finalmente, se recuerda al Titular de la Entidad, que el presente pronunciamiento no convalida extremo alguno del procedimiento de selección.

Jesús María, 8 de enero de 2024

Códigos: 6.1; 6.3; 12.5; 12.6; 12



Firmado digitalmente por SILVA
SOLOGUREN Juan Antonio FAU
20419026809 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08.01.2024 21:35:49 -05:00