PRONUNCIAMIENTO N° 645-2024/OSCE-DGR

Entidad : INPE - Dirección Regional Oriente Pucallpa

Referencia : Concurso Público N° 3-2024-INPE-ORO-HCO-1, convocado para el "Servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal de seguridad 24x48 del establecimiento penitenciario de Huánuco y Pucallpa"

---

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de solicitud de emisión de pronunciamiento recibido el 24[1] y 25[2] de septiembre de 2024 y subsanado el 30[3] de octubre de 2024, el presidente del comité de selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas y observaciones presentada por el participante **ALPA CONSTRUCTORA Y CONSULTORA SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, 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 Nº 344-2018-EF, en adelante el "Reglamento".

Asimismo, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información complementaria remitida por la Entidad el 14[4] de octubre de 2024, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, lo cual tiene carácter de declaración jurada.

Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.11.2024 21:10:00 -05:00

Ahora bien, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el comité de selección en el pliego absolutorio[5] y los temas materia de cuestionamientos del mencionado participante, conforme al siguiente detalle:

Firmado digitalmente por CHAMOCHUMBI CHERRE Carlos Ernesto FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.11.2024 20:55:14 -05:00

- **Cuestionamiento N° 1** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 1, referida a la **"Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene"**

- **Cuestionamiento N° 2** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3, referida al **"Plazo de prestación del servicio"**

Firmado digitalmente por LIZAMA BENITES Jessica FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.11.2024 20:50:25 -05:00

---

[1] Mediante el Expediente N° 2024-0128948.
[2] Mediante el Expediente N° 2024-0129432.
[3] Mediante el Expediente N° 2014-0149238.
[4] Mediante el Expediente N° 2024-0138702.
[5] Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

- **<u>Cuestionamiento N° 3</u>** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 5, referida al **"Personal clave"**

- **<u>Cuestionamiento N° 4</u>** : Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 6, referida a la **"Capacitación del personal"**

Por otro lado, de la revisión de la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio formulada por el participante **ALPA CONSTRUCTORA Y CONSULTORA SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, se aprecia que al cuestionar la consulta y/u observación N° 4, señaló lo siguiente:

> *"(...)*
>
> *Mi Representada Concluye.- Que la absolución a la observación N° 4, no aclara la observación realizado por mi representada,* ***<u>no llegando a precisar el nivel de formación académica, el tema de capacitación con la que se debe contar, él camet sanitario, el antecedente policial y judicial, el tiempo o el monto de la experiencia, con el que deberá contar el postor adjudicado; ahora al hablar de postor se entendería solo al representante legal o al apoderado o al socios accionistas o a la plana administrativa</u>****; cabe precisar que estos requisitos en mención son excesivos e innecesarios que no tiene relevancia en una contratación; <u>se solicita que se suprime de los documentos para la suscripción del contrato</u>."*

(El subrayado y resaltado es agregado).

Al respecto, se aprecia que el cuestionamiento del recurrente está orientado a solicitar que se aclare el nivel de la formación académica, capacitación, el carnet sanitario, los antecedentes policiales y judiciales, el tiempo o monto de la experiencia del postor adjudicado, así como, se especifique si dichos requisitos aplican al representante legal, apoderado, socios accionistas o a la plana administrativa, caso contrario, se suprima de los documentos para la firma del contrato; no obstante, la consulta y/u observación N° 4, estuvo referida a que se suprima el literal k) del numeral 2.3 del Capítulo II de las Bases Integradas, debido a que no se especificó cuáles documentos deben ser presentados para el perfeccionamiento del contrato.

De lo expuesto, cabe señalar que el citado extremo de la solicitud de elevación del referido recurrente no fue abordado en la absolución de la consulta y/u observación N° 4 del pliego; por lo que éste deviene en extemporáneo; razón por la cual **este Organismo Técnico Especializado no se pronunciará respecto a la consulta y/u observación N° 4.**

2. CUESTIONAMIENTO

De manera previa, cabe señalar que el OSCE no ostenta la calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinados aspectos del requerimiento (especificaciones técnicas, términos de referencia y expediente técnico de obra, según corresponda); sin embargo, puede requerir a la Entidad informes que

contengan la posición técnica al respecto[6], considerando 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° 1 **Respecto a la "Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene"**

El participante **ALPA CONSTRUCTORA Y CONSULTORA SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 1, alegando que la respuesta del comité de selección es inadecuada y carece de fundamento, toda vez que, según refiere, la habilitación de un postor está relacionada con cumplir ciertos requisitos que permiten llevar a cabo una actividad específica y en el presente caso, de acuerdo con la Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA, que regula los servicios de alimentación colectiva, se exige que éstos cuenten con la certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene (PGH), emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional.

En consecuencia, la pretensión del recurrente está orientada a que **se incluya la "Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene con Codex Alimentarius" como requisito de habilitación para los postores.**

Pronunciamiento

Sobre el particular, mediante la consulta y/u observación N° 1, se solicitó incluir la certificación de los Principios Generales de Higiene como parte de la habilitación dentro de los requisitos de calificación; ante lo cual, el comité de selección no acogió lo observado por el participante, precisando, entre otros aspectos, que **i)** el servicio de alimentación se ofrecerá en los establecimientos penitenciarios y no en las instalaciones del contratista, por lo que no se puede exigir a los postores la presentación de un documento que sería emitido para el establecimiento penitenciario y **ii)** la habilitación de un postor depende de que el proveedor cuente con los permisos necesarios para llevar a cabo la actividad de la contratación. Esto es importante para actividades reguladas, donde las empresas deben cumplir con ciertos requisitos para estar habilitadas para ofrecer un servicio o comercializar bienes en el mercado.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el OFICIO N° D000004-2024-INPE-ORO-CSSAHCOPCA[7], indicó lo siguiente:

> *"(...)*
>
> *Como se observa, (...) ha sido claro en señalar que el requisito planteado por el participante* ***no corresponde a una habilitación de un postor, puesto que la atribución señalada no se ajusta a la actividad económica de la presente contratación, en tanto los servicios se realizarán en las instalaciones de los establecimientos penitenciarios, en ese sentido el solicitar el Principio General de Higiene, se incurriría en un imposible jurídico en tanto los postores no son propietarios ni usuarios de las instalaciones del establecimiento***

[6] Ver el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.
[7] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0129432, de fecha 25 de septiembre de 2024.

***penitenciario**, por lo vertido no corresponde acoger el cuestionamiento del participante."*

(El subrayado y resaltado es agregado).

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

Asimismo, es preciso señalar que a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se 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 relación al punto cuestionado por el recurrente, es importante destacar que la Entidad, en su calidad de conocedora de sus propias necesidades, ratificó a través del mencionado oficio, la posición adoptada en el pliego absolutorio, para lo cual subrayó la imposibilidad de incluir como requisito de habilitación la "Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene". Sustentando ello en que, la exigencia señalada no se ajusta a la actividad económica de la presente contratación, dado que el servicio de alimentación se realizará en las instalaciones penitenciarias, donde los postores no son propietarios ni usuarios de dichas instalaciones.

De los párrafos precedentes se puede colegir que, la Entidad mediante su oficio brindó mayores argumentos que ratifican su posición de no incluir a la Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene como parte de los requisitos de calificación, lo cual, resultaría razonable en la medida que la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades ha previsto las características del servicio objeto de la presente contratación, y lo declarado por está tiene calidad de declaración jurada y está sujeta a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se incluya la "Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene con Codex Alimentarius" como requisito de habilitación para los postores, y en la medida que la Entidad a través de su oficio no admitió lo solicitado por el recurrente; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, máxime si se pretende incluir condiciones que pueden limitar la participación de potenciales postores.

Cuestionamiento N° 2 **Respecto al "Plazo de prestación del servicio"**

El participante **ALPA CONSTRUCTORA Y CONSULTORA SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3, alegando que la precisión respecto al plazo de prestación del servicio con ocasión de las Bases Integradas, no aclara ni precisa si es

de aplicación para el Ítem N° 1 o el Ítem N° 2 o para ambos ítems, lo cual contraviene el Principio de Transparencia.

En consecuencia, la pretensión del recurrente está orientada a que **se aclare y precise cuál es el plazo de prestación del servicio para el Ítem N° 1 y el Ítem N° 2 en el numeral 1.8 del Capítulo I de las Bases Integradas**.

Pronunciamiento

De la revisión del numeral 1.8 del Capítulo I, de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

> *"**1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO***
>
> *Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el **plazo de 365 días calendarios o hasta agotar el monto total**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación."*

(El subrayado y resaltado es agregado).

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

*"**ITEM 1***
(...)
1.2. CANTIDAD APROXIMADA: Según detalle:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	***DESCRIPCION***	***UNIDAD DE MEDIDA***	***CANTIDAD DE RACIONES***	***DIAS***	***CANTIDAD DE RACIONES***
HUANUCO	*Alimentos preparados para internos (as)*	*Ración*	*3,300*	*365*	
	Alimentos preparados para niños	*Ración*	*20*	*365*	
	Alimentos preparados para el personal INPE que labora 24x48 horas	*Ración*	*60*	*365*	
*CANTIDAD MINIMA **365 DIAS CALENDARIOS***					*(...)*

(...)
ITEM 2
(...)
III. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.
(...)

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: ***365 DIAS CALENDARIOS.***
(...)".

(El subrayado y resaltado es agregado).

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 3, se solicitó a la Entidad que **i)** aclare si el plazo de prestación del servicio establecido en el numeral 1.8 del Capítulo I de las Bases, es de aplicación para el Ítem N° 1, el Ítem N° 2 o para ambos Ítems y **ii)** se especifique en los términos de referencia el plazo de prestación para ambos ítems; ante lo cual, el comité de selección precisó que el plazo del servicio para ambas contrataciones es de 365 días calendario o hasta que se agote el monto contratado, lo que ocurra primero.

En atención a la absolución de la consulta y/u observación N° 3, la Entidad decidió modificar el numeral 1.8 del Capítulo I y el numeral 3.1 del Capítulo III; ambos de la Sección específica de las Bases integradas, según lo siguiente:

"Capítulo I

(...)

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 365 días calendarios o hasta agotar el monto ***contratado lo que ocurra primero****, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.*

(...)

Capítulo III

ITEM 1

(...)

1.2. CANTIDAD APROXIMADA: Según detalle:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	***DESCRIPCION***	***UNIDAD DE MEDIDA***	***CANTIDAD DE RACIONES***	***DIAS***	***CANTIDAD APROX. DE RACIONES***
HUANUCO	*Alimentos preparados para internos (as)*	*Ración*	*3,300*	*365*	
	Alimentos preparados para niños	*Ración*	*20*	*365*	
	Alimentos preparados para el personal INPE que labora 24x48	*Ración*	*60*	*365*	

	horas				
CANTIDAD MINIMA 365 DIAS CALENDARIOS ***<u>O HASTA AGOTAR EL MONTO CONTRATADO, LO QUE OCURRA PRIMERO</u>***					

(...)
ITEM 2
(...)
III. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.
(...)

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: 365 DIAS CALENDARIOS, ***<u>O HASTA AGOTAR EL MONTO CONTRATADO, LO QUE OCURRA PRIMERO</u>****.(...)".*

(El subrayado y resaltado es agregado).

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el OFICIO N° D000004-2024-INPE-ORO-CSSAHCOPCA[8], indicó lo siguiente:

"Sobre el particular para un mejor análisis traemos a colación lo absuelto en el pliego de absolución de consultas y observaciones:

"Análisis respecto de la consulta u observación: SE PRECISA que el plazo de servicio PARA AMBAS CONTRATACIONES es de 365 días calendarios o hasta agotar el monto contratado lo que ocurra primero. SE ACOGE PARCIALMENTE LA OBSERVACIÓN"

En esa línea traemos a colación también lo precisado en las Bases Integradas:

> *"1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO*
>
> *Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 365 días calendarios o hasta agotar el monto contratado lo que ocurra primero, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación."*

Asimismo, traemos a colación lo señalado en los Términos de Referencia (TDR):
TDR Ítem 1:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD RACIONES	DÍAS	CANTIDAD APROX. DE RACIONES
HUANUCO	Alimentos preparados para internos(as)	Ración	3300	365	
	Alimentos preparados para niños	Ración	20	365	
	Alimentos preparados para el Personal INPE que labora 24x48	Ración	60	365	
CANTIDAD MÍNIMA 365 DÍAS CALENDARIOS Ó HASTA AGOTAR EL MONTO CONTRATADO, LO QUE OCURRA PRIMERO					

TDR Ítems 2:

[8] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0129432, de fecha 25 de septiembre de 2024.

III. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
PUCALLPA	PUCALLPA	KM 11.80 CARRETERA FEDERICO BASADRE, PROVINCIA DE CORONEL PORTILLA, DISTRITO DE CALLERIA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI

PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO: 365 DIAS CALENDARIOS. O HASTA AGOTAR EL MONTO CONTRATADO, LO QUE OCURRA PRIMERO.

Ahora bien, como se observa tanto en la absolución de consultas y observaciones, como en todos los extremos de las bases integradas se ha señalado el mismo plazo de ejecución del servicio, dejando claro el plazo es igual para los 2 Ítems.

Por lo vertido, no corresponde acoger el cuestionamiento del participante*."*

(El subrayado y resaltado es agregado).

De manera previa, cabe señalar que, a través de la Opinión N° 002-2020/DTN se 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 a los aspectos cuestionados por el recurrente, la Entidad, como mejor conocedora de su necesidad y responsable de la determinación de su requerimiento, mediante el citado oficio aclaró que conforme se indicó en el pliego absolutorio e integración de Bases, el plazo de ejecución del servicio es igual para ambos ítems, es decir, que el plazo de *"365 DÍAS CALENDARIOS, O HASTA AGOTAR EL MONTO CONTRATADO, LO QUE OCURRA PRIMERO",* resulta de aplicación tanto para el Ítem N° 1 como para el Ítem N° 2, lo cual resulta razonable en la medida que si bien son requerimientos independientes los correspondientes al Establecimiento Penitenciario de Huánuco y al Establecimiento Penitenciario de Pucallpa, no obstante, en la consulta y/u observación materia de análisis así como en su respectiva absolución, la Entidad cumplió con precisar el plazo de ambos ítems.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se aclare y precise cuál es el plazo de prestación del servicio para el ítem N° 1 y el ítem N° 2 en el numeral 1.8 del Capítulo I de las Bases Integradas, y en la medida que la Entidad, con ocasión de la absolución de consultas y observaciones si aclaró el plazo de cada uno de los ítems, lo cual ratificó con motivo de la elevación de observaciones; 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.

Cuestionamiento N° 3 **Respecto al "Personal clave"**

El participante **ALPA CONSTRUCTORA Y CONSULTORA SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 5, alegando que la respuesta del comité de selección no aclara si para el Ítem N° 1 se requerirá la formación académica, capacitación y experiencia del personal clave como parte de los requisitos de calificación.

En consecuencia, la pretensión del recurrente está orientada a que **se confirme si para el Ítem N° 1 se va requerir la formación académica, capacitación y experiencia del personal clave, como parte de los requisitos de calificación del presente procedimiento de selección.**

Pronunciamiento

De la revisión del acápite 1.9 del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

1.9. REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL PROPUESTO:

En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal requerido a nuestra entidad, el personal deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	***REQUISITOS MINIMOS***
(...)	*(...)*
Nutricionista (02)	● *Titulado, colegiado y habilitado.* ● *Nota.- La habilitación del Nutricionista se presentará al inicio de la ejecución contractual y cada vez que esta sea renovada.* ● *Experiencia mínima de 01 año en la en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por si o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fabricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas a aquellos que atienden a un grupo determinado de persona). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.* ● *Conocimientos en BPM y PHS (acreditado).*

	● *Cursos de Normas HACCP*
Chef ó Cocinero (03)	● *Certificado oficial de capacitación emitido por la entidad reconocida por el Ministerio de Educación a nombre de la Nación.* ● *Experiencia mínima de 01 año en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por si o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fabricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas a aquellos que atienden a un grupo determinado de persona. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.* ● *Contar con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año (De ser favorecidos con la Buena Pro deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. Con una duración de 30 horas lectivas para cada certificado; estas deben ser brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con las competencias legales.*
(...)	*(...)*

(...)".

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 5, se solicitó aclarar si la formación académica, capacitación y experiencia del personal clave serán considerados en el ítem N° 1, como parte de los requisitos de calificación; ante lo cual, el comité de selección absolvió que según la necesidad y potestad del área usuaria, se ha establecido que personal es clave y qué personal no lo es, por lo que, el comité de selección ha recogido las condiciones establecidas en el expediente de contratación.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el OFICIO N° D000004-2024-INPE-ORO-CSSAHCOPCA[9], indicó lo siguiente:

> *"(...)*
> *Como se observa, se ha señalado que* ***el definir a un personal como clave o no clave es potestad del área usuaria y que para el presente caso el E.P. Huánuco no ha visto por***

[9] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0129432, de fecha 25 de septiembre de 2024.

***pertinente determinar un personal clave**; en esa medida el comité ha recogido las condiciones establecidas en los Términos de Referencia que forma parte del Expediente de Contratación,(...).”*

(El subrayado y resaltado es agregado).

Asimismo, mediante INFORME N° 002-2024-INPE/23-501-ADM[10], la Entidad agrega lo siguiente:

*“7. **Se precisa que las razones del porque no se consideró incluir como parte de los requisitos de calificación al personal necesario como clave, en atención del principio de competencia, el mismo que busca una mayor y efectiva participación de postores y que se tiene como experiencia que en procesos anteriores que fueron objetos de apelación y cuestionamiento la cual perjudica el buen desarrollo de un proceso de selección y suscripción de contrato**, la cual repercute al área usuaria en generar requerimientos para contrataciones directas; Asimismo, se indica que está de acuerdo con lo señalado en el artículo 16 de la LCE, concordante con el artículo 29 del RCLE.*

*Asi mismo **se precisa que de acuerdo a lo establecido en el artículo 16 de la LCE, concordante con el artículo 29 del RCLE, se suprime de todos los extremos de los Términos de Referencia, la palabra “clave”, de tal manera que no se provoque una confusión entre los postores**.*

(...)”

(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, en el caso de servicios, los términos de referencia que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación; lo cual incluye el personal necesario para la ejecución de la prestación.

Por otro lado, cabe señalar que las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria establecen que en caso la Entidad solicite personal para la ejecución de la prestación, ésta debe detallar su perfil mínimo y las actividades a desarrollar, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación; siendo que, en el caso del personal clave, las calificaciones y experiencia requerida deben acreditarse documentalmente, por lo que de sólo de haberse previsto éstas, deben incluirse obligatoriamente como requisito de calificación.

Ahora bien, en atención a lo cuestionado por el recurrente, el área usuaria de la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento, y por ende la mejor conocedora de sus necesidades, recién mediante los citados informes precisó que para el Establecimiento Penitenciario de Huánuco no se consideró necesario determinar personal clave, dado que la decisión de definir a un personal como clave o no es responsabilidad del área usuaria y que sus calificaciones no fueron incluidas en los requisitos de calificación a fin de fomentar una mayor participación de postores,

[10] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0138702, de fecha 14 de octubre de 2024.

evitando posibles situaciones que compliquen el desarrollo del presente procedimiento de selección y la suscripción del correspondiente contrato.

Asimismo, agregó que para evitar confusión entre los potenciales postores se suprimirá la palabra *"clave"* de todos los extremos de los términos de referencia del Establecimiento Penitenciario de Huánuco.

De lo expuesto, se puede colegir que la Entidad mediante sus informes técnicos brindó mayores alcances que respaldan lo absuelto, así como la ratificación de su requerimiento, en el extremo de no considerar un personal clave para la contratación del ítem N° 1, siendo de notar que dicha decisión se sostiene en la potestad de la Entidad de requerir su personal para la correcta ejecución de la prestación del servicio, lo cual afirman en calidad de declaración jurada y está sujeto a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos que preceden y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se confirme si para el ítem N° 1 se va requerir la formación académica, capacitación y experiencia del personal clave, como parte de los requisitos de calificación y en la medida que la Entidad a través de sus informes técnicos aclaró que no se requerirá de personal clave; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento. Sin perjuicio de ello, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se deberá tener en cuenta**[11] lo precisado por la Entidad en el OFICIO N° D000004-2024-INPE-ORO-CSSAHCOPCA y el INFORME N° 002-2024-INPE/23-501-ADM, como respuesta complementaria de la absolución de la consulta y/u observación N° 5 del pliego.

- **Se adecuará** el acápite 1.6 y 1.9 del numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

*"**1.6. CONDICIONES DEL SERVICIO***

(...)

SE PROPONE. EL SIGUIENTE HORARIO:

PERSONAL EXTERNO	***HORARIO DE INGRESO***	***HORARIO DE SALIDA***	***DIA LIBRE***
REPRESENTANTE	*8:00 HORAS*	*17:00 HORAS*	*A CRITERIO DEL CONTRATISTA*
NUTRICIONISTA	*7:00 HORAS*	*16:00 HORAS*	*1 DIA A LA*

[11] Resulta pertinente precisar que, la presente disposición deberá ser considerada en la etapa correspondiente, no requiriendo su implementación y/o integración en las Bases Integradas definitivas.

			SEMANA
(...)	*(...)*	*(...)*	*(...)*

~~*Queda entendido que en ningún momento el servicio se quedará sin personal clave.~~

** Se otorgará 10 minutos de tolerancia para el personal externo*

(...)

1.9 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL PROPUESTO

(...)

● *Deberá contar con Carné Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (Aplica a ~~todo el~~ personal ~~clave y~~ externo).*

(...)".

- Corresponderá al Titular de la Entidad **<u>implementar las directrices pertinentes</u>** en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con absolver de forma clara, precisa y motivada todas las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

- **<u>Se dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

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.

Sin perjuicio de ello, cabe indicar que, de la revisión del acápite 1.9 del Ítem N° 1 (Huánuco) del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, relativos a los requisitos mínimos del personal propuesto, se aprecia lo siguiente:

*"**1.9. REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL PROPUESTO:***

En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal requerido a nuestra entidad, el personal deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	***REQUISITOS MINIMOS***
Nutricionista (02)	● *Titulado, colegiado y habilitado.* - *La habilitación del Nutricionista se presentará al inicio de la ejecución contractual y cada vez que esta sea renovada.* ● *Experiencia mínima de 01 año en la en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas a aquellos que atienden a un grupo determinado de persona). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.* ● *Conocimientos en BPM y PHS (acreditado).* ● *Cursos de Normas HACCP*
Chef ó Cocinero (03)	● *Certificado oficial de capacitación emitido por la entidad reconocida por el Ministerio de Educación a nombre de la Nación.* ● *Experiencia mínima de 01 año en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas a aquellos que atienden a un grupo determinado de persona. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.* ● *Contar con dos (02) <u>Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año</u> (De ser favorecidos con la Buena Pro deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). (...)*

(...)".

(El subrayado es agregado).

De lo expuesto, se advierte que en relación al Ítem N° 1 (Huánuco), la Entidad está requiriendo que el personal no clave "Nutricionista" y "Chef o Cocinero" cuenten con formación académica, experiencia y capacitación; no obstante, no se habría especificado la oportunidad de la presentación de los documentos que acreditarán dichos requisitos. Siendo de notar que, ello resulta relevante, considerando que la Entidad ha señalado mediante su OFICIO N°

D000004-2024-INPE-ORO-CSSAHCOPCA[12] que, para la contratación del Ítem N° 1 (Huánuco) no se consideró necesario determinar un personal clave, por lo que resulta razonable que su presentación será requerida para el perfeccionamiento del contrato.

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

- **Se incluirá** en el numeral 2.3 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, los siguientes documentos:

> *"**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO***
>
> *(...)*
>
> *i) 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 o Carnet de buena salud o carnet de sanidad u otra denominación vigente).*
>
> *Adicionalmente, para el Ítem N° 1 se va requerir los documentos que acrediten la formación académica, la experiencia y conocimientos en BPM y PHS, así como en normas HACCP, conforme al acápite 1.9 del requerimiento.*
>
> *j) 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 o Carnet de buena salud o carnet de sanidad u otra denominación vigente)*
>
> *Adicionalmente, para el Ítem N° 1 se va requerir los documentos que acrediten la formación académica, la experiencia y capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año, conforme al acápite 1.9 del requerimiento.*
>
> *(...)".*

- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

Cuestionamiento N° 4 **Respecto a la "Capacitación del personal"**

El participante **ALPA CONSTRUCTORA Y CONSULTORA SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 6, alegando que la respuesta brindada por el comité de selección no aclaró la observación del participante, debido a que **i)** en los requisitos de calificación para la capacitación, se exige que el Nutricionista, Ingeniero En

[12] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0129432, de fecha 25 de septiembre de 2024.

Industrias Alimentarias, Bromatólogo u otros profesionales especializados emitan el certificado de capacitación, no obstante, dichos profesionales no pueden emitir certificados a título personal, ya que no realizan una actividad económica, dado que, sólo una persona natural con negocio o una persona jurídica podría hacerlo y **ii)** las Bases, mencionan que ciertas entidades públicas o privadas especializadas, como DIGESA o las Gerencias de Salud de las Municipalidades, pueden emitir el certificado de capacitación, por lo que, se cuestiona el término "especializadas", debido a que no está claramente definido ni se proporciona una lista de entidades privadas especializadas, lo que puede generar interpretaciones ambiguas, así como una limitación a los potenciales postores, al permitir que sólo las referidas entidades públicas puedan emitir certificados y contravenir la Directiva N° 001-2019-CD/OSCE.

Por lo tanto, la pretensión del recurrente está orientada a solicitar que **se suprima del requisito de calificación "Capacitación" del Ítem N° 2, aquellos extremos relativos a los profesionales y entidades que podrán emitir las constancias o certificados de capacitación al personal clave**.

Pronunciamiento

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

> ***"B.3.2 CAPACITACIÓN***
> *Requisitos:*
> ***ITEM 2:***
> ***NUTRICIONISTA:***
> *En suma 30 horas lectivas como mínimo, en capacitación en prácticas de "manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos";* ***realizada por: nutricionista (as), ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA – Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades.***
> *(...)".*

(El subrayado y resaltado es agregado).

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 6, se observó que en las Bases del procedimiento de selección, se exija que la capacitación para el personal clave "Nutricionista" en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos sea impartida sólo por un grupo limitado de profesionales y entidades especializadas, lo cual se considera restrictivo debido a que sólo se admiten las capacitaciones de entidades públicas, como la DIGESA y las Gerencias de Salud de las Municipalidades, para realizar dicha capacitación, por lo que, se solicitó eliminar dichas restricciones a fin de ampliar las opciones de capacitación disponibles.

Ante lo cual, el comité de selección, no acogió lo observado por el participante, precisando que el área usuaria es responsable de formular el requerimiento y garantizar su calidad, por lo tanto, la capacitación debe cumplir con lo establecido en los términos de referencia (TDR) para asegurar la calidad del servicio.

En vista de ello, y teniendo en cuenta lo cuestionado por el recurrente, respecto a la absolución señalada en los párrafos precedentes, la Entidad mediante el INFORME TÉCNICO S/N[13], indicó lo siguiente:

> *"Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.*
> *(...)*
> ***Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias**. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistema preventivos de aseguramiento de la inocuidad.*
>
> - ***Lo referido a las entidades Públicas (DIGESA, Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades)**, es como parte de las Instituciones que velan por el Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos; así como, también abarca a las entidades privadas que se encuentran constituidos por profesionales de la salud o Ingenieros alietaruos, que en ejercicio de su profesión pueden brindar capacitaciones.*
>
> - ***En tanto lo mencionado como "especializado"**, se entiende a que, los profesionales que dicten capacitación deben ser del RUBRO de alimentos. Por ejemplo, un Ingeniero de Industrias Alimentarios puede capacitar a un Personal que labora en un servicio de alimentación; más no podría capacitarlo un Ingeniero de Sistemas. Por ello la denominación "especializado" hace referencia al tipo de estudio u origen de la carrera profesional u afines que tenga la potestad en ejercicio de su profesión y pueda dar capacitaciones al personal del servicio de alimentación colectiva."*

(El resaltado y subrayado es nuestro).

De lo expuesto, en atención a lo cuestionado por el recurrente, la Entidad, siendo la responsable de la determinación de su requerimiento, y por ende la mejor conocedora de sus necesidades, mediante el citado informe precisó que, la capacitación puede ser impartida por la empresa, personas naturales y jurídicas contratadas o autoridades sanitarias, siempre que los capacitadores demuestren idoneidad en temas de higiene y seguridad alimentaria.

Asimismo, aclaró que lo referido a las entidades públicas como la DIGESA, Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades, junto con profesionales de salud e ingenieros alimentarios es como parte de las instituciones y entidades privadas, respectivamente, que son responsables de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y que el término *"especializado"* se refiere a que los capacitadores deben ser del rubro alimentario.

No obstante, resulta importante precisar que la normativa de contrataciones públicas no ha establecido una limitación para que únicamente se admitan las capacitaciones

[13] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0138702, de fecha 14 de octubre de 2024.

efectuadas por determinadas instituciones o "entes especializados"; más bien por el contrario, sólo se ha determinado que la capacitación debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y que cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas.

En ese sentido, resulta pertinente señalar que las capacitaciones requeridas para el personal clave podrán ser brindadas por personas naturales o jurídicas, del ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado; máxime si conforme a lo declarado por la Entidad en su informe, la capacitación puede ser impartida por la empresa, personas naturales y jurídicas contratadas o autoridades sanitarias.

Por lo expuesto, considerando lo señalado en los párrafos precedentes y dado que la pretensión del recurrente está orientada a que se suprima del requisito de calificación "Capacitación" la referencia a las personas o entidades especializadas que emitirán los certificados o constancias de capacitación al personal clave del Ítem N° 2; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento; por lo cual, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- **Se dejará sin efecto** la absolución de la consulta y/u observación N° 6, en relación a la capacitación del personal clave - Nutricionista del Ítem N° 2.

- **Se adecuará** el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

> *"**B.3.2 CAPACITACIÓN***
>
> *Requisitos:*
>
> ***ITEM 2:***
>
> ***NUTRICIONISTA:***
>
> *En suma 30 horas lectivas como mínimo, en capacitación en prácticas de "manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos"~~, realizada por: nutricionista (as), ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA – Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades~~.*
>
> *(...)*
>
> ***Nota:** Las capacitaciones requeridas podrán ser brindadas por personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.*
>
> *(...)".*

- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar las directrices pertinentes** en futuros procedimientos de selección, a fin que el comité de selección cumpla con absolver de forma clara, precisa y motivada todas las

peticiones formuladas por los participantes en sus consultas u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

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.

Sin perjuicio de ello, cabe indicar que, de la revisión del acápite 1.9 del Ítem N° 1 (Huánuco) y del acápite 6.29 del Ítem N° 2 (Pucallpa) del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

*"**ÍTEM I***

(...)

1.9. REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL PROPUESTO:

(...)

PERSONAL	***REQUISITOS MINIMOS***
Representante (01)	*(...)* ● *Dos (2) certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año. (Se contabiliza los últimos doce meses), con una duración de 30 horas lectivas para cada certificado;* ***estas deben ser brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con las competencias legales****.(...)*
(...)	*(...)*
Chef ó Cocinero (03)	*(...)* ● *Contar con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año (De ser favorecidos con la Buena Pro deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). La capacitación del personal es responsabilidad del empleador.* ***A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por***

	las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. Con una duración de 30 horas lectivas para cada certificado; estas deben ser brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con las competencias legales.
*Personal de Limpieza (03)**	• *(...) A elección del empleador la capacitación **podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados)**, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.*
(...)	*(...)*
*Ayudantes de cocina (02)**	• *(...)La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación **podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados)**, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.*
(...)	*(...)*

(...)

ITEM II

(...)

VI. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

(...)

6.29 En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal requerido a nuestra entidad, el personal deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas

PERSONAL	***REQUISITOS MINIMOS***
(...)	*(...)*

Nutricionista (01)	●*(...) 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, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA – Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades****. En suma 30 horas lectivas, en capacitación sobre sistema HACCP (Control de puntos críticos) el HACCP gestiona la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos que puedan perjudicar a los alimentos.* *(...)".*
Personal de Limpieza (03)	●***Si el personal contratado es externo: (01 personal obligatorio para el personal de seguridad)****(...) A elección del empleador la capacitación* ***podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados)****, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.* *(...)".*
Ayudantes de cocina (11)	●***Si el personal contratado es externo: (01 personal obligatorio para el personal de seguridad)*** *(...) La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación* ***podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados)****,(...)".*

(...)".

(El resaltado y subrayado es nuestro).

De lo expuesto se aprecia que en el acápite 1.9 de los términos de referencia del Ítem N° 1 (Huánuco) y el acápite 6.29 de los términos de referencia del Ítem N° 2 (Pucallpa), se está requiriendo que **i)** la capacitación del "representante" y "chef o cocinero" sea brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con las competencias legales, y en otros extremos se requiere que **ii)** la capacitación del personal "nutricionista", "chef o cocinero", "personal de limpieza" y "ayudantes de cocina" sea brindada por determinados profesionales especializados y entidades públicas o privadas.

Al respecto, cabe señalar que el Principio de Transparencia consignado en el literal c) del artículo 2 de la Ley establece que la Entidad debe proporcionar información clara y coherente con el fin que ésta sea comprendida por todos los potenciales proveedores, garantizando la libertad de concurrencia, y que la contratación se desarrolle bajo condiciones de igualdad de trato, objetividad e imparcialidad.

Por otro lado, la normativa de contrataciones públicas no habría establecido que sólo deban aceptarse capacitaciones efectuadas por determinadas instituciones u profesionales especializados, sino que, por el contrario, se ha determinado que la capacitación debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar y cada materia no debe superar de ciento veinte (120) horas lectivas.

Por lo que, en atención al Principio de Transparencia y a efecto de que el contenido de las Bases resulte claro y congruente conforme a los lineamientos de las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, las capacitaciones requeridas para el citado personal del Ítem N° 1 (Huánuco) y Ítem N° 2 (Pucallpa) podrán ser brindadas por personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

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

- **Se adecuará** el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

*"**ÍTEM I***

(...)

1.9. REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL PROPUESTO:

(...)

PERSONAL	***REQUISITOS MINIMOS***
Representante (01)	*(...)* ● *Dos (2) certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año. (Se contabiliza los últimos doce meses), con una*

	duración de 30 horas lectivas para cada certificado; estas deben ser brindadas por ~~personas naturales o jurídicas que cuenten con las competencias legales~~ personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.(...)
(...)	*(...)*
Chef ó Cocinero (03)	*(...)* • *Contar con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año (De ser favorecidos con la Buena Pro deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por ~~las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados),~~ personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. Con una duración de 30 horas lectivas para cada certificado~~; estas deben ser brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con las competencias legales~~.*
*Personal de Limpieza (03)**	• *(...) A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por ~~las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados)~~ personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.*
(...)	*(...)*
*Ayudantes de cocina (02)**	• *(...)La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por ~~las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados)~~ personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho*

	certificado de capacitación.
(...)	*(...)*

(...)

ITEM II

(...)

VI. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

(...)

PERSONAL	***REQUISITOS MINIMOS***
(...)	(...)
Nutricionista (01)	● *(...) 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, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA – Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades~~ personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado. En suma 30 horas lectivas, en capacitación sobre sistema HACCP (Control de puntos críticos) el HACCP gestiona la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos que puedan perjudicar a los alimentos.*
Personal de Limpieza (03)	***Si el personal contratado es externo: (01 personal obligatorio para el personal de seguridad)****(...) A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por ~~las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados)~~ personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.* *(...)".*
Ayudantes de cocina (11)	***Si el personal contratado es externo: (01 personal obligatorio para el personal de seguridad)*** *(...) La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación*

	podrá ser brindada por ~~las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados)~~ personas naturales o jurídicas, de ámbito público o privado, que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado,(...)".

(...)".

- **<u>Se dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

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

3.1. Respecto a los términos de referencia del EE. PP. Huánuco

De la revisión del numeral 1.2 del Capítulo I de la Sección Específica de las Bases Integradas, 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 (AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANUCO Y PUCALLPA.

(...)

ITEM	DESCRIPCION	RACIONES	CANTIDAD DE RACIONES
1	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS (AS), NIÑOS (AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE **HUÁNUCO** DE LA ORO	Alimentos preparados para internos (as)	1,204,500
		Alimentos preparados para niños	7,300
		Alimentos preparados para el personal INPE que labora 24x48 horas	21,900

(...)".

"1.2 CANTIDAD APROXIMADA: Según detalle:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD RACIONES	DÍAS	CANTIDAD APROX. DE RACIONES
HUANUCO	Alimentos preparados para internos(as)	Ración	3300	365	
	Alimentos preparados para niños	Ración	20	365	
	Alimentos preparados para el Personal INPE que labora 24x48	Ración	60	365	
CANTIDAD MÍNIMA 365 DÍAS CALENDARIOS Ó HASTA AGOTAR EL MONTO CONTRATADO, LO QUE OCURRA PRIMERO					

(...)".

De lo expuesto se advierte que en el acápite 1.2 de los términos de referencia del Ítem N° 1, se habría omitido consignar la cantidad aproximada de raciones, conforme al numeral 1.2 del Capítulo I de las Bases Integradas.

Por otro lado, de la revisión de los términos de referencia del Establecimiento Penitenciario de Huánuco, se aprecia que existen varios extremos en blanco que no habrían sido precisados por la Entidad. A continuación, se muestra algunos de los aspectos identificados.

1.6.6. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones. 1.6.7. La Oficina Regional Oriente Huánuco, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén en óptimas condiciones (acta de entrega de bienes), debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma de s/. ..... monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.	6.1. *Servicio de alimentación que brinda el personal del Contratista (Nutricionista, chef ó cocinero, y representante, estarán sujetos al control y supervisión del equipo de control de alimentos del penal de _____ registrarán su ingreso y/o egreso en los registros de control que se implementen (cuadernos u otros).* 6.2. *El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme con lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Oriente Huánuco.*

En atención a ello, la Entidad mediante el INFORME N° 003-2024-INPE/23-501-ADM[14], procedió a completar los extremos en blanco de los términos de referencia a fin de evitar inducir a confusión a los potenciales postores. Asimismo, consideró suprimir el acápite 1.6.7 de los términos de referencia del Ítem N° 1 (Huánuco), relativo al descuento del contratista en su facturación mensual por el uso de las instalaciones de cocina y ambiente, toda vez que según refiere, no se consideró establecer un monto por dicho aspecto como parte de las condiciones del servicio.

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

- **<u>Se adecuará</u>** el contenido del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

"1.2 CANTIDAD APROXIMADA: Según detalle:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	***DESCRIPCION***	***UNIDAD DE MEDIDA***	***CANTIDAD DE RACIONES***	***DIAS***	***CANTIDAD DE RACIONES***
HUANUCO	*Alimentos preparados para internos (as)*	*Ración*	*3,300*	*365*	*1,204,500*
	Alimentos preparados para niños	*Ración*	*20*	*365*	*7,300*
	Alimentos preparados para el	*Ración*	*60*	*365*	*21,900*

[14] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0149238, de fecha 30 de octubre de 2024.

	personal INPE que labora 24x48 horas				
CANTIDAD MINIMA 365 DIAS CALENDARIOS O HASTA AGOTAR EL MONTO CONTRATADO, LO QUE OCURRA PRIMERO					*1,233,700*

(...)
1.6. CONDICIONES DEL SERVICIO
(...)
~~*1.6.7. La Oficina Regional Oriente Huánuco, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén en óptimas condiciones (acta de entrega de bienes), debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma de s/. ……. monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.*~~
(...)
1.9. REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL PROPUESTO:
(...)

6.1. Servicio de alimentación que brinda el personal del Contratista (Nutricionista, chef ó cocinero, y representante, estarán sujetos al control y supervisión del equipo de control de alimentos del penal de Huánuco registrarán su ingreso y/o egreso en los registros de control que se implementen (cuadernos u otros).

(...)".

- **<u>Se dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.2 Respecto al costo de reproducción y entrega de bases

De la revisión del numeral 1.9 del Capítulo I de la Sección Específica de Bases Integradas, se advierte lo siguiente:

> *"**1.9 COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES***
>
> *Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar Diez soles (S/. 10.00) **<u>en la Oficina de tesorería de la Entidad, Jr. Jazmines N.º 408-2do piso, Amarilis - Huánuco</u>**."*

(El subrayado y resaltado es agregado).

De lo expuesto, se advierte que dicho extremo no se condice con los lineamientos previstos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación, puesto que no se consignó el lugar para recabar las Bases, no obstante, a través del OFICIO N° D000005-2024-INPE-ORO-CSSAHCOPCA[15], la Entidad dispuso precisar el lugar donde se procederá a recabar las bases.

[15] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0138702, de fecha 14 de octubre de 2024.

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

- **Se adecuará** el contenido del numeral 1.9 del Capítulo I de la Sección Específica de Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

> *"1.9 COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES*
>
> *Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar ~~D~~diez soles (S/. 10.00 soles) en la Oficina de ~~t~~Tesorería de la Entidad, Jr. Jazmines N.º 408-2do piso, Amarilis - Huánuco, y podrá recoger las bases en las Oficinas de la Logística sito en el Jr. Jazmines N° 408 – 2 do piso, Amarilis – Huánuco."*

- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.3. Respecto a la forma de pago

De la revisión el numeral 2.5 del Capítulo II y el acápite 2.2 del numeral 3.1 del Capítulo III, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

"2.5. FORMA DE PAGO *La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **pagos parciales, según consumo quincenal de la ENTIDAD siendo el porcentaje promedio de 4.16 % del contrato original**.* *Para efectos del pago 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 Oriente Pucallpa**.* *- **Oficio del funcionario responsable de la Administración del E.P. Huánuco y Pucallpa, según corresponde, emitiendo la Conformidad de la Prestación efectuada**.* *- **Acta de Conformidad de recepción del servicio de alimentos para Internos (as), niños (as) y Personal del INPE, Según (Formato 1),***	*"**ÍTEM I*** *(...)* *2.2. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO* *El pago se realizará **en forma quincenal previa conformidad del servicio**, suscrito mediante acta por parte del Director, Administrador y Nutricionista o del que haga sus veces del EP. _____, además del Representante designado por el Contratista.* *Forma de pago:* *Indicar en los Términos de Referencia que **los pagos se efectuarán periódicamente, de manera quincenal**, previa remisión del comprobante de pago por el contratista, conformidad emitida por el área usuaria y demás documentos del "expediente de pago".* *Procedimiento de pago:* *El Administrador del establecimiento penitenciario debe remitir el "expediente de pago" del servicio de alimentación a la Unidad de Administración de la Oficina Regional, quien lo remite al Equipo de Logística de la Oficina Regional ORO-HCO.*

(formato 2- A) (formato 2- B), (formato 2- C) y (formato 3). *- **Comprobante de pago.*** *- **Boucher de pago a los internos que trabajan en cocina**.* *Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Oriente Pucallpa, jirón los Jazmines N°408-410-Paucarbambilla-Amarilis-Huánuco".*	*El expediente de pago contendrá la siguiente documentación:* ● ***Oficio del funcionario responsable de la Administración del E.P. …, emitiendo el Acta de Conformidad de la Prestación efectuada, según Formato 01***. ● ***Suscripción debidamente de los Formatos 2A, 2B y 2C. Asimismo, el Formato 3*** ● ***Copia Boucher y/o planilla de pago electrónico.****"*

(El subrayado y resaltado es agregado).

De lo expuesto, se advierte que, la información consignada en el numeral 2.5 del Capítulo II y el numeral 3.1 del Capítulo III, pertenecientes a la sección específica de las Bases Integradas; no guardan congruencia entre sí. Asimismo, se aprecia que la Entidad omitió contemplar la forma de pago para el Ítem N° 2 (Pucallpa), teniendo en cuenta que la Entidad ha consignado dos (02) ítems que poseen términos de referencia independientes.

En atención a ello, mediante INFORME N° 003-2024-INPE/23-501-ADM[16] e INFORME N° 19-2024-INPE/ORO.EPPCA.ADM[17], la Entidad dispuso uniformizar y adecuar la forma de pago, conforme a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar aplicable al presente procedimiento de selección.

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

- **Se adecuará** el contenido del numeral 2.5 del Capítulo II y el numeral 3.1 del Capítulo III, de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

*"**2.5. FORMA DE PAGO*** *La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, según consumo quincenal de la ENTIDAD siendo el porcentaje promedio de 4.16 % del contrato original.* *Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:* ~~*- Orden de servicio emitida por el Equipo*~~	*"**ITEM 1:*** *(…)* ***2.2. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO*** ~~*El pago se realizará en forma quincenal previa conformidad del servicio, suscrito mediante acta por parte del Director, Administrador y Nutricionista o del que haga sus veces del EP. _____, además del Representante designado por el Contratista.*~~ ~~*Forma de pago:*~~

[16] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0149238, de fecha 30 de octubre de 2024.
[17] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0149238, de fecha 30 de octubre de 2024.

~~de Logística de la Oficina Regional Oriente Pucallpa.~~ ~~- Oficio del funcionario responsable de la Administración del E.P. Huánuco y Pucallpa, según corresponde, emitiendo la Conformidad de la Prestación efectuada.~~ ~~- Acta de Conformidad de recepción del servicio de alimentos para Internos (as), niños (as) y Personal del INPE, Según (Formato 1), (formato 2- A) (formato 2- B), (formato 2- C) y (formato 3).~~ *- Oficio del funcionario responsable de la Administración del Establecimiento Penitenciario Huánuco y Pucallpa, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, para lo cual deberá adjuntar el Acta de conformidad del servicio de alimentación para internos (as), niños (as) y personal del INPE (Formato 1), la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador, Nutricionista o por quien haga sus veces), además del Representante designado por el Contratista, y adjuntar el (formato 2- A) (formato 2- B), (formato 2- C) y (formato 3).* *- Orden de servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Oriente Huánuco.* *- Comprobante de pago.* *- Boucher de pago a los internos que trabajan en cocina.* *Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Oriente ~~Pucallpa~~ Huánuco, jirón los Jazmines N° 408-410-Paucarbambilla-Amarilis-Huánuco."*	~~Indicar en los Términos de Referencia que los pagos se efectuarán periódicamente, de manera quincenal, previa remisión del comprobante de pago por el contratista, conformidad emitida por el área usuaria y demás documentos del "expediente de pago".~~ ~~Procedimiento de pago:~~ ~~El Administrador del establecimiento penitenciario debe remitir el "expediente de pago" del servicio de alimentación a la Unidad de Administración de la Oficina Regional, quien lo remite al Equipo de Logística de la Oficina Regional ORO-HCO.~~ *La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, según consumo quincenal de la ENTIDAD siendo el porcentaje promedio de 4.16 % del contrato original.* ~~El expediente de pago contendrá~~ *Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:* ● *Oficio del funcionario responsable de la Administración del ~~E.P. ..., emitiendo el Acta de Conformidad de la Prestación efectuada, según Formato 01~~ Establecimiento Penitenciario Huánuco, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, para lo cual deberá adjuntar el Acta de conformidad del servicio de alimentación para internos (as), niños (as) y personal del INPE (Formato 1), la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador, Nutricionista o por quien haga sus veces), además del Representante designado por el Contratista, y adjuntar el (formato 2- A) (formato 2- B), (formato 2- C) y (formato3).* ~~● Suscripción debidamente de los Formatos 2A, 2B y 2C. Asimismo, el Formato 3~~

	~~•Copia Boucher y/o planilla de pago electrónico.~~ *- Orden de servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Oriente Huánuco.* *- Comprobante de pago.* *- Boucher de pago a los internos que trabajan en cocina.* *Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Oriente Huánuco, jirón los Jazmines N° 408-410-Paucarbambilla-Amarilis-Huánuco.* *(...)* ***ITEM 2:*** *(...)* ***FORMA DE PAGO*** *La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, según consumo quincenal de la ENTIDAD siendo el porcentaje promedio de 4.16 % del contrato original.* *Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:* *- Oficio del funcionario responsable de la Administración del Establecimiento Penitenciario Pucallpa, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, para lo cual deberá adjuntar el Acta de conformidad del servicio de alimentación para internos (as), niños (as) y personal del INPE (Formato 1), la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador, Nutricionista o por quien haga sus veces), además del Representante designado por el Contratista, y adjuntar el (formato 2- A) (formato 2- B), (formato 2- C) y (formato 3).* *- Orden de servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Oriente Huánuco.* *- Comprobante de pago.* *- Boucher de pago a los internos que trabajan en cocina.*

	Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Oriente Huánuco, jirón los Jazmines N° 408-410-Paucarbambilla-Amarilis-Huánuco."

- **<u>Se dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.4. Respecto a las otras penalidades

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

*"**ÍTEM I*** *(...)* ***CAPÍTULO II*** *2.1. DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO* *(...)* *e) 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 **<u>condiciones antihigiénicas</u>**, la Oficina Regional Oriente Huánuco, 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:* *(...)* *h) Por tener en **<u>mal estado</u>** de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Oriente Huánuco, 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:*	*"**ÍTEM II*** *(...)* *XI. PENALIDADES* *(...)* *PENALIDAD 5: 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 **<u>condiciones antihigiénicas</u>**, el Órgano Encargado de las Contrataciones le 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:* *(...)* *PENALIDAD 8: Por tener en **<u>mal estado</u>** de higiene y/o malogrado las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, y/o por tener pisos de cocina y comedor en mal estado de conservación, (mayólicas rotas con huecos) ventiladores de cocina malogrados, grifería malogrados, no contar con extintores y/o tener extintores con carga vencida, el Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto*

(...)".	*total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:* *(...)* *PENALIDAD 12: Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos, demasiado cocidos y/o malogrados **<u>etc</u>**, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:* *(...)".*

(El subrayado y resaltado es agregado).

De lo expuesto, se advierte que en los literales e) y h) del Ítem N° 1 y las otras penalidades N° 5, N° 8 y N° 12 del Ítem N° 2 del numeral 3.1 de la Sección Específica de las Bases Integradas, no se ha precisado el alcance de los términos "otros", "condiciones antihigiénicas", "mal estado" y "etc", lo cual no permitirá que dichas penalidades sean aplicadas de forma objetiva; no obstante, a través del INFORME TÉCNICO S/N[18] y el INFORME N° 003-2024-INPE/23-501-ADM[19], la Entidad precisó el alcance de los términos observados en las citadas penalidades y la forma en que deberá quedar redactado el requerimiento de ambos ítems.

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

- **<u>Se adecuará</u>** el contenido de las Otras penalidades de los Ítems N° 1 y N° 2 del numeral 3.1 del Capítulo III, correspondiente a la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme a lo siguiente:

"ÍTEM I *(...)* *CAPÍTULO II* *2.1. DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO* *(...)*	*"ÍTEM II* *(...)* *XI. PENALIDADES* *(...)* *PENALIDAD 5: Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del*

[18] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0138702, de fecha 14 de octubre de 2024.
[19] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0149238, de fecha 30 de octubre de 2024.

e) Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Oriente Huánuco, 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: *(...)* ● *U otros: Hace referencia a vajillas y/o utensilios quiñados, quebrados, rotos.* ● *Condiciones antihigiénicas: Hace referencia a la falta de lavado de los utensilios, superficies sucias presentes en las vajillas y/o utensilios.* *(...)* *h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Oriente Huánuco, 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:* *(...)* ● *Mal estado: Hace referencia a la falta de higiene, sucio, higiene deficiente, evidencia posible de contaminación biológica.* *(...)".*	*Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, el Órgano Encargado de las Contrataciones le 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:* *(...)* *U otros: Hace referencia a vajillas y/o utensilios quiñados, quebrados, rotos.* *Condiciones antihigiénicas: Hace referencia a la falta de lavado de los utensilios, superficies sucias presentes en las vajillas y/o utensilios.* *(...)* *PENALIDAD 8: Por tener en <u>mal estado</u> de higiene y/o malogrado las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, y/o por tener pisos de cocina y comedor en mal estado de conservación, (mayólicas rotas con huecos) ventiladores de cocina malogrados, grifería malogrados, no contar con extintores y/o tener extintores con carga vencida, el Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:* *(...)* *Mal estado: Hace referencia a la falta de higiene, sucio, higiene deficiente, evidencia posible de contaminación biológica.* *(...)* *PENALIDAD 12: Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos, demasiado cocidos y/o malogrados etc, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, el*

	Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: *(...)* ● *Etc: Hace referencia a masacotudo, pegado, salado."*

- **<u>Se dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.5. Respecto a los vicios ocultos

De la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III y la Cláusula Duodécima del Capítulo V, ambos de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

*"**ÍTEM II*** *(...)* ***RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS*** *El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado y prestado por un plazo **<u>no mayor de un (01) año</u>** contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad."*	*"**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS*** *La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **[<u>CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO</u>]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD."*

(El subrayado y resaltado es agregado).

De lo expuesto, cabe precisar que las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria, señalan que la Entidad deberá consignar el plazo máximo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos, el cual no deberá ser menor a un año; sin embargo, se advierte que en lo relacionado al Ítem N° 1 (Huánuco) perteneciente al Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, no se ha establecido el plazo de los vicios ocultos en años y asimismo, en relación al Ítem N° 2 (Pucallpa), la Entidad únicamente señaló que el plazo de los vicios ocultos será *"no mayor de un (01) año"*, sin precisar con exactitud el plazo máximo de dicha

responsabilidad, lo cual, no se condice con los lineamientos contemplados en las Bases Estándar aplicables.

Por otro lado, de la revisión de la Cláusula Duodécima: Responsabilidad por vicios ocultos del Capítulo V de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad no precisa con exactitud el plazo referido a los vicios ocultos en años; por lo que, a través del INFORME TÉCNICO S/N[20], la Entidad dispuso precisar el plazo máximo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos, y asimismo, mediante el INFORME N° 002-2024-INPE/23-501-ADM[21] incorporó dicho aspecto en los términos de referencia del Ítem N° 1.

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

- **Se incorporará** en el Ítem N° 1 (Huánuco) el acápite "Responsabilidad por vicios ocultos" de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.

- **Se adecuará** el contenido del acápite "Responsabilidad por vicios ocultos" del Ítem N° 2 (Pucallpa) de la Sección Específica de las Bases Integradas, conforme el detalle siguiente:

> *"**RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS***
>
> *~~El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado y prestado por un plazo no mayor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.~~ La conformidad del servicio por parte de la ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.*
>
> *El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD."*

- **Se adecuará** el contenido de la Cláusula Duodécima del Capítulo V, de la Sección Específica de las Bases Integradas, conforme al detalle siguiente:

> *"**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS***
>
> *La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de ~~[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]~~ UN (1) AÑO año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD."*

[20] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0138702, de fecha 14 de octubre de 2024.
[21] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0138702, de fecha 14 de octubre de 2024.

- **<u>Se dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.6. Respecto a las funciones y/o actividades del personal

Al respecto, las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección, establecen que la Entidad puede consignar el personal necesario para la ejecución de la prestación, debiendo detallarse su perfil mínimo y las actividades a desarrollar, así como clasificar al personal clave, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación.

Ahora bien, en el presente caso, de la revisión de los acápites 1.6.8, 1.6.14 y 1.9 de los términos de referencia del ítem N° 1 (Huánuco), se advierte que el personal mencionado en el acápite 1.9 a excepción del "representante" y "nutricionista" no contienen las funciones o actividades a realizar, asimismo, de la revisión del acápite 6.29 de los términos de referencia del ítem N° 2 (Pucallpa), se advierte que sólo se habría detallado en los acápites 6.8, 6.9 y 6.10 las funciones o actividades del "representante", "nutricionista" y "chef o cocinero", no obstante, a través del INFORME N° 002-2024.INPE/23-501-ADM[22] y el INFORME S/N[23], la Entidad consideró detallar en un cuadro las funciones y/o actividades que desempeñará el personal en la ejecución del contrato para ambos ítems; por lo que corresponde incluir las mismas en las Bases.

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

- **<u>Se adecuará</u>** el contenido de los Ítem N° 1 y N° 2 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, según lo siguiente:

"ITEM I

(...)

1.9 REQUISITOS MINIMOS DEL PERSONAL PROPUESTO

(...)

FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES:

PERSONAL PROPUESTO	***FUNCIONES***
REPRESENTANTE	*a. Fumigar cada tres (03) meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Comité de Control de Alimentos. El costo será asumido por el contratista.*

[22] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0138702, de fecha 14 de octubre de 2024.
[23] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0138702, de fecha 14 de octubre de 2024.

	b. Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al requerimiento calórico y nutricional de los beneficiarios y en el horario establecido. *c. Coordinar con el Comité de Control de Alimentos la expedición de los carnés sanitarios del nutricionista cocinero o chef, internos, ayudantes de cocina y personal de limpieza a cargo de la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente.* *d. Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas, de salubridad y de conservación.* *e. Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedidos limpios, desinfectados y en buen estado de conservación y uso. Asimismo, proporcionar los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada pabellón manteniéndolos en buen estado de conservación limpieza y desinfección.* *f. Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.* *g. Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo, frescos y/o congelados que ingresan al penal se encuentren en buen estado de conservación, buena calidad sanitaria y sean aptos para el consumo humano.* *h. Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.* *i. Suscribir las Actas de Supervisión del servicio de alimentación, levantadas por el Comité de Control del Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las actas del MINISTERIO PÚBLICO, DIGESA, DIRESA, OCI que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones.* *j. Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario, con respecto a la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de una* *jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación. Asimismo, deberá facultar* *a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver*

	y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución. *k.- Señalización de rutas de evacuación en casos de emergencia.*
NUTRICIONISTA	*Las labores del profesional en Nutrición están orientadas hacia la preservación de la salud y la recuperación de algunas enfermedades, se encarga de evaluar las necesidades alimentarias del interno y personal de seguridad, desarrolla planes de alimentación, dosificación de menús, supervisión y asesoramiento de la preparación de los alimentos, la higiene y su manipulación correcta, teniendo en cuenta su calidad, control higiénico, dietético, para contribuir a una mejor calidad de vida de los internos y personal INPE.*
CHEF O COCINERO (TANTO PARA SEGURIDAD COMO PARA POPE)	*Cumplir como cocinero principal las preparaciones de raciones de internos (as), raciones del personal de seguridad 24 x 48, dietas y niños respectivamente.* *Verificar las condiciones de calidad que ingresan los productos alimenticios, a fin de garantizar la producción.* *Realizar el pedido de ingredientes (alimentos), a utilizarse en el menú del día.* *Enseñar, verificar y Supervisar el trabajo del personal ayudante de cocina y personal de limpieza, a fin de guiar y ser indicador de inocuidad en el servicio de alimentación.*
PERSONAL DE LIMPIEZA EXTERNO (SEGURIDAD)	*Los encargados deberán realizar la limpieza del servicio de alimentación de acuerdo a las exigencias necesarias establecidas por la empresa contratista, en ese sentido deberá cuidar y mantener todos los materiales de limpieza que se le otorguen. Hacer uso de los insumos de limpieza con protección en la manipulación de productos que contengan elementos químicos que perjudiquen la salud. Asimismo, mantener limpio y desinfectado los ambientes de cocina, comedor (pisos, pared, techo, utensilios de cocina, mesas de trabajo) destinados a la preparación y servido de raciones para el Personal de Seguridad 24x48.*
PERSONAL DE LIMPIEZA (INTERNOS)	*Los encargados deberán realizar la limpieza del servicio de alimentación de acuerdo a las exigencias necesarias establecidas por la empresa contratista, en ese sentido deberá cuidar y mantener todos los materiales de limpieza que se le otorguen.* *Hacer uso de los insumos de limpieza con protección en la manipulación de productos que contengan elementos químicos que perjudiquen la salud. Asimismo, mantener limpio y desinfectado los ambientes de cocina, comedor*

	(pisos, pared, techo, utensilios de cocina, mesas de trabajo), destinados a la preparación y servido de raciones para la población Interna.
AYUDANTE DE COCINA EXTERNO (SEGURIDAD)	*Realizará la limpieza, desinfección y habilitación (pelar y cortar) los alimentos frescos (cárnicos, verduras en general que correspondan al menú del día. Así como asistir al Chef en sus preparaciones, cocción de alimentos y servido respectivo.* *Tendrá que estar a cargo del peso y gramaje de los insumos, según raciones destinadas al personal de Seguridad 24x48.* *Estará a cargo de la preparación de salsas, aliños y refrescos. Asi como verificará que todos los menús estén completos,* *Mantendrá la limpieza y el orden en las áreas que corresponden las preparaciones para el personal de Seguridad.*
AYUDANTE DE COCINA (INTERNO)	*Realizar la limpieza, desinfección y habilitación (pelar y cortar) los alimentos frescos (cárnicos, verduras en general) que correspondan al menú del día. Así como asistir al Chef en sus preparaciones, cocción de alimentos y servido respectivo.* *Tendrá que estar a cargo del peso y gramaje de los insumos, según raciones destinadas a la población penal.* *Realizar las preparaciones de refrescos y estar a cargo de la entrega de frutas. Asimismo, se encargará de la distribución de las raciones.* *Mantendrá la limpieza y el orden en las áreas que corresponden a las preparaciones para los internos (as).*
ALMACENERO	*Realizar el control de ingresos y salidas de insumos. Así como el control de las Guías.* *Mantener el orden y limpieza de los almacenes de Secos (abarrotes), Frescos (Verduras y frutas) y Congeladoras destinadas a los cárnicos.* *Supervisar y mantener los productos alimenticios en anaqueles, jabas de plástico o en su defecto en parihuelas (sacos).* *Realizar la rotulación correspondiente de los productos, así como de los ambientes señalados.* *Verificar semanalmente la cantidad de insumos, coordinar con el Chef y Representante para no tener desabastecimiento.*

(...)

ITEM II

(...)

VI. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

(...)

FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES:

PERSONAL PROPUESTO	***FUNCIONES***
REPRESENTANTE	*a. Fumigar cada tres (03) meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Comité de Control de Alimentos. El costo será asumido por el contratista.* *b. Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al requerimiento calórico y nutricional de los beneficiarios y en el horario establecido.* *c. Coordinar con el Comité de Control de Alimentos la expedición de los carnés sanitarios del nutricionista cocinero o chef, internos, ayudantes de cocina y personal de limpieza a cargo de la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente.* *d. Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas, de salubridad y de conservación.* *e. Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedidos limpios, desinfectados y en buen estado de conservación y uso. Asimismo, proporcionar los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada pabellón manteniéndolos en buen estado de conservación limpieza y desinfección.Los cochecitos o carros rodantes serán de uso exclusivo para la distribución de los alimentos en los módulos.* *f. Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Así como realizar el tratamiento del agua a fin de que esté apto para la preparación de los alimentos, independientemente del tratamiento que realiza el establecimiento de Pucallpa.* *g. Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo, frescos y/o congelados que ingresan al penal se encuentren en buen estado de conservación, buena calidad sanitaria y sean aptos para el consumo humano.* *h. Suscribir las Actas de Supervisión del servicio de alimentación, levantadas por el Comité de Control del Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las actas del MINISTERIO PÚBLICO, DIGESA, DIRESA, OCI que serán*

	consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. La negativa en la suscripción de las actas de supervisión por parte del representante no invalida el acta para la aplicación de penalidad. *i. Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario de Pucallpa, con respecto a la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de una jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación. Asimismo, deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario de Pucallpa para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.* *j.- Señalización de rutas de evacuación en casos de emergencia.*
NUTRICIONISTA	*El profesional Nutricionista cumplirá las labores del profesional en Nutrición están orientadas hacia la preservación de la salud y la recuperación de algunas enfermedades, se encarga de evaluar las necesidades alimentarias del interno y personal de seguridad, desarrolla planes de alimentación, dosificación de menús, supervisión y asesoramiento de la preparación de los alimentos, la higiene y su manipulación correcta, teniendo en cuenta su calidad, control higiénico, dietético, para contribuir a una mejor calidad de vida de los internos y personal INPE. Debiendo contar con la experiencia, destreza, conocimiento o habilidad y capacitación requerida.*
CHEF O COCINERO (TANTO ARA SEGURIDAD COMO PARA POPE)	*Los cocineros o chef cumplirán funciones de cocinero principal para preparación de raciones de internos (as) y raciones del personal de seguridad 24 x 48 respectivamente, durante el tiempo que demande el servicio, 08 horas diarias dentro de las instalaciones del penal, en concordancia con las leyes y normativa laboral vigentes.*
PERSONAL DE LIMPIEZA EXTERNO (SEGURIDAD)	*Los encargados deberán realizar la limpieza del servicio de alimentación de acuerdo a las exigencias necesarias establecidas por la empresa contratista, en ese sentido deberá cuidar y mantener todos los materiales de limpieza que se le otorguen. Hacer uso de los insumos de limpieza con protección en la manipulación de productos que contengan elementos químicos que perjudiquen la salud. Asimismo, mantener limpio y desinfectado los ambientes de cocina, comedor (pisos, pared, techo, utensilios de cocina, mesas de trabajo) destinados a la preparación y servido de*

	raciones para el Personal de Seguridad 24x48.
PERSONAL DE LIMPIEZA (INTERNOS)	*Los encargados deberán realizar la limpieza del servicio de alimentación de acuerdo a las exigencias necesarias establecidas por la empresa contratista, en ese sentido deberá cuidar y mantener todos los materiales de limpieza que se le otorguen.* *Hacer uso de los insumos de limpieza con protección en la manipulación de productos que contengan elementos químicos que perjudiquen la salud. Asimismo, mantener limpio y desinfectado los ambientes de cocina, comedor (pisos, pared, techo, utensilios de cocina, mesas de trabajo), destinados a la preparación y servido de raciones para la población Interna.*
AYUDANTE DE COCINA EXTERNOS (SEGURIDAD)	*Realizar la limpieza, desinfección y habilitación (pelar y cortar) los alimentos frescos (cárnicos, verduras en general) que correspondan al menú del día. Así como asistir al Chef en sus preparaciones, cocción de alimentos y servido respectivo.* *Tendrá que estar a cargo del peso y gramaje de los insumos, según raciones destinadas al personal de Seguridad 24x48.* *Estará a cargo de la preparación de salsas, aliños y refrescos. Así como verificará que todos los menús este completos.* *Mantendrá la limpieza y el orden en las áreas que corresponden las preparaciones para el personal de Seguridad.*
AYUDANTE DE COCINA (INTERNO)	*Realizar la limpieza, desinfección y habilitación (pelar y cortar) los alimentos frescos (cárnicos, verduras en general) que correspondan al menú del día. Así como asistir al Chef en sus preparaciones, cocción de alimentos y servido respectivo.* *Tendrá que estar a cargo del peso y gramaje de los insumos, según raciones destinadas a la población penal.* *Realizar las preparaciones de refrescos y estar a cargo de la entrega de frutas. Asimismo, se encargará de la distribución de las raciones.* *Mantendrá la limpieza y el orden en las áreas que corresponden a las preparaciones para los internos (as).*

(...)".

- **<u>Se dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.7 Respecto al perfil de personal clave

De la revisión del acápite 6.29 del numeral 3.1 y el numeral 3.2 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas se aprecia lo siguiente:

<table>
<tr><th colspan="2">ÍTEM II</th></tr>
<tr><td>
6.29. En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal requerido a nuestra entidad, el personal deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas
<table>
<tr><th>PERSONAL</th><th>REQUISITOS MINIMOS</th></tr>
<tr><td>(...)</td><td>(...)</td></tr>
<tr><td>Nutricionista (01)</td><td><u>Titulado, colegiado y habilitado.</u>

Nota.- La habilitación del Nutricionista se presentará al inicio de la ejecución contractual y cada vez que esta sea renovada.

(...)

● Experiencia mínima de 01 año en la en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por si o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fabricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas a aquellos que atienden a un grupo determinado de persona). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o</td></tr>
</table>
</td><td>
3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

<u>Requisitos</u>:

ITEM 2:

NUTRICIONANISTA:

<u>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 varié de acuerdo al centro de estudio</u>.

DOS (2) COCINEROS O CHEFS O GASTRONOMOS:

<u>Título de profesional técnico en cocina o técnico en gastronomía o arte culinario y demás denominaciones propias de las carreras que varié de acuerdo al centro de estudios, debiendo estar a nombre de la nación</u>.

<u>Acreditación</u>:

El 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
</td></tr>
</table>

	cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.	*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 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.* ***B.3.2 CAPACITACIÓN*** *Requisitos:* ***ITEM 2:*** *(...)* ***DOS (2) COCINEROS O CHEFS O GASTRONOMOS:*** *En suma 30 horas como mínimo de capacitación en práctica de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos realizada.* *Acreditación:* *Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA.* ***B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE*** *Requisitos:* ***ITEM 2:*** ***NUTRICIONANISTA:*** *Mínimo 01 año de experiencia como nutricionista entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y afines.*
Cocinero , chef o gastrónomo (02)	• *Título de profesional técnico y/o técnico de educación superior a nombre de la nación en cocina o técnico en gastronomía y demás denominaciones.* • *Experiencia mínima de 01 año en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por si o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fabricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas a aquellos que atienden a un grupo determinado de persona. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.* • *En suma 30 horas lectivas como mínimo en capacitación en práctica de "manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos" en los últimos 12 meses (De ser favorecidos con la Buena Pro deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o*	

	personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.	***DOS (2) COCINEROS O CHEFS O GASTRONOMOS:*** *Mínimo 01 año de experiencia como cocinero, chef o gastrónomo desempeñándose en preparación de alimentos para personas en empresas que brindan servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y afines)*. *Acreditación:* *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.*

(El subrayado y resaltado es agregado).

De lo expuesto, cabe indicar que la información consignada por la Entidad en el numeral 3.1 y el numeral 3.2 respecto a la formación académica, la capacitación, la experiencia del personal clave - "cocineros, chefs o gastrónomos" y "nutricionista", resulta incongruente entre sí en diversos extremos.

En atención a ello, la Entidad mediante el INFORME N° 19-2024-INPE/ORO.EPPCA.ADM[24] dispuso uniformizar los citados extremos referidos a la formación académica, la capacitación, la experiencia del citado personal clave del Ítem N° 2 (Pucallpa) conforme a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección.

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

- **Se adecuará** el contenido acápite 6.29 del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección específica de las Bases Integradas Definitivas, según el siguiente detalle:

> *"6.29. En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal requerido a nuestra entidad, el personal deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas*

[24] Remitido mediante el Expediente N° 2024-0149238, de fecha 30 de octubre de 2024.

PERSONAL	*REQUISITOS MINIMOS*
(...)	*(...)*
Nutricionista (01)	• ~~*Titulado, colegiado y habilitado*~~ *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 varié de acuerdo al centro de estudio.* ~~***Nota.-*** *La habilitación del Nutricionista se presentará al inicio de la ejecución contractual y cada vez que esta sea renovada.*~~ • *En suma 30 horas lectivas como mínimo, en capacitación en prácticas de "manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos" (...).* • *En suma 30 horas lectivas, en capacitación sobre sistema HACCP (Control de puntos críticos) el HACCP gestiona la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos que puedan perjudicar a los alimentos.* • *Experiencia mínima de 01 año* ~~*en la en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por si o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fabricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas a aquellos que atienden a un grupo determinado de persona). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.*~~ *laborando como nutricionista entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y afines. La experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad, certificados o cualquiera otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.*
Cocinero , chef o gastrónomo (02)	• ~~*Título de profesional técnico y/o técnico de educación superior a nombre de la nación en cocina o técnico en gastronomía y demás denominaciones.*~~ *Título de profesional técnico en cocina o técnico en gastronomía o arte culinario y demás*

	denominaciones propias de las carreras que varié de acuerdo al centro de estudios, debiendo estar a nombre de la nación. • *En suma 30 horas como mínimo de capacitación en práctica de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos realizada por cada personal.* • *Experiencia mínima de 01 año ~~en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por si o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fabricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas a aquellos que atienden a un grupo determinado de persona. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.~~ laborando como cocinero, chef o gastrónomo desempeñándose en preparación de alimentos para personas en empresas que brindan servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y afines). La experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad, certificados o cualquiera otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.* • *~~En suma 30 horas lectivas como mínimo en capacitación en práctica de "manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos" en los últimos 12 meses (De ser favorecidos con la Buena Pro deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros especializados), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.~~*

(...)".

- **<u>Se dejará sin efecto y/o ajustará</u>** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a la disposición prevista en el párrafo anterior.

3.8 Respecto a la duplicidad de los requisitos de calificación

De la revisión de los términos de referencia del Ítem N° 2 (Pucallpa) del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia que se ha consignado por

Firmado digitalmente por LAURA SILVA Anthony David FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.11.2024 21:10:06 -05:00

Firmado digitalmente por CHAMOCHUMBI CHERRE Carlos Ernesto FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.11.2024 20:55:48 -05:00

Firmado digitalmente por LIZAMA BENITES Jessica FAU 20419026809 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.11.2024 20:50:54 -05:00

duplicado los requisitos de calificación, establecidos en el numeral 3.2 “requisitos de calificación” del mismo capítulo.

Por lo tanto, a fin de evitar confusión en los proveedores, y considerando que el numeral 3.2 “requisitos de calificación” contendría la información según los lineamientos de las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se suprimirá** el contenido del acápite “Requisitos de calificación” del Ítem N° 2 (Pucallpa) de la Sección Específica de las Bases Integradas.

- **Se dejará sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio, las bases o Informe Técnico que se oponga a las disposiciones previstas en los párrafos anteriores.

4. CONCLUSIONES

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

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

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

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

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

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

Jesús María, 20 de noviembre de 2024

Código: 6.1,22.1.

Firmado digitalmente por FLORES BAZAN Miguel Angel FAU 20419026809 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 20.11.2024 21:12:08 -05:00