

PRONUNCIAMIENTO N° 281-2023/OSCE-DGR

Entidad : INPE – Dirección Regional Oriente Pucallpa

Referencia : Concurso Público N° 2-2022-INPE-ORO-1, convocado para el “Servicio de alimentación de internos(as), niños y personal de seguridad 24x48 del EE.PP. Huánuco y Pucallpa”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el Formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 27 de junio de 2023¹ y subsanado el 10² y el 13³ de julio de 2023, el presidente del Comité de Selección a cargo del procedimiento de selección de la referencia, remitió al Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE) la solicitud de elevación de cuestionamientos al pliego absolutorio de consultas u observaciones e integración de Bases presentada por el participante “**ESDACOM E.I.R.L.**”, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, adelante la Ley, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el Reglamento; y sus modificatorias.

Cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida (18⁴ y 31⁵ de julio de 2023) por la Entidad, mediante la Mesa de Partes de este Organismo Técnico Especializado, la cual tiene carácter de declaración jurada.

Asimismo, cabe precisar que en la emisión del presente pronunciamiento se utilizó el orden establecido por el Comité de Selección en el pliego absolutorio; y, los temas materia de cuestionamiento del mencionado participante, conforme al siguiente detalle:

Cuestionamiento N° 1: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 3 y N° 4, referidas a las “**Condiciones de los alimentos**”

Cuestionamiento N° 2: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 16 y N° 18, referidas a las “**Capacitaciones requeridas para el personal clave**”

Cuestionamiento N° 3: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 17, referida a la “**Persona natural o jurídica que debe brindar las capacitaciones del personal clave**”.

¹ Trámite Documentario N° 2023-24561932-HUANUCO

² Trámite Documentario N° 2023-24751196-HUANUCO

³ Trámite Documentario N° 2023-24765133-HUANUCO

⁴ Trámite Documentario N° 2023-24773281-HUANUCO

⁵ Trámite Documentario N° 2023-24802139-HUANUCO

De otro lado, cabe señalar que, de la revisión de la solicitud de elevación del referido participante, se aprecia que al cuestionar la absolución de la consulta y/u observación N° 16, señaló lo siguiente:

“(...) Por las consideraciones expuestas, se solicita que el comité de selección responda a la pregunta respecto si la capacitación puede ser por un tema o tiene que ser por los 3 temas señalados (...)”,

Ahora bien,, cabe señalar que la pretensión de la referida consulta u observación se encontraba orientada a que se uniformicen las capacitaciones requeridas para el personal clave en el Ítem I e Ítem II, por lo que, se puede colegir que el extremo citado de la solicitud de elevación excede lo previsto en la pretensión contenida en la consulta y/u observación N° 16, deviniendo en una pretensión extemporánea; **por tanto, este Organismo Especializado no se pronunciará al respecto.**

2. CUESTIONAMIENTOS

Cuestionamiento N° 1:

Respecto a las “Condiciones de los alimentos”

El participante **ESDACOM E.I.R.L.**, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 3 y N° 4, toda vez que, según refiere:

“Observación 03

Las especificaciones técnicas del Ítem 01, establecen que el contratista ingresará carnes de res, pollo, vacunos, porcinos y vísceras frescas y los productos marinos podrán ser frescos o congelados, así como alimentos en crudo aptos para el consumo humano. Los mismos que deben de contar con los respectivos documentos que lo sustenten.

De la redacción se entiende que las carnes de res, pollo, vacunos y porcinos pueden ser frescas o congeladas, porque no se señala textualmente, a diferencia de las vísceras que deben ser frescas, y los productos marinos que pueden ser frescos o congelados.

(...)

Sin embargo, la Entidad en su absolución señala que deben ser frescos carnes de res, pollo, vacunos y porcinos, cuando las bases no lo indicaban, permitían que sean frescas y congeladas.

(...)

*Por las consideraciones expuestas y en atención a los principios que rigen las contrataciones, **se solicita que el comité precise que las carnes de res, pollo, vacunas y porcinos pueden ser frescas o congeladas tal como se desprende de la redacción del requerimiento, y no las modifique mediante su absolución a solo frescas.***

Observación 04

Las especificaciones técnicas del ítem 02, establecen que el contratista ingresará, carnes de res, pollo, vacunos, porcinos y vísceras frescas y los productos marinos

podrán ser frescos o congelados, así como alimentos en crudo aptos para el consumo humano. Los mismos que deben de contar con los respectivos documentos que lo sustenten.

De la redacción se entiende que las carnes de res, pollo, vacunos y porcino pueden ser frescas o congeladas, porque no se señala textualmente, a diferencia de las vísceras que deben ser frescas, y los productos marinos que pueden ser frescos o congelados.

(...)

Sin embargo, la Entidad en su absolución señala que deben ser frescos carnes de res, pollo, vacunos, porcinos, cuando las bases no lo indicaban, permitían que sean frescas y congeladas.

(...)

Por las consideraciones expuestas y en atención a los principios que rigen las contrataciones, se solicita que el comité precise que las carnes de res, pollo, vacunos y porcino pueden ser frescas o congeladas tal como se desprende de la redacción del requerimiento, y no las modifique mediante su absolución a solo frescas. ". [Sic]

(El resaltado y subrayado es agregado)

Pronunciamiento

De la revisión del literal l previsto en el numeral 5.3 del acápite V "Forma de medición de los resultados" consignado en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad consideró lo siguiente: "*Que el contratista ingrese, carnes de res, pollo, vacunos, porcinos y vísceras frescas y los productos marinos podrán ser frescos o congelados, así como alimentos en crudo aptos para el consumo humano*".

Mediante las consultas y/u observaciones N° 3 y N° 4, el participante **ESDACOM E.I.R.L.**, señaló lo siguiente:

<i>Consulta y/u Observación N° 3</i>
<i>"(...) SE CONSIDERE el ingreso de ¿carnes de res, pollo, vacunos, porcinos y vísceras¿ sean frescas y/o congeladas aptos para el consumo humano, contando con los respectivo documentos que lo sustenten ". [Sic]</i>
<i>Absolución</i>
<i>"El comité de selección en coordinación con el área usuaria NO ACOGE LA OBSERVACIÓN. Para neutralizar riesgos necesarios de seguridad en los productos congelados al no permitir la revisión de forma exhaustiva y eficiente ya que en un bloque solido podrian ingresar, cosas ilícitas al interior del Establecimiento Penitenciario. Así mismo la carne fresca tiene una textura mucho más firme, mejor sabor y contiene más nutrientes. Entre muchas otras ventajas, de los platos elaborados con productos frescos presentan sabores más intensos, limpios y con más textura. Debido a los cristales de hielo de la carne congelada, la textura y el sabor no serán tan buenos, por la vida útil al que se ha sometido el proceso prolongado puede ser causal de pérdida excesiva de humedad de algunas superficies de la carne que se origina en áreas localizadas con deshidratación y cambio en la coloración, este fenómeno constituye la quemadura por congelación". [Sic]</i>
<i>Consulta y/u Observación N° 4</i>

“ (...) SE CONSIDERE el ingreso de carnes de res, pollo, vacunos, porcinos y vísceras, sean frescas y/o congeladas aptos para el consumo humano, contando con los respectivos documentos que lo sustenten. ”. [Sic]

Absolución

“El comité de selección en coordinación con el área usuaria NO ACOGE LA OBSERVACIÓN. Para neutralizar riesgos necesarios de seguridad en los productos congelados al no permitir la revisión de forma exhaustiva y eficiente ya que en un bloque sólido podrían ingresar, cosas ilícitas al interior del Establecimiento Penitenciario. Así mismo la carne fresca tiene una textura mucho más firme, mejor sabor y contiene más nutrientes. Entre muchas otras ventajas, de los platos elaborados con productos frescos presentan sabores más intensos, limpios y con más textura.

Debido a los cristales de hielo de la carne congelada, la textura y el sabor no serán tan buenos, por la vida útil al que se ha sometido el proceso prolongado puede ser causal de pérdida excesiva de humedad de algunas superficies de la carne que se origina en áreas localizadas con deshidratación y cambio en la coloración, este fenómeno constituye la quemadura por congelación. ”. [Sic]

(El resaltado y subrayado es agregado)

En virtud del aspecto cuestionado, mediante los Informes Técnicos N° 05-2023-INPE/23-501-ADM⁶ y N° 018-2023-INPE/23-543-ADM⁷, ambos de fecha 13 de julio del 2023, la Entidad señaló lo siguiente:

“Como área usuaria solicitamos que el contratista ingrese carne fresca por temas de seguridad penitenciaria, toda vez que los productos que ingresan al recinto penitenciario de acuerdo a la directiva de seguridad penitenciaria, estas tienen que ser revisados minuciosamente a fin de evitar el ingreso de algún producto prohibido.

(...), las razones por las que las carnes (res, pollo, vacuno, porcinos y vísceras) no pueden ser congeladas son: por la pérdida de calidad en textura, sabor, olor, al momento de su preparación, no se puede manipular correctamente, debido a que al momento de los cortes la carne se encuentra duro, ocasionando demora en su preparación y/o posterior distribución. Así mismo al momento de su ingreso de las carnes congeladas al recinto penitenciario, se tiene que manipular (palpar) y por tema de seguridad alimentaria, se estaría contraviniendo con las normas sanitarias (contaminando el producto), lo cual podría ocasionar intoxicaciones a la población penal.

Asimismo, precisamos que la entidad desde el inicio solicitó en las bases numeral (numeral 3.1 Términos de referencia, capítulo III Requerimiento) que las carnes mencionadas líneas arriba deben ser frescas y al parecer el participante ha tenido una equivocada interpretación del citado literal. Por lo que la entidad se ratifica que la carne debe ser fresca. (res, pollo, vacuno, porcinos y vísceras) ”.

(El resaltado y subrayado es agregado)

Sobre el particular, cabe señalar que, en el artículo 16 de la Ley y el artículo 29 del Reglamento, se establece que el área usuaria es la responsable de la elaboración del requerimiento (términos de referencia en el caso de servicios), debiendo estos contener la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos

⁶ Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-24765133-HUANUCO

⁷ Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-24765133-HUANUCO

funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación.

De manera previa, cabe indicar que, el OSCE no ostenta calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinadas características técnicas, conforme a lo descrito en el Comunicado N° 011-2013-OSCE/PRE.

Ahora bien, en atención a lo señalado por el recurrente, corresponde señalar que la Entidad, mediante los citados informes técnicos, y en atención al mejor conocimiento de la necesidad que desea satisfacer, habría aclarado que todas la carne de res, pollo, vacunos, porcinos y las vísceras deben ser “frescas” y que no únicamente las vísceras. Asimismo, precisó que dicha condición habría estado contemplada en el requerimiento utilizado durante la indagación de mercado y que el recurrente habría realizado “una equivocada interpretación del citado literal”.

Asimismo, la Entidad habría referido que dicha condición se habría establecido de acuerdo a la directiva de seguridad penitenciaria; así también, precisó que las carnes no pueden ser congeladas por la pérdida de calidad en su textura, sabor y olor al momento de su preparación; difícil de manipular al momento de los cortes ya que la carne se encuentra dura, lo cual generaría demora en su preparación y/o posterior distribución.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, y que la pretensión del recurrente estaría orientada a que, necesariamente, se precise que el ingreso de carnes de res, pollo, vacunos, porcinos, vísceras sean productos frescos y/o congelados, 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° 2:

Respecto a las “Capacitaciones requeridas para el personal clave”

El participante **ESDACOM E.I.R.L.**, cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 16 y N° 18, toda vez que, según refiere:

“Observación 16

*(...) las capacitaciones de ambos Ítems son diferentes, por lo que se observa **si estas pueden para que las del ítem 01 sean iguales al del ítem 02 por ser más completas**, en atención al artículo 2 "Principios que rigen las contrataciones de la Ley de*

Contrataciones del Estado, se formuló la siguiente observación:

(...)

Sin embargo, el Comité de Selección no absolvió nuestra consulta, por el contrario, cambio los temas que acreditan el requisito de calificación capacitación (manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos) por otro que tiene como tema buenas prácticas de manipulación de alimentos:

(...) asimismo, **que no se cambie el tema que la acredita** debido a que constituye parte de los requerimientos técnicos mínimos que forman parte de la indagación de mercado.

Observación 18

(...) las capacitaciones requeridas son de 30 horas en manipulación de alimentos, higiene y/o conservación alimentos; mi representada **consulta si esas corresponden a tres (3) temas o un (1) tema en específico teniendo en consideración el "y/o" que se señala en los temas requeridos de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.** Por lo expuesto, y en atención al artículo 2 "Principios que rigen las contrataciones" de la Ley de Contrataciones del Estado se formuló la siguiente observación:

(...)

Sin embargo, el Comité de Selección no absolvió nuestra consulta, por el contrario, **cambio los temas** que acreditan el requisito de calificación - capacitación **(manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos) por otro que tiene como tema buenas prácticas de manipulación de alimentos:**

(...)

Por las consideraciones expuestas, se solicita que el comité de selección responda a la pregunta respecto si **la capacitación puede ser por un tema o tiene que ser por los 3 temas señalados,** asimismo, **que no se cambie el tema que la acredita** debido a que constituye parte de los requerimientos técnicos mínimos que forman parte de la indagación de mercado.

(...)”. [Sic]

(El resaltado y subrayado es agregado)

Pronunciamiento

Sobre el particular, a efecto de abordar el presente cuestionamiento, se procederá a dividirlo en dos (02) extremos:

1- Respecto del Ítem I:

Mediante la consulta y/u observación N° 16, el participante **ESDACOM E.I.R.L.**, señaló lo siguiente:

<i>Consulta y/u Observación N° 16</i>
<p><i>“ITEM N° 01: TÉRMINOS DE REFERENCIA E.P. HUÁNUCO</i> <i>3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i> <i>B.3.2 CAPACITACIÓN</i> <i>¿ITEM & Huánuco.</i> <i>a. Representante: Dos (02) certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. Las capacitaciones tendrán una duración mínima de 10 Horas de conformidad a lo establecido en el R.S.-N°019-81-SA/DVM. b. Cocinero o Chef o Gastrónomo, y demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios: Dos (02) certificados y/o constancias de <u>capacitación en higiene y manipulación de alimentos</u>. Las capacitaciones tendrán una duración mínima de 10 Horas de conformidad a lo establecido en el R.S.-N°019-81-SA/DVM.</i> <i>Sustento: Art. 2 Principios que rigen las contrataciones de la Ley de Contrataciones del Estado. Se solicita a ese digno Comité de Selección en coordinación con el área usuaria se sirvan AÑADIR que <u>dichas capacitaciones sean el mismo tema que el ítem II: prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conversación de alimentos con una duración mínima de 10 horas</u>”. [Sic]</i></p>
<i>Absolución</i>
<p><i>“En coordinación con el área usuaria se precisa que las capacitaciones deben ser en "Buenas prácticas de manipulación de alimentos", según norma técnica sanitaria 173-MINSA/2021/DIGESA.</i> <i>Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:</i> <i>Las capacitaciones serán en "buenas prácticas de manipulación de alimentos" según NTS 173-MINSA/2021/DIGESA”. [Sic]</i></p>

(El resaltado y subrayado es agregado)

En virtud del aspecto cuestionado, mediante Informe Técnico N° 05-2023-INPE/23-501-ADM (HUÁNUCO)⁸ de fecha 13 de julio de 2023, la Entidad precisó lo siguiente:

<p><i>“Dejar sin efecto la absolución de consultas y/u observaciones:</i></p> <p><i>Como área usuaria <u>dejamos sin efecto lo resuelto en la absolución de las consultas y/u observaciones N°16</u>. Se había dado dicha respuesta con el objetivo de ampliar los temas de capacitación.</i></p> <p><i>Las razones por las cuales <u>no se acoge al participante</u> es que como <u>área usuaria se estableció que los certificados y/o constancias sean capacitación en higiene y manipulación de alimentos. Por ser dos temas de mayor importancia para el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario.</u></i></p> <p><i>Quedaría establecido de la siguiente manera:</i></p> <p><i><u>Dos (02) certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. Las capacitaciones tendrán una duración mínima de 10 Horas de</u></i></p>

⁸ Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-24765133-HUANUCO

conformidad a lo establecido en el R.S.-N°019-81- SA/DVM.” [Sic]

(El resaltado y subrayado es agregado)

Ahora bien, respecto del tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que la Entidad, mediante el citado informe técnico, habría rectificado la respuesta brindada en el pliego absolutorio, señalando que dejaría sin efecto lo resuelto en la consulta y/u observación N° 16; asimismo, en atención al mejor conocimiento de la necesidad que desea satisfacer, habría ratificado la “*capacitación en higiene y manipulación de alimentos*” requerida desde la etapa de la convocatoria, señalando que dicha capacitación sería la más importante para el desarrollo del servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario.

2- Respecto del Ítem II

Mediante la consulta y/u observación N° 18, el participante **ESDACOM E.I.R.L.**, señaló lo siguiente:

<i>Consulta y/u Observación N° 18</i>
<p><i>“ITEM N° 02: TÉRMINOS DE REFERENCIA E.P. PUCALLPA</i></p> <p><i>3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</i></p> <p><i>B.3.2 CAPACITACIÓN</i></p> <p><i>ITEM II Pucallpa.</i></p> <p><i>a. a. Nutricionista: En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos. Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado. No existe antigüedad de los documentos de capacitación.</i></p> <p><i>b. Cocinero o Chef o Gastrónomo, y demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios: Dos se requerirá 30 horas lectivas como mínimo en capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos; por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.</i></p> <p><i>Sustento: Art. 2 Principios que rigen las contrataciones de la Ley de Contrataciones del Estado.</i></p> <p><i>Se solicita a ese digno Comité de Selección en coordinación con el área usuaria se sirvan <u>PRECISAR si la capacitación del nutricionista y Cocinero o Chef o Gastrónomo, y demás denominaciones. (...) si son 03 temas o 01 solo tema en específico</u> para mejor claridad en la presentación de dichos documentos y se cumpla con las horas lectivas mínimas requeridas. ”.</i></p> <p><i>[Sic]</i></p>
<i>Absolución</i>
<p><i>“En coordinación con el área usuaria se precisa que las capacitaciones deben ser en "Buenas prácticas de manipulación de alimentos", según norma técnica sanitaria 173-MINSA/2021/DIGESA. Y las horas de las capacitaciones serán según lo establecido en el R.S. N°019-81-SA/DVM</i></p> <p><i>Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:</i></p>

Las capacitaciones serán en "buenas prácticas de manipulación de alimentos" según NTS 173-MINSA/2021/DIGESA". [Sic]

(El resaltado y subrayado es agregado)

En virtud del aspecto cuestionado, mediante el Informe Técnico N° 18-2023-INPE/23-543-ADM⁹ de fecha 13 de julio del 2023, la Entidad precisó lo siguiente:

"Dejar sin efecto la absolución de consultas y/u observaciones:

*Como área usuaria **dejamos sin efecto lo resuelto en la absolución de las consultas y/u observaciones N°18. Se había dado dicha respuesta con el objetivo de ampliar los temas de capacitación.***

(...)" [Sic]

(El resaltado y subrayado es agregado)

Aunado a ello, mediante el Oficio N° D000015-2023-INPE-SAIPSH¹⁰ de fecha 31 de julio del 2023, la Entidad precisó lo siguiente:

*"(...) el área usuaria del Establecimiento Penitenciario de Pucallpa, precisa y aclara lo señalado en el informe N° 18-2023-INPE/23-543-ADM; esto es, que los temas de capacitación son "**Capacitación en higiene de alimentos y/o capacitación en manipulación de alimentos**"; aplica para el nutricionista y para el Cocinero o chef o Gastrónomo, y demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios.*

Asimismo, según lo consignado en el informe N° 18-2023-INPE/23-543-ADM, el área usuaria precisó que resulta suficiente acreditar las 30 horas lectivas con una sola (1) capacitación de cualquiera de estas dos (2) capacitaciones mencionadas anteriormente.

*Finalmente, el requisito de calificación B.3.2 "Capacitación" **quedará redactado de la siguiente manera:***

B.3.2	CAPACITACIÓN
	<i>Requisitos: (...) ÍTEM II - Pucallpa. a. Nutricionista: se requerirá 30 horas lectivas como mínimo en <u>capacitación en higiene de alimentos y/o capacitación en manipulación de alimentos</u>; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.</i>

⁹ Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-24765133-HUANUCO

¹⁰ Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-24802139-HUANUCO

	<p>b. Cocinero o chef o Gastrónomo, y demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios: <u>se requerirá 30 horas lectivas como mínimo en capacitación en higiene de alimentos y/o capacitación en manipulación de alimentos</u>; Brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.</p> <p>(...)</p> <p>(...)” [Sic]</p>
--	--

(El resaltado y subrayado es agregado)

Ahora bien, respecto del tenor de lo cuestionado, se aprecia que la Entidad habría dejado sin efecto lo absuelto en la consulta y/u observación N° 18; asimismo, habría precisado que las capacitaciones requeridas para el personal clave serían la “Capacitación en higiene de alimentos” y/o “Capacitación en manipulación de alimentos”.

Aunado a ello, la Entidad habría precisado que resultaría suficiente acreditar las 30 horas lectivas de cada personal con una sola (1) capacitación de cualquiera de las dos (2) mencionadas precedentemente.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, y que la pretensión del participante estaría orientada a que se deje sin efecto la absolución de las referidas consultas y/u observaciones, este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento; por lo que, con ocasión de la integración de las Bases “Definitivas” se emitirán las siguientes disposiciones:

- **Se dejará sin efecto** la absolución de la consulta y/u observación N° 16 y N° 18, del pliego absolutorio del presente procedimiento de selección.
- **Se adecuará** el literal B.3.2 “Capacitación”, numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica, conforme al siguiente detalle:

“	
B.3.2	CAPACITACIÓN
	Requisitos:
	ITEM I – Huánuco
	<p>a. Representante: Dos (02) certificados y/o constancias <i>de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.</i> Capacitaciones en “Buenas prácticas de Manipulación de alimentos”, según norma técnica sanitaria 173-MINSA/2021/DIGESA. Las capacitaciones tendrán una duración mínima de 10 Horas de conformidad a lo establecido en el R.S.-N°019-81-SA/DVM.</p> <p>b. Cocinero o Chef o Gastrónomo, y demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios: Dos (02) certificados y/o constancias <i>de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.</i> Capacitaciones en “Buenas prácticas de Manipulación de alimentos”, según norma técnica sanitaria 173-MINSA/2021/DIGESA.</p>

	<p>Capacitaciones en “Buenas prácticas de manipulación de alimentos”, según norma técnica sanitaria 173-MINSA/2021/DIGESA. Las capacitaciones tendrán una duración mínima de 10 Horas de conformidad a lo establecido en el R.S.-N°019-81-SA/DVM.</p> <p>ITEM II – Pucallpa</p> <p>a. Nutricionista: se requerirá 30 horas lectivas como mínimo en <i>capacitación en higiene de alimentos y/o capacitación en manipulación de alimentos</i>; capacitaciones en “Buenas prácticas de manipulación de alimentos”, según norma técnica sanitaria 173-MINSA/2021/DIGESA; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.</p> <p>b. Cocinero o chef o Gastrónomo, y demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios: se requerirá 30 horas lectivas como mínimo en <i>capacitación en higiene de alimentos y/o capacitación en manipulación de alimentos</i>; capacitaciones en “Buenas prácticas de manipulación de alimentos”, según norma técnica sanitaria 173-MINSA/2021/DIGESA; Brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.</p> <p>(...)</p>
--	--

”. [Sic]

- **Se deberá tener en cuenta** que para acreditar las 30 horas lectivas solicitadas para cada personal del ítem II (Pucallpa), resultaría suficiente acreditar una (1) sola capacitación de cualquiera de las dos (2) capacitaciones requeridas: “Capacitación en higiene de alimentos y/o Capacitación en manipulación de alimentos”.

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

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 a la “Persona natural o jurídica que debe brindar las capacitaciones del personal clave”

El participante **ESDACOM E.I.R.L.**, cuestionó la absolució de la consulta y/u observación N° 17, toda vez que, según refiere:

“Como se puede apreciar las capacitaciones no señalan quien es la persona jurídica o natural que debe brindar las capacitaciones requeridas, por consiguiente, nuestra observación busca que se establezca en atención al artículo 2 "Principios que rigen las contrataciones" de la Ley de Contrataciones del Estado quienes pueden brindaría, se formuló la siguiente observación:

(...)

Sin embargo, el Comité de Selección no absolvió nuestra consulta, por el contrario, cambio los temas que acreditan el requisito de calificación capacitación (manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos) por otro que tiene como tema buenas prácticas de manipulación de alimentos:

(...)

Por las consideraciones expuestas, se solicita que el comité de selección responda a la pregunta respecto a **que las capacitaciones sean brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado**, o caso contrario, señalar expresamente que aceptarán que éstas sean emitidas por cualquier persona natural o jurídica tenga estudios o no del tema a impartir.”. [Sic]

(El resaltado y subrayado es agregado)

Pronunciamiento

En el presente caso, mediante la consulta y/u observación N° 17, el participante **ESDACOM E.I.R.L.**, señaló lo siguiente:

Consulta y/u Observación N° 17
<p>“ITEM N° 01: TÉRMINOS DE REFERENCIA E.P. HUANUCO 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN B.3.2 CAPACITACIÓN ¿ITEM I Huánuco. a. Representante: Dos (02) certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. Las capacitaciones tendrán una duración mínima de 10 Horas de conformidad a lo establecido en el R.S.-N°019-81-SA/DVM. b. Cocinero o Chef o Gastrónomo, y demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios: Dos (02) certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. Las capacitaciones tendrán una duración mínima de 10 Horas de conformidad a lo establecido en el R.S.-N°019-81-SA/DVM. Sustento: Art. 2 Principios que rigen las contrataciones de la Ley de Contrataciones del Estado.</p> <p><u>Se solicita a ese digno Comité de Selección en coordinación con el área usuaria se sirvan CONSIDERAR que dichas capacitaciones puedan ser brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado ”. [Sic]</u></p>
Absolución
<p>“El comité de selección en coordinación con el área usuaria, NO ACOGE LA OBSERVACION, en mérito al numeral 16.1 del artículo 16 de la Ley de Contrataciones del Estado que establece que “el Área Usuaria requiere los bienes, servicios u obras a contratar, siendo responsable de formular las especificaciones técnicas, términos de referencia, expediente técnico, respectivamente, así como los requisitos de calificaciones; además de justificar la finalidad</p>

publica de la contratación. Los bienes, servicios u obras que se requieran deben estar orientados al cumplimiento de las funciones de la Entidad", asimismo el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado precisa "El Área Usuaría es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación", por lo que deberá ceñirse a lo establecido en las bases.". [Sic]

(El resaltado y subrayado es agregado)

Sobre el particular, resulta importante precisar que la normativa de contratación pública no ha establecido que sólo deberían aceptarse capacitaciones por determinadas instituciones o “entes especializados”; por el contrario, se ha determinado que la capacitación debe estar estrictamente relacionada a la función o actividad a ejecutar.

Así, resulta pertinente señalar que las capacitaciones requeridas podrán ser brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, y que la pretensión del recurrente estaría orientada a que se considere que “*las capacitaciones pueden ser brindadas por personas naturales o jurídicas que tengan todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado*”; este Organismo Técnico Especializado, ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento; por lo que, con ocasión de las Bases Integradas Definitivas, se implementarán las disposiciones siguientes:

- **Se deberá tener en cuenta** que las capacitaciones requeridas podrán ser brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.
- **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 y precisa las peticiones formuladas por los participantes en sus consultas y/u observaciones, permitiendo reducir el número de aspectos que deberán ser corregidos o saneados con ocasión de la elevación de cuestionamientos.

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

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

3. ASPECTOS REVISADOS DE OFICIO

Si bien el procesamiento de la solicitud de pronunciamiento, por norma, versa sobre 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 de la forma de pago**

De la revisión del numeral 2.5 “Forma de pago”, Capítulo II de la Sección Específica de las bases del presente procedimiento de selección, se advierte que la Entidad habría señalado que la contraprestación será realizada en pagos parciales según consumo quincenal, no obstante, no habría precisado *el porcentaje aplicable a cada uno de ellos en función al monto del contrato original*, lo cual no se condice con los lineamientos previstos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

Al respecto, en el Informe N° 04-2023-INPE/23-501-ADM¹¹, de fecha 10 de julio de 2023, la Entidad dispuso que se adecue el numeral 2.5 del Capítulo II referente al criterio “Forma de pago”.

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

- **Se adecuará** el numeral 2.5 “Forma de pago”, del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas.

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

3.2. **Respecto a los vicios ocultos**

Al respecto, 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 definitivas”, no se habría establecido el tiempo en años de los vicios ocultos.

Por otro lado, en lo relacionado al Ítem N°2 (Pucallpa) la Entidad solo habría señalado que el plazo de vicios ocultos será un plazo no mayor de un (01) año,

¹¹ Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-24751196-HUANUCO

sin precisar con exactitud el plazo máximo de responsabilidad, lo cual, no se condice con los lineamientos contemplados en las Bases Estándar.

Al respecto, la Entidad, mediante Informe Técnico N° 05-2023-INPE/23-501-ADM¹² y N° 18-2023-INPE/23-543-ADM (PUCALLPA)¹³, ambos de fecha 13 de julio de 2023, indicó lo siguiente:

“RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

*El plazo máximo por responsabilidad del contratista es de **UN (1) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD”. [Sic]*

(El resaltado y subrayado es agregado)

En ese sentido, con ocasión de las Bases Integradas Definitivas, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se incorporará** en el ítem I (HUÁNUCO) el acápite “Responsabilidad por vicios ocultos” de las Bases Integradas Definitivas.
- **Se adecuará** el acápite “Responsabilidad por vicios ocultos” del ítem II (PUCALLPA) de las Bases Integradas Definitivas.

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

3.3. Respetto de la formación académica

De la revisión del literal B.3.1 “Formación académica”, numeral 3.1, Sección Específica de las Bases, se aprecia que la Entidad en relación al “nutricionista” del ítem I e ítem II habría consignado en la acreditación “Grado o título profesional requerido”, lo cual no se condice con lo contemplado en las Bases Estándar aplicables, pues estas señalan que debe precisarse si se requiere el grado o título profesional.

En ese sentido, considerando que en el numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas se ha consignado que se requiere un Nutricionista “titulado”, y en virtud del Principio de Transparencia y lo previsto en las Bases Estándar aplicables, se implementará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** del literal B.3.1 “Formación académica”, del Capítulo III de la Sección Específica, el texto siguiente “*Grado o*”.

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

¹² Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-24765133-HUANUCO

¹³ Remitido mediante Trámite Documentario N° 2023-24765133-HUANUCO

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** Un vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases Definitiva 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, 01 de agosto de 2023.