

PRONUNCIAMIENTO N° 328-2024/OSCE-DGR

Entidad : INPE – Dirección Regional Lima

Referencia : Concurso Público N° 3-2024-INPE/ORL-1, convocado para la contratación del “Servicio de alimentación para internos y personal de seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Huaraz - Chimbote”.

1. ANTECEDENTES

Mediante el formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamento recibido el 23¹ de mayo de 2024 y subsanado con fecha 9² de julio 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 **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la “Ley”, y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N.º 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento”.

Ahora bien, cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, en fechas 31 de mayo³, 6⁴, 14⁵ y 20⁶ de junio de 2024, 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 cuestionamientos de los mencionados participantes, conforme al siguiente detalle.

Cuestionamiento N° 1: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 3, referida a los “**Horarios del personal externo del contratista – EP Chimbote**”.

Cuestionamiento N° 2: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 6, referida al “**Control de calidad de las raciones alimenticias – E.P. Chimbote**”.

Cuestionamiento N° 3: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 8 y N° 22, referidas a las “**Raciones de alimentos adicionales**”.

¹ Expediente N° 2024-0067653.

² Expediente N° 2024-0090180.

³ Expediente N° 2024-0071321.

⁴ Expediente N° 2024-0074259.

⁵ Expediente N° 2024-0077512.

⁶ Expediente N° 2024-0080228.

Cuestionamiento N° 4: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11, referidas al “**Personal clave**”.

Cuestionamiento N° 5: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 12, referida a la “**Reducción de Kilocalorías - E.P. Chimbote**”.

Cuestionamiento N° 6: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 47, referidas a la “**Infraestructura estratégica – E.P. Chimbote**”

Cuestionamiento N° 7: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 14, N° 40, N° 44 y N° 49, referidas a las “**Páginas ilegibles de las Bases**”

Cuestionamiento N° 8: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 16, N° 27 y N° 45, referidas a la “**Reducción del gramaje de los productos de origen animal a 50gr – E.P. Chimbote**”

Cuestionamiento N° 9: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 17, referida a la “**Cantidad de fruta por semana – E.P. Chimbote**”

Cuestionamiento N° 10: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 19, referida a la “**Modificación de insumos alimenticios – E.P. Chimbote**”

Cuestionamiento N° 11: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 34, referida al “**Vehículo Isotérmico – E.P. Chimbote**”

Cuestionamiento N° 12: Respecto a la absolución de las consultas y/u observaciones N° 41 y N° 42, referidas a los “**Memorándums múltiples del INPE – E.P. Chimbote**”

Cuestionamiento N° 13: Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 48, referida a la “**Emisión de certificados acreditados por INACAL**”

2. CUESTIONAMIENTOS

Cuestionamiento N° 1

Respecto a los “Horarios del personal externo del contratista – E.P. Chimbote”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 3, alegando que con ella se ha establecido que el personal

externo debe realizar su ingreso “antes de las 7:00 am (de lunes a domingo)”, a pesar que, “no se ha determinado horario de ingreso alguno”, por lo que la referencia al ingreso “antes de las 7:00 am, resulta ambiguo”; siendo que, aunado a ello, se pretende que el personal externo “labore todos los días (lunes a domingo)”. Con lo cual, se afecta la jornada ordinaria de trabajo, máxime considerando que nadie puede ser obligado a laborar horas extras. Por lo que, **se cuestiona que el extremo absuelto resultaría contrario a la normativa laboral y no se habría motivado adecuadamente.**

Adicionalmente, sugirió que los sábados, domingos y feriados, el personal externo pueda alternarse en dichos días, considerando que en el centro penitenciario, la carga laboral se reduce en esos días, porque los reclusos se mantienen en sus ambientes.

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

Al respecto, de la revisión de los acápites 5 y 6 de la “E.P. CHIMBOTE” del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases publicadas en la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS

(...)

5.5 La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

<u>ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE</u>	
<u>INTERNOS (AS)</u>	<u>PERSONAL INPE</u>
DESAYUNO: 07:00 a 07:30 horas.	DESAYUNO: 07:30 a 08:30 horas.
ALMUERZO: 12:00 a 13:00 horas.	ALMUERZO: 13:00 a 14:00 horas.
CENA : 17:00 a 17:30 horas.	CENA : 18:00 a 19:30 horas.

(...)

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

(...)

6.9 El contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.

(...)

6.11. El cocinero o chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.

(...)

6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos cocineros los mismos que según evaluación del consejo técnico penitenciario, podrán trabajar de forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato, el contratista es responsable y asume los pagos que corresponde por remuneración y otros. La ORL Lima no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

(...)"

Es así que, el participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** realizó la consulta y/u observación N° 3, solicitando que se confirme que el horario de ingreso del personal externo (nutricionista, cocinero y representante) sería desde las 07:00 horas de lunes a viernes, mientras que, para los sábados, domingos y feriados, sería suficiente la presencia de uno de ellos.

Ante lo cual, el comité de selección decidió acoger parcialmente la observación, aclarando que, el horario de ingreso del personal externo será antes de las 7:00 am, de lunes a domingo; y en el caso de sábados, domingos y feriados, deberá asistir todo el personal externo (nutricionista, cocinero y representante). Agrega además que, en caso de inasistencia de alguno de ellos, podrá ser reemplazado por otro que cumpla con los mismos requisitos para dicho cargo.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL⁷, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

"(...) expresamos en forma enfática y categórica no haber vulnerado norma alguna dispuesta por parte del Órgano Rector de las Contrataciones del Estado, sino por el contrario somos fieles seguidores a las normas plasmadas (...), exponiendo lo siguiente:

Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que al respecto, se debe tener presente lo absuelto por el Área Usuaría (E.P. De Chimbote) donde señala que, después de evaluar la presente observación en forma integral la observación, se opina a fin de promover la mayor cantidad de empresas participantes al procedimiento de selección en base al principio de concurrencia y el de transparencia; se recomienda al comité de selección ACOGER EN PARTE la observación, debiendo considerarse que el ingreso de un personal externo (Nutricionista o Cocinero o Chef o Representante) se realice antes de las 7:00 am (de lunes a domingo), y para los días sábado, domingo y feriado deberán estar presente el personal externo (Nutricionista y Cocinero o Chef y Representante), en el caso de la inasistencia de alguno de ellos podrá ser reemplazado por uno que cumpla con los requisitos que exige los términos de referencia, previa comunicación documentada.

Que, la empresa participante, señala que, esto vulnera la normas laborales y es ambigua la respuesta aclaramos que, se señala conforme a lo indicado por el Área Usuaría (E.P. Chimbote), que el ingreso de un personal externo (Nutricionista o Cocinero o Chef o Representante) se realice antes de las 7:00 am (de lunes a domingo) y para los días sábado, domingo y feriado deberán contar con la presencia del personal externo, en el caso de

⁷Expediente N° 2024-0071321.

inasistencia de alguno de ellos podrá ser reemplazado por uno que cumpla con los requisitos que exige los términos de referencia, en ningún extremo se señala que debe ser el mismo personal por lo que la empresa debe programar su personal para el cumplimiento del horario en la presentación del servicio y su cantidad de horas de trabajo semanal según normativa laboral vigente.

En ese contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido ACOGER EN PARTE la presente observación” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ratificó su absolucón, aclarando que el horario de ingreso del personal externo (nutricionista, cocinero o chef y representante) sería antes de las 07:00 horas de lunes a domingo; siendo de notar, que, contrariamente a lo alegado por el recurrente, dicho alcance sí estaría acorde a los horarios de distribución de la ración alimenticia previstos en el acápite 5.5 del requerimiento empleado en las Bases de la convocatoria.

Por otro lado, mediante el citado informe técnico, la Entidad también se ratificó en la presencia de todo el personal externo (nutricionista, cocinero o chef y representante), a fin que éstos cumplan con prestar el servicio los días sábados, domingos y feriados. Por lo que, en caso de inasistencia de alguno de ellos, cualquiera podrá ser reemplazado por otro personal que cumpla con los requisitos previstos en el requerimiento para su cargo, ello a fin de no vulnerar sus derechos laborales.

Finalmente, cabe precisar que la Entidad ha aclarado que, en ningún extremo de las Bases se ha exigido que el contratista preste el servicio con el mismo personal; de lo que se colige que, el contratista deberá programar su personal para el cumplimiento del horario durante la prestación del servicio, así como su cantidad de horas de trabajo semanal según la normativa laboral vigente. Por lo que, concluyen que no han vulnerado la referida normativa.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se corrija lo absuelto a fin de que no se vulnere la normativa laboral, y que los días sábados, domingos y feriados, sólo se requiera la presencia de un único personal; y en la medida que la Entidad mediante su área usuaria se ha ratificado en su requerimiento y no ha admitido lo solicitado; éste 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 al “Control de calidad de las raciones alimenticias – E.P. Chimbote”.

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 6, solicitando que la Entidad precise el número de veces en que las raciones alimenticias serán sujetas a control de calidad; teniendo en consideración que dejar abierta la cantidad de veces, a las que la “*Oficina Regional requiera*”, implica un costo indeterminado que deberá asumir el contratista.

En consecuencia, **se solicita que la cantidad de controles de calidad recaídos en las raciones alimenticias, sea sólo de dos (2) veces al año, tal como se viene dando con la actual concesionaria y en todos los centros penitenciarios del país.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar que el OSCE no ostenta calidad de perito técnico dirimente respecto a las posiciones de determinadas características técnicas; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión de los acápites 5, 6 y 8 de la “E.P. CHIMBOTE” del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS

(...)

5.6 El Director General, El Administrador, Jefe de Logística y nutricionista de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.

5.7 El presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

(...)

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

(...)

6.14. Certificación de control de calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:

(...)

- *Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del*

total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano) utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

8. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

(...)

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOPI.

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

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 6, el participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.**, solicitó que se admita que, los controles de calidad por parte de la Oficina Regional Lima se realicen dos (2) veces al año, y en consecuencia se suprima el extremo que establece que pueden hacerse cada vez que lo requiera la referida oficina.

Ante lo cual, la Entidad no acogió la observación, indicando que la Oficina Regional Lima del INPE, estaría en la facultad de hacer inspecciones de calidad en los alimentos de manera inopinada, tal como se ha establecido en las bases de la convocatoria.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000003-2024-INPE/ORL-CS-CP-N°03-2024-INPE/ORL⁸, de fecha 9 de julio de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

“(...) Por lo tanto, por las razones expuestas y habiéndose considerado con motivo de la Notificación Electrónica N° 04 (08/07/2024), como área Usuaria el E.P. Chimbote se manifiesta y señala que serán dos controles al año, por lo que solicitamos, considerar esta nueva posición en el pronunciamiento a ser emitido” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que mediante el citado informe técnico de la Entidad y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, precisó que se realizarán dos (2) controles de calidad de calidad al año cuyo costo será asumido por el contratista, lo cual, resulta razonable, en la medida que con ello los participantes podrán determinar sus costos a fin de presentar sus propuestas en el presente procedimiento de selección.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que, en relación al E.P. Chimbote, se admita que la Entidad realice el control de calidad de las raciones alimenticias sólo dos (2) veces al año; y en la medida que mediante informe técnico, la Entidad ha señalado que serán dos (2) controles al año; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se emitirán las siguientes disposiciones:

⁸Expediente N° 2024-0090180.

- **Se deberá tener en cuenta**⁹ que los costos de dos (2) “*Controles de calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias*” estarán a cargo del contratista; sin perjuicio de ello, la Entidad podrá realizar en cualquier etapa del servicio los controles de calidad que estime pertinentes, pero asumiendo los costos.
- **Se adecuará** los acápites 6 y 8 de la “E.P. Chimbote” del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas definitivas, conforme al siguiente detalle:

“6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
 (...)

6.14. *Certificación de control de calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:*
 (...)

- *Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera, en una cantidad de dos veces al año, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano) utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.*

8. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:
 (...)

El contratista correrá con los gastos que demanden (en una cantidad de dos veces al año) la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOPI.
 (...)”.

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustar** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas 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.

⁹ La presente disposición no requiere implementación en las Bases.

Cuestionamiento N° 3

Respecto a las “Raciones de alimentos adicionales”.

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 8 y N° 22 de pliego, alegando lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 8:** Cuestiona lo absuelto, alegando que, en relación al E.P. Chimbote, los lineamientos que rigen el presente requerimiento y que exigen seis (6) adicionales, están desactualizados. Considerando que, tal cantidad de adicionales incrementa en exceso los niveles de kilocalorías de los internos; siendo perjudicial para la salud de los mismos, debido al sedentarismo. Asimismo, precisa que si bien la consulta y/u observación no se acogió por mantener “los lineamientos vigentes”, cuestiona que en el contrato vigente, solo se atiende tres (3) adicionales para internos; por lo que no guardaría congruencia con lo absuelto. **Por tanto, cuestiona que lo absuelto carecería de motivación y se suprima la exigencia de ofrecer los adicionales a los internos.**

Finalmente, cuestiona que a pesar que la Entidad no acogió lo solicitado, se modificaron las fechas de los adicionales, a pesar que ninguno de los participantes solicitó dicho pedido. Por lo que **solicita que se deje sin efecto lo absuelto y se supriman los extremos implementados en las bases integradas, como consecuencia de dicha absolución.**

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 22:** Cuestiona lo absuelto, alegando que, en relación al E.P. Huaraz, se exigen tres (3) raciones adicionales para los internos del centro penitenciario; siendo perjudicial para la salud de los mismos, debido al sedentarismo. **Por lo que, solicita que se suprima la exigencia de ofrecer los adicionales a los internos.**

Pronunciamiento

De la revisión del acápite 13 del E.P. Chimbote del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, niños y personal INPE en las siguientes fechas del año:

Para internos: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, parrillada, pachamanca, etc.).

<i>Día de la madre</i>	<i>: 2do domingo de mayo</i>
<i>Día del Padre</i>	<i>: 3° Domingo de Junio</i>
<i>Día de la Readaptación Social del Interno</i>	<i>: 16 de Julio</i>
<i>Fiestas patrias</i>	<i>: 28 de julio</i>
<i>Navidad</i>	<i>: 25 de diciembre</i>
<u>Año nuevo</u>	<u>: 1 de enero</u>

Para personal INPE: (los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, parrillada, panteón, etc.).

<i>Día del Servidor Penitenciario</i>	<i>: 12 de Febrero</i>
<i>Día de la Madre</i>	<i>: 2° Domingo de Mayo</i>
<i>Día del Padre</i>	<i>: 3° Domingo de Junio</i>
<i>Fiestas Patrias</i>	<i>: 28 de Julio</i>
<i>Navidad</i>	<i>: 25 de Diciembre</i>
<u>Año nuevo</u>	<u>: 1 de enero</u>

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

De la revisión del acápite 1.6.28 del E.P. Huaraz del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia lo siguiente:

“1.6.28 ADICIONALES ALIMENTICIOS

El Contratista brindará adicionales alimenticios para los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) INPE en las siguientes fechas del año (los costos serán asumidos por el Contratista):

Para internos: los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario del día festivo, pudiendo ser: pollada, pollo frito, a la plancha, u otros.

<i>Día del Padre</i>	<i>: 3° Domingo de Junio.</i>
<i>Día de la Readaptación Social del Interno</i>	<i>: 16 de Julio.</i>
<i>Navidad</i>	<i>: 25 de Diciembre.</i>

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

Es así que, mediante las consultas y/u observaciones N° 8 y N° 22, el participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** solicitó lo siguiente:

- **Consulta y/u observación N° 8:** Se solicitó que, la entrega de los seis (6) adicionales para los internos del E.P. Chimbote sea suprimida de las Bases, debido a que resultaría en una prestación onerosa y no redundaría en un mayor aporte nutricional para los internos, considerando que en el requerimiento ya se ha asegurado la distribución energética para los mismos.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió la observación, alegando que se debe seguir los lineamientos vigentes. Adicionalmente a ello, dispone modificar la fecha de entrega de la ración adicional correspondiente a navidad y año nuevo.

- **Consulta y/u observación N° 22:** Se solicitó que, la entrega de los tres (3) adicionales para los internos del E.P. Huaraz sea suprimida de las Bases, debido a que resultaría en una prestación onerosa y no redundaría en un mayor aporte nutricional para los internos, considerando que en el requerimiento ya se ha asegurado la distribución energética para los mismos.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió la observación, indicando que el programa de raciones y los adicionales resultan una potestad del contratista,

agregando que, ello se considera una costumbre de la POPE que inclusive se sigue brindando actualmente.

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL¹⁰, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 8:**

“(…) Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección NO ACOGER, la observación, teniendo en cuenta los lineamientos vigentes donde se señalan como adicionales:

Para internos:

(los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, Parrillada o Pachamanca, Etc.).

<i>Día de la Madre (Solo Mujeres)</i>	<i>: 2do domingo de mayo</i>
<i>Día del Padre (Solo Varones)</i>	<i>: 3° Domingo de Junio</i>
<i>Día de la Readaptación Social del Interno</i>	<i>: 16 de Julio</i>
<i>Fiestas patrias</i>	<i>: 28 de julio</i>
<i>Navidad</i>	<i>: <u>24 de diciembre</u></i>
<i>Año nuevo</i>	<i>: <u>31 de diciembre</u></i>

Para personal INPE: (los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, parrillada, panteón, etc.).

<i>Día del Servidor Penitenciario</i>	<i>: 12 de Febrero</i>
<i>Día de la Madre</i>	<i>: 2° Domingo de Mayo</i>
<i>Día del Padre</i>	<i>: 3° Domingo de Junio</i>
<i>Fiestas Patrias</i>	<i>: 28 de Julio</i>
<i>Navidad</i>	<i>: <u>24 de Diciembre</u></i>
<i>Año nuevo</i>	<i>: <u>31 de diciembre</u></i>

(…)

Que, la empresa participante, señala que, se ha viciado el proceso toda vez que CAMBIO LAS BASES y no como resultado de una observación, este colegiado señala que, ante la respuesta emitida por el área usuaria (E.P. CHIMBOTE), esta señala que NO ACOGE la reducción de las fechas de entregas de adicionales, y señala los adicionales según lo descrito párrafos arriba donde se replica la respuesta planteada en la observación, bajo este punto si bien se señala como año nuevo el 31 de diciembre y no el 1 de enero como al inicio,

¹⁰Expediente N° 2024-0071321.

consideramos que no amerita considerar como Cambio de la Bases si no aclaración que si forma parte de la observación formulada por el participante, ya que bajo ese contexto no vulneramos en ningún extremo la normativa, ni los principios que la rigen.

En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido **NO ACOGER la presente observación**". (El subrayado y resaltado es nuestro)

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 22:**

"(...) Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que, al respecto, se debe tener presente lo absuelto por el Área Usuaria (E.P. DE Huaraz) donde señala que, **NO SE ACOGE LA OBSERVACIÓN**, toda vez que **la programación de los menús, y en este caso de los adicionales son potestad del contratista**. Asimismo, los 3 adicionales en mención forman parte de las costumbres de la POPE, y se brindan actualmente.

Que, la empresa participante, señala que, cuestionó que de sí una ración alimenticia cumple con su cantidad de Kilocalorías diarias establecidas, no es necesario de dotarles de mayores alimentos porque en realidad se estaría haciendo daño al comensal en su salud corporal. De acuerdo con lo absuelto por el Área Usuaria (E.P. Huaraz) **se considera la entrega conforme a lo planteado en su Términos de Referencia y de acuerdo a la necesidad y cumplimiento de la entrega de las Raciones Diarias las cuales deben contener las Kilocalorías consideradas para cada beneficiario**.

En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido **NO ACOGER la presente observación**". (El subrayado y resaltado es nuestro)

Con posterioridad a ello, a través del OFICIO N° 225-2024-INPE/ORL-EP-CHMBT-ADM-ECA¹¹, de fecha 6 de junio de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 8:**

"Que, después de haberse evaluado en forma integral la presente observación; se señala que, existe los lineamientos para la contratación del servicio de alimentación para internos, niños y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios dispuestos mediante Memorando N° 087-2009-INPE/01 restituido mediante Resolución Directoral N° 036-2018-INPE/OGA, donde se establece que es sin costo alguno para el INPE, así mismo, **dichos adicionales se encuentran enmarcados dentro de los términos de referencia, las misma que se encuentra dentro del expediente técnico de indagación de estudio de mercado para determinar el valor estimado para la contratación del "Servicio de alimentación para internos y personal de seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Chimbote y Huaraz de la Oficina Regional Lima – INPE" elaborada por el área de logística de la OR Lima, donde participó la empresa NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC remitiendo su cotización según los términos de referencia para el servicio del cual no referimos**". (El subrayado y resaltado es agregado)

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 22:**

"Que, después de haberse evaluado en forma integral la presente observación; se señala que, existe los lineamientos para la contratación del servicio de alimentación para internos, niños y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios dispuestos mediante Memorando N°

¹¹Expediente N°2024-0067653.

087-2009-INEP/01 restituído mediante Resolución Directoral N° 036-2018-INPE/OGA, donde se establece los seis adicionales alimenticios para internos y personal INPE en fechas festivas". (El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad, mediante los citados informes técnicos y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, se ha ratificado en las respuestas brindadas en el pliego absolutorio, alegando que los adicionales alimenticios en fechas festivas, están autorizados mediante la Resolución Directoral N° 036-2018-INPE/OGA, por lo cual, serían de obligatorio cumplimiento.

Asimismo, cabe tener en consideración que, los adicionales cuestionados, tanto del E.P. Chimbote como del E.P. Huaraz, se encontraban contenidos en los términos de referencia, al momento de la realización de la indagación de mercado en la etapa de actos preparatorios; con lo cual, la Entidad habría permitido que las empresas que presentaron sus cotizaciones, cuenten con toda la información para proyectar el costo del servicio objeto de la presente contratación. En tal sentido, los adicionales cuestionados también forman parte de las condiciones del servicio y fueron de conocimiento de las empresas al momento de formular cotizaciones.

En este sentido, cabe indicar que, de la revisión del numeral 4.2 del Formato "Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)", se aprecia que la Entidad señaló la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con la totalidad del requerimiento, incluyendo a los adicionales dirigidos a los internos de ambos establecimientos penitenciarios.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y atendiendo a que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a suprimir la exigencia de ofrecer raciones adicionales a los internos del E.P. Chimbote y E.P. Huaraz; y en la medida que la Entidad ha ratificado su requerimiento y existe pluralidad de proveedores con la capacidad de cumplir con dichas condiciones del servicio; 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.

Sin perjuicio de lo expuesto anteriormente, de la revisión del INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL¹², de fecha 31 de mayo de 2024, se aprecia que la Entidad indicó lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 8:**

¹²Expediente N° 2024-0071321.

“(…)

Que, la empresa participante, señala que, se ha viciado el proceso toda vez que CAMBIO LAS BASES y no como resultado de una observación, este colegiado señala que, ante la respuesta emitida por el área usuaria (E.P. CHIMBOTE), esta señala que NO ACOGE la reducción de las fechas de entregas de adicionales, y señala los adicionales según lo descrito párrafos arriba donde se replica la respuesta planteada en la observación, bajo este punto si bien se señala como año nuevo el 31 de diciembre y no el 1 de enero como al inicio, consideramos que no amerita considerar como Cambio de la Bases si no aclaración que si forma parte de la observación formulada por el participante, ya que bajo ese contexto no vulneramos en ningún extremo la normativa, ni los principios que la rigen.

(…)”. (El subrayado y resaltado es nuestro)

Al respecto, considerando que el participante solicitó que se supriman los adicionales, cabe tener en consideración que, de la revisión de la consulta y/u observación N° 8 del pliego, se aprecia que, efectivamente, el participante no solicitó la modificación de las fechas de los adicionales relativos a los internos del E.P. Chimbote; por lo que, lo absuelto por la Entidad no guarda congruencia con el extremo que se observó.

En tal sentido, considerando lo expuesto en el párrafo anterior y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementarán las siguientes disposiciones:

- **Se dejará sin efecto**¹³ el extremo de la absolución de la consulta y/u observación N° 8 del pliego, que modifica la fecha de entrega de los adicionales por navidad y año nuevo.
- Corresponde al Titular de la Entidad **impartir** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el Comité de Selección cumpla con absolver de forma clara y precisa 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 de las Bases o del Pliego Absolutorio que se oponga a lo establecido en las presentes disposiciones.

Cuestionamiento N° 4

Respecto al “Personal clave”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11 del pliego, alegando lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 10:** Se cuestiona que, lo absuelto vulnera la normativa de compras públicas, al emitir una respuesta sin motivación, y **solicita que se considere como personal clave únicamente al Nutricionista; por**

¹³ La presente disposición deberá ser tenida en consideración en la etapa pertinente, por lo que no se requiere de su implementación en las bases integradas definitivas.

cuanto la supervisión del mismo resulta indispensable para la preparación de las raciones.

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 11:** Se cuestiona que, en relación al personal relativo al E.P. Chimbote, se solicita que el Cocinero cuente con una título emitido por una entidad educativa reconocida por el MINEDU; a pesar que, dicha labor podría realizarla una persona con “*conocimiento en temas de cocina y que certifique la experiencia necesaria para la preparación de raciones alimenticias en servicios de alimentación colectiva*”, máxime cuando existen muchos profesionales gastronómicos que no desean laborar en centros penitenciarios.

En consecuencia, **se solicita que se modifique el perfil del Cocinero, a fin que se suprima la exigencia de contar con un título avalado por el MINEDU y únicamente se requiera acreditar “conocimiento en temas de cocina y que certifique la experiencia necesaria para la preparación de raciones alimenticias en servicios de alimentación colectiva”.**

Pronunciamiento

De la revisión de los literales B.3.1 y B.4 del numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

E.P. CHIMBOTE – HUARAZ

NUTRICIONISTAS

Requisitos:

Titulado, colegiado y habilitado

Nota: La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero.

(...)

CHIMBOTE - HUARAZ

COCINERO PROFESIONAL O CHEF

Requisitos:

Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación que corresponda a la formación del Técnico en cocina, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria. Del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho título.

(...)

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

E.P. CHIMBOTE - HUARAZ

NUTRICIONISTA

Requisitos:

EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO 01 AÑO en LA SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA del personal clave requerido como [Hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros

(...)

E.P. CHIMBOTE – HUARAZ

COCINERO PROFESIONAL O CHEF

Requisitos:

E.P. CHIMBOTE: *EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO 01 AÑO en COCINERO EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN del personal clave requerido como alimentación de personas.*

E.P. HUARAZ: *EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO seis (6) meses en COCINERO EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN del personal clave requerido como alimentación de personas.*

(...)

E.P. CHIMBOTE – HUARAZ

REPRESENTANTE-ALMACENERO.

Requisitos:

EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO 01 AÑO EN LA SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN del personal clave requerido como alimentación colectiva

(...)"

Es así que el participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** mediante las consultas y/u observaciones N° 10 y N° 11 del pliego, solicitó lo siguiente:

- **Consulta y/u observación N° 10:** Se solicitó que únicamente el nutricionista sea considerado como personal clave en el E.P. Chimbote. Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado por el participante.
- **Consulta y/u observación N° 11:** Se solicitó que se suprima la formación académica del “Cocinero – chef” del E.P. Chimbote, debido a que para desempeñar dicha labor, no se requiere poseer un título, sino que se necesita experiencia en alimentación colectiva. Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado por el participante.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL¹⁴, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 10:**

*“(…) Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que al respecto, se debe tener presente lo absuelto por el Área Usuaria (E.P. De Chimbote) donde señala que, **después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección NO ACOGER la observación, quedando el requerimiento del personal clave tal como se encuentra establecido en los términos de referencia** de conformidad con el artículo 16° de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Ley 30225 modificado mediante Decreto Legislativo N° 1444 y sus modificatorias, concordante con el artículo 29° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias; establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento.*

Que, la empresa participante señala que, no se fundamenta ni mucho menos motiva el por qué considera como personal clave a cada uno del personal externo del contratista, en este punto señalamos que, el Área Usuaria (E.P. Chimbote) indica que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento.

En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido NO ACOGER la presente observación”.

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 11:**

*“(…) Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que al respecto, se debe tener presente lo absuelto por el Área Usuaria (E.P. De Chimbote) donde señala que, **después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección NO ACOGER la observación, quedando el requerimiento del personal clave tal como se encuentra establecido en los términos de referencia** de conformidad con el artículo 16° de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Ley 30225 modificado mediante Decreto Legislativo N° 1444 y sus modificatorias, concordante con el artículo 29° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias; establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento.*

Que, la empresa participante, propone el participante se requiera una persona que tenga conocimientos en temas de cocina y que certifique la experiencia necesaria para la preparación de raciones alimenticias, en servicios de alimentación colectiva, en este punto señalamos que, el Área Usuaria (E.P. Chimbote) indica que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento.

En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido NO ACOGER la presente observación”.

Posteriormente a ello, mediante el OFICIO N° 225-2024-INPE/ORL-EP-CHMBT-ADM-ECA¹⁵, de fecha 6 de junio de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

¹⁴Expediente N°2024-0071321.

¹⁵Expediente N°2024-0074259.

“(…) Que, **Un cocinero o chef es una parte esencial del personal clave en un servicio de alimentación. Son responsables de la preparación de los alimentos, la creación de menús, la supervisión de la cocina y a menudo la formación de otros miembros del personal de cocina.** Su papel es crucial para garantizar la calidad de los alimentos. Además, un cocinero o chef puede ser un factor diferenciador para el servicio de alimentación. Por lo tanto, se puede decir que un cocinero o chef es un miembro clave del personal en el servicio de alimentación. Tal es así que, **en un Establecimiento Penitenciario donde se alberga a personas privadas de su libertad y personal INPE es necesario contar con un personal clave (chef o cocinero) para la elaboración de las raciones alimenticias al personal INPE por temas de seguridad.**” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Al respecto, 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.

Asimismo, cabe señalar 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 al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad, mediante los citados informes técnicos y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, se ha ratificado en las respuestas brindadas en el pliego absolutorio, alegando que el “Cocinero profesional o chef” resulta una parte esencial del servicio de alimentación, así como la creación de menús y la supervisión de la cocina, por lo que, sería necesario contar con el perfil del referido personal, en aras de la seguridad en la preparación de los alimentos del personal de la Entidad.

De otro lado, cabe indicar que de la revisión del numeral 4.2 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se aprecia que la Entidad señaló la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con la totalidad del requerimiento, lo cual incluye el perfil del personal clave.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a: (i) Requerir únicamente al nutricionista como personal clave, y (ii) Suprimir la formación académica del “Cocinero profesional o chef”; y en la medida que, mediante informes técnicos, la Entidad se ha ratificado en su requerimiento y existe pluralidad de proveedores con la capacidad de cumplir con dichas condiciones del servicio; 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° 5

Respecto a la “Reducción de Kilocalorías - E.P. Chimbote”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 12 del pliego, alegando que, respecto de las características técnicas mínimas de las raciones alimenticias, resulta excesiva la cantidad del Valor Calórico Total que se les brindará a los internos del E.P. Chimbote. Asimismo, agrega que la cantidad de 2,500 kilocalorías requeridas, no resulta homogénea con la cantidad de kilocalorías relativas a los internos varones de los demás centros penitenciarios administrados por la Dirección Regional de Lima del INPE.

En consecuencia, **se solicita que se modifique la cantidad de kilocalorías que se le brindará a los internos valores del E.P. Chimbote, a fin que se reduzca a “no menor a 2,430 kilocalorías”.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión del “Anexo A-1” del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“ANEXO A-1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE

1. ***El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,500 y de la interna será no menor a 2,000, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.***

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

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 12, el participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.** solicitó reducir la cantidad requerida de kilocalorías de los internos varones del E.P. Chimbote a 2,430 kilocalorías, por considerar excesivo la cantidad prevista de 2,500 kilocalorías.

Ante lo cual, el comité de selección no acogió dicha observación, alegando que no existe un documento oficial del área competente de la Entidad, que valide la reducción de kilocalorías solicitada.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D 000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL¹⁶, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…)

*Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que, al respecto, se debe tener presente lo absuelto por el Área Usuaria (E.P. De Chimbote) donde señala que, después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección **NO ACOGER** la observación, toda vez que no hay documento oficial de Área competente de la Oficina regional Lima o Sede Central INPE respecto a la reducción de las Kilocalorías señaladas por el participante.*

Que, la empresa participante, señala que, supone que la cantidad de 2,430 kilocalorías para los comensales internos que se requieren en los demás procedimientos de selección han sido determinados en base a un estudio pormenorizado de cada interno en base a la talla y peso, en este punto señalamos que, el Área Usuaria (E.P. Chimbote) indica que no hay documento sobre lo formulado por el participante.

*En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidió **NO ACOGER** la presente observación” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ratificó su absolución, precisando que, la reducción requerida por el recurrente se basa meramente en una suposición sobre un “*estudio pormenorizado de cada interno en base a la talla y peso*”; sin embargo, no precisa cuál sería dicho estudio ni acredita el mismo. Por lo que, dispone no acoger la reducción del nivel mínimo de kilocalorías para los internos varones del E.P. Chimbote.

De otro lado, cabe indicar que de la revisión del numeral 4.2 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se aprecia que la Entidad señaló la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con la totalidad del requerimiento, lo cual tiene carácter de declaración jurada y se encuentra sujeta a rendición de cuentas.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión real del recurrente se encuentra orientada a reducir el valor calórico a un mínimo de 2,430 kilocalorías de los internos varones del E.P. Chimbote; y en la medida que, mediante el informe técnico citado, la Entidad ha ratificado su requerimiento y existe pluralidad de proveedores con la capacidad de cumplir con dichas condiciones del servicio; 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

¹⁶Expediente N°2024-0071321.

vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

Cuestionamiento N° 6

Respecto a la “Infraestructura estratégica – E.P. Chimbote”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 47 del pliego, señalando lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 13:** Cuestiona lo absuelto, alegando que, en relación a la Infraestructura Estratégica, la exigencia para que la empresa concesionaria cuente con un almacén de alimentos dentro de la jurisdicción de Chimbote, restringe la participación de los postores que poseen almacenes en otras jurisdicciones; además agrega que, considerando que el E.P. Chimbote cuenta con congeladores y cámaras frigoríficas, resulta innecesario solicitar un almacén especializado fuera del establecimiento.
- **Respecto a la consulta y/u observación N° 47:** Cuestiona lo absuelto, alegando que, en relación a la Infraestructura Estratégica, la Entidad no habría motivado la razón de no acoger lo solicitado, considerando que la exigencia contar con un almacén de alimentos, obligaría a realizar compras de alimentos en mayor cantidad; siendo que, ello resulta innecesario, pues los productos pueden ser obtenidos de forma diaria y para garantizar que los insumos cumplan con la condición de inocuidad, se puede evaluar la misma a través de un examen bromatológico de un laboratorio acreditado por el INACAL.

En consecuencia, **se solicita que se suprima la exigencia de contar con un almacén especializado de alimentos y se admita la realización de análisis bromatológicos de muestra compósito de frutas y verduras en un laboratorio avalado por INACAL, en un periodo no mayor de 3 meses.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión del literal b.2) del numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

E.P. CHIMBOTE

01 ALMACÉN ESPECIALIZADO DE ALIMENTOS

Requisitos:

El contratista deberá contar un *almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del E.P. Chimbote*, (...)

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

Es así que, mediante las consultas y/u observaciones N° 13 y N° 47, los participantes **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.** e **INVERSIONES LIBANAGO S.A.C.**, solicitaron lo siguiente:

- **Consulta y/u observación N° 13:** Se solicitó suprimir de los requisitos de calificación, la exigencia de acreditar contar con un “*almacén especializado de alimentos*” para el E.P. Chimbote; pues ello resulta restrictivo y limita la participación de postores. Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado por el participante, alegando que se ha implementado el almacén en atención a una recomendación realizada por la Contraloría General de la República.
- **Consulta y/u observación N° 47:** Se solicitó suprimir de los requisitos de calificación, la exigencia de acreditar contar con un “*almacén especializado de alimentos*”, debido a que se obliga al proveedor a comprar alimentos perecibles y almacenarlos; a pesar que, por su naturaleza, éstos se tienen que adquirir casi de forma diaria y ser llevados al establecimiento penitenciario. Por lo que, solicita que, con el propósito de garantizar su inocuidad, se admita realizar un análisis bromatológico en un laboratorio certificado por INACAL. Ante lo cual, la Entidad no acogió la observación, sin ofrecer una motivación adecuada.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL¹⁷, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 13:**

“(…) Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que, al respecto, se debe tener presente lo absuelto por el Área Usuaría (E.P. De Chimbote) donde señala que, después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección NO ACOGER la observación, de conformidad con el artículo 16° de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Ley 30225 modificado mediante Decreto Legislativo N° 1444 y sus modificatorias, concordante con el artículo 29° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias; establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento. Así mismo dicho pedido está implementado según lo recomendado por la contraloría general de la república y el Memorando N° D000035-2024-INPE-ORL-UADM.

Que, la empresa participante, señala que, solicitar un Almacén especializado de alimentos no es necesario, es contrario a los principios que rigen la Ley de

¹⁷Expediente N°2024-0071321.

contrataciones, por ende, en base a las consideraciones plasmadas en su escrito, en este punto señalamos que, el Área Usuaría (E.P. Chimbote) indica que dicho pedido está implementado según lo recomendado por la contraloría general de la república y el Memorando N° D000035-2024-INPE-ORL-UADM.

En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido NO ACOGER la presente observación” (El subrayado y resaltado es nuestro).

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 47:**

“(…) Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que, después de evaluar la presente observación se opina al comité de selección de NO ACOGER la presente observación, de conformidad con el artículo 16° de la ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Ley 30225 modificado mediante Decreto Legislativo N° 1444 y sus modificatorias, concordante con el artículo 29° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias; establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento.

Que, la empresa participante, señala que, cuestionó que se solicita Almacén especializado para alimentos perecibles es para certificar la inocuidad de los mismos, sin embargo eso obligaría a comprar en cantidades para mantener el almacén, algo que en los alimentos perecibles no puede efectuarse por más 72 horas y no hacerlo en forma diaria, como se ha venido trabajando durante el último proceso, por más de un año, en este punto el área usuaria como responsable de la adecuada formulación del requerimiento ha propuesto mantener su requerimiento.

En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido NO ACOGER la presente observación”. (El subrayado y resaltado es agregado)

Asimismo, mediante el OFICIO N° 225-2024-INPE/ORL-EP-CHMBT-ADM-ECA¹⁸, de fecha 6 de junio de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 13:**

“Se indica que, de acuerdo a lo recomendado por la Contraloría General de la República en el Informe de Auditoría N° 045-2023-2-3948-AC y que se ve plasmado en el Memorando N° D000035-2024-INPE-ORL-UADM recomienda un almacén para alimentos perecibles, en este sentido, como área usuaria nos vemos obligados en acatar dicha recomendación por el órgano de control”. (El subrayado y resaltado es agregado)

- **Respecto a la consulta y/u observación N° 47:**

“Que, después de haberse evaluado en forma integral la presente observación, existe los lineamientos para la contratación del servicio de alimentación para internos, niños y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios dispuestos mediante Memorando N° 087-2009-INPE/01 restituido mediante Resolución Directoral N° 036-2018-INPE/OGA, elaborado por personal capacitado y donde se establece los análisis bromatológicos. Además, este análisis es necesario para realizar la declaración nutrimental de los alimentos de manera 100% confiable ya que los resultados nos permiten conocer: % Carbohidratos, % grasa, % de proteína, Contenido de fibra dietética, También, nos da conocimiento de qué

¹⁸Expediente N°2024-0074259.

bacterias, virus pueden suponer un riesgo para la salud". (El subrayado y resaltado es agregado)

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que la Entidad, mediante los citados informe técnicos y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, se ha ratificado en las respuestas brindadas en el pliego absolutorio, alegando que se ha considerado la exigencia de contar con un almacén especializado de alimentos del E.P. Chimbote, en cumplimiento de las recomendaciones de la Contraloría General de la República, expresadas en el Informe de Auditoría N° 045-2023-2-3948-AC y el Memorando N° D0000035-2024-INPE-ORL-UADM; lo cual, tiene calidad de declaración jurada y está sujeta a rendición de cuentas.

De otro lado, cabe indicar que de la revisión del numeral 4.2 del Formato "Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)", se aprecia que la Entidad señaló la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con la totalidad del requerimiento, lo cual incluye el requisito de calificación "Infraestructura Estratégica".

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y atendiendo a que la pretensión del recurrente se encuentra orientada a (i) suprimir la exigencia de contar con un almacén especializado de alimentos y (ii) realizar el análisis bromatológico de las frutas y verduras, cada tres meses, a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos a pesar de la ausencia de un almacén de alimentos; y en la medida que, mediante los citados informes técnicos, la Entidad se ha ratificado en su requerimiento y existe pluralidad de proveedores con la capacidad de cumplir con dichas condiciones del servicio; 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° 7

Respecto a las "Páginas ilegibles de las Bases"

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 14, N°40, N°44 y N°49 del pliego, alegando que, a pesar que el comité de selección de la Entidad acogió el pedido de publicar las Bases Integradas en formato "Word", para una mejor visualización del contenido, no obstante, la Entidad no cumplió con ello, toda vez que publicó las referidas Bases en formato "pdf" . **En consecuencia, solicita que se declare la nulidad del presente procedimiento de selección.**

Pronunciamento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión del acápite 13 y el “Cuadro N°01”, “Cuadro N°02” y “Cuadro N°03” del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases publicadas en la convocatoria, se aprecia que las mismas no resultan completamente legibles y fueron publicadas en formato de imagen.

Es así que, mediante las consultas y/u observaciones N° 14, N° 40, N° 44 y N° 49 del pliego, los participantes **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.** e **INVERSIONES LIBINANGO S.A.C.**, observaron que las Bases de la convocatoria contienen diversos extremos que resultan ilegibles y por ello no permiten conocer el alcance de dichos extremos; por lo que, solicitaron que con objeto de la absolución de consultas y/u observaciones e integración de bases, se publiquen las Bases Integradas de forma clara y legible.

Ante lo cual, el comité de selección acogió la observación, señalando que con ocasión de la integración de bases, se publicarán las Bases con contenido legible y en formato “Word”.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL¹⁹, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…) Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que, al respecto, se debe tener presente lo absuelto por el Área Usuaria (E.P. De Chimbote) donde señala que, después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección ACOGER la observación, debiéndose presentar los TDR de Chimbote en la etapa de Integración de Bases en formato Word, incluyendo los cuadros de insumos y gramajes debidamente claros.

Que, después de evaluar la observación, se detalla que para la integración de las Bases se proporcionará al comité de selección las Bases en Word para expresar en forma clara y precisa las Bases. Se Acoge.

(…)

Que, la empresa participante, señala que, el Comité de Selección ACOGIÓ las observaciones en mención, sin embargo, indicó que con motivo de la integración de bases se presentará las mismas en formato WORD, algo que no ha sucedido, por lo que estamos frente a una mala integración, las respuestas brindadas por las Áreas Usuarias tuvieron un contexto de enviar al Comité de Selección los Términos de Referencia en formato WORD para ser incluidos en las Bases Integradas, cabe señalar que como es de conocimiento según normativa en

¹⁹Expediente N°2024-0071321.

materia de Contrataciones las Bases deben estar firmadas en todos su contenido por el comité de selección u Órgano Encargado de las Contrataciones según corresponda, hecho que con lleva a cumplir con este punto ya que en el formato WORD no permite FIRMAS, ni las electrónicas autorizadas por RENIEC ya que modifica el formato a PDF, tal como se ha cumplido con publicar el cual cumple con el pedido de los participantes ya que estos señalan en su formulación que no es claro su visualización, siendo el mejoramiento en la Integración según se puede constatar.

En ese contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido NO ACOGER la presente observación” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, sea aprecia que, mediante el citado informe técnico de la Entidad y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, el área usuaria aclaró que con lo absuelto, se debió entender que ellos enviarán al comité de selección las Bases Integradas en formato “Word”, a fin de que el comité realice el visado del contenido de las Bases, previo a su publicación con la integración; por lo que, aclaran que se ha cumplido con publicar las Bases Integradas legibles en todo su contenido, en formato “pdf”. De lo cual se colige que, no se admite la pretensión de declarar la nulidad del procedimiento de selección.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se declare la nulidad del procedimiento de selección, al no publicarse las Bases Integradas en formato “Word”; y en la medida que la Entidad ha aclarado el alcance de lo absuelto y ha cumplido con publicar las Bases Integradas legibles; 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° 8

Respecto a la “Reducción del gramaje de los productos de origen animal a 50gr – E.P. Chimbote”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 16, N° 27, y N°45 del pliego, alegando que existe una incongruencia en las cantidades de kilocalorías, debido a que por un lado se estableció una cantidad determinada de kilocalorías, sin embargo, al precisar las cantidades en gramajes de los productos de origen animal, se está requiriendo un gramaje que supera en un 76% los valores kilo calóricos determinados.

En consecuencia, **se solicita que se reduzca el gramaje de los productos de origen animal (POA) a 50 gr, en los casos en que sean acompañamiento de menestras, con la finalidad de uniformizar el nivel de calorías establecido en las bases.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión del “Cuadro N° 01”, “Cuadro N° 02” y “Cuadro N° 03” del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 g.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 g
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 gr
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.

	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS NIÑOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN DIARIO	60 GR.	
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc	
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWICHA o MACA	DIARIO	25 cc	
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.	
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.	
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.	
	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc	
	LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	125 cc	
MEDIA MAÑANA Y/O TARDE	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	150 gr.	
	PAN	3 VECES PO SEMANA	30 gr.	
	GALLETA	4 VECES POR SEMANA	25 gr.	
	ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.	
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.	
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.	
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.	
	CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.	
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.	
	HUEVO	DIARIO	55 gr.	
	ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
		POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
		POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
		HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
PAVITA (CON HUESO)		1 VEZ POR SEMANA	120 gr.	
CERDO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	120 gr.	
CERDO CON HUESO (PICADO)		1 VEZ POR SEMANA	100 gr.	
PESCADO		1 VEZ POR SEMANA	120 gr.	
MENUDENCIA DE RES		2 VECES POR SEMANA	100 gr.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 gr.	
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		1 VEZ POR SEMANA	100 gr.	
ARROZ SUPERIOR		6 VECES POR SEMANA	160 gr.	
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 gr.	
FIDEOS TALLARIN		1 VEZ POR SEMANA	120 gr.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		3 VECES POR SEMANA	60 gr.	
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)		1 VEZ POR SEMANA	100 gr.	
SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.				
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)		3 VECES POR SEMANA	100 gr.	
FRUTAS		3 VECES POR SEMANA	150 gr.	
VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 gr.		
CENA	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr.	
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.	
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 gr.	
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.	
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.	
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	100 gr.	
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.	
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.	
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.	
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	60 gr.	
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.	

	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.

CUADRO N° 03
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	170 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	170 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
POLLO CON HUESO		2 VECES POR SEMANA	130 gr.
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
MENUDENCIA DE RES		1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)		1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
ARROZ SUPERIOR		3 VECES POR SEMANA	120 gr.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
FIDEOS TALLARIN		1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.		1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)		3 VECES POR SEMANA	50 gr.
VERDURAS	DIARIO	30 gr.	

	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS).	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS).	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Es así que, mediante las consultas y/u observaciones N° 16, N° 27 y N° 45, los participantes **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.** e **INVERSIONES LIBINAGO S.A.C.**, solicitaron incluir en el requerimiento del E.P. Chimbote, que se fijen 50 gramos de producto de origen animal (POA) en caso de acompañamiento con menestras, ello a fin de mantener las kilocalorías conforme a lo establecido en el requerimiento.

Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado por el participante, alegando que el área usuaria estableció con precisión el cuadro de dosificación de los gramajes y las frecuencias de los alimentos.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000002-2024-INPE/ORL-CS-CP-N°03-2024-INPE/ORL²⁰, de fecha 20 de junio de 2024, la Entidad indicó lo siguiente:

“En los Términos de Referencia para el Establecimiento Penitenciario Chimbote, en el ANEXO A-1 “CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE”, se encuentra establecido que el Valor Calórico Total (VCT) diario de la ración alimenticia para un comensal interno será no menor de 2,500 kilocalorías, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor de 2,700 y 2,300 kilocalorías, respectivamente; mientras que para los niños de 06 a 3 años de edad será de 750 a 1,250 kilocalorías.

Como se puede apreciar, las kilocalorías mínimas diarias por cada comensal, se encuentran claramente establecidas, por lo que, los insumos alimenticios que se utilicen deben cubrir dicho aporte de kilocalorías.

Asimismo, la frecuencia y cantidad de utilización de dichos insumos se encuentran descritos en el CUADRO N° 01, CUADRO N° 02 y CUADRO N° 03, que forman parte del ANEXO A-1 de los Términos de Referencia para el Establecimiento Penitenciario Chimbote.

En tal sentido, en los menús que se preparen con menestras, se podrá utilizar 50 gr de productos cárnicos como acompañamiento, debiendo el Contratista cumplir con brindar un aporte del mínimo de kilocalorías establecido para cada comensal del Establecimiento Penitenciario Chimbote.

Por lo tanto, por las razones expuestas, se deben ACOGER las Consultas y/ observaciones N° 16, N° 27 y N° 45 formulados por la empresa NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.”
(El subrayado y resaltado es nuestro).

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que, mediante el citado informe técnico de la Entidad y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ha admitido lo solicitado y en consecuencia se acepta que, en los menús que se preparen menestras con acompañamiento de productos

²⁰Expediente N°2024-0080228.

de origen animal (POA), se podrá utilizar 50 gr de productos cárnicos como acompañamiento, siempre que el contratista cumpla con brindar el aporte mínimo de kilocalorías establecido para cada comensal del E.P. Chimbote.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que, en relación al E.P. Chimbote, se admita que la cantidad de productos de origen animal (POA) se reduzca a 50 gr en caso de acompañamiento con menestras; y en la medida que, mediante los informes técnicos de la Entidad, se admite lo solicitado; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se emitirán las siguientes disposiciones.

- **Se deberá tener en cuenta**²¹ lo señalado en el INFORME TÉCNICO N° D000002-2024-INPE/ORL-CS-CP-N°03-2024-INPE/OR, conforme al siguiente detalle:

“En los Términos de Referencia para el Establecimiento Penitenciario Chimbote, en el ANEXO A-1 “CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE”, se encuentra establecido que el Valor Calórico Total (VCT) diario de la ración alimenticia para un comensal interno será no menor de 2,500 kilocalorías, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor de 2,700 y 2,300 kilocalorías, respectivamente; mientras que para los niños de 06 a 3 años de edad será de 750 a 1,250 kilocalorías.

Como se puede apreciar, las kilocalorías mínimas diarias por cada comensal, se encuentran claramente establecidas, por lo que, los insumos alimenticios que se utilicen deben cubrir dicho aporte de kilocalorías.

Asimismo, la frecuencia y cantidad de utilización de dichos insumos se encuentran descritos en el CUADRO N° 01, CUADRO N° 02 y CUADRO N° 03, que forman parte del ANEXO A-1 de los Términos de Referencia para el Establecimiento Penitenciario Chimbote.

En tal sentido, en los menús que se preparen con menestras, se podrá utilizar 50 gr de productos cárnicos como acompañamiento, debiendo el Contratista cumplir con brindar un aporte del mínimo de kilocalorías establecido para cada comensal del Establecimiento Penitenciario Chimbote.

Por lo tanto, por las razones expuestas, se deben ACOGER las Consultas y/ observaciones N° 16, N° 27 y N° 45 formulados por la empresa NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.”

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas 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

²¹ La presente disposición se deberá tener en cuenta en la etapa correspondiente, por lo que no se requiere de su implementación en las Bases Integradas Definitivas.

vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

Cuestionamiento N° 9

Respecto a la “Cantidad de fruta por semana – E.P. Chimbote”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 17, alegando que en las contrataciones anteriores se requirió la entrega de frutas, con una frecuencia de seis (6) veces por semana, sin embargo, en el presente requerimiento se solicita su entrega con una frecuencia diaria; lo cual resultaría excesivamente costoso para el contratista, debido a que el costo de las frutas suben durante el invierno. Por lo que, **se solicita que se reduzca la frecuencia de entrega de fruta a los internos del E.P. Chimbote, a seis (6) veces por semana.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión del “Cuadro N°01”, “Cuadro N°02” y “Cuadro N°03” del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

CUADRO N° 01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
ALMUERZO	(...)		
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	(...)	(...)	(...)

CUADRO N° 02

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS NIÑOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
MEDIA MAÑANA Y/O TARDE	(...)		
	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	150 gr.
	(...)	(...)	(...)

CUADRO N° 03

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
ALMUERZO	(...)		
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
OTROS	(...)	(...)	(...)

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 17, el participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.**, solicitó reducir la frecuencia de entrega de frutas a los internos del E.P. Chimbote a seis (6) veces por semana, toda vez que, en la contratación anterior se requirió dicha frecuencia de entrega. Ante lo cual, la Entidad no acogió lo solicitado por el participante.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL²², de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

*“Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que, al respecto, se debe tener presente lo absuelto por el Área Usuaria (E.P. De Chimbote) donde señala que, después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección **NO ACOGER** la observación, de conformidad con el artículo 16° de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Ley 30225 modificado mediante Decreto Legislativo N° 1444 y sus modificatorias, concordante con el artículo 29° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias; establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento.*

*Que, la empresa participante, señala que, cuestionó que se requiera como fruta durante todos los días de la semana teniendo en cuenta que en épocas de invierno el precio de la fruta se ve incrementado, asimismo. Requiere que en los TDR se modifique tal requerimiento consignándose que su entrega será 06 veces a la semana, **TAL COMO SE VIENE ENTREGANDO EN EL PRESENTE CONTRATO**. De acuerdo con lo absuelto por el Área Usuaria (E.P. Chimbote) **se considera la entrega conforme a lo planteado en sus Términos de Referencia y de acuerdo a la necesidad y cumplimiento de la entrega de las Raciones Diarias las cuales deben contener las Kilocalorías consideradas para cada beneficiario.***

*En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido **NO ACOGER** la presente observación” (El subrayado y resaltado es nuestro).*

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que mediante el citado informe técnico de la Entidad y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ratificó su absolución, precisando que se ha establecido la entrega de frutas de forma diaria, de acuerdo a la necesidad y así cumplir con la cantidad de kilocalorías diarias consideradas para cada beneficiario.

De otro lado, cabe indicar que de la revisión del numeral 4.2 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se aprecia que la Entidad señaló la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con la totalidad del requerimiento, lo cual incluye la frecuencia de entrega de la fruta.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a reducir a seis veces por semana la frecuencia de entrega de las frutas; y en la medida que mediante informe técnico, la Entidad se ha ratificado en lo absuelto y existe pluralidad de proveedores con la capacidad de cumplir con dichas condiciones del servicio; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

²²Expediente N°2024-0071321.

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° 10

Respecto a la “Modificación de insumos alimenticios – E.P. Chimbote”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 19, en relación al E.P. Chimbote, alegando que a pesar que la Entidad admitió la provisión de alimentos que no están considerados en los cuadros de frecuencia, en los supuestos en que la adquisición de los alimentos contemplados sea imposibilitada por caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado; no obstante, no se integró lo absuelto. **Por lo que, solicita que el extremo absuelto sea implementado en las Bases Integradas definitivas.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

Al respecto, mediante la consulta y/u observación N° 19 el pliego, el participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.** solicitó que i) se permita integrar otros insumos alimenticios que no estén detallados en el cuadro de frecuencia sin alterar la fuente de nutrientes y niveles calóricos planteados para cada interno y que ii) se tome en cuenta la disponibilidad y acceso en el mercado de alimentos para la preparación diaria de las raciones.

Ante lo cual, el comité de selección no acoge lo solicitado por el participante, y agrega que excepcionalmente se podrá incluir alimentos no contemplados en los cuadros de frecuencia únicamente cuando algún alimento contemplado sea imposible de ser adquirido por caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL²³, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

²³Expediente N°2024-0071321.

“(…) Asimismo, el requerimiento debe incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Que, se emite opinión de NO ACOGER la presente observación, toda vez que no se debe incluir alimentos que no están contemplados en los cuadros de frecuencia para los internos, salvo que un alimento que este contemplado en dicho cuadro esté debidamente escaso, imposibilitando su adquisición sea por caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado.

Que, la empresa participante, señala que, sin y por lo mismo indican que NADA QUE INCORPORAR O PRECISAR, pero definen una excepción, por caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado, debiendo esto incorporarse a las bases, lo que ocasiona que sea una mala integración. De acuerdo con lo absuelto por el Área Usuaría (E.P. Chimbote) se considera la entrega conforme a lo planteado en sus Términos de Referencia y de acuerdo a la necesidad y cumplimiento de la entrega de las Raciones Diarias las cuales deben contener las Kilocalorías consideradas para cada beneficiario por lo que describe no aclara ni precisa en este punto solo describe cómo se viene ejecutando actualmente, por lo que se redacta para que el participante tenga claro que ya está estipulado en los Términos de Referencia.

En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido NO ACOGER la presente observación” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, se aprecia que, mediante el citado informe técnico de la Entidad y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ratificó su absolución, indicando que se aceptará el reemplazo de los alimentos previstos por otros, sólo en caso fortuito y de fuerza mayor debidamente justificado, que impidan su adquisición; siendo de notar que, la Entidad ha aclarado que lo expuesto ya se puede colegir del requerimiento, por lo que no necesariamente debe ser implementado en las Bases Integradas.

De otro lado, cabe indicar que de la revisión del numeral 4.2 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se aprecia que la Entidad señaló la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con la totalidad del requerimiento, lo cual incluye los alimentos del cuadro de frecuencia.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se implemente en las Bases Integradas, el extremo absuelto; y en la medida que mediante informe técnico, la Entidad ha ratificado su absolución y aclarado que no será necesario incorporarla a las Bases Integradas; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

Sin perjuicio de lo expuesto, considerando lo declarado en el informe técnico de la Entidad y con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se implementará la siguiente disposición:

- Se deberá tener en cuenta²⁴, lo indicado en el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL, respecto a que no se debe incluir

²⁴ La presente disposición deberá tenerse en cuenta en la etapa correspondiente, por lo que no requerirá de ser implementada en las Bases Integradas Definitivas.

alimentos que no están contemplados en los cuadros de frecuencia para los internos, salvo que un alimento que esté contemplado en dicho cuadro, esté debidamente escaso, imposibilitando su adquisición sea por caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado.

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas 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.

Cuestionamiento N° 11

Respecto al “Vehículo Isotérmico – E.P. Chimbote”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 34, sosteniendo que resulta innecesario solicitar vehículos con sistemas de refrigeración y congelación, debido a que las Bases requieren como requisito de calificación a un (1) camión isotérmico, que permita la conservación de productos perecibles de forma óptima. Por lo que, **solicita que se suprima la exigencia de contar con vehículos acondicionados con sistemas de refrigeración y congelación, con la finalidad de no desincentivar la participación de proveedores.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión del acápite 5.3, del del numeral 3.1 y del literal B.1 del numeral 3.2, ambos pertenecientes al capítulo III de la sección específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS

(...)

5.3 Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

✓ (...)

✓ *Que el Contratista realice periódicamente y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente,*

✓ *deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la empresa contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la empresa contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada.*

✓ *Cautelar que los productos cárnicos y productos alimenticios adquiridos por la empresa contratista encargada, deben estar disponibles en el mismo día y cada vez que ingresen al E.P. para su verificación conjuntamente con sus respectivos certificados de calidad y/o sanidad y guías de remisión, según sea el caso, demostrando su procedencia de camales autorizados por SENASA y SANIPEZ y/o cumpliendo con la “Norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas”.*

(...)

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(...)

B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

E.P. CHIMBOTE

VEHÍCULO

Requisitos:
El Contratista presentará la identificación de dos camiones, (01 Camión Isotermico y 01 Camión Furgón por lo menos de un camión, (01 Camión Isotermico y 01 Camión Furgón), vehículos que se utilizara para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 01 Tonelada de carga, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.
 (...)” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 34, el participante **INVERSIONES LIBINAGO S.A.C.** solicitó suprimir la exigencia de emplear vehículos con sistemas de refrigeración y congelación, cuando de conformidad con los requisitos de calificación, bastaría que el vehículo que transporte los insumos cuente con un sistema simple de conservación (isotérmico). Ante lo cual, el comité de selección no acogió lo solicitado por el participante.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL²⁵, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…) *Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala que, revisada la presente observación en forma integral y con la finalidad de eliminar requisitos que limiten la participación de potenciales postores en el procedimiento de selección se sugiere al comité de selección NO ACOGER la presente observación, de conformidad con el artículo*

²⁵Expediente N°2024-0071321.

16° de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Ley 30225 modificado mediante Decreto Legislativo N° 1444 y sus modificatorias, concordante con el artículo 29° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias; establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento.

Que, la empresa participante, señala que, cuestionó que no está conforme, teniendo en cuenta que la normativa de contrataciones prohíbe la exigencia de requerimientos que desaniman la participación de potenciales participantes en un procedimiento de selección por lo que se opone a que se requiera un vehículo ostente adicionalmente de un sistema de refrigeración y congelación (thermo KING), debido a que esta cuenta con un camión isotérmico, en este punto el área usuaria como responsable de la adecuada formulación del requerimiento ha propuesto mantener su requerimiento.

En ese contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido NO ACOGER la presente observación”.

Asimismo, posteriormente, mediante el OFICIO N° 225-2024-INPE/ORL-EP-CHMBT-ADM-ECA²⁶, de fecha 6 de junio de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…) Se indica que, de acuerdo a lo recomendado por la Contraloría General de la República en el Informe de Auditoría N° 045-2023-2-3948-AC y que se ve plasmado en el Memorando N° D000035-2024-INPE-ORL-UADM, en la recomendación N° 07, el equipo de control de alimentos deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la Empresa Contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículo de preferencia exclusivos y apropiados; acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, En caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la Empresa Contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, ratificó su decisión, precisando que se requiere contar con un vehículo acondicionado con un sistema de refrigeración y conservación de productos perecibles, en atención a la recomendación realizada por la Contraloría General de la República y un memorando interno de la Entidad; agregando que, con el referido vehículo se evitará la contaminación cruzada de los alimentos.

De otro lado, cabe indicar que de la revisión del numeral 4.2 del Formato “Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias (Servicios)”, se aprecia que la Entidad señaló la existencia de pluralidad de proveedores en capacidad de cumplir con la totalidad del requerimiento, lo cual incluye el requisito de calificación “Equipamiento estratégico”.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se suprima del requerimiento la exigencia de emplear vehículos con sistemas de refrigeración y congelación; y en la medida que mediante informe técnico, la Entidad ha ratificado lo absuelto y existe

²⁶Expediente N°2024-0074259.

pluralidad de proveedores con la capacidad de cumplir con todo el requerimiento; 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° 12

Respecto a los “Memorándums múltiples del INPE”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.** cuestionó la absolución de las consultas y/u observaciones N° 41 y N°42, precisando que en relación a los “Adicionales alimenticios”, la Entidad no ofreció una respuesta motivada, debido a que solo indicó que los memorándums múltiples del INPE son documentos de administración interna que únicamente son mencionados a manera de información a los participantes; a pesar que, la Entidad indicó que dichos documentos contienen información respecto de las condiciones adecuadas de salubridad que deben cumplir las unidades móviles. Por lo que, **solicita que los memorándums referidos en las Bases, sean publicados conjuntamente a las mismas.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión del acápite 13 del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

(...)

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

El contratista deberá ofrecer un almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del EP Chimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas.

El almacén externo ofrecido por el contratista al EP debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación del INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos y almacenamientos, emitida por la autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL.

Referencia:

Memorando N° D000035-2024-INPE-ORL-UADM (...)”.

Es así que, mediante las consultas y/u observaciones N° 41 y N°42, el participante **INVERSIONES LIBINAGO S.A.C.** solicitó incluir los memorándums múltiples del INPE, referidos en el acápite 13 “Adicionales alimenticios”, en la integración de las Bases.

Ante lo cual, el comité de selección no acoge la observación, expresando que dichos memorándums son de administración interna del INPE y que éstos hacen referencia a los vehículos y las condiciones adecuadas de salubridad que deben cumplir.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000002-2024-INPE/ORL-CS-CP-N°03-2024-INPE/ORL²⁷, de fecha 20 de junio de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

“Conforme a lo observado por parte del contratista donde señala que, con motivo de su observación los Memorándums múltiples del INPE citados en los Términos de Referencia, los mismos a los que ningún postor tiene acceso, pero solicita que estos se deben considerar, y que estos deben de ser parte integrante de las bases, a fin de saber el motivo que los origina. Requiriendo para la absolución se debe de incluir los memorándums mencionados como parte integrante de las bases.

Como área Usuaría responsable de formular los Términos de Referencia en la absolución formulada se indicó no acoger ya que estos memorándums que aparecen en las Bases Administrativas son de administración interna del INPE que hace referencia exclusivamente a las condiciones adecuadas de salubridad que deben cumplir las unidades móviles. Son mencionadas únicamente a manera de información a los participantes.

Habiéndose considerado estos documentos de manera referencial en los términos de referencia y que no se encuentran físicamente en los archivos documentarios que obran en este Establecimiento Penitenciario, por lo que, de acuerdo a nuestra posición, solicitamos al ente rector de las Contrataciones del estado, se supriman estos en la Integración que realizará con motivo de la elevación” (El subrayado y resaltado es nuestro).

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, rectificó su absolución, disponiendo que sean suprimidas del requerimiento todas las referencia a los memorándum múltiples;

²⁷Expediente N°2024-0067653.

considerando que, la mención a dichos documentos fue únicamente referencial y que dichos documentos no se habrían encontrado en los archivos del E.P. Chimbote.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se publique los memorándums múltiples referidos en las Bases; y en la medida que la Entidad, mediante informe técnico ha decidido suprimir dichos documentos; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se emitirán las siguientes disposiciones.

- Se **adecuará** el acápite 13 del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

(...)

Referencia:

~~Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04~~

~~Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18~~

~~Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL~~

El contratista deberá ofrecer un almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del EP Chimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas.

El almacén externo ofrecido por el contratista al EP debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación del INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos y almacenamientos, emitida por la autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL.

Referencia:

~~Memorando N° D000035-2024-INPE-ORL-UADM~~

(...)”.

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas 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.

Cuestionamiento N° 13

Respecto a la “Emisión de certificados acreditados por INACAL”

El participante **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C** cuestionó la absolución de la consulta y/u observación N° 48, alegando que la Entidad no cumplió con implementar en las Bases, lo absuelto en el pliego, en relación a la supresión de la exigencia de presentar certificados de laboratorios acreditados por el INACAL. Por lo que, **solicitó que la Entidad implemente lo absuelto en las Bases Integradas.**

Pronunciamiento

De manera preliminar, cabe señalar 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; sin embargo, es posible requerir a la Entidad su posición técnica, mediante informe técnico.

Asimismo, 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.

De la revisión del numeral B.2 del numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las Bases, se aprecia lo siguiente:

“B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

E.P. CHIMBOTE

01 ALMACÉN ESPECIALIZADO DE ALIMENTOS

Requisitos:

*El contratista deberá contar un almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del E.P. Chimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas, deberá contar con: **Certificados que expongan el símbolo de acreditación del INACAL** y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de **Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Almacenamientos, emitido por autoridad competente o por laboratorio acreditada ante INACAL** (Instituto Nacional de Calidad).*

Acreditación:

Sustento Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

E.P. HUARAZ

01 ALMACÉN ESPECIALIZADO DE ALIMENTOS

Requisitos:

El contratista deberá contar con almacenes ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Huaraz, en los cuales tenga existencias de alimentos de los cuales puede disponer a fin prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello el contratista deberá contar por lo menos con un (1) almacén de alimentos perecibles y no perecibles y un (1) establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y frutas).

En el caso del almacén para víveres perecibles y no perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con: Licencia de funcionamiento, Certificado en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por la DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD – DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-214-SA), Certificado de Inspeccion Higienico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente o por laboratorio acreditada ante INACAL (Instituto Nacional de Calidad), Certificado de Inspeccion de Buenas Practicas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

Acreditación:

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

01 ESTABLECIMIENTO PARA PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS (VERDURAS Y FRUTAS)

Requisitos:

En lo que respecta al establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y frutas). De igual manera, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el contratista debe contar con:

Licencia de funcionamiento, Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios vigente otorgado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG), Certificado de Inspeccion Higienico Sanitario vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante INACAL (Instituto Nacional de Calidad), Certificado de Inspeccion de Buenas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

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

Es así que, mediante la consulta y/u observación N° 48, el participante **INVERSIONES LIBINAGO S.A.C.** solicitó que se suprima la exigencia de presentar certificados de laboratorios acreditados por el INACAL, para acreditar el “Certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos, buenas prácticas de almacenamiento, y/o inspección higiénico sanitario de almacenes”.

Ante lo cual, la Entidad acogió la observación, con el propósito de fomentar la participación de diversos postores y en consecuencia, dispuso que se suprima el requisito por el cual los certificados deban contar con el símbolo de INACAL de la “Certificación higiénico sanitarios de almacenes”, “Certificación BPM” y “Certificación BPA”.

En atención del aspecto cuestionado, mediante el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL²⁸, de fecha 31 de mayo de 2024, la Entidad señaló lo siguiente:

“(…) Que, el Colegiado luego de merituar la presente observación, señala Que, después de evaluar la presente observación se opina al comité de selección ACOGER la presente observación, toda vez que a fin de evitar requisitos que limitan la participación de potenciales postores se debe eliminar tal requerimiento en referencia a la eliminación de los certificados que expongan el símbolo de acreditación INACAL quedando establecido el requerimiento de la siguiente manera:

Que se acredite un almacén especializado de alimentos de víveres perecibles, que deberá contar con certificación higiénico sanitaria de almacenes, certificación BPM y certificación BPA. Asimismo, el almacén podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú.

*Que, la empresa participante, señala que, cuestionó que a pesar de haberse Acogido la Observación presentada por esta, la misma no ha sido plasmada en las bases integradas **si bien no ha sido plasmada en las bases integradas esta observación si fue absuelta conforme se puede verificar en el Pliego Absolutorio**, en este punto podemos citar un párrafo de la OPINIÓN N° 001-2022/DTN, donde se señala a la letra ..”De esta manera, las bases integradas constituyen las reglas definitivas del procedimiento de selección y de la relación contractual que se perfeccione en virtud de este último(…), puesto que incorporan todas las modificaciones que se producen como consecuencia de la absolución de las consultas y observaciones, y de ser el caso, la implementación del pronunciamiento emitido por el OSCE o las modificaciones requeridas por este organismo en el marco de sus acciones de supervisión. Nos obstante, de acuerdo con lo establecido en el numeral 72.6 del artículo 72 del Reglamento, de existir divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio del deslinde de responsabilidades correspondiente. Es decir, en tales supuestos las reglas definitivas aplicables al procedimiento de selección y al contrato pueden encontrarse, no sólo en las bases integradas, sino también en el pliego absolutorio.”.*

En este contexto, sustentado en los párrafos anteriores, el Colegiado ha decidido NO ACOGER la presente observación”.

Ahora bien, en atención al tenor de lo cuestionado por el recurrente, corresponde señalar que la Entidad, mediante el citado informe técnico y en atención al mejor conocimiento de las necesidades que desea satisfacer, se ratificó en lo absuelto, aclarando si bien no se implementó la absolución en las Bases Integradas, no obstante, deberá suprimirse del requerimiento, la exigencia de contar con certificaciones emitidas por laboratorios que estén acreditados por el INACAL, agregando que, el almacén podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú.

En ese sentido, considerando el análisis de los párrafos precedentes, y en tanto la pretensión del recurrente se encuentra orientada a que se implemente lo absuelto en las Bases Integradas; y en la medida que, mediante informe técnico, la Entidad ha admitido lo solicitado; este Organismo Técnico Especializado ha decidido **ACOGER** el presente cuestionamiento, por lo que, se emitirán las siguientes disposiciones.

²⁸Expediente N°2024-0071321.

- **Se deberá tener en cuenta** lo indicado en el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL, respecto a que el almacén podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú.
- Se **adecuará** el literal B.2 del numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

E.P. CHIMBOTE

01 ALMACÉN ESPECIALIZADO DE ALIMENTOS

Requisitos:

El contratista deberá contar un almacén para alimentos perecibles, que podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú ~~ubicado en la jurisdicción del E.P. Chimbote~~, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas, ~~deberá contar con: Certificados que expongan el símbolo de acreditación del INACAL~~ y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Almacenamientos, emitido por autoridad competente ~~o por laboratorio acreditada ante INACAL (Instituto Nacional de Calidad).~~

(...)

E.P. HUARAZ

01 ALMACÉN ESPECIALIZADO DE ALIMENTOS

Requisitos:

El contratista deberá contar con almacenes que podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú ~~ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Huaraz~~, en los cuales tenga existencias de alimentos de los cuales puede disponer a fin prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello el contratista deberá contar por lo menos con un (1) almacén de alimentos perecibles y no perecibles y un (1) establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y frutas).

En el caso del almacén para víveres perecibles y no perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con: Licencia de funcionamiento, Certificado en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por la DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD – DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-214-SA), Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente ~~o por laboratorio acreditada ante INACAL (Instituto Nacional de Calidad)~~, Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente ~~o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).~~

(...)

01 ESTABLECIMIENTO PARA PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS (VERDURAS Y FRUTAS)

Requisitos:

(...)

Licencia de funcionamiento, Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios vigente otorgado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG), Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante INACAL (Instituto Nacional de Calidad), Certificado de Inspección de Buenas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente ~~o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).~~

(...)

- Se **adecuará** el acápite 13 de los términos de referencia del E.P. Chimbote del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

(...)

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

(...)

El almacén externo ofrecido por el contratista al EP ~~debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación del INACAL~~ y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos y almacenamientos, emitida por la autoridad competente ~~o laboratorio acreditado ante INACAL.~~

(...)

- Se **adecuará** el acápite b de los términos de referencia del E.P. Huaraz del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“b. INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

(...)

b.1. ALMACÉN DE ALIMENTOS

(...)

- *Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente ~~o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad)~~*

- **Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento** vigente, otorgado por entidad competente ~~o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad)~~

(...)

- **Certificado de Inspección Higiénico Sanitario** vigente, otorgado por entidad competente ~~o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad)~~
- **Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura** vigente, otorgado por entidad competente ~~o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad)~~.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

(...)

Asimismo, en los almacenes ofrecidos por el contratista ~~debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación del INACAL~~ y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación. En especial para certificar la inspección de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Almacenamiento, emitida por autoridad competente ~~o laboratorio acreditado ante INACAL~~.

(...)”.

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.
- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el comité de selección cumpla con integrar las Bases de forma clara y precisa, conforme a lo dispuesto en el Principio de Transparencia que regula toda contratación estatal.

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 a la cantidad de raciones:

Al respecto, de la revisión del numeral 1.2 del capítulo I de la sección específica de las Bases Integradas, se establece lo siguiente:

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE – HUARAZ"

ITEM	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DIAS	DIAS CANTIDAD TOTAL DE RACIONES	
I	E.P. CHIMBOTE	INTERNOS	Raciones	2,977	365	1'086,605	
		INTERNAS	Raciones	120	365	43,800	
		NIÑOS	Raciones	1	365	365	
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Raciones	48	365	17,520	
	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO						1'148,290
	E.P HUARAZ	INTERNOS	Raciones	1,177	365	429,605	
		INTERNO PCT	Raciones	1	365	365	
		PERSONAL DEL INPE (24 X 48 HORAS)	Raciones	25	365	9,125	
		CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					

Ahora bien, de la revisión del "Anexo A" del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN
 Contratar el "Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal INPE que labora 24x48 Horas en el Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	ubicación
CHIMBOTE	Chimbote, Pucallpa, SMI, Chimbote, Ancash

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
E.P Chimbote	Internos	Ración	2977	365	1,027,110
	Internas	Ración	120	365	44,350
	Niños	Ración	1	365	730
	Personal de Seguridad 24 x 48	Ración	48	365	17,520
TOTAL DE RACIONES ANUALES					1'089,710

De lo expuesto, se advierte que existe una incongruencia entre la cantidad de raciones previstas en el capítulo I y el capítulo III de las Bases; en razón de ello, la Entidad remitió el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL²⁹, de fecha 31 de mayo de 2024, mediante el cual se señaló lo siguiente:

"(...) se cumple con informar que con motivo de la formación de observaciones 4 y 32 del pliego absolutorio se corrigió el error material involuntario de digitación por parte del E.P. Chimbote, donde se consignaron cantidades

²⁹ Expediente N°2024-0071321.

equivocadas, se sugiere al comité de selección proceda a modificar los cuadros con las cantidades reales, las que fueron corregidas.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
CHIMBOTE	INTERNOS	Raciones	2977	365	1'086,605
	INTERNAS	Raciones	120	365	43,800
	NIÑAS	Raciones	1	365	365
	PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48	Raciones	48	365	17,520
TOTAL, DE RACIONES ANUALES					1'148,290

(...)"

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

- **Se adecuará** el “Anexo A” del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
CHIMBOTE	INTERNOS	Raciones	2977	365	1,027,110 1'086,605
	INTERNAS	Raciones	120	365	44,350 43,800
	NIÑAS	Raciones	1	365	730 365
	PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48	Raciones	48	365	17,520
TOTAL, DE RACIONES ANUALES					1'148,290

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.2. Respecto a los costos de reproducción y entrega de bases

Al respecto, de la revisión de las Bases Estándar objeto de la presente contratación, se aprecia lo siguiente:

“Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar [CONSIGNAR EL COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES] en [CONSIGNAR LA FORMA Y LUGAR PARA REALIZAR EL PAGO Y RECABAR LAS BASES].”

De la revisión del numeral 1.9 del capítulo I de la sección específica de las Bases, se aprecia 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 S/. 10.00 (Diez con 00/100 soles) en [CAJA DE LA ENTIDAD, sito en Av. Abancay Cuadra 5 – Edificio Anselmo Barreto 4to piso].”

Ahora bien, del numeral 1.9 del capítulo I de la sección específica de las Bases, se aprecia que, la Entidad omitió precisar el lugar donde los participantes recabarán las Bases, según lo estipulado en las Bases Estándar aplicables al presente procedimiento de selección. En razón de ello, la Entidad remitió el INFORME TÉCNICO N° D000001-2024-INPE-CP-N°003-2024-INPE-ORL³⁰, de fecha 31 de mayo de 2024, mediante el cual señaló lo siguiente:

“(…) se cumple con informar y se procede con la aclaración, para los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases al efectuar el pago, y se le hará entregada en la caja de la entidad, la copia de las Bases a requerimiento, para efecto deben cancelar S/. 10.00 (Diez con 00/100 soles) en CAJA DE LA ENTIDAD, sito en Av. Abancay Cuadra 5 – Edificio Anselmo Barreto 4to piso”

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

- **Se adecuará** el numeral 1.9 del capítulo I de la sección específica de las 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 al efectuar el pago, y se le hará entrega en la caja de la entidad, la copia de las bases a requerimiento, para cuyo efecto deben cancelar S/. 10.00 (Diez con 00/100 soles) en [CAJA DE LA ENTIDAD, sito en Av. Abancay Cuadra 5 – Edificio Anselmo Barreto 4to piso].”

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.3. Respecto a la forma de pago:

Al respecto, de la revisión del numeral 2.5 del capítulo II de la sección específica de las Bases Integradas, se establece lo siguiente:

³⁰ Expediente N° 2024-

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en, pagos quincenales, según la cantidad de raciones atendidas.

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

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de Pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99SUNAT.
- Orden de servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Lima del INPE,

Ahora bien, del contenido del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

E.P. CHIMBOTE:

RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación.

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 350-2015-EF modificado mediante D.S. N° 056-2017-EF.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 143° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos, niños y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima - INPE.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación, y partes diarios respectivos.

E.P. HUARAZ:

1.6.27 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base al precio de la oferta del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación.

LOS PAGOS SE EFECTUARÁN QUINCENALMENTE Y SE REALIZARÁN DENTRO DE LOS DIEZ (10) DÍAS CALENDARIOS SIGUIENTES DE OTORGADA LA CONFORMIDAD DE LOS SERVICIOS, DEBIENDO CONTENER LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas e interrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contare con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

De lo expuesto, se advierte que existe una incongruencia entre la forma de pago prevista en el capítulo I y el capítulo III de las Bases. En razón de ello, la Entidad remitió el OFICIO N° 119-2024-INPE/ORL-EP-HRZ-UADM³¹, mediante el cual declaró lo siguiente:

E.P. Huaraz

“Mediante el presente como área usuaria validamos la información contenida en el 2.5 de las Bases Integradas, y procedemos a reformular en nuestros Términos de Referencia el numeral 1.6.27 para quedar en concordancia con lo señalado en la forma de pago”.

Asimismo, la Entidad remitió el OFICIO N° 225-2024-INPE/ORL-EP-CHMBT-ADM-ECA³², de fecha 6 de junio de 2024, mediante el cual señaló lo siguiente:

E.P. Chimbote

“Mediante el presente como área usuaria validamos la información contenida en el 2.5 de las Bases Integradas, y procedemos a reformular en nuestros Términos de Referencia el numeral 1.9 para quedar en concordancia con lo señalado en la forma de pago”.

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

- **Se adecuará** los términos de referencia del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

³¹ Expediente N° 2024-0074259.

³² Expediente N° 2024-0074259.

E.P. CHIMBOTE

(...)

9. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO

~~La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación.~~

~~La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 350 2015 EF modificado mediante D.S. N° 056 2017 EF.~~

~~Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 143° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:~~

~~La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos quincenales, según la cantidad de raciones atendidas.~~

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

- ~~La recepción y~~ conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos, ~~niños~~ y personal de seguridad ~~y salud~~ (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaría (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), ~~quienes son responsables de su recepción.~~
- Informe del ~~funcionario responsable del área usuaria~~ Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de Pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99-SUNAT.
- Orden de servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús ~~y quincenales~~ con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

~~Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Lima del INPE, sito en avenida Abancay cuadra 5 s/n, edificio Anselmo Barreto León 4° piso-Lima.~~

(...)

E.P. HUARAZ

(...)

1.6.27 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos quincenales, según la cantidad de raciones atendidas.

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

- *La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaría (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).*
- *Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de Pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99-SUNAT.*
- *Orden de servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.*
- *Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.*

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Lima del INPE, sito en avenida Abancay cuadra 5 s/n, edificio Anselmo Barreto León 4° piso-Lima”.

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.4. Respecto a las Bases Integradas:

De la revisión de las Bases Integradas, se advierte que existen dos requerimientos, una versión entre las páginas 19 a 94 y otra versión entre las páginas 125 a 194; ante lo cual, la Entidad remitió el OFICIO N° 225-2024-INPE/ORL-EP-CHMBT-ADM-ECA³³ de fecha 6 de junio de 2024, mediante el cual declaró lo siguiente:

“Se advierte en el presente punto que, al existir dos Establecimiento Penitenciarios (E.P. Huaraz y E.P. Chimbote) que conforman el Ítem Paquete del C.P. N° 03-2024-INPE/ORL-1, procedemos a señalar y validar los Términos de Referencia (E.P. Chimbote) que se encuentran dentro de las páginas 19 al 94 de las bases integradas, y señalar que de la página 125 al 194, estas fueron adjuntas por Comité de Selección para mejor visualización a requerimiento del participante Negociaciones Rideblan en sus Observaciones fórmulas 14, 40, 44 y 49”.

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

³³ Expediente N° 2024-

- **Se suprimirán** de las Bases Integradas Definitivas, aquellos términos de referencias duplicados, conforme a lo indicado por la Entidad.
- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.5. Respecto a la habilitación:

De la revisión del literal A de los términos de referencia del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia que la Entidad ha considerado como requisito de calificación “capacidad legal”, los documentos relativos al “documento de representación”, “promesa de consorcio” y “RNP”; lo cual, no estaría acorde a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

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

- **Se suprimirán** los acápites A.1 y A.2 del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas.
- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.6. Respecto al reemplazo del personal:

De la revisión de los términos de referencia del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<p><u>“E.P. Chimbote</u> (...)</p> <p>6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (...)</p> <p>6.10 <i>El profesional Nutricionista de la Empresa, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) <u>por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.</u></i></p> <p>6.11 <i>El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) <u>por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.</u></i></p> <p>(...)</p> <p><u>E.P Huaraz</u> (...)</p> <p>1.6 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</p>

(...)
1.6.11 El profesional Nutricionista de la empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir con las funciones de representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) **por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral**, debiendo comunicar con anticipación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.
(...)
1.6.13 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo, el representante del contratista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) **por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral**. Para el cambio del representante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima – INPE a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.
(...)”.

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad ha considerado que el reemplazo del “Nutricionista” y “Cocinero o chef” deberá tener un perfil igual o similar al personal reemplazado; no obstante, dicha condición no resulta razonable, toda vez que, el perfil del personal de reemplazo deberá tener un perfil igual o superior al requerido en los términos de referencia, por lo que, con ocasión de la integración definitiva de Bases, **se precisará** dicho aspecto.

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.7. Respecto a los requisitos para la suscripción del contrato:

De la revisión de los literales b y c del E.P. Huaraz del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

b.1. ALMACEN DE ALIMENTOS.

Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el Contratista, deberá contar con almacenes ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Huaraz, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles y un (01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas).

En el caso del almacén para víveres perecibles y no perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente otorgado por DIGESA-Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

Por tal motivo, como **"POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO"**, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, **LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ALMACÉN REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

En lo que respecta al Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), de igual manera, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva,
- Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente otorgado por el SENASA-Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG),
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OC)

Asimismo, en los almacenes ofrecidos por el contratista debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación. En especial para certificar la inspección de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Almacenamiento, emitida por autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL.

Referencia:

MEMORANDO MULTIPLE N° D000007-2024-INPE-ORL-UADM

En razón de ello, como **"POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO"**, deberá acreditar lo señalado en el presente párrafo, por lo que, **LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ESTABLECIMIENTO REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

(...)

c. PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

(...)

<p>Personal de Limpieza²</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal del contratista es externo: La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. 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. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "PERSONAL DE LIMPIEZA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual 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 Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como personal de limpieza, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaraz.
<p>Ayudantes de cocina³</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. 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. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL "AYUDANTES DE COCINA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual 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 Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaraz.

De lo expuesto, se aprecia que, la Entidad exige que se presente para la suscripción del contrato, los documentos relativos al "Almacén" así como el perfil del "Personal de limpieza" y "Ayudante de cocina"; sin embargo, ello no fue incluido en el numeral 2.3 del Capítulo II de la sección específica de las Bases.

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

- **Se incluirá** en el numeral 2.3 del capítulo II de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, los documentos previstos en los acápites b.1 y c de los términos de referencia.
- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.8. Respecto al requisito de calificación “capacitación” del E.P. Huaraz:

De la revisión del literal b del E.P. Huaraz del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista 1 (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Nota.- La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. • LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL “NUTRICIONISTA” SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de 01 AÑO en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). 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 (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante-almacenero	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. 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. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA" EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual 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), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero o Chef (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación, que corresponda a la formación de Técnico en cocina o chef, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho título. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL “COCINERO” SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de <u>06 MESES</u> como cocinero o chef en servicios de alimentación, el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. 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. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA" EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
--	--

Por otro lado, de la revisión del acápite b.3.2 del numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

	<p>CAPACITACIÓN</p> <p>E.P. HUARAZ</p> <p>COCINERO O CHEF</p> <p>Requisitos:</p> <p>Acreditar un (01) certificado y/o constancia en "Higiene y manipulación de alimentos" que será presentara para la suscripción del contrato.</p> <p>Contar con un (01) certificado y/o constancia de capacitación en Programa de Buenas Practicas de Manipulacion (BPM), que será presentada para la suscripción del contrato.</p> <p>Contar con un (01) certificado o constancia de capacitación en Programa de Higiene o Saneamiento (PHS), que será presentado para la suscripción del contrato.</p> <p>Contar con un (01) certificado y/o constancia de capacitación en buenas practicas de almacenamiento de alimentos, que Sera presentada para la suscripción del contrato.</p> <p>Contar con un (01) certificado y/o constancia de capacitación en Evaluacion Organoleptica de alimentos, que Sera presentada para la suscripción del contrato.</p> <p>El Personal clave debe contar con capacitación en Gestion de Seguridad y Salud en el trabajo</p> <p>Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por la municipalidades, por entidades publicas o privadas o personas naturales especializadas(Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatologos y otros), del mismo que bastara con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de [CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, QUE DEMUESTREN LA CAPACITACION REQUERIDA al personal propuesto].</p>
--	--

De lo expuesto, se aprecia que, el requisito de calificación "capacitación" no estaría acorde a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación, toda vez que, no ha considerado las horas lectivas que deberán acreditarse por cada capacitación.

Por otro lado, se advierte que, en los términos de referencia, se ha previsto que la acreditación de la experiencia sea presentada al momento de la suscripción del contrato; sin embargo, en los requisitos de calificación se indicó que la acreditación de la experiencia sea al momento de la presentación de ofertas. Con lo cual, podría generar confusión entre los participantes al momento de elaborar sus ofertas, afectando el Principio de Transparencia.

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

- **Se suprimirá** la “Capacitación” de entre los términos de referencia del numeral 3.1 y los requisitos de calificación del numeral 3.2, ambos de la sección específica prevista en las Bases Integradas Definitivas.
- **Se suprimirá** la “Experiencia del personal clave” de entre los términos de referencia del numeral 3.1 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas.
- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.9. Respecto al requisito de calificación “formación académica”:

De la revisión del numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

FORMACIÓN ACADÉMICA
E.P. CHIMBOTE - HUARAZ
NUTRICIONISTAS
Requisitos: Titulado, colegiado y habilitado Nota: La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero.
Acreditación: La documentación para acreditar la formación académica del “Nutricionista” será presentada para la suscripción del contrato. El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/ , según corresponda. 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.
CHIMBOTE - HUARAZ :
COCINERO PROFESIONAL O CHEF
Requisitos: Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación que corresponda a la formación del Técnico en cocina, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria. Del mismo que bastara con presentar copia simple de dicho título.
Acreditación: El [TÍTULO PROFESIONAL] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/ , según corresponda. La documentación para acreditar la formación académica del “cocinero” será presentada para la suscripción del contrato.

De lo expuesto, se aprecia que, la acreditación del requisito de calificación “formación académica” no estaría acorde a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación, toda vez que, se ha previsto la acreditación para la suscripción del contrato, lo cual, podría generar confusión a los participantes al momento de elaborar sus ofertas.

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

- **Se adecuará** el requisito de calificación “formación académica”, conforme a los alcances de las Bases Estándar objeto de la presente contratación.
- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.10. Respetto a la experiencia del postor en la especialidad:

De la revisión de los requisitos de calificación del numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
ITEM PAQUETE: E.P. CHIMBOTE - HUARAZ
Requisitos:
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 35,862,121.00 (Treinta y cinco Millones ochocientos Sesenta y Dos Mil Ciento Veinte y Uno con 00/100 soles, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
EP HUARAZ Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación establecimientos penitenciarios y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.
EP CHIMBOTE Se consideran servicios similares a los siguientes: servicio de preparación de raciones alimenticias para personas, servicio de elaboración de alimentos para personas o servicio de atención de raciones alimenticias.

De lo expuesto, se aprecia que, la Entidad ha considerado la definición de similares por el Establecimiento Penitenciario, lo cual, no estaría acorde a los lineamientos establecidos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación.

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

- **Se adecuará** el literal C del numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las Bases Integradas Definitivas, conforme al siguiente detalle:

“C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
<u>ITEM PAQUETE: E.P. CHIMBOTE - HUARAZ</u>
<u>Requisitos:</u>
<i>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 35,862,121.00 (Treinta y cinco Millones ochocientos Sesenta y Dos Mil Ciento Veinte y Uno con 00/100 soles, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la</i>

conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

EP-HUARAZ

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación establecimientos penitenciarios y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas o

EP-CHIMBOTE

~~*Se consideran servicios similares a los siguientes:*~~ servicio de preparación de raciones alimenticias para personas, servicio de elaboración de alimentos para personas o servicio de atención de raciones alimenticias.

- Asimismo, se **deja sin efecto y/o ajustará** todo extremo del pliego absolutorio y de las Bases que se opongan a las disposiciones previstas en el párrafo anterior.

3.11. Respecto a la integración de las Bases:

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 esta sea comprendida por todos los potenciales proveedores; es así que, en la Directiva N° 23-2016-OSCE/CD se dispone que al absolver las consultas y/u observaciones, el comité de selección deberá detallar de manera clara y motivada la respuesta a la solicitud formulada por el participante y el análisis del mismo.

En tal sentido, el Principio de Transparencia contempla el derecho a la información en la compra pública, el cual tiene esencialmente por objeto garantizar que no exista riesgo de favoritismo y arbitrariedad por parte de la Entidad convocante; para lo cual, se exige que todas las condiciones del procedimiento estén formuladas de forma clara, precisa e inequívoca en las Bases o en las respuestas brindadas en el pliego absolutorio, con el fin de que, por una parte, todos los postores razonablemente informados y normalmente diligentes puedan comprender su alcance exacto e interpretarlas de la misma forma y, por otra parte, la Entidad convocante pueda comprobar efectivamente que las ofertas presentadas por los postores responden a los criterios aplicables al contrato.

Ahora bien, es conveniente señalar que, en las Bases Integradas publicadas en el SEACE, en fecha 15 de mayo de 2024, no se habrían implementado todas las modificaciones y/o precisiones a los extremos de esta.

En razón de ello, cabe indicar que, **si bien no existe un método exacto para integrar las Bases; cierto es que, dicha integración deberá permitir que los potenciales postores razonablemente informados y normalmente diligentes**

puedan comprender el alcance exacto de las mismas, conforme al Principio de Transparencia que regula toda contratación Estatal.

En ese sentido, considerando que la Bases Integradas publicadas en el SEACE en fecha 15 de mayo de 2024, podrían conllevar a confusión de los potenciales postores, se emitirá la siguiente disposición:

- **Se modificará** la forma de implementación realizada por el comité de selección en las Bases Integradas, a fin de que, la información obrante en esta pueda ser comprendida por los potenciales postores.
- Corresponderá al Titular de la Entidad **implementar** las directrices pertinentes en futuros procedimientos de selección, a fin de que el comité de selección cumpla con Integrar las Bases de forma clara y precisa, conforme a lo dispuesto en el Principio de Transparencia que regula toda contratación Estatal.

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 absoluto 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, 9 de julio de 2024

Códigos: 6.1 y 6.3.