

PRONUNCIAMIENTO N° 001-2021/OSCE-DGR

Entidad : INPE – Dirección Regional Centro - Huancayo

Referencia : Concurso Público N° 3-2020-INPE/20-1, convocada para la “Contratación de servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal INPE que labora 24 x 48 horas para los establecimientos penitenciarios ítem N° 01 Ayacucho y Huanta e ítem N° 2 Huancayo, Jauja y Concepción de la Oficina Regional Centro - Huancayo”

1. ANTECEDENTES:

Mediante el formulario de Solicitud de Emisión de Pronunciamiento, recibido el 14 de diciembre de 2020¹ y subsanado el 21 de diciembre de 2020², 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 **KCCORP E.I.R.L.** en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 21 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF, en adelante la “Ley” y el artículo 72 de su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en adelante el “Reglamento” y sus modificatorias.

Cabe indicar que en la emisión del presente pronunciamiento se empleó la información remitida por la Entidad, el 29 de diciembre de 2020³ y el 4 de enero de 2021⁴, mediante 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 absolutorio⁵, y los temas materia de cuestionamientos del mencionado participante, conforme al siguiente detalle:

- **Cuestionamiento 1:** Respecto a la absolución de la consulta y/u observación N° 20, referido a la “modalidad de contratación del personal interno”.

¹ Trámite Documentario N° 2020-18338877-HUANCAYO.

² Trámite Documentario N° 2020-18349918-HUANCAYO.

³ Trámite Documentario N° 2020-18357879-HUANCAYO.

⁴ Trámite Documentario N° 2021-18492966-HUANCAYO.

⁵ Para la emisión del presente Pronunciamiento se utilizará la numeración establecida en el pliego absolutorio en versión PDF.

- *La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos de la población penitenciaria con personal interno, que será solicitado a la Dirección del penal a través de una carta simple.*
- *Este personal debe ser evaluado y autorizado por el Concejo Técnico Penitenciario, **este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga (Ley 27626 - Ley que Regula la Actividad de las Empresas Especiales de Servicios y de las Cooperativas de Trabajadores)**. Así mismo la empresa contratista remitirá una copia de pagos mensuales de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, u otro beneficio o concepto que por ley se disponga a la Administración del Establecimiento Penitenciario. A partir del primer día de labores deberá ingresar a la planilla laboral del Contratista. (El subrayado es agregado)*

Ahora bien, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que el participante KCCORP E.I.R.L., mediante la consulta y/u observación N° 20, solicitó “*que se establezca en las Bases que se aceptará que los internos se encuentren en planilla de pago o locación de servicios (Recibo por Honorarios).*”

Ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger lo solicitado, indicando que: “*Como se menciona en la observación, la empresa contratista podrá contar opcionalmente con personal interno en el establecimiento penitenciario, para la elaboración de los alimentos de la población penitenciaria. Es decir, el contratista puede contratar a personal interno si considera una opción ventajosa de lo contrario si considera una opción restrictiva, puede contratar a personal externo bajo las condiciones que considere adecuado y bajo la normativa vigente*”.

Por su parte, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, a través del Informe Técnico N° 01-2020-INPE/20.COM.ALIM.CP03, de fecha 20 de diciembre de 2020, remitida en atención a la notificación electrónica de fecha 17 de diciembre de 2020, la Entidad señaló, entre otros aspectos, lo siguiente:

“(…)
*La opción de contratar a personal interno, se da para cubrir **los puestos de ayudantes de cocina y personal de limpieza**, que consideramos corresponde a una **prestación de servicios dependiente**, sujeta a subordinación del empleador, quien fija o acuerda la jornada, el horario, el lugar donde se presta los servicios y además, controla y fiscaliza el cumplimiento de las labores encomendadas.*
En adición a ello los puestos en cuestión son puestos permanentes, a cuyo personal se le debe dotar de uniformes e identificación como parte de la empresa contratista y capacitación periódica, a fin de garantizar la correcta ejecución del servicio de preparación de alimentos.
Por otro lado, el servicio de preparación de alimentos se encuentra clasificada dentro de las actividades económicas terciarias, que engloba las actividades relacionadas con los servicios no productores o transformadores de bienes materiales, pues generan servicios que se ofrecen para satisfacer las necesidades de cualquier población. Esta considerada como una actividad económica de distribución y consumo.
Si bien el Decreto Legislativo N° 1343, Decreto Legislativo para la promoción e implementación de cárceles productivas, tiene la finalidad de impulsar el trabajo penitenciario como parte del tratamiento penitenciario, su enfoque son las actividades productivas bajo los lineamientos establecidos por el INPE.”

La Directiva N° 007-2018-INPE-DTP, establece las condiciones para el desarrollo de actividades productivas en el marco del D. N° 1343, condiciones que consideramos, no corresponden con las actividades que se requiere para el servicio a contratar.

*No obstante, debemos considerar que la modalidad de contratación civil, también llamada '**contratos por locación de servicios**' regulado por el artículo 1764 del Código Civil, supone la contratación de profesionales para realizar trabajos específicos durante un **plazo determinado**; es decir, **no existe subordinación y no es dependiente**, por lo que el locador se puede **valer bajo su propia dirección y responsabilidad.***

Debe aclararse que no están sujetos a un horario de trabajo, deben contar con un Seguro Complementario de Riesgo de Trabajo, no deben tener un espacio de trabajo dentro de la organización, entre otros; pues de configurarse alguno de estos supuestos evidenciaría que hay relación de dependencia, hecho que desnaturaliza la modalidad de contratación civil.

*Por otra parte, las bases establecen que la empresa contratista podrá contar opcionalmente con personal interno en el establecimiento penitenciario, para la elaboración de los alimentos de la población penitenciaria bajo las condiciones establecidas por la Entidad. Es decir, el contratista **puede contratar a personal interno si considera una opción ventajosa**; de lo contrario, si considera una opción restrictiva, puede contratar a personal externo bajo las condiciones que considere adecuado y bajo la normativa vigente.*

Conclusión:

En cuanto al pedido del participante, no acogemos su solicitud, puesto que se considera que al contratar a personal interno para realizar labores de ayudante de cocina y/o personal de limpieza a través de la modalidad de contrato civil, se estaría alterando la realidad vinculante entre empleador y trabajador, ya que en aplicación del principio de primacía de la realidad se podría evidenciar la verdadera relación de dependencia y la desnaturalización de la modalidad del contrato civil. Por lo expuesto no se modificará en las Bases. (El subrayado es agregado).

De lo expuesto, se aprecia que contrario a lo señalado por el recurrente, la Entidad, como mejor conocedora de sus necesidades, habría indicado que la opción de contratar a un personal interno para cubrir los puestos de ayudantes de cocina y personal de limpieza sería una prestación de servicio dependiente, sujeta a subordinación, horario, el lugar donde se prestará el servicio y además, controla y fiscaliza el cumplimiento de las labores encomendadas, características que no se condicen con la naturaleza de los contratos por locación de servicios regulados en el código civil.

Asimismo, indicó que si bien el Decreto Legislativo N° 1343, Decreto Legislativo para la promoción e implementación de cárceles productivas, tiene la finalidad de impulsar el trabajo penitenciario como parte del tratamiento penitenciario, su enfoque son las actividades productivas bajo los lineamientos establecidos por el INPE; por lo que, dicha normativa no resultaría de aplicación al servicio de materia de contratación, según indica la propia Entidad.

En ese sentido, considerando lo señalado en los párrafos precedentes, y en la medida que el requerimiento materia de cuestionamiento es de carácter opcional, esto es, que el contratista puede contratar a personal interno si considera una opción ventajosa; caso contrario, se encuentra facultado a contratar personal externo bajo las condiciones previstas en la normativa laboral vigente, este Organismo Técnico Especializado ha decidido **NO ACOGER** el presente cuestionamiento.

- La designación y/o cambio del Representante o personal contratado de la empresa se realizará previa autorización del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo, los mismos que deberán cumplir con las normas de seguridad del penal.
- El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos. Son funciones del representante del contratista:
 (...)
 - Suscribir las actas de supervisión del servicio de alimentación, levantadas por el equipo de control del servicio de alimentación del penal. Asimismo, suscribir las actas del ministerio público, DIGESA, DIRESA, OCI que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones (...).

Ahora bien, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que el participante KCCORP E.I.R.L., mediante la consulta y/u observación N° 23, solicitó “(...) se establezca el (los) representantes de la Entidad que están autorizados a remitir al representante del Contratista la documentación que observe la ejecución del servicio, teniendo en consideración que en ocasiones se ha recibido exigencias del nutricionista (Entidad) y el Administrador del Penal que resultan contradictorias.”

Ante lo cual, el comité de selección indicó que “Como se describe en las bases estándar, en el acápite VI Forma de medición de resultados, se establece que la supervisión, verificación, evaluación y control del servicio estará a cargo del EQUIPO DE CONTROL DE ALIMENTOS, integrado por el director, Administrador y Nutricionista del Establecimiento Penitenciario. En los numerales 6.2 y 6.3 del mismo acápite se establecen las funciones del Equipo de Control de Alimentos. Asimismo, se establece las condiciones para las supervisiones y el personal autorizado a realizar dichas actividades (páginas 41 y 43).”

Por su parte, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, a través del Informe Técnico N° 01-2020-INPE/20.COM.ALIM.CP03, de fecha 20 de diciembre de 2020, remitida en atención a la notificación electrónica de fecha 17 de diciembre de 2020, la Entidad señaló, entre otros aspectos, lo siguiente:

“(…) Es responsabilidad de la administración penitenciaria velar por las actividades de seguridad, limpieza, salud, asistencia, alimentación y tratamiento de persona privada de su libertad. Y de acuerdo a la estructura orgánica de la entidad, dentro de un Establecimiento penitenciario, dicha administración es función del **Director** quien dirige y supervisa la gestión de los servicios contratados, entre otras funciones. En lo que respecta al **administrador** del establecimiento penitenciario, dentro de sus funciones esta supervisar y controlar la ejecución de los servicios contratados para atender las necesidades del recinto penitenciario, como es el caso del servicio de alimentación. Así como velar por la efectiva, equitativa y adecuada provisión de los alimentos a la población penal y el personal INPE. En relación al Nutricionista, nuestra entidad no cuenta con un profesional con el perfil requerido, por lo que se ha optado por contratar los servicios de un profesional que, por su experiencia, brinde asesoría a la entidad en aspectos de valor nutricional, apruebe dietas acorde a la situación alimentaria y nutricional, verificando que la dosificación, composición, distribución y valor calórico total que el contratista propone brindar a internos(as), niñas y personal INPE en todos los establecimientos

penitenciarios que esta región, se encuentren en concordancia con lo solicitado en las bases y acorde a las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del Ministerio de Salud - 2017 o la que se encuentre vigente a la fecha.

Dentro de los establecimientos penitenciarios, es necesario verificar, supervisar y controlar que se cumplan los parámetros de limpieza, inocuidad, manipulación, almacenamiento, etc. establecidos durante el desarrollo de todas las actividades que implican el servicio de alimentación. Es decir, desde el transporte, manipulación y almacenamiento de los productos e insumos alimenticios, preparación de los alimentos, distribución de los alimentos, hasta la gestión de los residuos sólidos generados. Para esta función se ha considerado al personal de salud o al que se designe.

En tal sentido las bases estipulan que la supervisión, verificación, evaluación y control del servicio de alimentación estará a cargo del **EQUIPO DE CONTROL DE ALIMENTOS** integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, en este último caso, de no contar con nutricionista, el tercer miembro del equipo será el jefe del área de salud o en su defecto el Director y Administrador coordinarán con el Jefe del área de Salud del Penal para su designación, con la finalidad de optimizar su función.

Los tres miembros del equipo, tienen funciones de decisión, seguimiento y control y deben actuar de manera integrada. Dichas funciones se encuentran especificadas en (páginas 24, 41, 59, 78, 96);

VI. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS

6.1 Equipo de Control de Alimentos.

6.2 Funciones del Equipo de Control de alimentos.

6.3 Otras funciones del Equipo de Control de Alimentos.

En cuanto a **“observar la ejecución del servicio”**, como menciona el participante, consideramos que en las bases se establece claramente los procedimientos a seguir en esos casos.

Dentro del numeral referido líneas arriba, se establece que toda observación debe constar en ACTAS validadas y firmadas por al menos un miembro del Equipo de Control de Alimentos del establecimiento penitenciario y el representante de la empresa contratista. Es decir, los tres miembros tienen la facultad de observar el servicio y el representante debe validarla. Dicha función está especificada en (página 29, 47, 65, 84, 102);

7.5 Del personal del Contratista:

A. Representante legal: Dentro de sus funciones se tiene:

ix. Suscribir las actas de supervisión del servicio de alimentación, levantadas por el equipo de control del servicio de alimentación del penal. Asimismo, suscribir las actas del ministerio público, DIGESA, DIRESA, OCI que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones (...).

En cuanto a la remisión de documentación al contratista, las bases establecen (página 29, 47, 65, 84, 102):

(...)

7.5 Del personal del Contratista:

A. Representante legal: Dentro de sus funciones se tiene:

xii. Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la **Dirección y administración del Establecimiento Penitenciario** cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de una jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá fijar a través de una Declaración Jurada Notarial, el domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representada en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

Conclusión:

No se acoge, puesto que consideramos que las Bases son claras en cuanto a los responsables de la supervisión, verificación, evaluación y control del servicio de

alimentación, los procedimientos para realizar observaciones y en relación a la remisión de documentación a la empresa contratista y su representante.
(El subrayado es agregado).

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad habría indicado que las funciones específicas del Equipo de Control de Alimentos se encuentran establecidas en el acápite “Forma de medición de los resultados” para todos los ítems; indicando además, que los tres miembros del equipo tienen funciones de decisión, seguimiento y control, debiendo actuar de manera integrada; asimismo, señala que en el referido acápite también se establecen los procedimientos a seguir cuando se realice observaciones, esto es que, los tres miembros tienen la facultad de observar el servicio y el representante debe validarla, así como, el procedimiento para la remisión de documentación al contratista.

En ese sentido, considerando que la Entidad habría ratificado y ampliado lo absuelto en la consulta y/u observación materia de análisis, 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, estudio de mercado, el pliego absolutorio y el Informe Técnico, así como la atención de los pedidos de información requeridos, en virtud a la emisión del presente pronunciamiento, con independencia del régimen jurídico que los vincule a la Entidad, son responsables de la información que obra en los actuados para la adecuada realización de la contratación.

Cuestionamiento N° 3:

Respecto a “otras penalidades”

El participante KCCORP E.I.R.L. cuestionó la absolución de la consulta u observación N°24, manifestando en su solicitud de elevación lo siguiente:

“Lo manifestado por el Comité de Selección no responde la observación presentada, debido que la respuesta del Comité de Selección se relaciona con que la preparación de los alimentos se deben realizar con alimentos aptos para consumo humano; y nuestra pregunta está relacionada con que los alimentos que se almacenan por su volumen y propiedades algunas unidades en el almacén se maduran rápidamente por lo que resulta imposible que se revisen cada unidad, por lo que se solicita se establezca un peso de 500 gramos para ser considerados como penalidad. Lo solicitado se encuentra acorde a lo principios que rigen las contrataciones con el estado (art. 2 de la Ley de Contrataciones del Estado)” (El subrayado y resaltado son agregados).

Base Legal

- Artículo 2 del T.U.O. de la Ley: “Principios que rigen la contratación”
- Artículo 16 del T.U.O. de la Ley: Requerimiento
- Artículo 29 del Reglamento: Requerimiento.
- Artículo 72 del Reglamento: Consultas, Observaciones e Integración.
- Bases Estándar objeto de la presente convocatoria.

Pronunciamento

Al respecto, el literal d) del acápite “Penalidades establecidas por la Entidad” del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, se aprecia que la Entidad consideró lo siguiente:

d) Estado de almacenamiento:

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y no apto para el consumo humano (siendo facultativo el análisis bromatológico de la muestra, cuyo gasto correrá por parte del contratista), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.2 \times VTD \times n$$

*P : Penalidad
VTD : Valor total diario.
n : número de días*

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

Ahora bien, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que el participante KCCORP E.I.R.L., mediante la consulta y/u observación N° 24, solicitó “(...) se establezca que en lo referente a la aplicación de penalidades, que en caso se encuentre por inspección un peso de 500 gramos o menos de alimentos frescos descompuestos, esto sea considerado como una observación y no una penalidad, por ser productos perecibles con corta vida útil, como los tomates que maduran rápidamente. Asimismo, los productos papa, camote, cebolla, entre otros, vienen en costales cosa que tendría que disponerse de más personal para verificar producto por producto, para que todo se encuentre en buen estado, cosa que resultaría disponer de más personal exclusivo para esta actividad que no se ha considerado en los términos de referencia.” (El subrayado es agregado).

Ante lo cual, el comité de selección decidió no acoger la incorporación de la condición mínima de peso como una observación, indicando que “*Por la naturaleza del servicio es necesario garantizar que los productos a utilizarse, cuenten con las propiedades organolépticas que garanticen que son aptos para el consumo humano a fin de evitar riesgos. Por ello se requiere que el contratista cuente con un mínimo de personal, entre los cuales debe contar con personal clave (como es el caso del nutricionista) que cuente con competencias en la gestión del servicio de alimentación, cuyas funciones deben incluir la*

planificación del servicio, la gestión de los almacenes, entre otros; funciones que eviten lo descrito en la observación”.

Por su parte, en atención al aspecto cuestionado por el recurrente, a través del Informe Técnico N° 01-2020-INPE/20.COM.ALIM.CP03, de fecha 20 de diciembre de 2020, remitida en atención a la notificación electrónica de fecha 17 de diciembre de 2020, la Entidad señaló, entre otros aspectos, lo siguiente:

“(…) Respecto a los productos o materia prima para la preparación de alimentos, es necesario garantizar que sean aptos para consumo humano, más aún en las condiciones que se desarrolla el servicio en establecimientos penitenciarios donde existe un alto índice de hacinamiento, falta de personal de salud, que sumado a la actual coyuntura sanitaria, desencadenaría en la rápida propagación de plagas y/o enfermedades ocasionando un riesgo alto tanto de salud, como de seguridad penitenciaria.

*Por lo tanto, es imprescindible evitar riesgos de contaminación desde la adquisición de los insumos, transporte, **almacenamiento** hasta su utilización.*

Los alimentos pueden contaminarse al ser almacenados en condiciones inapropiadas, a menos que se adopten las medidas de control necesarias. Por lo tanto, es muy importante garantizar la correcta gestión de almacenamiento.

Para ello, el contratista deberá implementar sistemas de almacenamiento adecuados con el objeto de garantizar que los alimentos se mantengan inocuos e idóneos para el consumo hasta el momento de la preparación y distribución del menú.

Debe evaluar las condiciones de almacenamiento de los alimentos tomando en consideración el personal con que cuenta, infraestructura disponible, desinfección de ambientes, limpieza, distribución, carga y descarga de alimentos, control de ingreso y salida de alimentos, ordenamiento según stock, movimiento, características, estibado, etc. La gestión debe incluir el análisis desde la programación del menú mensual.

*Asimismo, debe enfatizarse en la limpieza diaria, **eliminando con rapidez cualquier agente contaminante independientemente de la cantidad.** El registro de control de ingresos y salidas debe cobrar mayor importancia a fin de que se detecte cualquier agente de contaminación o infestación de manera oportuna, evitando su diseminación. También debe tomar en cuenta que de no controlar e identificar el agente contaminante puede acarrearle mayores gastos, pues a mayor tiempo de permanencia del agente contaminante mayor contaminación, por ende, mayor pérdida por eliminación de productos contaminados.*

Todo lo antes mencionado son conceptos que se establecen en la Guía sobre almacenamientos “Requisitos y recomendaciones para el almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos” elaborado por el SENASA y que las empresas dedicadas al rubro, deben manejar.

Por otro lado, en las bases se han especificado la cantidad de personal que se requiere, cual es el perfil con que debe contar cada uno y cuáles son sus funciones que deben asumir cada personal, es así que en relación al tema se precisa que la empresa debe contar con:

- a. **Un representante:** a tiempo completo y dentro de sus funciones se encuentran (Página 29, 46, 65, 84, 162);*
 - Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo, frescos y/o congelados que ingresan al penal se encuentren en buen estado de conservación, buena cantidad sanitaria y sean aptos para el consumo humano.*
- b. **Un nutricionista** a tiempo completo (en el caso de Huancayo y Ayacucho) o a tiempo parcial (en el caso de Huanta, Jauja y Concepción) cuya función es (página 30, 47, 66, 84, 102):*
 - El Nutricionista cumplirá funciones de controlar, monitorear y verificar la inocuidad de los alimentos desde la recepción, **almacenamiento**, conservación, preparación y distribución, asegurando la calidad sanitaria y*

nutricional de los mismos, así como la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y del Programa de Higiene y Saneamiento en el establecimiento donde se elaboran los alimentos.

- **Personal de apoyo**, como es el caso de ayudantes de cocina y personal de limpieza que deben recibir capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

De lo mencionado, se puede establecer que las condiciones exigidas en las bases son las adecuadas para garantizar el control de la inocuidad de los alimentos en los almacenes. De existir productos en descomposición en los almacenes, independientemente de la cantidad, evidenciaría la mala gestión de los mismos. Y por ende se tendría un riesgo latente de diseminación de los agentes contaminantes y su falta de control desencadenaría en riesgos de salud para la población penal y el personal INPE, desencadenando mayores problemas como la propagación de plagas y/o enfermedades que, sumados a las condiciones de cada recinto penitenciario, ocasionaría un riesgo alto tanto de salud y de seguridad penitenciaria.

Por lo tanto, la presencia de productos en descomposición o “alimentos frescos descompuestos” como plantea el participante, independientemente de la cantidad, no debe ocurrir si cada actor en la cadena de atención del servicio cumple sus funciones.

Conclusión:

No se acoge

Por la naturaleza del servicio es necesario garantizar que los productos a utilizarse, cuenten con las propiedades organolépticas que garanticen que son aptos para el consumo humano a fin de evitar riesgos, Por ello se requiere que el contratista cuente con un mínimo de personal que cuente con un perfil adecuado a las exigencias descritas en las Bases, entre los cuales debe contar con personal clave (como es el caso del nutricionista) que cuente con competencias en la gestión del servicio de alimentación, cuyas funciones deben incluir la planificación del servicio, la gestión de los almacenes, entre otros; funciones que eviten lo descrito en la observación.

(...) (El subrayado y resaltado son agregados).

De lo expuesto, se aprecia que la Entidad como mejor conocedora de sus necesidades habría ratificado el supuesto a penalizar materia de cuestionamiento, enfatizando la importancia de garantizar la correcta gestión de almacenamiento a cargo del nutricionista; toda vez que, llevar un buen control de ingresos y salidas de alimentos según refiere permitiría detectar oportunamente cualquier agente de contaminación o infestación, evitando con ello la diseminación o la puesta en riesgo de la salud de la población penal y el personal del INPE.

Sin perjuicio de ello, a efectos de garantizar la inocuidad de los alimentos. el acápite 5.3 de los términos de referencia del ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción”, del numeral 3.1 del Capítulo III, disposiciones de la Sección Específica de las Bases Integradas, señala que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano, debiendo cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, siendo estas el Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuícola”; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”; Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”, CAC/RCP N° 39 (1989) “Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados

utilizados en Servicios de comida para colectividades”; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE “Promoción de Consumo de Anchoqueta y Pota”. Además del Codex Alimentarius.as.

En ese sentido, considerando que la Entidad habría indicado las razones por las cuales no aceptaría lo solicitado por el recurrente, así como, las Bases exigen que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse sean aptos para consumo humano, observando la normativa sanitaria aplicable, y en la medida que la Entidad habría declarado la existencia de pluralidad de proveedores que validaron el requerimiento con dicho aspecto, 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, estudio 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

Cabe señalar que, este Organismo Técnico Especializado ha visto por conveniente hacer indicaciones puntuales a partir de la revisión de oficio, según el siguiente detalle:

3.1 Forma de pago

De la revisión del numeral 2.5 del Capítulo II, así como el acápite XIII. de los términos de referencia del ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción”, del numeral 3.1 del Capítulo III, disposiciones de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

<i>Capítulo II</i>	<i>Capítulo III</i>
<p>2.5 FORMA DE PAGO</p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensuales).</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Acta de los funcionarios integrantes del Equipo de Control de Alimentos de los establecimientos penitenciarios de Ayacucho, Huanta, Huancayo, Jauja y</i> 	<p>XIII. FORMA DE PAGO</p> <p><i>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual), de acuerdo a las rendiciones enviadas por los administradores de los penales.</i></p> <p><i>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística.</i> ● <i>Informe de los funcionarios responsables del Equipo de Control de Alimentos</i>

<p><i>Concepción emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i></p> <p>- <i>Comprobante de pago.</i></p> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad, sito en jirón Cuzco N° 490 - Huancayo.</i></p>	<p><i>emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Comprobante de pago.</i> ● <i>Relación de menús y formatos respectivos, que se brindaron a los internos(as), niños y personal INPE del mes correspondiente.</i> <p><i>Dicha documentación se debe presentar en Partes, sito en el jirón Cuzco N° 490 - Huancayo en el horario de 08:15 a 16:15 horas, dirigida a la Unidad de Administración.</i></p>
--	--

De lo expuesto, se advierte que dichos extremos no guardarían congruencia; en razón a ello, mediante notificación electrónica de fecha 17 de diciembre de 2020, se solicitó a la Entidad se adecue y uniformice ambos extremos; ante lo cual, mediante Informe N° 02-2020-INPE/20.COM.ALI.CP03, de fecha 21 de diciembre de 2020, la Entidad, señaló, entre otros aspectos, lo siguiente:

3.1. Forma de pago.

La forma de pago del ítem N° 1 (Ayacucho y Huanta) e ítem N° 2 (Huancayo, Jauja, Concepción), debe decir lo siguiente:

XIII. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual), de acuerdo a las rendiciones enviadas por los administradores de los penales.

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

- *Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística.*
- *Informe de los funcionarios responsables del Equipo de Control de Alimentos de los establecimientos penitenciarios de Ayacucho, Huanta, Huancayo, Jauja y Concepción emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.*
- *Comprobante de pago.*
- *Relación de menús y formatos respectivos, que se brindaron a los internos(as), niños y personal INPE del mes correspondiente.*

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes, sito en el jirón Cuzco N° 490 - Huancayo - Junín, en el horario de 08:15 a 16:15 horas, dirigida a la Unidad de Administración.

De la evaluación y en cumplimiento a los lineamientos se establece las disposiciones descritas arriba para la forma de pago.

En ese sentido, considerando lo señalado precedentemente, con ocasión a la integración de las Bases “Definitivas” se realizará la siguiente disposición:

- **Se uniformizará** el numeral 2.5 “Forma de Pago” del Capítulo II y el acápite XIII. correspondiente a los ítems N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” y N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción”, del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, de

conformidad a lo establecido en el Informe N° 02-2020-INPE/20.COM.ALI.CP03.

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

3.2 Absolución a las consultas y/u observaciones N° 17 y 29

De la revisión del literal f) del acápite 7.2 de los términos de referencia del ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción”, del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases de la convocatoria, establece lo siguiente:

f). Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos serán frescas en su totalidad (no congelados), en buen estado de conservación y aptos para el consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA, así como las vísceras y los productos marinos podrán ser frescos o congelados; el equipo de control de alimentos de la Oficina Regional Centro Huancayo solicitará al contratista la guía de remisión o certificado de calidad correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al establecimiento penitenciario”.

Por su parte, de la revisión del pliego absolutorio, se aprecia que mediante consultas y/u observaciones N° 17 y 29, los participantes KCCORP E.I.R.L e IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR, respectivamente, solicitaron lo siguiente:

Consultas y/u observación N° 17:

<p>(...) <i>Teniendo que los productos autorizados por SENASA para la preparación de las raciones alimentarias pueden ser fresco y/o congelados, se solicita a ese digno Comité de Selección que en coordinación con el área usuaria, y de conformidad con los Principios que rigen las contrataciones, se permita para la preparación de las raciones del personal interno que las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos, puedan ser frescos y/o congelados.</i></p> <p><i>Asimismo, por su importancia se solicita al Comité de Selección en coordinación con el área usuaria establecer que: Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos sean aptas para consumo humano y procedan de camales y/o empresas importadoras autorizadas por SENASA, presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.</i></p>	<p><i>Análisis respecto de la consulta u observación:</i> <i>SE ACOGE.</i> <i>Realizada la consulta al nutricionista contratado por la Sede Regional, se determina que las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos, <u>vísceras y productos marinos o hidrobiológicos destinados a la preparación de las raciones serán para cada uno de ellos frescos y congelados según sea el caso, priorizando que dichos alimentos se encuentren en estado fresco; asimismo, dichos alimentos para su recepción deberán proceder de camales o empresas autorizadas por SENASA que <u>garanticen su calidad, inocuidad y sean aptos para el consumo humano, en concordancia los establecido en el D.S. 018-2008-AG y D.S.004-2011-AG.</u></u></i></p>
---	---

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

DICE:

-Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos serán frescas en su totalidad (no congelados)

DEBE DECIR:

Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos serán frescas y congelados según sea el caso, priorizando que dichos alimentos se encuentren en estado fresco; asimismo, dichos alimentos para su recepción deberán proceder de camales o empresas autorizadas por SENASA que garanticen su calidad, inocuidad y sean aptos para el consumo humano, en concordancia lo establecido en el D.S. 018-2008-AG y D.S.004-2011-AG.

Consulta y/u observación N° 29:

(...)

al respecto solicitamos al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria se sirvan autorizar el uso de carnes congeladas, teniendo en cuenta que dichos productos alimenticios no tienen restricción o limitación legal alguna para ser usadas en la preparación de las raciones alimenticias, más aun si es que se acredita su procedencia y certificación que acredite que dichos insumos son aptos para el consumo humano. Así mismo la entidad debe considerar tal posibilidad ya que dicha inclusión (carnes congeladas) podría generar un ahorro significativo para el erario nacional, ya que al permitirse dicha posibilidad nos permitiría ofrecer una oferta económica más beneficiosa para la entidad. Por estas consideraciones, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con las áreas usuarias, incluir la posibilidad de elaborar las raciones alimenticias para Población Penal (POPE), carnes congeladas.

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE.

Realizada la consulta al nutricionista contratado por la Sede Regional, se determina que las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos, visceras y productos marinos o hidrobiológicos destinados a la preparación de las raciones serán para cada uno de ellos frescos y congelados según sea el caso, priorizando que dichos alimentos se encuentren en estado fresco; asimismo, dichos alimentos para su recepción deberán proceder de camales o empresas autorizadas por SENASA que garanticen su calidad, inocuidad y sean aptos para el consumo humano, en concordancia lo establecido en el D.S. 018-2008-AG y D.S.004-2011-AG

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:
null

Sin embargo, de la revisión del literal f) del acápite 7.2 de los términos de referencia del ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción”, del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Especifica de las Bases Integradas, establece lo siguiente:

“Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y congelados según sea el caso, priorizando que dichos alimentos se encuentren en estado fresco), en buen estado de conservación y aptos para el consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA, así como las vísceras y los productos marinos podrán ser frescos o congelados; el equipo de control de alimentos de la Oficina Regional Centro Huancayo solicitará al contratista la guía de remisión o certificado de calidad correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al establecimiento penitenciario.”

Sobre el particular se aprecia lo siguiente:

- Respecto a la absolución a la consulta N° 17, se advierte incongruencia entre lo que se “acoge” y la “Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse”.
- Respecto a la absolución a la consulta N° 29, no se ha hecho precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse.
- Lo señalado en las Bases Integradas no guarda correspondencia con ninguna de las absoluciones realizadas por el Comité de Selección.

Al respecto, a través de notificación electrónica de fecha 17 de diciembre de 2020, este Organismo Técnico Especializado solicitó un Informe validado por el área usuaria, a efectos de que precisen adecuadamente aquello que se incorporará en las Bases; ante lo cual, mediante Informe Técnico N° 02-2020-INPE/20.COM.ALIM.CP03, de fecha 21 de diciembre de 2020, la Entidad, señaló, entre otros aspectos, lo siguiente:

“(…)
 Debe decir:
 6.3. Otras funciones del Equipo de Control de Alimentos
 ✓ Que el contratista ingrese, carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados), vísceras y productos marinos o hidrobiológicos (frescos y/o congelados) y alimentos en crudo aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por Acuerdo de Concejo Técnico Penitenciario del E.P. y con conocimiento anticipado del Nutricionista o quien haga sus veces.

Debe decir:
 7.2. Normas técnicas a cumplir:
 f. Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:
 ✓ Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados), vísceras y productos marinos o hidrobiológicos destinados a la preparación de las raciones serán para cada uno de ellos frescos y/o congelados según sea el caso, priorizando que dichos alimentos se encuentren en estado fresco; asimismo, dichos alimentos para su recepción deberán proceder de camales o empresas autorizadas por SENASA que garanticen su calidad, inocuidad y sean aptos para el consumo humano, en concordancia lo establecido en el D.S. 018-2008-AG y D.S. 044-2011-AG; el equipo de control de alimentos de la Oficina Regional Centro Huancayo solicitará al contratista la guía de remisión o certificado de calidad correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al establecimiento penitenciario.

(…)
 Debe decir:
 8.1 El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados) vísceras y productos marinos o hidrobiológicos (fresco y/o congelado) y alimentos en crudo aptos para el consumo humano, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (Cocinero profesional o Chef de Cocina, nutricionista, Responsable, etc.), experiencia y destreza en el oficio, con el empleo de equipo adecuado y el destaque de personal con experiencia y destreza calificada.

Al respecto, mediante el citado Informe Técnico, de fecha 21 de diciembre de 2020, la Entidad precisó aquello que se incorporará en las Bases; por lo que, con

ocasión a la integración de las Bases “Definitivas” se realizará la siguiente disposición:

- **Se adecuará** en los acápites 6.3, 7.2 y 8.1 de los términos de referencia del ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción”, del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, conforme a lo señalado en el Informe Técnico N° 02-2020-INPE/20.COM.ALIM.CP03.

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

3.3 Responsabilidad por vicios ocultos

Sobre el particular, las Bases Estándar para el objeto de contratación disponen lo siguiente:

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

De la revisión de la cláusula duodécima del Capítulo V “Proforma del contrato” de los ítems N° 1 y 2, de las Bases del procedimiento de selección, se aprecia lo siguiente:

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS
*La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.*

Asimismo, de la revisión del numeral 3.1 del Capítulo III de las Bases Integradas, se aprecia que no se ha señalado el plazo máximo de Responsabilidad por vicios ocultos.

Ante ello, mediante Oficio N° 001-2021-INPE/20.04.04, de fecha 4 de enero de 2021, la Entidad precisó que “*el plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad*”; por lo con ocasión a la integración de las Bases “Definitivas” se realizarán las siguientes disposiciones:

- **Se incluirá** en el numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, el siguiente texto: “Responsabilidad de vicios ocultos: el plazo máximo de responsabilidad por vicios ocultos es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad”.

- **Se adecuará** en la Cláusula Duodécima de la proforma del contrato, de los ítems N° 1 y 2, el plazo mínimo de responsabilidad del contratista, conforme a lo señalado en el Oficio N° 001-2021-INPE/20.04.04.

3.4 Anexo N° 7 – Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la exoneración del IGV

De la revisión de las Bases Integradas de la presente contratación, se advierte que contendría el Anexo N° 7 – Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la exoneración del IGV; por lo cual, mediante notificación electrónica de fecha 17 de diciembre de 2020, se consultó a la Entidad sobre la pertinencia de requerir el mencionado Anexo, siendo que, la Entidad a través del Informe N° 02-2020-INPE/20.COM.ALI.CP03, de fecha 21 de diciembre de 2020, confirmó su eliminación para la Integración Definitiva de las Bases; por lo con ocasión a la integración de las Bases “Definitivas” se realizarán la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** el Anexo N° 7 de las Bases Integradas Definitivas.

3.5 Documentos de presentación obligatoria

En los literales j), k) y l) del numeral 2.3 “Requisitos para perfeccionar el contrato” del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas, se advierte lo siguiente:

- | |
|--|
| <p><i>j) Documentos del Representante de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.</i></p> <p><i>k) Documentos de los Ayudantes de Cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases, en caso de ser personal externo.</i></p> <p><i>l) Documentos del Personal de Limpieza donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases, en caso de ser personal externo.</i></p> |
|--|

Al respecto, cabe señalar que, esta Dirección mediante notificación electrónica de fecha 23 de diciembre de 2020, solicitó a la Entidad indicar de manera expresa, qué documentación deberá presentar el ganador de la buena pro para el perfeccionamiento del contrato; siendo que, con fecha 28 de diciembre de 2020, la Entidad remitió el Oficio N° 166-2020-INPE/20.04.04, precisando lo siguiente:

<p><i>Aclarar respecto a los requisitos estipulados para el perfeccionamiento del contrato solicitados en literales j), k), l) del numeral 2.3 “requisitos para perfeccionar el contrato” del capítulo II – del procedimiento de selección de la sección específica de las bases integradas, serán:</i></p>

- | |
|---|
| <p><i>j) Documentos del representante de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases</i></p> |
|---|

<p><i>Para el ítem 1</i></p>

- | |
|---|
| <p><i>i. Establecimiento Penitenciario de Ayacucho:</i></p> |
|---|

- *Copia del documento que acredite sus estudios secundarios completos (según página 34 de las bases integradas)*
- *Certificados y/o constancias que acrediten su capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos. (según página 35 bases integradas).*
- *Copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto exigida en las bases (según página 34 bases integradas).*

ii. Establecimiento Penitenciario de Huanta

- *Copia del documento que acredite sus estudios secundarios completos (según página 52 de las bases integradas)*
- *Certificados y/o constancias que acrediten su capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos. (según página 52 bases integradas).*
- *Copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto exigida en las bases (según página 52 bases integradas).*

Para el ítem 2:

iii. Establecimiento Penitenciario de Huancayo:

- *Copia del documento que acredite sus estudios secundarios completos (según página 71 de las bases integradas)*
- *Certificados y/o constancias que acrediten su capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos. (según página 71 bases integradas).*
- *Copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto exigida en las bases (según página 71 bases integradas).*

iv. Establecimiento Penitenciario de Jauja:

- *Copia del documento que acredite sus estudios secundarios completos (según página 90 de las bases integradas)*
- *Certificados y/o constancias que acrediten su capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos. (según página 90).*
- *Copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto exigida en las bases (según página 90 bases integradas).*

v. Establecimiento Penitenciario de Concepción:

- *Copia del documento que acredite sus estudios secundarios completos (según página 107 de las bases integradas)*
- *Certificados y/o constancias que acrediten su capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos. (según página 107 bases integradas).*
- *Copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto exigida en las bases (según página 107 bases integradas)*

*k) Documentos de los **Ayudantes de Cocina** donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases, en caso de ser personal externo.*

Para ítem 1:

i. *Establecimiento Penitenciario de Ayacucho:*

- *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.*
- *certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

ii. *Establecimiento Penitenciario de Huanta:*

- *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.*
- *certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

Para ítem N 2:

iii. *Establecimiento Penitenciario de Huancayo*

- *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.*
- *certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

iv. *Establecimiento Penitenciario de Jauja*

- *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.*
- *certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

v. *Establecimiento Penitenciario de Concepción*

- *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.*
- *certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

l) *Documentos del **Personal de Limpieza** donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases, en caso de ser personal externo.*

Para ítem 1:

i. *Establecimiento Penitenciario de Ayacucho*

- *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.*
- *Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

ii. Establecimiento Penitenciario de Huanta

- *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.*
- *Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

Para ítem 2:

iii. Establecimiento Penitenciario de Huancayo

- *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.*
- *Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

iv. Establecimiento Penitenciario de Jauja

- *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.*
- *Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

iv. Establecimiento Penitenciario de Concepción

- *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.*
- *Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

En ese sentido, con ocasión de la integración definitiva de las Bases, se emitirá una (1) disposición al respecto:

- **Se adecuará** el numeral 2.3 “Requisitos para perfeccionar el contrato” del Capítulo II – Del Procedimiento de Selección- de la Sección Específica de las Bases Integradas, de conformidad con lo indicado por la Entidad en el citado Oficio, de la siguiente manera:

j) Documentos del representante de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases

- *Copia del documento que acredite sus estudios secundarios completos.*
- *Certificados y/o constancias que acrediten su capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos.*
- *Copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto exigida en las bases.*

k) Documentos de los Ayudantes de Cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases, en caso de ser personal externo.

- *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.*
- *Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

l) Documentos del Personal de Limpieza donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases, en caso de ser personal externo.

- *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.*
- *Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.*

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

3.6 Capacitación

De la revisión de las Bases Integradas, se advierte que en el literal B.3.2 Capacitación del acápite 3.2 y en el acápite 8.2 de los términos de referencia del Capítulo III de la Sección Específica de las citadas Bases, correspondiente al ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción, se consignó lo siguiente:

ITEM N° 01

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE AYACUCHO

Requisitos:

Certificados o constancias de 10 horas lectivas(accumulables) en [BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria, que no deberá tener una antigüedad mayor a 2 años a la presentación de la oferta del personal clave requerido como Nutricionista.

(...)

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANTA

Requisitos:

Certificados o constancias de 10 horas lectivas(accumulables) en [BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria, que no deberá tener una antigüedad mayor a 2 años a la presentación de la oferta del personal clave requerido como Nutricionista y/o ingeniería de industrias alimentarias.

(...)

ITEM N° 02

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANCAYO

- *Certificados o constancias de 10 horas lectivas(accumulables) en [BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria, que no deberá tener una antigüedad mayor a 2 años a la presentación de la oferta del personal clave requerido como Nutricionista.*

(...)

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAUJA

- *Certificados o constancias de 10 horas lectivas(accumulables) en [BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria, que no deberá tener una antigüedad mayor a 2 años a la presentación de la oferta del personal clave requerido como Nutricionista y/o*

ingeniería de industrias alimentarias.
(...)

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CONCEPCIÓN

- *Certificados o constancias de 10 horas lectivas(acumulables) en [BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria, que no deberá tener una antigüedad mayor a 2 años a la presentación de la oferta del personal clave requerido como como Nutricionista y/o ingeniería de industrias alimentarias.
(...)*

Al respecto, se advierte que el texto consignado no se condice con los lineamientos establecidos en las Bases Estándar vigentes, por lo que, con ocasión de la integración de las Bases Definitivas se emitirá la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** del literal B.3.2 Capacitación del acápite 3.2 del Capítulo III de la Sección Específica de las citadas Bases, así como del acápite 8.2 de los términos de referencia del ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción, el siguiente texto tachado:

que no deberá tener una antigüedad mayor a 2 años a la presentación de la oferta

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

3.7 Requisitos para perfeccionar el contrato

Al respecto, en los literales g) e i) del acápite 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

(...)

g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.

(...)

i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete.

Cabe señalar que, “el detalle de precios unitarios del precio ofertado” es un requisito exigido para los casos en que la contratación haya sido convocada bajo la modalidad de suma alzada; asimismo, el “detalle de precios de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete” es un requisito exigido sólo en contrataciones por paquete, siendo que, para el presente caso, el procedimiento de selección ha sido convocado bajo la modalidad de Precios Unitarios y bajo la convocatoria de relación de ítems.

En ese sentido, considerando lo expuesto precedentemente, con ocasión a la integración definitiva de Bases, se realizará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** del numeral 2.3 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases, los literales g) e i).

3.8 Declaración Jurada

De la revisión del sub numeral x) del acápite 7.5. de los términos de referencia del ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción”, del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas, se aprecia lo siguiente:

VII. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

7.5 “(...)

El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos. Son funciones del representante del contratista:

(...)

- x. Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de una jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá fijar a través de una **Declaración Jurada Notarial**, el domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución..*

De lo expuesto, se advierte que, la Entidad estaría requiriendo en las Bases, información adicional a la señalada en la lista de documentos para la suscripción de contrato, siendo que, el literal f), acápite 2.3 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, requiere que el postor ganador presente documento consignando “Domicilio en la ciudad de Ayacucho (ítem N° 01) o Huancayo (ítem N° 02), para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato”.

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

- **Se suprimirá** del sub numeral x) del acápite 7.5. de los términos de referencia del ítem N° 1 “Establecimientos Penitenciarios de Ayacucho y Huanta” e ítem N° 2 “Establecimientos Penitenciarios de Huancayo, Jauja y Concepción”, del numeral 3.1 del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas Definitivas, el siguiente texto tachado:

~~*a través de una Declaración Jurada Notarial*~~

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

3.9 Formación Académica

De la revisión del requisito de calificación “Formación académica” previsto en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases, correspondientes a ambos ítems, se aprecia lo siguiente:

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

ÍTEM N° 01

(...)

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANTA

Requisitos

(...)

- *Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) o Certificado Oficial de Capacitación (en Restaurante, Industrias Alimentarias, Cocina y/o Repostería) con una duración mínima de 480 horas del personal clave requerido como cocinero profesional o chef.*

acreditación:

(...)

- *Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) o Certificado Oficial de Capacitación (en Restaurante, Industrias Alimentarias, Cocina y/o Repostería) con una duración mínima de 480 horas del personal clave requerido como cocinero profesional o chef.*

(...)

ITEM N° 02

(...)

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAUJA

Requisitos:

(...)

- *Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) o Certificado Oficial de Capacitación (en Restaurante, Industrias Alimentarias, Cocina y/o Repostería) con una duración mínima de 480 horas del personal clave requerido como cocinero profesional o chef.*

acreditación:

(...)

- *Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) o Certificado Oficial de Capacitación (en Restaurante, Industrias Alimentarias, Cocina y/o Repostería) con una duración mínima de 480 horas del personal clave requerido como cocinero profesional o chef.*

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CONCEPCIÓN

Requisitos:

(...)

- *Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) o Certificado Oficial de Capacitación (en Restaurante, Industrias Alimentarias, Cocina y/o Repostería) con una duración mínima de 480 horas del personal clave requerido como cocinero profesional o chef.*

acreditación:

(...)

- Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) o Certificado Oficial de Capacitación (en Restaurante, Industrias Alimentarias, Cocina y/o Repostería) con una duración mínima de 480 horas del personal clave requerido como cocinero profesional o chef.

Al respecto, cabe señalar que las Bases Estándar para el objeto de contratación, respecto a la acreditación del requisito de calificación “Formación académica” dispone lo siguiente:

FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA DEL CUAL DEBE ACREDITARSE ESTE REQUISITO].

Acreditación:

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

(...)

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

En ese contexto, considerando que la exigencia de manera opcional del “Certificado Oficial de Capacitación (en Restaurante, Industrias Alimentarias, Cocina y/o Repostería) con una duración mínima de 480 horas”, como requisito y acreditación de la formación académica del personal cocinero profesional o chef, no se condice con los lineamientos previstos en las Bases Estándar objeto de la presente contratación, con ocasión a la integración de las Bases definitivas, se realizará la siguiente disposición:

- **Se suprimirá** de todos los extremos de las Bases, donde se hace referencia a la formación académica del personal “cocinero profesional o chef”, el siguiente texto:

“Certificado Oficial de Capacitación (en Restaurante, Industrias Alimentarias, Cocina y/o Repostería) con una duración mínima de 480 horas”

4. CONCLUSIONES

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

- 4.1 Se procederá a la integración definitiva de las Bases a través del SEACE, en atención a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento.
- 4.2 Es preciso indicar que contra el pronunciamiento emitido por el OSCE no cabe interposición de recurso administrativo alguno, siendo de obligatorio cumplimiento para la Entidad y los proveedores que participan en el procedimiento de selección.

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

- 4.3 Un vez emitido el pronunciamiento y registrada la integración de Bases Definitiva por el OSCE, corresponderá al comité de selección **modificar** en el cronograma del procedimiento, las fechas de 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, 11 de enero de 2021

Códigos: 6,1; 6,3; 12,6 y 14,2.