



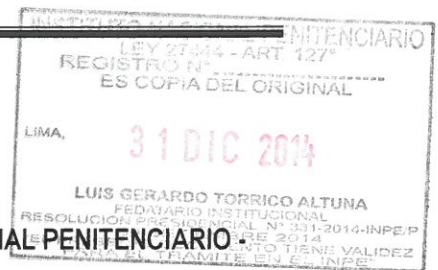
SINTESIS GERENCIAL

INFORME N° 007-2014-INPE/05

EXAMEN ESPECIAL EXAMEN ESPECIAL AL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO -
OFICINA REGIONAL LIMA

“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE
SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO”

PERÍODO: 1 DE ENERO DE 2013 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2013



I. INTRODUCCIÓN

El Examen Especial al Instituto Nacional Penitenciario - Oficina Regional Lima - “Contratación del Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho”, corresponde a una acción de control programada en el Plan Anual de Control 2014 del Órgano de Control Institucional, en adelante “OCI” del Instituto Nacional Penitenciario, en adelante “INPE”, y tuvo como objetivo general “Determinar si el proceso de contratación del servicio de alimentación durante el año 2013 se ha llevado a cabo de acuerdo a la normativa vigente”; comprendido el período: 1 de enero de 2013 al 31 de diciembre de 2013. La comisión auditora fue acreditada con Oficio n.º 521-2014-INPE/05 del 1 de septiembre de 2014.

II. HECHOS OBSERVADOS

1. Por deficientes TDR y condiciones mínimas y Bases del Concurso Público n.º 006-2012-INPE/18 para la contratación del servicio de alimentación para internos y personal del EPL de la ORL, y por el incumplimiento de las obligaciones del Equipo de Control de Alimentos del EPL como de la ORL, dicho servicio no se prestó adecuadamente, entre otros, por la falta de determinación sobre la frecuencia, descripción y cantidad de alimentos para internos en razón a su edad y estado de salud diversos, insuficiente cantidad de personas conformantes del equipo de cocina propuesto por contratista, sin considerar al personal almacenero; así como la falta de verificación sobre la validez de los carnés sanitarios, además que el representante y trabajadores de la contratista no cumplió con la obligación contractual de dirigir y supervisar en forma diaria y permanente la preparación y distribución de las raciones de alimentos; respecto de estos dos últimos puntos son objeto de aplicación de penalidad.

(Observación n.º 1)

2. Internos que laboraron como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación del período 2012-2013, contratados por la empresa COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A., no contaron con clasificación y aprobación de su participación en estas labores a través del Acta del Consejo Técnico Penitenciario para su formalización e inscripción en los padrones del Área de Trabajo, cinco (5) de ellos carecieron de opinión favorable en los Informes Psicológicos, aunado a que 55 internos utilizaron carnes sanitario falsos, cuya situación fue denunciado ante la Policía Nacional del Perú por el Centro de Salud “Juan Pérez Carranza” de la Dirección de Salud V Lima Ciudad, ocasionando que no se acredite su buen estado de salud física y mental, dejándose de aplicar la penalidad correspondiente.

(Observación n.º 2)



3. En la ejecución del Contrato n.° 29-2012-INPE/18, la empresa COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A., no entregó oportunamente leche evaporada como parte del insumo considerado en la elaboración de la cena de los internos del EPL, dejando la administración de la ORL de aplicar y hacer efectivo el cobro del importe de S/. 1 910,50 por la penalidad incurrida, permitiendo esta situación que la contratista participe en el Concurso Público n.° 005-2014-INPE/18 "Servicio de alimentación para internos y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho de la ORL - INPE", convocado durante la ejecución de la presente acción de control, y acredite que no incurrió en el incumplimiento de contrato alguno y pueda alcanzar la máxima puntuación en el factor de evaluación cumplimiento del servicio.

(Observación n.° 3)

III. RECOMENDACIONES PRINCIPALES

1. Que, se fortalezca el accionar del órgano encargado de las contrataciones y Comités Especiales de las Oficinas Regionales para la aplicación de los principios que inspiran las contrataciones públicas, entre los cuales se tiene el de Libre Concurrencia y Competencia, como bienes jurídicos tutelados, por el cual, en los procesos de contrataciones se incluirán regulaciones o tratamientos que fomenten la más amplia, objetiva e imparcial concurrencia, pluralidad y participación de postores, no restringiendo, afectando o distorsionando en forma sustancial las condiciones de la oferta y demanda.

(Conclusión n.° 2)

2. Que, en cautela del debido cumplimiento del Manual de Procedimientos de Trabajo, aprobado por Resolución Presidencial n.° 835-2010-INPE/P de 4 de noviembre de 2010, se considere en los términos de referencia y bases administrativas de los procesos de selección para la contratación del servicio de alimentación lo siguiente: (i) Obligación de la empresa proveedora del servicio de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional correspondiente, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados; (ii) Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los citados ingresos mensuales.

(Conclusión n.° 4)

3. Que, las bases administrativas de los procesos de selección para la contratación del servicio de alimentación, únicamente consideren y apliquen aquellos criterios normativos establecidos por el sector salud en materia de alimentos diferenciados en razón a la edad y salud física de los beneficiarios finales de la raciones alimenticias que se brindan en los establecimientos penitenciarios.

(Conclusión n.° 5)

4. Que, los lineamientos que se dicten para viabilizar la adecuada y oportuna contratación del servicio de alimentación en la entidad, guarden estricta concordancia con el marco legal que regula las contrataciones públicas y las opiniones y pronunciamientos emitidos por el OSCE, los cuales deberán ser aprobadas por acto administrativo y actualizadas periódicamente.

(Conclusión n.° 7)



5. Que, (i) Se estime la conveniencia de considerar en las bases administrativas de los procesos de contratación del servicio de alimentación, como causal para la aplicación de penalidad el incumplimiento de las capacitaciones que se brinden a los internos contratados por empresas proveedoras del servicio para formar parte del equipo de cocina y que se hayan previsto, que el Equipo de Control de Alimentos deberá verificar; (ii) Las capacitaciones previstas antes del inicio en la ejecución del contrato, se realicen con la debida oportunidad y por personal especializado; (iii) Se brinde por lo menos una vez al año con una duración de 10 a 12 horas, capacitaciones durante la ejecución del período contractual en temas sobre epidemiología, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo regulado por la Resolución Suprema n.º 0019-81-SA/DVM.

(Conclusión n.º 8)

6. Que, los términos de referencia y condiciones mínimas para el servicio de alimentación que formulen las áreas usuarias y recojan los comités especiales a cargo de los procesos de selección, consideren que la frecuencia y cantidad de alimentos diferenciados que la empresa prestadora del servicio brindará a favor de internos que formen parte del Programa de Control de Tuberculosis (PCT) y Adultos Mayores (mayores de 60 años), respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que lo regulen; mientras que los internos que forman parte del Programa de Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, que no cuentan con los citados indicadores, reciban su alimentación en la frecuencia y cantidad necesarias según prescripción médica.

(Conclusión n.º 9)

7. Que, en cumplimiento de las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, aprobadas por Resolución Suprema n.º 0019-81-SA/DVM, considerar en las bases administrativas de los procesos de selección para la contratación del servicio de alimentación, que las empresas proveedoras cuenten con equipos de cocina con el personal suficiente, incluido el almacenero, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deberán estar acreditados por la contratista hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, respecto del cual en la etapa de formulación de las bases considerarlo como causal para la aplicación de la penalidad correspondiente por su incumplimiento.

(Conclusión n.º 9)

8. Que, (i) El Equipo de Control de Alimentos, en cumplimiento de sus responsabilidades revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de toda la documentación proporcionada por la empresa proveedora del servicio, incluido los carnés sanitarios, para que se dispongan las medidas correctivas correspondientes, entre ellas la de penalidades; (ii) El Director Regional, Jefe de la Unidad de Administración y Jefe del Equipo de Logística de las Oficinas Regionales, realicen constante y directamente supervisiones inopinadas por lo menos una vez al mes, incluido los sábados, domingos o feriados, sobre la debida ejecución del servicio o lo deleguen a personal bajo su cargo con la experiencia y conocimiento necesario en la prestación del dicho servicio, a fin de adoptar las medidas correctivas necesarias.

(Conclusiones n.ºs 9 y 10)

9. Que, personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina de la empresa proveedora, debiendo el Equipo de Control de Alimentos verificar que el nutricionista, chef o cocinero y representante de la empresa proveedora están presentes con la debida anticipación a la preparación y distribución diarias de las raciones (menús), y participan desde el inicio hasta el final del servicio diario, incluido los sábados, domingos y feriados de todo el período de vigencia del contrato suscrito con la entidad.

(Conclusión n.º 9)

10. Que, el Consejo Técnico Penitenciario cumpla con formular y suscribir en su debida oportunidad las actas asentadas con ocasión de clasificar y aprobar o no la participación de internos como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación prestado por empresas proveedoras para su formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina de la empresa proveedora del servicio de alimentación; asimismo, en cautela de la tranquilidad y seguridad interna en los establecimientos penitenciarios, no considerar como apto para integrar los citados equipos de cocinas, a los internos con informes psicológicos desfavorables.

(Conclusión n.º 10)

11. Que, los hechos que se revelen en las actas asentadas por uno o todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del contrato de prestación del servicio de alimentos por parte de la empresa contratista, tienen para dicho servicio el carácter preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de las Oficinas Regionales, sólo deberán proceder a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo.

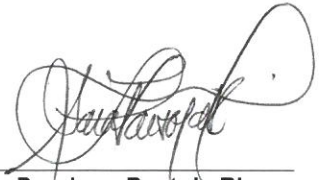
(Conclusión n.º 11)

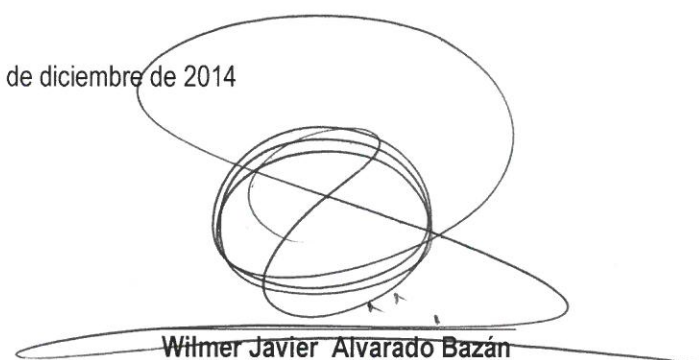
12. Que, a través de la Dirección de la Oficina Regional Lima, se lleven a cabo las acciones administrativas que correspondan a fin de recuperar el importe de S/. 1 910,50, y en el caso de no prosperar dichas acciones en el plazo de dos (2) meses de emitido el presente informe, considerar la remisión de los actuados a la Procuraduría Pública del INPE para el inicio de las acciones judiciales de cobro de dicho monto.

(Conclusión n.º 11)



Lima, 12 de diciembre de 2014


Sara Dominga Pantoja Rivera
Auditor Encargada


Wilmer Javier Alvarado Bazán
Supervisor

