

## Ficha Resumen - Informe de Control Simultáneo

### I. Información general de informes de control simultáneo:

N° de informe:	027-2023-OCI/0316-SCC		
Título del informe:	Contratación del servicio de alimentación para los internos, niños y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca - Hito de Control n°3: Ejecución Contractual E. P. Juliaca		
Detalle:	<p>El Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.º 3 - Ejecución contractual del Servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario Juliaca y corresponde al procedimiento de selección denominado Concurso Público N.º 001-2023-INPE-ORAP-1 "Servicio de alimentación para internos (as), niños y personal INPE de los establecimientos penitenciarios de Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca de la Oficina Regional Altiplano Puno", en el cual se otorgó la buena pro a la empresa Consorcio CEDAQUI S.A.C. - JADCON E.I.R.L.</p> <p>El hito de control objeto de Control Concurrente comprende las actividades de acopio, almacenaje, cocción y distribución de las raciones alimenticias a los internos, así como al personal de seguridad.</p> <p>El proceso en curso tiene como propósito brindar alimentación a los internos y personal de seguridad del establecimiento Penitenciario Juliaca, ello en virtud del Contrato n.º 011-2023-INPE-ORAP de 26 de junio de 2023, suscrito entre la Oficina Regional Puno y el Consorcio CEDAQUI S.A.C. - JADCON E.I.R.L., por un monto de S/.10 612,740.00.</p>		
Entidad auditada:	INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO - INPE		
Monto de la materia de control:	S/ 10,612,740.00		
Ubigeo:	Región: LIMA	Provincia: LIMA	Distrito: LIMA
Fecha de emisión de informe:	12/09/2023		
Unidad orgánica que emite el informe:	OCI - INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO - INPE		
Reconstrucción con cambios:	(marcar con "X")		
	Si		No X

### II. Tipo de servicio de control simultáneo:

Item	Modalidad:	(marcar con "X")
1	Acción simultánea	
2	Visita de control	
3	Control concurrente	X
4	Orientación de oficio	
5	Visita preventiva	

### III. Resultados del servicio de control simultáneo.

1	<p><b>Aspectos relevantes / Situaciones adversas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Inadecuado almacenamiento de los productos alimenticios, así como existencia de insumos alimenticios sin fecha de vencimiento, pone en riesgo la salubridad y conservación de los mismos</li><li>2. Representante y cocinero acreditados para brindar el servicio de alimentación carecen de carné sanitario, situación que pone en riesgo la salubridad del servicio de alimentación.</li><li>3. Inadecuada disposición de los residuos sólidos de la cocina, genera el riesgo de proliferación de insectos, lo cual podría ocasionar la contaminación de las raciones alimenticias.</li><li>4. Las vajillas y utensilios de cocina se encuentran en mal estado de conservación y en condiciones antihigiénicas, situación que podría ocasionar la contaminación de las raciones alimenticias.</li><li>5. Internos participan en la distribución de las raciones alimenticias sin contar con capacitación en higiene y manipulación de alimentos, ni carné sanitario, generando el riesgo de que se afecte la salubridad del servicio de alimentación.</li><li>6. Personal de cocina que participa en la elaboración de alimentos para la población penal, estaba incompleto de acuerdo a lo establecido en las bases integradas, generando el riesgo que se pueda afectar la calidad del servicio.</li></ol>
---	---

2023-CSI-0316-00027