

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL DE LA UNIVERSIDAD  
NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ**

**INFORME DE HITO DE CONTROL  
N° 025-2024-OCI/UNCP/0199-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE  
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
EL TAMBO-HUANCAYO-JUNÍN**

**“ADQUISICIÓN DE PESCADOS Y FRUTAS  
CON FICHA TÉCNICA PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO  
DE LA UNCP”**

**HITO DE CONTROL N° 1: ENTREGA, RECEPCIÓN Y  
ALMACENAMIENTO DE PESCADO Y FRUTAS – MES  
SETIEMBRE DE 2024**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:  
DEL 04 DE SETIEMBRE AL 10 DE SETIEMBRE DE 2024**

**TOMO I DE I**

**HUANCAYO, 12 DE SETIEMBRE DE 2024**

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 025-2024-OCI/UNCP/0199-SCC**

**ADQUISICIÓN DE PESCADOS Y FRUTAS CON FICHA TÉCNICA PARA EL  
COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNCP”**

**HITO DE CONTROL N° 1: ENTREGA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PESCADO Y  
FRUTAS – MES SETIEMBRE DE 2024**

**ÍNDICE**

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	3
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	18
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	18
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	18
IX. CONCLUSIÓN	18
X. RECOMENDACIONES	18
APÉNDICE	20

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 025-2024-OCI/UNCP/0199-SCC**

**“ADQUISICIÓN DE PESCADOS Y FRUTAS CON FICHA TÉCNICA PARA EL  
COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNCP”**

**HITO DE CONTROL N° 1: ENTREGA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PESCADO Y  
FRUTAS – MES SETIEMBRE DE 2024**

**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú mediante Oficio n.° 000159-2024-CG/OC0199 de 04 de setiembre de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la Orden de Servicio n.° 0199-2024-030, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2023-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

**II. OBJETIVOS**

**2.1 Objetivo general**

Determinar si la ejecución contractual de la Subasta Inversa Electrónica n.° 03-2024-UNCP: “Adquisición de Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” y la Subasta Inversa Electrónica n.° 05-2024-UNCP: “Adquisición De Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación”, se desarrollan de conformidad con lo establecido en la normativa aplicable.

**2.2 Objetivo específico**

Determinar si las actividades efectuadas para la entrega, recepción y almacenamiento de Pescado y Frutas, suministradas por el proveedor durante el mes de setiembre de 2024 se realizaron acorde con lo establecido en el contrato, bases del procedimiento de selección y normativas sanitarias aplicables.

**III. ALCANCE**

El servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.° 1, denominado: entrega, recepción y almacenamiento de Pescado y Frutas – mes de setiembre, ha sido efectuado del 04 al 10 de setiembre de 2024, en las instalaciones de la Universidad Nacional del Centro del Perú, en adelante “la Entidad”, ubicada en la Av. Mariscal Castilla n.° 3909 - El Tambo - Huancayo – Junín.

**IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL**

La Contratación de Suministro de Pescado y Frutas con Ficha Técnica para el Comedor Universitario de la Entidad, proviene de la solicitud de la Ing. Gloria Espinoza Tumialan, jefa de la Unidad de Servicio de Alimentación, que mediante Oficio n.° 038-2024-USA-UNCP de 08 de febrero de 2024, solicitó la autorización para adquisición de frutas con ficha técnica, asimismo, mediante Oficio n.° 043-2024-USA-UNCP de 08 de febrero de 2024, solicitó la autorización para adquisición de pescado con ficha técnica para el comedor universitario.

Posteriormente, mediante procedimiento de selección de la Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP-3, se suscribió el Acta n.º 016-2024-UNCP/RESOLUCIÓN N.º 2573-R-2024 "Acta de admisión, Evaluación, Calificación y Otorgamiento de la Buena Pro" otorgándole la buena pro al postor CORPORACIÓN CAFRAN PRODUCTORES E.I.R.L., por el monto de S/ 156 550,00 (ciento cincuenta y seis mil quinientos cincuenta con 00/100 soles) y mediante procedimiento de selección de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1, se suscribió el Acta n.º 006-2024-UNCP/RESOLUCIÓN N.º 2650-R-2024 "Acta de admisión, Evaluación, Calificación y Otorgamiento de la Buena Pro" otorgándole la buena pro al postor CORPORACIÓN CAFRAN PRODUCTORES E.I.R.L., por el monto de S/ 319 000,00 (trescientos diecinueve mil con 00/100 soles), que incluyen todos los impuestos de ley, la cual tiene como finalidad de brindar el servicio de alimentación diaria y balanceada a los estudiantes beneficiarios de la UNCP<sup>1</sup> durante el semestre académico 2024-I y 2024-II.

En virtud a ello, se suscribió el Contrato n.º 013-2024-UA-UNCO de 28 de mayo de 2024 y el Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP de 28 de junio de 2024, en los cuales, en la **CLAÚSULA SEGUNDA: OBJETO**, se indica lo siguiente:

**Cuadro n.º 01**
**Objeto de contratación de la Adquisición de pescado con Ficha Técnica**

DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
FILETE DE TRUCHA REFRIGERADO (PESCADO DE TRUCHA EVISCERADA)	KILOGRAMO	3200
FILETE DE PERICO REFRIGERADO (PESCADO PERICO AL PESO)	KILOGRAMO	2240
FILETE DE BONITO REFRIGERADO (PESCADO BONITO AL PESO)	KILOGRAMO	2400

Fuente: Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP

Elaborado por: Comisión de Control Concurrente

**Cuadro n.º 02**
**Objeto de contratación de la Adquisición de frutas con Ficha Técnica**

DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	800
FRESA EXTRA	KILOGRAMO	1600
GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	2400
MANGO EDWARDS CATEGORÍA PREMIUM	KILOGRAMO	3000
MANDARINA SAT SIMA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	3750
MANGO HADEN CATEGORÍA PREMIUM	KILOGRAMO	3000
MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	3000
MELÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	8750
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	4800
PERA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	2480
TANGELO CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	4800
PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	4800
PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA	UNIDAD	3000
SANDIA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	4000
UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1440
UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	2000
PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	4000
DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	2000
MARACUYA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1200

Fuente: Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP

Elaborado por: Comisión de Control Concurrente

<sup>1</sup> UNCP: Universidad Nacional del Centro del Perú

Por lo tanto, el presente Servicio de Control Concurrente, comprende el acompañamiento selectivo a la Entrega, Recepción y Almacenamiento de la Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP: “Adquisición De Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” y a la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP: “Adquisición De Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” de la Universidad Nacional del Centro del Perú”.

## V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la documentación proporcionada por la entidad correspondiente a la etapa de entrega, recepción y almacenamiento de Pescados y Frutas, conforme al Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP “Adquisición de Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación”, de 28 de mayo de 2024 y al Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, “Adquisición de Pescados con Ficha Técnica para la Unidad de Comedor Universitario”, de 28 de junio de 2024, se ha identificado una (1) situación adversa que afecta la continuidad del proceso, el resultado y el logro de los objetivos del referido proceso de contratación, la cual se expone a continuación:

### 1. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO N.º 013-2024-UA-UNCP Y DEL CONTRATO N.º 018-2024-UA-UNCP, CON RELACIÓN AL INGRESO DE PESCADOS Y FRUTAS CON FICHA TÉCNICA, YA QUE NO SE ENCUENTRAN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, SITUACIÓN QUE PONDRÍA EN RIESGO LA SALUD DE LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS, Y EL CUMPLIMIENTO DE LA FINALIDAD PÚBLICA DE LA UNCP.

#### a) Condición

Mediante Acta n.º 001-2024-OCI-UNCP/SCC-SUBINV- PyF, de 05 de setiembre de 2024, se realizó la visita a la Unidad de Servicios Generales (Comedor Universitario) de la Universidad Nacional del Centro del Perú, donde la comisión de control constató in situ las condiciones de entrega, recepción y almacenamiento de Pescados y Frutas con Ficha Técnica, conforme lo establece el Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP “Adquisición de Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación”, de 28 de mayo de 2024 y al Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, “Adquisición de Pescados con Ficha Técnica para la Unidad de Comedor Universitario”, de 28 de junio de 2024, suscritos con la empresa CORPORACIÓN CAFRAN PRODUCTORES E.I.R.L., con RUC n.º 20611093943.

Es así que, la empresa CORPORACIÓN CAFRAN PRODUCTORES E.I.R.L., realizó la entrega de pescados (Filete de bonito) y Frutas (Papaya categoría extra) a través de la señorita Melina Morelia Requena Estrada, identificada con documento nacional de identidad n.º 70302144.

#### **De la recepción de frutas con ficha técnica para la UNCP**

La señorita Melina Morelia Requena Estrada, en representación de la Empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L., realizó la entrega de papaya categoría extra con ficha técnica al comedor de la UNCP, a las 07:15 horas del 5 de setiembre de 2024, el cual fue recepcionado por la nutricionista encargada y el personal del comedor, contraviniendo lo establecido en Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP, en cual señala que la entrega (*para jueves, entrega y/o recepción los días miércoles de 06:30 a 07:30 am.*), con lo cual se observa que la entrega debió realizarse el día miércoles 4 de setiembre de 2024, por ende es responsabilidad del del área usuaria quien debería emitir un informe para la aplicación de las penalidades del correspondientes.

Asimismo, el proveedor no transportó el producto con un vehículo apropiado que asegure la protección de los alimentos (la papaya ingresó en un taxi); además, realizó la entrega con una segunda persona (taxista), adicional a ello, al momento de la entrega, se pudo evidenciar que ambas personas que realizaron la entrega no portaban su Carnet de Sanidad, y a su vez el taxista no vestía la indumentaria exclusiva para el proceso de manipulación del producto, tales como (gorro, protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo), incumpliendo así las Bases Estándar, en las condiciones de entrega<sup>2</sup>, que señala:

#### 8.4 Condiciones de Entrega

- *Todos los productos deben ser entregados en vehículos adecuados al transporte de alimentos los cuales deben de tener sus paredes y techos limpios y desinfectados, en condiciones sanitarias para la conservación, sin presencia de grietas o plagas, los compartimientos donde se encuentren los alimentos no deben de tener comunicación con la cabina del conductor, se debe evitar que el producto mantenga contacto con el suelo o plataforma de transporte.*  
(...)
- *El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos debe contar con uniforme limpio, guantes, gorro que cubra totalmente el cabello, mascarilla debidamente clocada y no debe presentar síntomas de enfermedad alguna.*

Imagen n.º 01  
Condiciones de entrega de las frutas con Ficha Técnica



Fuente: Imágenes captadas en el Comedor Universitario de la UNCP.  
Elaborado por: La Comisión de Servicio de Control

<sup>2</sup> CLAUSULA OCTAVA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO, del Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP, de 28 de mayo de 2024

Seguidamente, mediante Pedido de Insumos (Almuerzo) del 05 de setiembre de 2024, la Nutricionista encargada, Gudelia Granados Villegas, solicitó el requerimiento de 250 kilogramos de papaya categoría extra, es así que el proveedor el día 05 de setiembre de 2024, entregó en doce (12) bandejas las papayas, que el personal encargado verificó el pesaje, dando la cantidad 209.00 kilogramos de papaya, observando que la entrega se encontraba incompleta; por lo que, posteriormente el proveedor completó la entrega. Además, es preciso mencionar que la Nutricionista encargada advirtió al proveedor que algunos productos no presentaban características idóneas de calidad; por lo que, fueron rechazadas para su reposición.

De lo anterior, es importante precisar que el Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP, de 28 de mayo de 2024, en el numeral 9.2 Control de Calidad<sup>3</sup>, indica que “si algún producto es observado durante la verificación, será devuelto la totalidad de lote; producto entregado al proveedor para que sean cambiados en un plazo no mayor a 24 horas efectuada la devolución y se emitirá el informe de parte del área usuaria”.

**Imagen n.º 02**  
**Verificación del pesaje de la papaya con Ficha Técnica**



Fuente: Imágenes captadas en el Comedor Universitario de la UNCP.  
Elaborado por: La Comisión de Servicio de Control

Al respecto, se observó que el total de jabas de papayas, no presentaban el rotulado, incumpliendo así lo establecido en el Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP, de 28 de mayo de 2024, donde indica que el rotulado se registrará a las fichas técnicas correspondientes:

<sup>3</sup> CLAUSULA OCTAVA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO, del Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP, de 28 de mayo de 2024.

**Imagen n.º 03**  
**Descripción del Bien**

14	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	kg	4800	<p>Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE.</p> <p><b>Precisión 1: calibre:</b> J. (<math>\geq 2001</math>) g.</p> <p><b>Precisión 2: Envase:</b> En jabas caladas PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso.</p> <p><b>Embalaje:</b> De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica.</p> <p><b>Precisión 3: Rotulado:</b> Se registrarán con el rotulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.</p>
----	------------------------	----	------	---

**Fuente:** Clausula Octava: Partes Integrantes del Contrato, del Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP, de 28 de mayo de 2024.

**Elaborado por:** La Comisión de Servicio de Control

De lo anterior, es necesario precisar que la FICHA TÉCNICA APROBADA: "Papaya Categoría Extra"<sup>4</sup>, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1, en el numeral 2.3 "Rotulado", señala que el rotulado de los envases debe cumplir con lo indicado en el NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011), donde indica que en etiquetado se debe visualizar:

(...)

- Nombre del producto
- Categoría
- Peso neto nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro
- País de origen (para productos de importación)
- Calibre (código de calibre o peso medio en gramos)
- Fecha de envasado
- Numero de lote (facultativo)
- Numero de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Por tanto, la Empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L., no estaría cumpliendo con las normas de inocuidad del producto, y tampoco estaría garantizando la homogeneidad, procedencia, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre de las papayas, pese a que el proveedor en la etapa del procedimiento de selección presento la Autorización Sanitaria (SENASA) de una (1) empresa<sup>5</sup> dedicada al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, situación que pondría en riesgo el servicio de alimentación diaria y balanceada destinada a la comunidad universitaria de la UNCP.

### **De la recepción de pescado con ficha técnica para la UNCP**

De igual modo, la señorita Melina Morelia Requena Estrada, identificada con documento nacional de identidad n.º 70302144, representante de la Empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L., realizó la entrega del pescado (filete de bonito), a las 07:45 horas del jueves 05 de setiembre del 2024, el cual fue recepcionado por la nutricionista encargada y el personal del comedor, advirtiendo que la entrega se realizó con retraso injustificado incumpliendo así lo establecido en el Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP en el cual indica que "La entrega de pescados con ficha técnica para el comedor universitario será de la siguiente forma: Almuerzo (...) para jueves, entrega y/o recepción los días jueves de 06:00 – 06:30 a.m.(...)". por ende, es responsabilidad del área usuaria quien debería emitir un informe para la aplicación penalidades por incumplimiento de la entrega de pescado dentro del horario establecido.

<sup>4</sup> Página 66. FICHA TÉCNICA APROBADA: "Papaya Categoría Extra", del Capítulo III Especificaciones Técnicas, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1

<sup>5</sup> Autorización SENASA N.º 000194-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO, de Empresa: ABC 22000 SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA

Asimismo, el proveedor no transportó el producto con un vehículo apropiado que asegure la protección de los alimentos (el pescado ingresó en un taxi); además, realizó la entrega con una segunda persona (taxista), adicional a ello, al momento de la entrega, se pudo evidenciar que ambas personas que realizaron la entrega no portaban su Carnet de Sanidad, y a su vez el taxista no vestía la indumentaria exclusiva para el proceso de manipulación del producto, tales como (gorro, protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo), contraviniendo lo estipulado en el Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, de 28 de junio de 2024, de las condiciones de entrega<sup>6</sup>, que señala:

#### 8.4 Condiciones de Entrega

- *Todos los productos deben ser entregados en vehículos adecuados al transporte de alimentos los cuales deben de tener sus paredes y techos limpios y desinfectados, en condiciones sanitarias para la conservación, sin presencia de grietas o plagas, los compartimientos donde se encuentren los alimentos no deben de tener comunicación con la cabina del conductor, se debe evitar que el producto mantenga contacto con el suelo o plataforma de transporte.*  
(...)
- *El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos debe contar con uniforme limpio, guantes, gorro que cubra totalmente el cabello, mascarilla debidamente clocada y no debe presentar síntomas de enfermedad alguna.*

**Imagen n.º 04**  
**Condiciones de entrega del pescado con Ficha Técnica**



**Fuente:** Imágenes captadas en el Comedor Universitario de la UNCP  
**Elaborado por:** La Comisión de Servicio de Control

Seguidamente, mediante Pedido de Insumos (Almuerzo) para el 05 de setiembre de 2024, la Nutricionista encargada, Gudelia Granados Villegas, solicitó el requerimiento de 300 kilogramos de Carne de Pescado, es así que el proveedor, el 05 de setiembre de 2024 entregó

<sup>6</sup> CLAUSULA SETIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO, del Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, de 28 de junio de 2024

en ocho (8) bandejas el pescado embolsado; por lo que, el personal encargado verificó el pesaje, dando la cantidad de 204.4 kilogramos, evidenciándose que, la entrega se encontraba incompleta., es por ello, que el proveedor mencionó que regresaría para entregar la diferencia.

**Imagen n.º 05**  
**Verificación del pesaje de pescado con Ficha Técnica**



Fuente: Imágenes captadas en el Comedor Universitario de la UNCP.  
Elaborado por: La Comisión de Servicio de Control

Al respecto, se observó que el pescado estaba embolsado, sin embargo, no estaban selladas (primer uso), así también, el envase no aseguraba que mantenga las temperaturas menores a 4 °C<sup>7</sup>, dado que el pescado no se encontraba rodeado con hielo picado, conforme lo señalado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, incumpliendo así las especificaciones técnicas contenidas en la Bases Estándar y el Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP.

Posterior a ello, el representante del proveedor regresó aproximadamente a la 11:00 horas para poder completar el pedido, por lo que, entrego dos (2) bandejas adicionales, como se puede evidenciar a continuación:

<sup>7</sup> “Características Específicas del Bien” de la FICHA TÉCNICA APROBADA: “Filete de Bonito Refrigerado”, del Capítulo III Especificaciones Técnicas, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP-3

**Imagen n.º 06**  
**Verificación del pesaje de pescado con Ficha Técnica**



Fuente: Imágenes captadas en el Comedor Universitario de la UNCP  
Elaborado por: La Comisión de Servicio de Control

Esta segunda entrega de pescado, después de ser pesada por el personal encargado, dio la cantidad de 71.50 kilogramos, que adicional a los 204.40 kilogramos iniciales, darían un total de 275.9 kilogramos, observándose que no se completó con los 300 kilogramos solicitados, por tanto, es responsabilidad del área usuaria quien debería emitir un informe para la aplicación penalidades por la entrega incompleta del pescado<sup>8</sup>.

Además, es preciso mencionar que la Nutricionista encargada advirtió al proveedor que el producto no presentaba características idóneas de calidad de "Filete de bonito refrigerado" (presencia de piel y espinas); por lo que, fueron rechazadas para su reposición, aunado a ello, se corroboró selectivamente el peso del filete de bonito, observando que no cumplía con el peso de 200 gramos por corte, contraviniendo lo exigido por el Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP de 28 de junio de 2024, que establece que: "el filete de bonito refrigerado sin piel y sin espinas refrigerada, corte en filetes de 200g".

**Imagen n.º 07**  
**Descripción del Bien**

3	<p><b>FILETE DE BONITO REFRIGERADO</b></p> <p><b>PESCADO BONITO (AL PESO)</b></p>	kg	2400	<p>Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE.</p> <p><b>Precisión 1:</b> Filete de bonito refrigerado sin piel y sin espinas refrigerada, corte en filetes de 200 g, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.</p> <p><b>Precisión 2: Envase: Primario:</b> bolsas de polietileno de primer uso selladas.</p> <p><b>Secundario:</b> Bandeja de material de plástico limpias (jabas de colores claros), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que estos requerimientos cumplan con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA.</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsas de 10 Kg. de peso neto. Peso por corte: 200 g.</p> <p><b>Precisión 3: Rotulado:</b> Se registrarán con el rotulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.</p>
---	---	----	------	--

Fuente: Clausula Setima: Partes Integrantes del Contrato, del Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, de 28 de junio de 2024.  
Elaborado por: La Comisión de Servicio de Control

<sup>8</sup> Cuadro Otras Penalidades de la CLAUSULA UNDÉCIMA: PENALIDADES, del Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, de 28 de junio de 2024.

**Imagen n.º 08**  
**Verificación del pesaje de los filetes de pescado con Ficha Técnica**



Fuente: Imágenes captadas en el Comedor Universitario de la UNCP.  
Elaborado por: La Comisión de Servicio de Control

De lo anterior, es importante precisar que el Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, de 28 de junio de 2024, nombra como responsable de la recepción y del control de calidad del pescado al encargado de Área de Almacén y el encargado del Control de Calidad “Nutricionista”, y a su vez indica las medidas de control, en el numeral 9.2 “Control de Calidad”<sup>9</sup>, que señala: “si algún producto es observado durante la verificación, será devuelto la totalidad de lote; producto entregado al proveedor para que sean cambiados en un plazo no mayor a 3 horas efectuada la devolución y se emitirá el informe de parte del área usuaria”. seguidamente “luego del periodo de tiempo, de no ser efectivo el cambio se dará por no recibido el producto materia de observación y se emitirá el informe de parte del área usuaria para las penalidades del caso”

Por tanto, la Empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L., no estaría cumpliendo con las normas de inocuidad del producto, y tampoco estaría garantizando la homogeneidad, calidad y las condiciones de entrega del pescado, situación que pondría en riesgo la preparación de los menús que se proporciona a la comunidad universitaria de la UNCP.

<sup>9</sup> CLAUSULA SETIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO, del Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, de 28 de junio de 2024.

**b) Criterio**

En el hecho advertido se inobservo la siguiente normativa:

- **BASES ESTÁNDAR DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 03-2024-UNCP “ADQUISICIÓN DE PESCADO CON FICHA TÉCNICA PARA LA UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ”**

(...)

**CAPITULO III.**
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**
**6. REQUERIMIENTOS**
**6.1.1.1. Descripción del Bien.**

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECISIÓN
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
3	FILETE DE BONITO REFRIGERADO  PESCADO BONITO (AL PESO)	KG	2400	Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE. <b>Precisión 1:</b> Filete de bonito refrigerado sin piel y sin espinas refrigerada, corte en filetes de 200g. cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. <b>Precisión 2: Envase: Primario:</b> bolsas de polietileno de primer uso selladas. <b>Secundario:</b> Bandeja de material de plástico limpias (jabas de colores claros), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que estos requerimientos cumplan con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S. 007-1998 S.A. MINSA/DIGESA. <b>Presentación:</b> Bolsas de 10 Kg. De peso neto. <b>Precisión 3: Rotulado:</b> Se regirán con el rótulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.

(...)

**8. FORMA DE ENTREGA:**

(...)

**8.3 Entrega del producto**

La entrega de pescados con ficha técnica para el Comedor Universitario será de la siguiente forma:

Para lunes, entrega y/o recepción los días lunes de 06:00 - 06:30 am.

Para martes, entrega y/o recepción los días martes de 06:00 - 06:30 am.

Para miércoles, entrega y/o recepción los días miércoles de 06:00 - 06:30 am.

Para jueves, entrega y/o recepción los días jueves de 06:00 - 06:30 am.

Para viernes, entrega y/o recepción los días viernes de 06:00 - 06:30 am.

(...)

#### **8.4 Condiciones de entrega**

- *Todos los productos deben ser entregados en vehículos adecuados al transporte de alimentos, los cuales deben tener sus paredes techos limpios y desinfectados, en condiciones sanitarias para la conservación sin presencia de grietas o plagas, los compartimientos donde se encuentren los alimentos no deben de tener comunicación con la cabina del conductor. Se debe evitar que el producto mantenga contacto con el suelo o plataforma de transporte.*
- *El vehículo de transporte no deberá transportar animales, plantas, abonos, productos químicos, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.*
- *El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos debe contar con uniforme limpio, guantes, gorro que cubra totalmente el cabello, mascarilla debidamente colocada y no debe presentar síntomas de enfermedad alguna.*

(...)

### **9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:**

#### **9.1 Recepción**

*Será responsabilidad del encargado del Área de Almacén de Comedor Universitario de la UNCP donde:*

- *Se verifica la cantidad de los productos que ingresan al almacén, quien verificará las cantidades de acuerdo al requerimiento solicitado por la nutricionista.*
- *La entrega de los productos será de acuerdo con el cronograma de entrega donde esta deberá de indicar fechas y cantidades, el mismo que debe ingresar los días solicitados entre las 06:30 am hasta 07:30 am.*

#### **9.2 Control de Calidad**

*Los alimentos estarán sujetos a control de calidad al momento de su recepción, de la siguiente manera:*

- *La calidad de los productos alimentos que ingresen al almacén estará a cargo del personal designado por la administración. La verificación será realizada por el encargado del almacén y el encargado de control de calidad.*
- *Si algún producto es observado (\*) durante la verificación, será devuelto la totalidad del lote, producto entregado el proveedor para que sean cambiados en un plazo no mayor a 24 horas efectuada la devolución y se emitirá el informe de parte del área usuaria.*
- *Luego del periodo de tiempo, de no ser efectivo el cambio se dará por no recibido el producto materia de observación y se emitirá el informe de parte del área usuaria para penalidades del caso.*

(...)

### **FICHA TÉCNICA APROBADA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

*Denominación del Bien: FILETE DE BONITO REFRIGERADO*

(...)

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

(...)

##### **2.2. Envase y/o embalaje**

*Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren*

las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

(...)

- **BASES ESTÁNDAR DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 05-2024-UNCP “ADQUISICIÓN DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA PARA LA UNIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ”**

(...)

**CAPITULO III.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**6. REQUERIMIENTOS**

**6.1.1.1. Descripción del Bien.**

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECISIÓN
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
14	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	KG	4800	<p>Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE.</p> <p><b>Precisión 1: calibre:</b> J. (≥2001) g.</p> <p><b>Precisión 2: Envase:</b> en jabas caladas PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso.</p> <p><b>Embalaje:</b> De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica.</p> <p><b>Precisión 3: Rotulado:</b> Se regirán con el rótulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.</p>
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

(...)

## **8. FORMA DE ENTREGA:**

(...)

### **8.3 Entrega del producto**

La entrega de frutas con ficha técnica para el Comedor Universitario será de la siguiente forma:

Desayuno y Almuerzo

Para lunes, entrega y/o recepción los días viernes de 06:30 - 07:30 am.

Para martes, entrega y/o recepción los días lunes de 06:30 - 07:30 am.

Para miércoles, entrega y/o recepción los días martes de 06:30 - 07:30 am.

Para jueves, entrega y/o recepción los días miércoles de 06:30 - 07:30 am.

Para viernes, entrega y/o recepción los días jueves de 06:30 - 07:30 am.

(...)

### **8.4 Condiciones de entrega**

- Todos los productos deben ser entregados en vehículos adecuados al transporte de alimentos, los cuales deben tener sus paredes techos limpios y desinfectados, en condiciones sanitarias para la conservación sin presencia de grietas o plagas, los compartimientos donde se encuentren los alimentos no deben de tener comunicación con la cabina del conductor. Se debe evitar que el producto mantenga contacto con el suelo o plataforma de transporte.
- El vehículo de transporte no deberá transportar animales, plantas, abonos, productos químicos, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.
- El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos debe contar con uniforme limpio, guantes, gorro que cubra totalmente el cabello, mascarilla debidamente colocada y no debe presentar síntomas de enfermedad alguna.

(...)

## **9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:**

### **9.1 Recepción**

Será responsabilidad del encargado del Área de Almacén de Comedor Universitario de la UNCP donde:

- Se verifica la cantidad de los productos que ingresan al almacén, quien verificara las cantidades de acuerdo al requerimiento solicitado por la nutricionista.
- La entrega de los productos será de acuerdo con el cronograma de entrega donde esta deberá de indicar fechas y cantidades, el mismo que debe ingresar los días solicitados entre las 06:30 am hasta 07:30 am

### **9.2 Control de Calidad**

Los alimentos estarán sujetos a control de calidad al momento de su recepción, de la siguiente manera:

- La calidad de los productos alimentos que ingresen al almacén estará a cargo del personal designado por el área de alimentación. La verificación será realizada por el encargado del almacén y el encargado de control de calidad.
- Si algún producto es observado (\*) durante la verificación, será devuelto la totalidad del lote, producto entregado el proveedor para que sean cambiados en un plazo no mayor a 24 horas efectuada la devolución y se emitirá el informe de parte del área usuaria.

- *Luego del periodo de tiempo, de no ser efectivo el cambio se dará por no recibido el producto materia de observación y se emitirá el informe de parte del área usuaria para penalidades del caso.*

(...)

## **FICHA TÉCNICA APROBADA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

*Denominación del Bien: PAPAYA CATEGORÍA EXTRA*

(...)

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

(...)

#### **2.2. Envase y/o embalaje**

*La papaya categoría extra debe ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y cxc 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.*

*Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).*

(...)

#### **2.3. Rotulado**

*El rotulado de los envases de la papaya categoría extra deben cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011):*

- *nombre del producto;*
- *categoría;*
- *peso neto;*
- *nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;*
- *país de origen (para productos de importación);*
- *calibre (código de calibre o peso medio en gramos);*
- *fecha de envasado;*
- *número de lote (facultativo);*
- *número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.*

## **c) Consecuencia**

El hecho descrito genera el riesgo en la preparación de los alimentos (menús) que proporciona el comedor de la Universidad Nacional del Centro del Perú, a la comunidad universitaria, al no cumplir el proveedor con lo establecido en las especificaciones técnicas de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP: "Adquisición De Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación" y de la Subasta Inversa Electrónica

n.º 05-2024-UNCP: “Adquisición De Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” de la Universidad Nacional del Centro del Perú; por lo que, no se estaría garantizando la calidad y procedencia del pescado y de las frutas; por lo tanto, la entidad no estaría garantizando un adecuado y eficiente control de calidad en la recepción del pescado y frutas con ficha técnica y el cumplimiento de los contratos suscritos.

## **VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL**

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del servicio de Control Concurrente al hito de control a la entrega, recepción y almacenamiento de pescados y frutas, de los procedimientos de selección de Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP: “Adquisición De Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” y la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP: “Adquisición De Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” de la Universidad Nacional del Centro del Perú, que se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

La situación adversa identificada en el presente informe se sustenta en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición y se encuentra en el acervo documentario de la Universidad Nacional del Centro del Perú.

## **VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS**

Durante la ejecución del presente servicio del Control Concurrente, la Comisión de Control no emitió el Reporte de Avance ante Situaciones Adversas.

## **VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES**

El presente corresponde al primer Informe de Hito de Control, por lo que “No Aplica”.

## **IX. CONCLUSIÓN**

Durante la ejecución del servicio de Control Concurrente a la entrega, recepción y almacenamiento de Pescados y Frutas, de los procedimientos de selección de la Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP: “Adquisición De Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” y la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP: “Adquisición De Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” de la Universidad Nacional del Centro del Perú, se ha advertido una (1) situación adversa que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos en la entrega, recepción y almacenamiento de Pescado y Frutas, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

## **X. RECOMENDACIONES**

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Universidad Nacional del Centro del Perú, el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene la situación adversa identificada como resultado del servicio de Control Concurrente a la entrega, recepción y almacenamiento de Pescado y Frutas, de los procedimientos de selección de la Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP: “Adquisición De Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” y la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP: “Adquisición De Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación” de la Universidad Nacional del Centro del Perú, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la

continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos en la entrega, recepción y almacenamiento de Pescado y Frutas de acuerdo al contrato suscrito.

2. Hacer de conocimiento al Titular de la Universidad Nacional del Centro del Perú que debe comunicar a la Comisión de Control las acciones preventivas o correctivas que implemente respecto a la situación adversa contenidas en el presente Informe.

Huancayo, 12 de setiembre de 2024.

---

**Franck Meyer Limaco Valencia**

Supervisor  
Comisión de Control

---

**Diego Eduardo Villon Artica**

Jefe de Comisión  
Comisión de Control

---

**Josue Miguel Luis Palomino**

Jefe del Órgano de Control Institucional  
Universidad Nacional del Centro del Perú

**APÉNDICE N.º 1**

**DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL**

- 1. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO N.º 013-2024-UA-UNCP Y AL CONTRATO N.º 018-2024-UA-UNCP, CON RELACIÓN AL INGRESO DE PESCADOS Y FRUTAS CON FICHA TÉCNICA, YA QUE NO SE ENCUENTRAN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, SITUACIÓN QUE PONDRÍA EN RIESGO LA SALUD DE LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS, Y EL CUMPLIMIENTO DE LA FINALIDAD PÚBLICA DE LA UNCP.**

Nº	Documento
1	Acta de Inspección n.º 001-2024-OCI-UNCP/SCC-SUBINV – PyF, de 5 de setiembre de 2024



## CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000002-2024-CG/0199-02-002-030

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000205-2024-CG/OC0199

**EMISOR** : JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO - JEFE DE OCI - COMUNICACIÓN DE INFORME DE HITO DE CONTROL N° 025-2024-OCI/0199-SCC - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

**DESTINATARIO** : AMADOR GODOFREDO VILCATOMA SANCHEZ

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU

**DIRECCIÓN** : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20145561095

**TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO** : SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE HITO DE CONTROL

**N° FOLIOS** : 21

Sumilla: Me dirijo a usted en el marco de la normativa, que regula el servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad, respecto de la existencia de situaciones adversas, a fin de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al Informe de Hito de Control n.º 1: Entrega, Recepción y Almacenamiento de Pescado y Frutas - Mes Setiembre de 2024, de la "Adquisición de Pescados y Frutas con Ficha Técnica para el Comedor Universitario de la UNCP", comunicamos que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n.º 025-2024OCI/0199-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000205-2024-CG/OC0199
2. Informe N° 025-2024-OCI/0199-SCC





## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000205-2024-CG/OC0199

**EMISOR** : JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO - JEFE DE OCI - COMUNICACIÓN DE INFORME DE HITO DE CONTROL N° 025-2024-OCI/0199-SCC - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

**DESTINATARIO** : AMADOR GODOFREDO VILCATOMA SANCHEZ

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU

### Sumilla:

Me dirijo a usted en el marco de la normativa, que regula el servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad, respecto de la existencia de situaciones adversas, a fin de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al Informe de Hito de Control n.º 1: Entrega, Recepción y Almacenamiento de Pescado y Frutas - Mes Setiembre de 2024, de la "Adquisición de Pescados y Frutas con Ficha Técnica para el Comedor Universitario de la UNCP", comunicamos que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n.º 025-2024OCI/0199-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20145561095**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000002-2024-CG/0199-02-002-030
2. OFICIO-000205-2024-CG/OC0199
3. Informe N° 025-2024-OCI/0199-SCC

**NOTIFICADOR** : KELY MILAGROS CHAVEZ DIONISIO - UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ - HUANCAYO - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA



*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas  
de Junín y Ayacucho*

El Tambo, 12 de Setiembre de 2024

**OFICIO N° 000205-2024-CG/OC0199**

Señor:

**Amador Godofredo Vilcatoma Sánchez**

Rector

**Universidad Nacional del Centro del Perú - Huancayo**

Av. Mariscal Castilla N° 3909-4089 - Ciudad Universitaria

**Junin/Huancayo/El Tambo**



**Asunto** : Comunicación de Informe de Hito de Control n. ° 025-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

**Referencia** : a) Artículo 8° de la Ley n. ° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.  
b) Directiva n. ° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n. ° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al Informe de Hito de Control n.° 1: Entrega, Recepción y Almacenamiento de Pescado y Frutas - Mes Setiembre de 2024, de la "Adquisición de Pescados y Frutas con Ficha Técnica para el Comedor Universitario de la UNCP", comunicamos que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n. ° 025-2024-OCI/0199-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la brevedad a la Comisión de Control.

Es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

**Josue Miguel Luis Palomino**

Jefe del Órgano de Control Institucional de la

Universidad Nacional Del Centro Del Perú -

Huancayo

Contraloría General de la República



(JLP/dva)

Nro. Emisión: 00244 (0199 - 2024) Elab:(U66901 - 0199)

