

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

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 027-2024-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° 2: VERIFICACIÓN A LA ENTREGA
DE PESCADOS Y FRUTAS, Y VALIDACIÓN DE LA
AUTORIZACIÓN SENASA**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 24 DE SETIEMBRE AL 30 DE SETIEMBRE DE 2024**

TOMO I DE I

HUANCAYO, 01 DE OCTUBRE DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 027-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

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

**HITO DE CONTROL N° 2: VERIFICACIÓN A LA ENTREGA DE PESCADOS Y FRUTAS, Y
VALIDACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SENASA**

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	25
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	25
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	25
IX. CONCLUSIÓN	25
X. RECOMENDACIONES	26
APÉNDICES	27

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 027-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

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

**HITO DE CONTROL N° 2: VERIFICACIÓN A LA ENTREGA DE PESCADOS Y FRUTAS, Y
VALIDACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SENASA**

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.° 0199-2024-033, 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 se realizaron acorde con lo establecido en el contrato, bases del procedimiento de selección y normativas sanitarias aplicables. Asimismo, verificar si los productos cuentan con autorización SENASA.

III. ALCANCE

El servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.° 2, denominado: verificación a la entrega de Pescados y Frutas, y validación de la autorización SENASA, ha sido efectuado del 24 al 30 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 UNCP¹ 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

¹ 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 dos (2) situaciones adversas que afectan 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 002-2024-OCI-UNCP/SCC-SUBINV- PyF, de 24 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 (Tangelo categoría extra, Durazno categoría extra y Carambola categoría extra) a través de la señorita Melina Morelia Requena Estrada, identificada con documento nacional de identidad n.º 70302144 y la señorita Pilar Castro Lulo identificada con documento de identidad n.º 70990897.

De la recepción de pescado con ficha técnica para la UNCP

El personal de la Empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L., realizó la entrega del pescado (filete de bonito), a las 06:20 horas del martes 24 de setiembre del 2024, el cual fue recepcionado por la nutricionista encargada y el personal del comedor, observando que, la entrega se realizó dentro de las horas establecidas, asimismo, el proveedor transportó el producto con un vehículo apropiado como se puede ver a continuación:

Imagen n.º 01
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

Es así que, en relación al pedido de insumos (Almuerzo) para el 24 de setiembre de 2024, la Nutricionista encargada, Gudelia Granados Villegas, requirió 250 kilogramos de Carne de Pescado, por consiguiente, el proveedor, el 24 de setiembre de 2024 entregó en once (11) bandejas el pescado embolsado; dando la cantidad de 251.00 kilogramos, evidenciándose que, la entrega se encontraba completa.

Imagen n.º 02
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, dichas bolas no estaban selladas (primer uso), así también, el envase no aseguraba que se mantengan las temperaturas menores a 4 °C², dado que el pescado no se encontraba rodeado con hielo

² "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.

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”³, 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”

De la recepción de frutas con ficha técnica para la UNCP

El personal de la Empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L, realizó la entrega de tangelo categoría extra, durazno categoría extra y carambola categoría extra con ficha técnica al comedor de la UNCP, a las 08:00 horas del 24 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 el cual señala que la entrega para los días miércoles, la recepción se realizara los días martes de 06:30 a 07:30 am., con lo cual se observa que la entrega debió realizarse el día martes 24 de setiembre de 2024 en el horario establecido, por ende es responsabilidad del área usuaria quien debería emitir un informe para la aplicación de las penalidades correspondientes.

Asimismo, el proveedor no transportó el producto con un vehículo apropiado que asegure la protección de los alimentos (el tangelo, durazno y la carambola ingresaron en un taxi); adicional a ello, al momento de la entrega, se pudo evidenciar que la señorita Pilar Castro Lulo no portaba su Carnet de Sanidad.

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.*
(...)

Imagen n.º 05
Condiciones de entrega de la Fruta con Ficha Técnica



³ CLAUSULA NOVENA: MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL, del Contrato n.º 018-2024-UA-UNCP, de 28 de junio de 2024.



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

Asimismo, mediante pedido de insumos (Desayuno y almuerzo) para el 25 de setiembre de 2024, la Nutricionista encargada, Gudelia Granados Villegas, solicitó el requerimiento de 550 unidades de durazno categoría extra, 1550 unidades de tangelo categoría extra y 30 kilogramos de carambola categoría extra.

Es así que el proveedor el día 24 de setiembre de 2024, entregó en quince (15) bandejas los tangelos categoría extra, que el personal encargado verificó, así como se muestra a continuación:

Imagen n.º 06
Verificación del pesaje del tangelo 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 tangelos categoría extra, no presentaban el rotulado donde se debería visualizar la dirección, características comerciales, datos de contacto y datos de trazabilidad, es así que el proveedor no estaría consignando la información completa del producto, conforme lo precisa la FICHA TÉCNICA APROBADA: "Tangelo Categoría Extra"⁴, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1, en el numeral 2.3 "Rotulado", donde señala que el rotulado de los envases debe cumplir con lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.023:2014 ALIMENTOS ENVASADOS), donde indica que el en etiquetado se debe visualizar:

(...)

- Nombre o razón social;
- Dirección;
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- Nombre del producto (especie) y la variedad;
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta en empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Así también, al verificar el tamaño calibres según el diámetro (ecuatorial), se pudo evidenciar que en su totalidad los tangelos presentaban un diámetro promedio de 60mm a 70mm, medida que estaría incumpliendo con consignado en el contrato, donde se detalla que la medida mínima para el calibre requerido (calibre 6X) es de 90mm; por lo que, se estaría transgrediendo con lo estipulado.

Imagen n.º 07
Descripción del Bien

17	TANGELO CATEGORÍA EXTRA	kg	4800	Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE. Precisión 1: calibre: 6 X. (90 a más) mm. Precisión 2: Envase: En jabas caladas PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso. Embalaje: De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica. Precisión 3: Rotulado: Se registrarán con el rotulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.
----	-------------------------	----	------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

⁴ Página 73. FICHA TÉCNICA APROBADA: "Tangelo Categoría Extra", del Capítulo III Especificaciones Técnicas, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1

Asimismo, entregó en quince (15) bandejas los duraznos categoría extra, que el personal encargado verificó, así como se muestra a continuación:

Imagen n.º 08
Verificación del pesaje del durazno 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 duraznos categoría extra, no presentaban el rotulado donde se debería visualizar la dirección, características comerciales, datos de contacto y datos de trazabilidad, es así que el proveedor no estaría consignando la información completa del producto, conforme lo precisa la FICHA TÉCNICA APROBADA: "Durazno Categoría Extra"⁵, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1, en el numeral 2.3 "Rotulado", donde 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 8 de la norma NTP 011.650:2012 (revisada el 2018), donde indica que en el etiquetado se debe visualizar:

(...)

- Nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- Nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiado y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- Fecha de cosecha y facultativamente, nombre de localidad, valle, distrito o región de producción;
- Categoría de calidad;
- Calibre (tamaño);
- Peso neto;
- Fecha de envasado;
- Número de lote (facultativo);
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

⁵ Página 34. FICHA TÉCNICA APROBADA: "Durazno Categoría Extra", del Capítulo III Especificaciones Técnicas, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1

Así también, al verificar el tamaño de calibres según el diámetro (ecuatorial), se pudo evidenciar que en su totalidad los duraznos presentaban un diámetro promedio de 60mm, medida que estaría incumpliendo con lo consignado en el Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP, donde se detalla que la medida mínima para el calibre requerido (Calibre 1) es de 75-80mm; por lo que, se estaría transgrediendo con lo estipulado como se puede apreciar a continuación:

Imagen n.º 09
Descripción del Bien

3	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	kg	2,000.00	Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE. Precisión 1: calibre: 1. (75-80) mm. Precisión 2: Envase: En jabas caladas PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso. Embalaje: De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica.
---	-------------------------	----	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Finalmente, entregó en una (1) bandeja la carambola categoría extra, que el personal encargado verificó, así como se muestra a continuación:

Imagen n.º 10
Verificación del pesaje de la carambola 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 carambola categoría extra, no presentaban el rotulado donde se debería visualizar la dirección, características comerciales, datos de contacto y datos de trazabilidad, es así que el proveedor no estaría consignando la información completa del producto, conforme lo precisa la FICHA TÉCNICA APROBADA: "Carambola Categoría Extra"⁶, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1, en el numeral 2.3 "Rotulado", donde 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 187-1993 (2005), donde indica que en el etiquetado se debe visualizar:

(...)

- Nombre del producto;
- Categoría;
- Peso neto;
- Calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- Nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- País de origen;
- El código o clave del lote;
- Fecha de envasado;

⁶ Página 31. FICHA TÉCNICA APROBADA: "Carambola Categoría Extra", del Capítulo III Especificaciones Técnicas, de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.º 05-2024-UNCP-1

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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 Calidad⁷, 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”.

b) Criterio

La situación expuesta viene vulnerando 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. Precisión 1: Filete de bonito refrigerado sin piel y sin espinas refrigerada, corte en filetes de 200g. cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Precisión 2: Envase: Primario: bolsas de polietileno de primer uso selladas. Secundario: 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. Presentación: Bolsas de 10 Kg. De peso neto. Precisión 3: Rotulado: Se registrarán 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:

Almuerzo

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.

(...)

⁷ CLAUSULA NOVENA: MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL, del Contrato n.º 013-2024-UA-UNCP, de 28 de mayo de 2024.

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 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
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
2	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	KG	800	Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE. Precisión 1: calibre: B. (130-190) g. Precisión 2: Envase: en jabas caladas PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso. Embalaje: De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica. Precisión 3: Rotulado: Se registrarán con el rótulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.
3	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	KG	2.000.00	Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE. Precisión 1: calibre: 1. (75-80) mm. Precisión 2: Envase: en jabas caladas PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso. Embalaje: De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica. Precisión 3: Rotulado: Se registrarán con el rótulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
17	TANGELO CATEGORÍA EXTRA	KG	4800	Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE. Precisión 1: calibre: 6X. (90 a más) mm. Precisión 2: Envase: en jabas caladas PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso. Embalaje: De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica. Precisión 3: Rotulado: Se registrarán con el rótulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

(...)

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 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: **CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA**

(...)

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La carambola categoría extra, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permita soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

La carambola categoría extra debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
(...)	(...)	(...)								
Calibre	El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro: <table border="1" data-bbox="734 683 1085 817"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Peso (en gramos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>80-129</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>130-190</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>>190</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Peso (en gramos)	A	80-129	B	130-190	C	>190	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Calibre	Peso (en gramos)									
A	80-129									
B	130-190									
C	>190									
(...)	(...)	(...)								

(...)

2.2. Envase y/o embalaje

La carambola categoría extra debe ser envasada según 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 apropiada de la carambola categoría extra, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

(...)

2.3. Rotulado

El rotulado de la carambola categoría extra debe 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 187-1993 (2005):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen;
- el código o clave del lote;
- fecha de envasado;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien: **DURAZNO CATEGORÍA EXTRA**

(...)

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El durazno categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
(...)	(...)	(...)
Calibre	El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:	
	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)
	X	> 80
	1	75 - 80
	2	71 - 74
	3	66 - 70
	4	61 - 65
5	56 - 60	
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)

NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos, 1° Edición

2.2. Envase y/o embalaje

El durazno categoría extra debe ser envasado 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, acomodado de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

(...)

Los envases de durazno categoría extra deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría extra. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

(...)

2.3. Rotulado

El rotulado del durazno categoría extra, debe 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 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiado y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

FICHA TÉCNICA APROBADA
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

 Denominación del Bien: **TANGELO CATEGORÍA EXTRA**

(...)

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
2.1. Del bien

Los Tangelos categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación, así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Los Tangelos categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
CALIDAD																																		
(...)	(...)	(...)																																
Calibre	El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, 2° Edición																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th> <th colspan="2">Diámetro en mm</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 3</td> <td>54</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Cal 2</td> <td>58</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>Cal 1</td> <td>63</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Cal 1X</td> <td>66</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XX</td> <td>71</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XXX</td> <td>76</td> <td>83</td> </tr> <tr> <td>Cal 4X</td> <td>81</td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Cal 5X</td> <td>84</td> <td>93</td> </tr> <tr> <td>Cal 6X</td> <td>90</td> <td>A más</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 3	54	60	Cal 2	58	65	Cal 1	63	68	Cal 1X	66	73	Cal 1XX	71	78	Cal 1XXX	76	83	Cal 4X	81	88	Cal 5X	84	93	Cal 6X	90	A más
	Calibre			Diámetro en mm																														
			Mínimo	Máximo																														
	Cal 3		54	60																														
	Cal 2		58	65																														
	Cal 1		63	68																														
	Cal 1X		66	73																														
	Cal 1XX		71	78																														
	Cal 1XXX		76	83																														
Cal 4X	81	88																																
Cal 5X	84	93																																
Cal 6X	90	A más																																
(...)	(...)	(...)																																

(...)

2.2. Envase y/o embalaje

El Tangelo categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

(...)

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 o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta en empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

c) Consecuencia

El hecho descrito podría afectar la preparación de los alimentos (menús) que proporciona el comedor de la Universidad Nacional del Centro del Perú, a la comunidad universitaria, debido a que el proveedor no cumple con lo establecido en las especificaciones técnicas de las Bases 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”; situación que no estaría garantizando la calidad y procedencia del pescado y de las frutas; y aunado a ello, 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.

2. EL PROVEEDOR VIENE REALIZANDO ENTREGAS DE PESCADO Y FRUTAS, CON EL CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA (SENASA) DE EMPRESAS QUE NO AUTORIZARON SU USO, SITUACIÓN QUE NO GARANTIZA EL ORIGEN DE LOS PRODUCTO Y EL CUMPLIMIENTO DEL ENVASADO DE ACUERDO CON ESTÁNDARES QUE ASEGUREN SU SALUBRIDAD, Y PODRÍA PONER EN RIESGO LA SALUD DE LA POBLACIÓN UNIVERSITARIA.

a) Condición

Mediante Acta n.º 002-2024-OCI-UNCP/SCC-SUBINV- PyF, de 24 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 (Tangelo categoría extra, Durazno categoría extra y Carambola categoría extra).

De la recepción de pescado con ficha técnica para la UNCP

De la visita a la Unidad de Servicios Generales (Comedor Universitario) de la Universidad Nacional del Centro del Perú, se pudo advertir de la recepción de pescado “Filete de Bonito Refrigerado”, que consignaba dentro de su rótulo lo siguiente:

“véase la imagen en la siguiente página”

Imagen n.º 11
Verificación del rótulo de pescado con Ficha Técnica



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

En donde se puede evidenciar que, según el rotulado, la empresa que habría envasado el producto entregado el 24 de setiembre de 2024, sería la empresa Esmeralda Corp. S.A.C., así también, de la revisión efectuada se pudo evidenciar que el producto consignaba el uso del Protocolo técnico N° PTH-0388-2024-SANIPES.

Debido a ello, mediante Oficio n° 001-2024-OCI/0199-SCC-PyF, de 10 de setiembre de 2024, la Comisión de Control, solicito información al señor Raúl Hernández Furugen, jefe de producción de la empresa ESMERALDA CORP. S.A.C., sobre la existencia de un contrato para proveer "Filete de Bonito Refrigerado" a la empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L., asimismo, si es que dicha empresa tenía autorización de usar su registro SANIPES, el mismo que fue atendido por el Gerente General de la empresa Esmeralda Corp. S.A.C., mediante la Carta n.º COM-LEG-ADP-06, de 25 de setiembre de 2024, en el cual informó lo siguiente:

- (...)
- (i). Esmeralda Corp. S.A.C. **NO** tiene ni ha tenido ningún tipo de contrato, ni vínculo, ni le ha prestado ni le presta ningún tipo de servicio a Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L.
 - (ii). Esmeralda Corp. S.A.C. **NO** ha procesado ni ha provisto de "Filete de Bonito Refrigerado" a Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L.
 - (iii). Esmeralda Corp. S.A.C. **NO** ha dado autorización a Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L. para el uso de su PTH de Registro SANIPES ni de su Protocolo Técnico de Habilitación de Planta.
 - (iv). Resulta totalmente **FALSO** que Esmeralda Corp. S.A.C haya procesado y envasado filete de bonito refrigerado para Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L.
- (...)"

De lo expuesto anteriormente, se concluye que la empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L. estaría suministrando "Filete de Bonito Refrigerado" que no ha sido procesado ni envasado por una Empresa que cuenta con registro SANIPES. Por lo tanto, el producto no garantizaría el origen del Pescado con Ficha Técnica, al no haber sido envasado de acuerdo con estándares que aseguren su salubridad y calidad.

De la recepción de frutas con ficha técnica para la UNCP

De la visita a la Unidad de Servicios Generales (Comedor Universitario) de la Universidad Nacional del Centro del Perú, se pudo advertir de la recepción de frutas "Tangelo, durazno y carambola", que consignaba dentro de su rótulo lo siguiente:

Imagen n.º 12
Verificación del rótulo de pescado con Ficha Técnica

CORPORACION CAFRON PRODUCTORES		DESCRIPCIÓN DEL BIEN			
		TANGELO CATEGORIA EXTRA			
CANTIDAD	120	UDS.	PESO BRUTO	24.15	
FECHA DE ENVIO	24 / 09 / 24		PESO NETO	22.9	
AUTORIZACIÓN SANITARIA N° 000194-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO					

CORPORACION CAFRON PRODUCTORES		DESCRIPCIÓN DEL BIEN			
		DURAZNO CATEGORIA EXTRA			
CANTIDAD	200	UDS.	PESO BRUTO	22.70	
FECHA DE ENVIO	24 / 09 / 24		PESO NETO	20.95	
AUTORIZACIÓN SANITARIA N° 000194-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO					

CORPORACION CAFRON PRODUCTORES		DESCRIPCIÓN DEL BIEN			
		DURAZNO CATEGORIA EXTRA			
CANTIDAD	200	UDS.	PESO BRUTO	22.70	
FECHA DE ENVIO	24 / 09 / 24		PESO NETO	20.95	
AUTORIZACIÓN SANITARIA N° 000194-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO					

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

En donde se puede evidenciar que, la Autorización Sanitaria de Establecimientos Dedicados al Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios y Piensos n.º 000194-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO consignada en el rótulo de los productos entregados el 24 de setiembre, pertenece a la empresa ABC 22000 S.A.C., la cual es una empresa del departamento de Lima, que como actividad de su establecimiento consigna el "Procesamiento de alimentos de origen vegetal".

Debido a ello, mediante Oficio n° 004-2024-OCI/0199-SCC-PyF de 25 de setiembre de 2024, se solicitó información al señor William Donato Melgarejo Rojas, gerente General de la empresa ABC 22000 S.A.C., sobre la existencia de un contrato para proveer "Tangelo categoría extra, Durazno categoría extra y Carambola categoría extra" a la empresa CAFRAN Productores E.I.R.L., el mismo que fue atendido por el Gerente General de la empresa ABC 22000 S.A.C, mediante la Carta S/N, de 26 de setiembre de 2024, en el cual informo lo siguiente:

"(...)

- Nuestra empresa ABC22000 S.A.C., NO tiene ni ha tenido ningún tipo de contrato, ni vínculo laboral con la empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L.
- Nuestra empresa ABC22000 S.A.C., NO ha procesado ni le ha realizado alguna venta de los productos en mención a la empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L.
- Nuestra empresa ABC22000 S.A.C. NO ha dado la autorización de Uso del "Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos N° 000194-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO.

Resulta totalmente FALSO que nuestra empresa ABC22000 S.A.C. haya autorizado el uso de la Certificación de autorización Sanitaria de Establecimiento - SENASA y mucho menos realizar el procesamiento y envasado de las frutas en mención.
(...)"

De lo expuesto anteriormente, se concluye que la empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L. estaría suministrando "Tangelo categoría extra, Durazno categoría y Carambola categoría extra" que no habrían sido procesados ni envasados por una entidad con Certificación SENASA. Por lo tanto, el producto no garantizaría el origen de la Frutas con Ficha Técnica al no haber sido envasado de acuerdo con estándares que aseguren su salubridad y calidad.

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien: **FILETE DE BONITO REFRIGERADO**

(...)

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

(...)

El filete bonito refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
(...)	(...)	(...)
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente.	Manual indicadores sanitarios y de inocuidad para lo productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatorias.
(...)	(...)	(...)

(...)

- **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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien: **CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA**

(...)

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La carambola categoría extra, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permita soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

La carambola categoría extra debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
(...)	(...)	(...)
Inocuidad	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien: **DURAZNO CATEGORÍA EXTRA**

(...)

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El durazno categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
(...)	(...)	(...)
Inocuidad	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien: **TANGELO CATEGORÍA EXTRA**

(...)

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los Tangelos categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación, así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Los Tangelos categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
(...)	(...)	(...)
Inocuidad	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)

c) Consecuencia

Los hechos expuestos pondrían en riesgo, los insumos (pescados y frutas) utilizados por el comedor de la Universidad Nacional del Centro del Perú, debido a que no garantizarían el origen de los productos. Además, estos productos podrían no haber recibido el procesamiento adecuado ni cumplir con los estándares de envasado necesarios para garantizar su salubridad, lo que podría poner en riesgo la salud de la población universitaria. Esto no solo compromete la calidad de la alimentación que reciben los estudiantes, sino que también podría generar un ambiente propicio para la propagación de enfermedades alimentarias, afectando así el bienestar general de la comunidad universitaria. Es fundamental asegurar que todos los insumos provengan de fuentes confiables y cumplan con las normativas sanitarias vigentes.

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 verificación a la entrega de Pescados y Frutas, y validación de la autorización SENASA, 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.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan 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

Respecto a las situaciones adversas comunicadas en los Informe de Hito de Control anteriores, la Entidad aún no han adoptado acciones preventivas y correctivas, o éstas no han sido comunicadas a la Comisión de Control, que se detallan en el Apéndice n.º 2

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 dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían 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, 01 de octubre 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

APÉNDICES 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 002-2024-OCI-UNCP/SCC-SUBINV – PyF, de 24 de setiembre de 2024

- 2. EL PROVEEDOR VIENE REALIZANDO ENTREGAS DE PESCADO Y FRUTAS, CON EL CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA (SENASA) DE EMPRESAS QUE NO AUTORIZARON SU USO, SITUACIÓN QUE NO GARANTIZA EL ORIGEN DE LOS PRODUCTO Y EL CUMPLIMIENTO DEL ENVASADO DE ACUERDO CON ESTÁNDARES QUE ASEGUREN SU SALUBRIDAD, Y PODRÍA PONER EN RIESGO LA SALUD DE LA POBLACIÓN UNIVERSITARIA.**

Nº	Documento
1	Carta n.º COM-LEG-ADP-06, de 25 de setiembre de 2024
2	Carta S/N, de 26 de setiembre de 2024

APÉNDICE N.º 2

SITUACIONES ADVERSAS QUE SUBSISTEN DE INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

Informe de Hito de Control n.º 025-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

Hito n.º 1

1. Número de situaciones adversas identificadas: 1

N.º	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la Situación Adversa
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.	Oficio n.º 01974-2024-R-UNCP, de 16 de setiembre de 2024.	En referencia al Memorando n.º 0051-2024-R-UNCP, de 16 de setiembre de 2024, el titular de la entidad solicitó a la Jefa de la Unidad de Abastecimiento y a la Jefa de la Unidad de Servicios de Alimentación, disponer acciones preventivas y correctivas, en el plazo de 15 días calendarios.	La presente situación adversa se considera "Sin Acciones".



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0199-02-002-033

DOCUMENTO : OFICIO N° 000267-2024-CG/OC0199

EMISOR : JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO - JEFE DE OCI - COMUNICACIÓN DE INFORME DE HITO DE CONTROL N. ° 027-2024-OCL/UNCP/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 : 29

Sumilla: De la revisión de la información y documentación vinculada al Informe de Hito de Control n.º 2: Verificación a la entrega de Pescados y Frutas, y validación de la autorización SENASA, de los procesos de selección, de la Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP: "Adquisición de Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Comedor Universitario" 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, El Tambo, Huancayo, Junín, comunicamos que se ha identificado dos (2) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 027-2024-OCI/0199-SCC.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO N° 000267-2024-CG/OC0199
2. INFORME N° 027-2024-OCI-UNCP-0199-SCC





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000267-2024-CG/OC0199

EMISOR : JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO - JEFE DE OCI - COMUNICACIÓN DE INFORME DE HITO DE CONTROL N. ° 027-2024-OCL/UNCP/0199-SCC - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : AMADOR GODOFREDO VILCATOMA SANCHEZ

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU

Sumilla:

De la revisión de la información y documentación vinculada al Informe de Hito de Control n.º 2: Verificación a la entrega de Pescados y Frutas, y validación de la autorización SENASA, de los procesos de selección, de la Subasta Inversa Electrónica n.º 03-2024-UNCP: "Adquisición de Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Comedor Universitario" 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, El Tambo, Huancayo, Junín, comunicamos que se ha identificado dos (2) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 027-2024-OCI/0199-SCC.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000001-2024-CG/0199-02-002-033
2. OFICIO N° 000267-2024-CG/OC0199
3. INFORME N° 027-2024-OCI-UNCP-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, 01 de Octubre de 2024
OFICIO N° 000267-2024-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. ° 027-2024-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.° 2: Verificación a la entrega de Pescados y Frutas, y validación de la autorización SENASA, de los procedimientos de selección de la Subasta Inversa Electrónica n.° 03-2024-UNCP "Adquisición de Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Comedor Universitario" y la Subasta Inversa Electrónica n.° 05-2024-UNCP: "Adquisición de Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación" de la de la Universidad Nacional del Centro del Perú, El Tambo, Huancayo, Junín, comunicamos que se ha identificado dos (2) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n. ° 027-2024-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



Firmado digitalmente por
LUIS PALOMINO Josue Miguel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 01-10-2024 15:23:06 -05:00

(JLP/dva)
Nro. Emisión: 00323 (0199 - 2024) Elab:(U66901 - 0199)



Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://verificadoc.contraloria.gob.pe/verificadoc/inicio.do> e ingresando el siguiente código de verificación: **XKHRUPP**

