CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

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

INFORME DE HITO DE CONTROL N° 030-2024-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° 3: ENTREGA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PESCADO Y FRUTAS – MES OCTUBRE DE 2024

PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 09 DE OCTUBRE AL 15 DE OCTUBRE DE 2024

TOMO I DE I

HUANCAYO, 16 DE OCTUBRE DE 2024

"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"

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 030-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

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

HITO DE CONTROL N° 3: ENTREGA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PESCADO Y FRUTAS – MES OCTUBRE DE 2024

ÍNDICE

		N° Pág.
I.	ORIGEN	3
II.	OBJETIVOS	3
III.	ALCANCE	3
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	3
V.	SITUACIÓN ADVERSA	5
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	14
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	14
VIII.	INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	14
IX.	CONCLUSIÓN	14
X.	RECOMENDACIONES	15
	APÉNDICES	16

INFORME DE HITO DE CONTROL N° 030-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

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

HITO DE CONTROL N° 3: ENTREGA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PESCADO Y FRUTAS – MES OCTUBRE 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.° 0199-2024-035, 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 octubre 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.° 3, denominado: ver entrega, recepción y almacenamiento de pescado y frutas – mes octubre de 2024, ha sido efectuado del 09 al 15 de octubre 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.º 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.° 016-2024-UNCP/RESOLUCIÓN N.° 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.° 006-2024-UNCP/RESOLUCIÓN N.° 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[1] durante el semestre académico 2024-I y 2024-II.

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

Cuadro n.° 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 REFRIGEREADO (PESCADO PERICO AL PESO)	KILOGRAMO	2240
FILETE DE BONITO REFRIGERADO (PERSCADO BONITO AL PESO)	KILOGRAMO	2400

Fuente: Contrato n.° 018-2024-UA-UNCP
Elaborado por: Comisión de Control Concurrente

Cuadro n.° 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 CATGORÍA 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.° 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.° 03-2024-UNCP: "Adquisición De Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación" y a la Subasta Inversa Electrónica n.° 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. SITUACIÓN ADVERSA

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.° 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.° 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.° 013-2024-UA-UNCP Y AL CONTRATO N.° 018-2024-UA-UNCP, CON RELACIÓN AL INGRESO DE PESCADOS Y FRUTAS CON FICHA TÉCNICA, DEBIDO A QUE NO ESTARÍA GARANTIZANDO LA CALIDAD Y PROCEDENCIA DEL PESCADO Y DE LAS FRUTAS; ASIMISMO LA ENTIDAD NO ESTARÍA GARANTIZANDO UN ADECUADO Y EFICIENTE CONTROL DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SITUACIÓN QUE PONDRÍA EN RIESGO LA SALUD DE LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS, Y EL CUMPLIMIENTO DE LA FINALIDAD PUBLICA DE LA UNCP.

a) Condición

Mediante Acta n.° 003-2024-OCI-UNCP/SCC-SUBINV- PyF, de 09 de octubre 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 insitu las condiciones de entrega, recepción y almacenamiento de Pescados y Frutas con Ficha Técnica, conforme lo establece el Contrato n.° 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.° 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.° 20611093943.

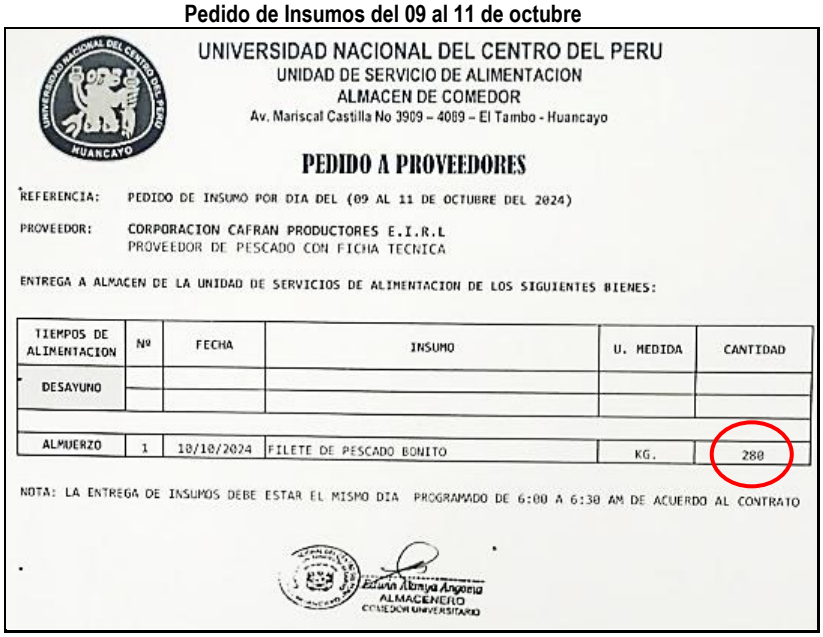
Es así que, la empresa CORPORACIÓN CAFRAN PRODUCTORES E.I.R.L., debió realizar la entrega de pescados (Filete de bonito) y Frutas (Durazno categoría extra).

De la recepción de pescado con ficha técnica para la UNCP

Mediante Pedido de Insumos (Almuerzo) para el 10 de octubre de 2024, la Nutricionista encargada, Gudelia Granados Villegas, solicitó el requerimiento de 280 kilogramos de Carne de Pescado "Filete de Bonito", a la empresa CORPORACIÓN CAFRAN PRODUCTORES E.I.R.L., como se puede apreciar a continuación:

"véase la imagen en la siguiente página"

Imagen n.° 01
Pedido de Insumos del 09 al 11 de octubre



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU
UNIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION
ALMACEN DE COMEDOR
Av. Mariscal Castilla No 3909 – 4089 – El Tambo - Huancayo

PEDIDO A PROVEEDORES

REFERENCIA: PEDIDO DE INSUMO POR DIA DEL (09 AL 11 DE OCTUBRE DEL 2024)

PROVEEDOR: CORPORACION CAFRAN PRODUCTORES E.I.R.L
PROVEEDOR DE PESCADO CON FICHA TECNICA

ENTREGA A ALMACEN DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS SIGUIENTES BIENES:

TIEMPOS DE ALIMENTACION	Nº	FECHA	INSUMO	U. MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO					
ALMUERZO	1	10/10/2024	FILETE DE PESCADO BONITO	KG.	280

NOTA: LA ENTREGA DE INSUMOS DEBE ESTAR EL MISMO DIA PROGRAMADO DE 6:00 A 6:30 AM DE ACUERDO AL CONTRATO

Edwin Alemiya Angeles
ALMACENERO
COMEDOR UNIVERSITARIO

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

Es así que, el personal de la Empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L., realizó la entrega del pescado el día 09 de octubre de 2024, el cual fue recepcionado por la nutricionista encargada y el personal del comedor, observando que, entregó en bandejas el pescado embolsado, del cual, el personal encargado verificó el pesaje, sin embargo, al inspeccionar las bandejas, se evidenció que el producto entregado no correspondía de “Filete de Bonito”, pues a mención de la Nutricionista Encargada se trataría de “Filete de Tilapia”, tal como se puede apreciar a continuación:

Imagen n.° 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

Por tanto, es preciso señalar que, respecto al cambio de tipo de pescado, no fue sustentado o comunicado con ningún documento, pues el proveedor solo manifestó que no pudo conseguir el pescado requerido “*por motivo de veda”*, hecho que configuraría como incumplimiento al contrato, pues se estipula claramente en el Pedido de Insumos, que el producto a entregar por

parte del proveedor debió ser “Filete de Bonito”, por tanto, es responsabilidad del área usuaria quien debería emitir un informe para la aplicación penalidades.

Adicional a lo mencionado anteriormente, se evidenció que, pese a que el total de ”Filete de Tilapia” se encontraba embolsada, no presentaba el rotulado con las características del producto, tales como: ***i)*** *Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES,* ***ii)*** *fecha de producción y fecha de vencimiento,* ***iii)*** *nombre o razón social y dirección de la empresa productora o distribuidora y* ***iv)*** *número de registro sanitario del producto hidrobiológico;* asimismo, no se encontraba empacado al vacío, y los filetes de pescado no se encontraba rodeado de una cantidad adecuada y suficiente de hielo picado que asegure que se mantenga a temperaturas menores a 4 °C[2], conforme a 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.° 018-2024-UA-UNCP.

Imagen n.° 03
Descripción del Bien

				Se cumplirá estrictamente con todo lo establecido en la ficha técnica del SEACE.
3	FILETE DE BONITO REFRIGERADO PESCADO BONITO (AL PESO)	kg	2400	**Precisión 1:** Filete de bonito refrigerado sin piel y sin espinas refrigerada, corte en filetes de 200 g, 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. Peso por corte: 200 g. **Precisión 3: Rotulado:** Se regirán con el rotulo establecido en las fichas técnicas correspondientes.

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

De lo anterior, es importante precisar que el Contrato n.° 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”.*

<u>De la recepción de frutas con ficha técnica para la UNCP</u>

Mediante Pedido de Insumos (Desayuno) para el 10 de setiembre de 2024, la Nutricionista encargada, Gudelia Granados Villegas, solicitó el requerimiento de 550 unidades de duraznos categoría extra.

Por lo que, la Empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L, realizó la entrega de durazno categoría con ficha técnica al comedor de la UNCP, el 09 de octubre de 2024, el cual fue recepcionado por la nutricionista encargada, quien recepcionó en cuatro (4) bandejas los duraznos categoría extra, los cuales fueron verificados, así como se muestra a continuación:

[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.° 03-2024-UNCP-3.*

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

Imagen n.° 04
Verificación de la entre de 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, de lo anterior, es necesario precisar que la FICHA TÉCNICA APROBADA: "Durazno Categoría Extra"[4], de las Bases Estándar de la Subasta Inversa Electrónica n.° 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 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.*

Asimismo, la Autorización Sanitaria de Establecimientos Dedicados al Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios y Piensos n.° 000194-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO, consignada en el rótulo del "Durazno Categoría Extra", entregado el 09 de octubre, pertenece a la empresa ABC 22000 S.A.C., como se puede apreciar a continuación:

"véase la imagen en la siguiente página"

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

Imagen n.° 05
Autorización Sanitaria de la empresa ABC 22000 S.A.C.

PERÚ Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego — SENASA PERU

DIRECCIÓN GENERAL DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS

N° 000194-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO

De conformidad a lo establecido en el el Artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG; la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, a través del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección Ejecutiva LIMACALLAO del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; certifica que el establecimiento que a continuación se detalla, se encuentra autorizado para efectuar el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, de acuerdo a lo siguiente:

Razón Social del Establecimiento :	ABC 22000 SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
Ubigeo :	LIMA/LIMA/COMAS
N° RUC :	20563648547
Domicilio Legal :	CALLE LAS GRANADAS MZA. K1 LOTE. 1A URB. LA ALBORADA
Dirección del Establecimiento :	CALLE LAS GRANADAS MZA. K1 LOTE. 1A URB. LA ALBORADA
Departamento : LIMA	**Provincia :** LIMA — **Distrito :** COMAS
Actividad del Establecimiento :	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

SIN VALOR OFICIAL

Fuente: Sistema Integrado de Gestión de Insumos Agropecuarios - SIGIA
Elaborado por: La Comisión de Servicio de Control

Cabe recalcar que, anteriormente, el Sr. William Donato Melgarejo Rojas, Gerente General de la empresa ABC 22000 S.A.C., con respecto a tener un contrato para proveer "Durazno categoría extra" a la empresa CAFRAN Productores E.I.R.L, manifestó 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… (…)

De lo expuesto anteriormente, se concluye que la empresa Corporación CAFRAN Productores E.I.R.L., reincide en seguir suministrando " Durazno categoría extra", el cual no habrían sido procesado ni envasado por una entidad con Certificación SENASA. Esto sugiere que el producto en cuestión podría tener un origen cuestionable y no ha sido envasado de acuerdo con estándares que aseguren su salubridad.

b) Criterio

La situación expuesta viene vulnerando la siguiente normativa:

- **BASES ESTÁNDAR DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.° 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.

N°	*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:*** *Bolas de 10 Kg. De peso neto.* ***Precisión 3: Rotulado:*** *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:
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.
(…)

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 ESPECIFICAS 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 descanse 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.° 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.

N°	*DESCRIPCIÓN DEL BIEN*	*UNIDAD DE MEDIDA*	*CANTIDAD*	*PRECISIÓN*
(...)	*(...)*	*(...)*	*(...)*	*(...)*
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 regirán 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 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: ***DURAZNO CATEGORÍA EXTRA***
   (…)
2. ***CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN***

2.1. Del bien

El durazno categoría extra debe presentar las siguientes características:

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICAS</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="3">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>(…)</td><td>(…)</td><td>(…)</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:
<table>
<tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr>
<tr><td>X</td><td>> 80</td></tr>
<tr><td>1</td><td>75 - 80</td></tr>
<tr><td>2</td><td>71- 74</td></tr>
<tr><td>3</td><td>66 - 70</td></tr>
<tr><td>4</td><td>61 - 65</td></tr>
<tr><td>5</td><td>56 - 60</td></tr>
</table></td><td>NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos, 1° Edición</td></tr>
<tr><td>(…)</td><td>(…)</td><td>(…)</td></tr>
</table>

(…)

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.*

c) Consecuencia

De los hechos antes expuestos podrían generar riesgo en la preparación de los alimentos (menús) que proporciona el comedor de la UNCP, 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.° 03-2024-UNCP: "Adquisición De Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación" y de la Subasta Inversa Electrónica n.° 05-2024-UNCP: "Adquisición De Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación"; debido a 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 - mes octubre de 2024, de los procedimientos de selección de 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" de la Universidad Nacional del Centro del Perú, que se encuentra detallada en el Apéndice n.° 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.° 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.° 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" 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.° 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" 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, 16 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

APÉNDICE N.° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO N.° 013-2024-UA-UNCP Y AL CONTRATO N.° 018-2024-UA-UNCP, CON RELACIÓN AL INGRESO DE PESCADOS Y FRUTAS CON FICHA TÉCNICA, DEBIDO A QUE NO ESTARÍA GARANTIZANDO LA CALIDAD Y PROCEDENCIA DEL PESCADO Y DE LAS FRUTAS; ASIMISMO LA ENTIDAD NO ESTARÍA GARANTIZANDO UN ADECUADO Y EFICIENTE CONTROL DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SITUACIÓN QUE PONDRÍA EN RIESGO LA SALUD DE LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS, Y EL CUMPLIMIENTO DE LA FINALIDAD PUBLICA DE LA UNCP.

N°	Documento
1	Acta de Inspección n.° 003-2024-OCI-UNCP/SCC-SUBINV – PyF, de 09 de octubre de 2024

APÉNDICE N.° 2

SITUACIONES ADVERSAS QUE SUBSISTEN DE INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

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

Hito n.° 1

1. Número de situaciones adversas identificadas: 1

N.°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la Situación Adversa
1	Incumplimiento del contrato n.° 013-2024-UA-UNCP y del contrato n.° 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 publica de la UNCP.	Oficio n.° 01974-2024-R-UNCP, de 16 de setiembre de 2024.	En referencia al Memorando n.° 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".

Informe de Hito de Control n.° 027-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

Hito n.° 2

1. Número de situaciones adversas identificadas: 2

N.°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la Situación Adversa
1	Incumplimiento del contrato n.° 013-2024-UA-UNCP y del contrato n.° 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 publica de la UNCP.	Oficio n.° 361-2024-USA-UNCP y Oficio n.° 367-2024-USA-UNCP, de 18 y 19 de setiembre de 2024 respectivamente.	La ingeniera Gloria E. Espinoza Tumialan, Jefa de la Unidad de Servicios de Alimentación, solicitó a la Magister Amelia Pacheco Baldeón, el cálculo de penalidad del contrato n.° 013-2024-UA-UNCP y del contrato n.° 018-2024-UA-UNCP, sin embargo hasta la fecha no se ha proporcionado la documentación que evidencie el cálculo solicitado; así como, la respectiva aplicación del mismo.	La presente situación adversa se considera "Con Acciones".
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 productos y el cumplimiento del envasado de acuerdo con estándares que aseguren su salubridad, y podría poner en riesgo la salud de la población universitaria.	Oficio n.° 02100-2024-R-UNCP, de 03 de octubre de 2024.	En referencia al Memorando n.° 0055-2024-R-UNCP, de 02 de octubre 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; sin embargo no se ha recepcionado documentos que evidencien las acciones.	La presente situación adversa se considera "Sin Acciones".

Firmado digitalmente por CHAVEZ DIONISIO Kely Milagros FAU 20145561095 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 17-10-2024 09:00:11 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0199-02-002-035

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 000304-2024-CG/OC0199
EMISOR	:	JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO - JEFE DE OCI - COMUNICACIÓN DE INFORME DE HITO DE CONTROL N. º 030-2024-OCI/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	:	18

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.

De la revisión de la información vinculada al Informe de Hito de Control n.º 3: entrega, recepción y almacenamiento de pescado y frutas - mes octubre de 2024, de los procesos de selección, de la Subasta Inversa Electrónica n.° 03-2024-UNCP: "Adquisición de Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Comedor Universitario" y de la Subasta Inversa Electrónica n.° 05-2024-UNCP: "Adquisición de Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación" de la UNCP, comunicamos que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control 030-2024-OCI/0199-SCC.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO N° 000304-2024-CG/OC0199
2. INFORME N° 030-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

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/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **7681VNJ**

Firmado digitalmente por Agente Automatizado CGR
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 17-10-2024 09:00:29 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 000304-2024-CG/OC0199
EMISOR	:	JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO - JEFE DE OCI - COMUNICACIÓN DE INFORME DE HITO DE CONTROL N. º 030-2024-OCI/UNCP/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.

De la revisión de la información vinculada al Informe de Hito de Control n.º 3: entrega, recepción y almacenamiento de pescado y frutas - mes octubre de 2024, de los procesos de selección, de la Subasta Inversa Electrónica n.° 03-2024-UNCP: "Adquisición de Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Comedor Universitario" y de la Subasta Inversa Electrónica n.° 05-2024-UNCP: "Adquisición de Frutas con Ficha Técnica para la Unidad de Servicio de Alimentación" de la UNCP, comunicamos que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control 030-2024-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/0199-02-002-035
2. OFICIO N° 000304-2024-CG/OC0199
3. INFORME N° 030-2024-OCI/UNCP/0199-SCC

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

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/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **7BPUT0O**

Firmado digitalmente por LUIS PALOMINO Josue Miguel FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 16-10-2024 17:47:19 -05:00

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, 16 de Octubre de 2024

OFICIO N° 000304-2024-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. º 030-2024-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.º 3: entrega, recepción y almacenamiento de pescado y frutas - mes octubre de 2024, de los procesos de selección, de la Subasta Inversa Electrónica n.° 03-2024-UNCP: "Adquisición de Pescado con Ficha Técnica para la Unidad de Comedor Universitario" y de 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 una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n. º 030-2024-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: 00357 (0199 - 2024) Elab:(U66901 - 0199)

94 AÑOS 1828 - 2024

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: **BQHGGAY**