

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 004-2025-OCI/5838-SVC**

**VISITA DE CONTROL
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
JULIACA, SAN ROMÁN, PUNO**

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS CON BECA DE ALIMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA SEMESTRES
ACADÉMICOS 2025-I Y 2025-II”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 14 AL 22 DE ABRIL DE 2025**

TOMO I DE I

JULIACA, 25 DE ABRIL DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 004-2025-OCI/5838-SVC

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS CON BECA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA SEMESTRES ACADEMICOS 2025-I Y 2025-II”

ÍNDICE

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I. ORIGEN	4
II. OBJETIVOS	4
III. ALCANCE	4
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	6
1. AMBIENTES FÍSICOS DESTINADOS A USOS DISTINTO Y EL EQUIPAMIENTO DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS NO CUMPLEN CON LAS CONDICIONES NECESARIAS QUE GARANTICEN UN ADECUADO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA CALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS.	
2. PERSONAL DEL CONTRATISTA QUE LABORA EN LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS, NO CUMPLE CON LAS CONDICIONES Y REQUERIMIENTOS NECESARIOS QUE GARANTIZAN UN ADECUADO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA ADECUADA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS.	
3. LOS ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES SON DEFICIENTEMENTE ADQUIRIDOS, TRANSPORTADOS Y ALMACENADOS, Y NO SE CUMPLE CON REMITIR OPORTUNAMENTE A LA ENTIDAD LA PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, NI CON SU PUBLICACIÓN DIARIA EN LOS AMBIENTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA ADECUADA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA DEBIDA TRANSPARENCIA Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.	



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	24
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	24
VIII. CONCLUSIÓN	24
IX. RECOMENDACIONES	24
APÉNDICE N° 1	26



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Ólguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 004-2025-OCI/5838-SVC

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS CON BECA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA SEMESTRES ACADÉMICOS 2025-I Y 2025-II”

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional de Juliaca, mediante Oficio n.° 132-2025-UNAJ/OCI de 14 de abril de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 5838-2025-003, en el marco de lo previsto en la 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.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la prestación del Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la Universidad Nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II, se viene realizando, de acuerdo a los estipulaciones contractuales y normativa aplicable.

2.2 Objetivo específico

Verificar si la prestación del Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la Universidad Nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II, en la sede Ayabacas y en la sede La Capilla, se viene realizando en las condiciones requeridas de personal, equipamiento y salubridad, conforme a lo establecido en los Términos de Referencia de las Bases Integradas de la Contratación Directa n.° 001-2025-UNAJ/OEC.

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló a la prestación del “Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la Universidad Nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II” (Contrato de servicio n.° 126-2025-UNAP-P-DGA de 02 de abril de 2025), la cual, fue ejecutada por éste Órgano de Control Institucional para el periodo de evaluación comprendido del 14 al 22 de abril de 2025, en la Universidad Nacional de Juliaca, sede Ayabacas ubicada en el centro poblado de Ayabacas, distrito de San Miguel, provincia de San Román, departamento de Puno, y en la sede La Capilla ubicada en el Jirón Manco Inca, distrito de Juliaca, provincia de San Román, departamento de Puno.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

El servicio de control simultáneo en la modalidad de Visita de Control, se realizó a fin de determinar si el contratista, cumple con brindar el servicio de alimentación para los estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Juliaca, sede Ayabacas y sede La Capilla, conforme a los Términos de Referencia de las Bases de la Contratación Directa n.° 001-2025-UNAJ/OEC, estipulaciones contractuales, y normativa aplicable.

En ese sentido, se verificó las siguientes actividades:



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

De la revisión a la documentación vinculante:

El 26 de marzo de 2025, por la causal de desabastecimiento inminente¹, mediante el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE, la Entidad publicó la invitación para la contratación directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC², en adelante la “Contratación”, con la descripción del objeto: “Contratación del servicio alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la Universidad Nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II”, en adelante el “Servicio de Alimentación”, por el valor estimado de S/ 264 176,00, publicándose asimismo, las bases administrativas que contenía los Términos de Referencia de la referida Invitación; es así que, el cronograma de actividades ejecutado se presenta a continuación:

Imagen n.º 01

Cronograma de la invitación para la contratación directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC

Etapa	Fecha Inicio	Fecha Fin
Invitación UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA A TRAVEZ DEL CORREO ELECTRONICO	26/03/2025	26/03/2025
Presentación de ofertas MESA PARTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA	27/03/2025 08:00	27/03/2025
Adjudicación UNIDAD DE ABASTECIMIENTOS UNAJ	27/03/2025	27/03/2025

Descripción del Objeto:
CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS CON BECA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA SEMESTRES ACADEMICOS 2025-I Y 2025-II.

Fuente: Buscador publico SEACE 3.0

En ese sentido, el 27 de marzo de 2025, se presentaron las ofertas y se adjudicó la buena pro, otorgándose la misma a Ana María Mamani Monteagudo, con RUC n.º 10023877568, por el monto de S/ 264 176,00; consiguientemente, el 02 de abril de 2025, se suscribió el Contrato de Servicio n.º 126-2025-UNAJ-O-DGA, entre el representante de la entidad, Carlos Barreda Ojeda, en su calidad de Director General de Administración, y Ana María Mamani Monteagudo, por el monto de S/ 264 176,00, por el plazo de 22 días hábiles, a partir de la apertura del año académico 2025, tal como se detalla en el cuadro n.º 01.

Cuadro n.º 1

Monto Contractual del servicio de alimentación-Comedor Universitario

Descripción	Detalle	Unidad de medida	Cantidad diaria	Precio unitario	DIAS	Total
Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios en el comedor universitario sede la Capilla	DESAYUNO	Ración	200	S/ 5.90	22	S/ 25 960.00
	ALMUERZO	Ración	400	S/ 9.90	22	S/ 87 120.00
	REFRIGERIO	Ración	200	S/ 5.90	22	S/ 25 960.00
Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios en el comedor universitario sede Ayabacas	DESAYUNO	Ración	180	S/ 5.90	22	S/ 23 364.00
	ALMUERZO	Ración	360	S/ 9.90	22	S/ 78 408.00
	REFRIGERIO	Ración	180	S/ 5.90	22	S/ 23 364.00
TOTAL						S/ 264 176.00

Fuente: Contrato de Servicio n.º 126-2025-UNAJ-O-DGA



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Ólguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

¹ El Concurso Público CP-SM-1-2025-UNAJ/CS-1 publicado el 30 de enero de 2025, para la “Contratación de servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la universidad nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II”, se ha dilatado en su programación inicial debido a que uno de los postores solicitó elevar al SEACE los cuestionamientos al pliego absoluto de consultas y observaciones e integración de bases; dicho organismo emitió pronunciamiento el 07 de abril de 2025, estando pendiente de ejecutar las siguientes etapas del concurso público referido.

² Enlace de la publicación: <https://prod2.seace.gob.pe/seacebus-uiwd-pub/fichaSeleccion/fichaSeleccion.xhtml?id=c10a78b9-bf5e-4f04-be37-41319e0bd0fc&ptoRetomo=LOCAL>

De la visita a los ambientes del Comedor Universitario

En horas de la mañana del 14 de abril de 2025, el jefe de comisión en compañía de un representante de la entidad realizó la visita de campo a las instalaciones de los comedores universitarios; específicamente, se visitó las los ambientes del Comedor Universitario, ubicado en la sede Ayabacas; y, en horas de la tarde del mismo día, se realizó la visita correspondiente a las instalaciones del comedor universitario ubicado en la sede la Capilla, redactándose para ello las respectivas Actas de constatación, las cuales fueron suscritas por los participantes: el jefe de comisión, el representante de la entidad y el representante del contratista.

V. SITUACIONES ADVERSAS

En la visita realizada a las instalaciones del Comedor Universitario, sede Ayabacas y sede La Capilla, se pudo verificar el estado y condiciones del “Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la Universidad Nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II”, dejando constancia de lo observado en la visita a la sede de Ayabacas en el Acta n.º 01-2025-UNAJ/OCI-SVC de 14 de abril de 2025, y en la visita a la sede La Capilla en el Acta n.º 02-2025-UNAJ/OCI-SVC de 14 de abril de 2025; de manera que las situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la Universidad Nacional de Juliaca, en adelante la “Entidad”, se exponen a continuación:

1. AMBIENTES FÍSICOS DESTINADOS A USOS DISTINTO Y EL EQUIPAMIENTO DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS NO CUMPLEN CON LAS CONDICIONES NECESARIAS QUE GARANTICEN UN ADECUADO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA CALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS.

a) Condición

Los Términos de Referencia de las Bases administrativas de la Contratación establecen, entre otras, las condiciones para la designación y uso de los ambientes físicos, para el menaje y los utensilios de cocina, para el equipamiento y para los equipos accesorios, condiciones necesarias para la funcionalidad y eficiencia en la prestación del servicio de alimentación en el comedor universitario, para la población estudiantil beneficiaria, en relación de las cuales se detallan las siguientes observaciones.

i) Parte de los ambientes físicos cedidos por la entidad, vienen siendo utilizados en usos distintos para los que fueron cedidos; asimismo, se constató que el contratista no ha habilitado almacenes externos para los productos e insumos alimentarios.

• En la sede Ayabacas

En los ambientes cedidos en uso por la entidad al contratista, no se encontró un ambiente destinado al almacenaje de productos químicos y de limpieza, estando los mismos expuestos a la intemperie en el área de patio de la parte posterior, el cual también es utilizado como vestidor. Además de ello, se verificó que dos (2) ambientes internos del comedor universitario, son utilizados como almacén de productos secos e insumos frescos (cuando su uso debía ser distinto, tal como se muestra en la vista fotográfica n.º 01); al respecto, debemos resaltar que dichos ambientes no cumplen con las condiciones y requerimientos normativos. Asimismo, de lo manifestado por el representante del contratista, se tiene que no se han habilitado almacenes externos para productos secos ni para insumos frescos o perecibles.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

Vista fotográfica n.º 01
Estado de almacenes en el comedor universitario – sede Ayabacas



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios

- **En la sede la Capilla**

En los ambientes cedidos en uso por la entidad al contratista, no se encontró un ambiente destinado al almacenaje de productos químicos y de limpieza. Además de ello, se verificó que dos (2) ambientes internos del comedor universitario, son utilizados como almacén de productos secos e insumos frescos (cuando su uso debía ser distinto, tal como se muestra en la vista fotográfica n.º 02); al respecto, debemos resaltar que dichos ambientes no cumplen con los condiciones y requerimientos normativos. Asimismo, de lo manifestado por el representante del contratista, se tiene que no se han habilitado almacenes externos para productos secos ni para insumos frescos o perecibles.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

Vista fotográfica n.º 02

Estado de almacenes en el comedor universitario – sede la Capilla



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios

Al respecto, el numeral 8.10 de los Términos de referencia de las Bases administrativas, establecieron que la entidad cedió en uso las instalaciones del comedor universitario para área de cocina y comedor, área de almacén para productos químicos y de limpieza, y área de vestidor y servicios higiénicos; asimismo, el numeral 8.12 precisa que **el contratista debe contar con dos (2) almacenes implementados conforme a la normativa pertinente fuera de las instalaciones de la entidad, uno para para productos secos y el otro para productos frescos o perecibles.**

Asimismo, y sin perjuicio de que los ambientes usados como almacenes de alimentos al interior de las instalaciones del comedor no les corresponden tal fin, en relación a las condiciones de almacenamiento, el artículo 71° del Decreto Supremo n.º 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, establece que los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración o de congelación; y el artículo 72° establece que los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso, y que el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos; asimismo, el artículo 73° establece que, los productos se colocarán en estantes, pilas o rumas, que guarden distancias mínimas de 0.15 metros respecto de las paredes.

De manera que al no contar el contratista con almacenes externos debidamente implementados conforme a normativa pertinente, viene haciendo uso de los ambientes del comedor universitario como almacenes; sin embargo, dichos ambientes no fueron cedidos por la entidad para que sean utilizados como almacenes de productos alimentarios, motivo por el cual no cumplen con los requerimientos necesarios para ser utilizados como almacenes de productos perecibles y no perecibles, hecho que pone en riesgo el adecuado almacenaje y conservación de los alimentos perecibles y no perecibles, lo cual impactaría de manera negativa en la prestación del servicio de alimentación brindado al público estudiantil beneficiario.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

- ii) **Parte de los utensilios de cocina no se encuentran en buen estado de conservación, y el menaje utilizado para la distribución de las raciones alimentarias en su mayor parte no son de acero inoxidable INOX; y asimismo, las cocinas utilizadas no son de primer uso y no se cuenta con el equipo necesario para congelar o conservar los alimentos perecibles**

- **En la sede Ayabacas**

En la visita realizada se pudo constatar la presencia de azaderas en mal estado de conservación presentando quemaduras y abolladuras, y que la mayor parte de los utensilios de servicio de distribución de raciones al público beneficiario son de material plástico y loza. Asimismo, se verifico que las cocinas utilizadas no son de primer uso, y que no se cuenta con el equipo congelador o conservador para los productos perecibles. Así como se muestra en las vistas fotográficas n.º 03 y 04.

- **En la sede la Capilla**

En la visita realizada se pudo constatar la presencia de ollas en mal estado de conservación presentando quemaduras y abolladuras, y que la mayor parte de los utensilios de servicio de distribución de raciones al público beneficiario son de material plástico y loza. Asimismo, se verifico que no se cuenta con el equipo congelador o conservador para los productos perecibles. Así como se muestra en la vista fotográfica n.º 05

Sobre el particular, el numeral 8.13 de los Términos de referencia de las Bases administrativas, establecen que el contratista debe contar con los enseres, menaje y utensilios en buen estado de conservación y que los utensilios utilizados para la distribución de raciones alimenticias como gamelas, tasas, vasos, platos hondos para sopa, etc, deben ser de material INOX. Asimismo, establece que el contratista debe contar entre otros equipos, con una congeladora, precisando que todo el menaje, enseres y utensilios deben ser de primer uso y estar en buen estado de conservación.

Cabe indicar que, las situaciones antes descritas, conforme al literal e del numeral 15 de los Términos de referencia de las Bases administrativas de la Contratación, se estableció penalidad en los casos en que contratista mantenga menaje, vajilla y/o utensilios de cocina y comedor en mal estado de conservación y en condiciones antihigiénicas.

De manera que el contratista no viene cumpliendo con proveer del menaje y utensilios en buen estado de conservación y de material INOX, y por otro lado no se ha instalado el equipo congelador indispensable para la conservación de alimentos perecibles, hechos que pondrían en riesgo la calidad de los insumos y los alimentos distribuidos al público estudiantil y en la adecuada prestación del servicio alimentario.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Oguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

Vista fotográfica n.º 03
Estado de enseres y cocinas – sede Ayabacas



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.

Vista fotográfica n.º 04
Menaje de distribución de raciones – Sede Ayabacas



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

Vista fotográfica n.º 05

Estado de ollas y menaje de distribución de raciones – Sede la Capilla



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.

iii) No se cuenta con la implementación de extintores para el área de comedor y cocina.

• En la sede Ayabacas

Se verificó que en el ambiente adyacente al área de cocina se contaba con el espacio señalado para implementar y equipar el extinguidor para cocina, sin embargo, no se contaba con dicho extinguidor. Así como se muestra en la Vista Fotográfica n.º 06.

Vista fotográfica n.º 06

Inexistencia del extintor de 12 kg para cocina



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.

• En la sede la Capilla

No se encontró la ubicación habilitada, ni el extintor de 6 kg tipo PQS-ABC para el ambiente de comedor.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

Al respecto el numeral 6.3 de los Términos de referencia de las Bases administrativas, establecen que el contratista debe cumplir con la implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para el área de cocina. Asimismo, conforme el numeral 8.13 se precisa que el contratista debe implementar e instalar en el área del comedor un extintor de 6 kg tipo PQS-ABC.

De manera que la inexistencia de los extinguidores requerido para cocina y para comedor, incrementa el riesgo de incurrir en pérdidas materiales y humanas ante la eventualidad de un amago de incendio en las instalaciones de cocina y comedor del comedor universitario, hecho que pondría en riesgo la integridad física del personal del contratista y el público usuario, impactando negativamente en la prestación del servicio.

b) Criterio

✓ **Términos de Referencia de las Bases Administrativas de la Contratación Directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC.**

(...)

6.3 Asimismo, el especialista en comedores, verificará y supervisará:

(...)

Sobre los alimentos

(...)

- Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecibles y no perecibles aptos para el consumo humano, en envases y transporte adecuado (carro frigorífico) así evitar la contaminación de los alimentos (...)

(...)

Sobre local, material, equipos y otros

(...)

- Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina en cada sede.

(...)

8.10 La Universidad Nacional de Juliaca cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para comedor, área de almacén para productos químicos y de limpieza, así como área de vestidor y servicios higiénicos para el personal de la empresa (...).

8.12 El contratista deberá contar con instalaciones de Almacenes, fuera de las instalaciones de la Universidad Nacional de Juliaca, (...), debiendo contar con un almacén para productos secos, otro para insumos frescos, en ambas sedes (Capilla y Ayabacas), considerar que debe estar implementado de acuerdo a norma, con los colores establecidos para almacenes, (color blanco, con parihuelas, balanzas de 50 kg y balanzas grameras, estantes ubicados de acuerdo a normativa) (...), este tendrá que ser lo mas cercano posible a las sedes de comedor universitario.

8.13 EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

- El contratista debe contar con equipos, equipos de cocina industrial, refrigeradora, congeladora, licuadora entre otros, equipamiento y mobiliario (...).

- El contratista deberá contar con todos los enseres, menaje, utensilios, equipos, en buen estado de conservación y en cantidad suficiente que sean empleados durante el servicio de alimentación, para la elaboración de raciones

- El menaje utilizado en la preparación y distribución de las raciones debiera ser con gamelas de INOX, con sus respectivos utensilios para servicio, como son tazas, vasos, plato hondo para sopa, también de INOX (acero inoxidable) en buen estado de conservación.

- Los equipos, utensilios, menaje y recipientes para la preparación de alimentos deberá ser de primer uso y mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar, etc).

- El contratista deberá tener la implementación y equipamiento de 02 extintores de 06 kg tipo PQSABC, para los dos comedores respectivamente.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

8.30 Para el transporte de las carnes (pescado, pollo y res y demás) e insumos frescos (perecibles) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA, por ningún motivo se cortara la cadena de frío (desde el área de adquisición de los productos e insumos, hasta sus almacenes correspondientes). Para las cantidades menores a 20 kg se deberá transportar en coolers con hielo (dentro de sus almacenes hasta el comedor universitario).

15. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

(...)

e. Por tener menaje, vajillas y/o utensilios de la cocina del comedor, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de oxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, el área usuaria aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% de una UIT. La penalidad se aplicará automáticamente por cada vez que el contratista incurra en el presente caso.

(...)

(...)"

c) Consecuencia

La situación descrita pone en riesgo la calidad del servicio de alimentación prestado en los comedores universitarios, por cuanto se evidencian deficiencias en el equipamiento necesario para realizar un adecuado almacenamiento y manipulación de los alimentos e insumos para la preparación de alimentos que pondrían en riesgo la salud del público comensal, así como a la eventualidad de presentar pérdidas materiales por amagos de incendios y no contar con los equipos extintores requeridos.

2. PERSONAL DEL CONTRATISTA QUE LABORA EN LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS, NO CUMPLE CON LAS CONDICIONES Y REQUERIMIENTOS NECESARIOS QUE GARANTIZAN UN ADECUADO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA ADECUADA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS.

a) Condición

De la revisión de los Términos de referencia de las Bases administrativas de la Contratación, se tiene que la cantidad de personal contratado por el contratista, en adelante el "Personal del contratista" para laborar en el comedor universitario, que debe ser de la siguiente manera.

Cuadro n.º 2

Cantidad de personal requerido para el servicio de Comedor Universitario

Personal	Sede Ayabacas	Sede La Capilla
Administrador	01	
Nutricionista	01	01
Chef o Cocinero	01	01
Ayudante de cocina	04	04
Personal de limpieza	01	01
Almacenero-registrador	01	01

Fuente: Bases administrativas de la Contratación directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC

Asimismo, en los Términos de referencia se establecen, entre otras, las condiciones de asistencia y permanencia en las instalaciones, indumentaria a vestir, aspecto e higiene personal, carnet sanitario y personal de reemplazo, condiciones aplicables a todo el personal del contratista, para realizar sus labores en las instalaciones del comedor universitario, de manera que se garantice la adecuada prestación del servicio de alimentación a la población universitaria beneficiaria; en relación de las cuales se identificó lo siguiente:



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

i) No se cuenta con el registro de asistencia del personal del contratista en las instalaciones del comedor universitario; asimismo, el día de la visita no se encontraba el personal designado como administrador y personal designado como almacenero.

• **En las sedes Ayabacas y La Capilla.**

De la constatación y lo manifestado por los representantes del contratista, se advierte que no se lleva el registro de asistencia del personal, es decir no se anota la hora de entrada y de salida del personal del contratista, en algún registro habilitado, ni por el Administrador ni por algún otro personal designado para ello. Asimismo, se constató la ausencia del personal designado como Administrador y el personal designado como Almacenero.

Al respecto, los numerales del 8.16 al 8.20 y 8.26 de los Términos de referencia de las Bases administrativas de la Contratación, establecen que el profesional Nutricionista, el Cocinero o Chef, los Ayudantes de cocina, el Personal de limpieza y el Personal encargado de almacén, deben laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del comedor universitario. Asimismo, se establecieron los horarios de entrada y de salida para el personal antes descrito, los mismos que se encuentran entre las 7:00 y 17:00 horas respectivamente. Además, en relación al Administrador se estableció que el mismo debe laborar dentro de las instalaciones del comedor universitario como mínimo durante 6 horas diarias, en el lapso de 7:00 a 17:30 horas.

Asimismo, en los Términos de referencia de las Bases administrativas de la Contratación, relacionados a los numerales descritos en el párrafo anterior, se establecen penalidades por no cumplir el horario de trabajo, esto en los numerales 8.16 al 8.20 y 8.26; además, el numeral 6.1 contempla penalidad por no encontrar al personal completo en las visitas de supervisión, y el literal m. del numeral 15, establece penalidad por no contar con el personal mínimo requerido para el servicio prestado.

Cabe resaltar que, si bien se encontró al personal del contratista laborando en las instalaciones de los comedores universitarios, con excepción del Administrador y el encargado de Almacén³, no es verificar si el personal viene cumpliendo con el horario de trabajo establecido, hecho que evidencia el riesgo que se presenten inconvenientes en el servicio de alimentación prestado, debido a la posible ausencia del personal en sus puestos y en el desempeño de sus funciones.

ii) No todo el personal cumple con llevar la indumentaria requerida conforme al puesto y funciones desempeñadas; asimismo, no se cumple con el aspecto e higiene personal requeridos.

Sobre el particular, el numeral 6.3 y 8.25 de los Términos de referencia de las Bases administrativas de la Contratación, establecen que la indumentaria necesaria para que el personal de cocina prepare las raciones alimenticias es: Camisa o polaca, pantalón, mandil impermeable, botas, barbijo, guantes, entre otros, siendo esta indumentaria de color blanco para el Cocinero o Chef y Ayudantes de cocina, y de color azul para el Personal de limpieza. Asimismo, en el mismo numeral 6.3 se precisa que el personal que manipula los alimentos deberá presentar, entre otros requerimientos, la barba rasurada. Al respecto, se tiene lo siguiente:



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

³ En el transcurso de la visita realizada, el personal designado como Administrador y encargado de almacén no se presentaron en las instalaciones del comedor universitario.

- **En la sede Ayabacas.**

Se pudo verificar que el Cocinero o Chef, al momento de la visita, no llevaba el mandil (de tela o impermeable) como parte de la indumentaria necesaria para realizar sus labores, y en cuanto a su higiene y aspecto personal requerido, no llevaba la barba rasurada. Asimismo, uno de los Ayudantes de cocina no llevaba el mandil impermeable necesario para el trabajo realizado, y el personal de limpieza no llevaba la indumentaria de color azul que lo distingue del personal de cocina. Así como se muestra en la vista fotográfica n.º 01.

- **En la sede la Capilla**

Se pudo verificar la presencia de solamente tres (3) ayudantes de cocina, faltando un (1) ayudante de cocina; el cual, según la manifestación de la representante del contratista, se retiró de sus labores, momentos antes de la visita realizada. Asimismo, el personal de limpieza no llevaba la indumentaria de color azul que lo distingue del personal de cocina.

Con relación a dichas situaciones, los Términos de referencia de las Bases administrativas de la Contratación, en el literal c del numeral 15, se establece penalidad en los casos en que el personal que labora en la preparación de alimentos no lleve, entre otros, el mandil correspondiente; y el literal g del mismo numeral estipula penalidad en caso el personal que manipula alimentos tenga entre otras exigencias, la barba sin rasurar.

De manera que, si bien se encontró al personal de cocina y limpieza laborando en las instalaciones de los comedores universitarios, el Cocinero o Chef, un ayudante de cocina y el personal de limpieza no cumplieron a cabalidad los requerimientos necesarios, de vestir la indumentarias y el arreglo e higiene personal para realizar sus labores y/o funciones en el puesto contratado para brindar el debido servicio de alimentación en el comedor universitario; hecho que evidencia el riesgo que se presenten eventos desfavorables relacionados a la adecuado manipulación y preparación de los alimentos, con el consecuente impacto negativo en la percepción y el servicio efectivamente prestado.

Vista fotográfica n.º 07
Indumentaria e higiene del personal del contratista

Cocinero no lleva mandil blanco y presenta barba no rasurada



Personal de limpieza sin la indumentaria color azul, que la distingue del personal que presta otras labores



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

b) Criterio

✓ **Términos de Referencia de las Bases Administrativas de la Contratación Directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC.**

“(...)

6.1 El personal del contratista estará sujeto al control y supervisión en el servicio de alimentación de la Universidad Nacional de Juliaca, para tal efecto en caso de no encontrar al personal completo automáticamente de aplicará penalidad correspondiente.

6.3 Asimismo, el especialista en comedores, verificara y supervisara:

(...)

Sobre el personal

(...)

- Todo el personal del contratista, que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de raciones alimentarias como son: camisa o polaca, pantalón, gorro, pañoleta, redcilla, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).

- Que todo el personal de la empresa contratista cuente con carné sanitario actualizado a la fecha de la supervisión.

- El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como uniformes limpios, sin alhajas, relojes, etc.

- Que el representante o administrador del contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal: asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones, que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, gorro, barbijo).

(...)”

“(...)

8.16 El Contratista deberá contar con la asesoría profesional de un **Nutricionista Titulado**, colegiado y habilitado, se acreditarán para el inicio efectivo del servicio. (...) La permanencia del tiempo completo del profesional en nutricionista deberá ser dentro del tiempo que demande el servicio, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del comedor universitario. Dentro del rango de 8:00 a.m. hora de ingreso y la salida de 17:00 p.m. horas (...). El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones (...)

8.17 El Contratista deberá contar con un **cocinero o chef** (...). El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del comedor universitario. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 6:00 a 7:00 a.m. horas como máximo y salida de 15:00 a 16:00 horas p.m. El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc) por otro chef de igual o similares condiciones (...).

8.18 El Contratista deberá contar con **ayudantes de cocina**, (...). Los ayudantes de cocina cumplirán funciones que corresponda durante el tiempo que demande el servicio, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del comedor universitario de la Universidad Nacional de Juliaca. El ingreso de los ayudantes de cocina debe realizarse en un rango de 06:00 a 06:30 a.m. horas como máximo y la salida de 17:00 horas (...). Los ayudantes de cocina serán reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc) ayudante de cocina de igual o similares condiciones (...).

8.19 El Contratista deberá contar con **personal de limpieza**, (...). El personal de limpieza cumplirá funciones que corresponda durante el tiempo que demande el servicio, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del comedor universitario de la Universidad Nacional de Juliaca. El ingreso de los ayudantes de cocina debe realizarse de 08:00 horas como máximo y la salida de 17:00 horas (...). El personal de limpieza será reemplazados por razones



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Ólguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc) por un personal de limpieza de igual o similares condiciones (...).

8.20 El Contratista contara con un personal **encargado de almacén**, (...). El personal de Almacén cumplirá funciones que corresponda a su cargo, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del comedor universitario de la Universidad Nacional de Juliaca. El ingreso del personal de almacén debe realizarse de 08:00 a.m. horas como máximo y la salida de 17:00 horas (...). El personal de almacén será reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc) por un personal de almacén de igual o similares condiciones (...).

8.25 El Contratista deberá preveer durante la ejecución del contrato que su personal de cocina tenga, indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (camisa o polaca, pantalón, mandil impermeable, botas, barbijo, guantes, redcillas (mujeres), gorros y cofias de acuerdo a la función que realiza) chef y ayudantes de cocina (color blanco) personal de limpieza (color azul) (...).

8.26 El Contratista comunicará por escrito al área usuaria (especialista en comedor) la designación de un representante y/o administrador, el mismo que deberá tener título de profesional de "Administrador" (...). El representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del comedor universitario, un mínimo de (06) horas diarias de lunes a viernes (...). La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 17:30 horas.

9. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	(...) • Contar con Carnet Sanitario (...)
Representante y/o administrador	(...) • Contar con Carnet Sanitario (...)
Chef o Cocinero	(...) • Carnet Sanitario (...)
Ayudantes de cocina	(...) • Carnet Sanitario (...)
Personal de limpieza	(...) • Carnet Sanitario (...)
Personal de almacén	(...) • Carnet Sanitario (...)

- Un Nutricionista, un Chef y Representante y/o administrador, para el servicio alimentario. Deben ser reemplazados en caso de descansos físicos, médicos, vacaciones y otros, por alguien de igual o similar condición.
- La cantidad de personas de ayudantes de cocina, limpieza y almacén no incluyen en personal de reemplazo por descansos físicos, médicos, vacaciones u otros, por lo tanto, es obligatorio presentar la relación de personal de reemplazo en su respectiva documentación.
- Posterior al tiempo establecido, podrá cambiar al personal con las mismas condiciones (requisitos documentarios correspondientes) con las que ganó la licitación, cuya documentación será notificada al área usuaria con un plazo no menor a 05 días hábiles para su aprobación.

15. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

- (...)
- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren con la indumentaria correspondiente (uniforme, guantes, botas de jebe, gorras y mandiles, según función que realice), el área usuaria (especialista de comedor) aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% de una UIT. La penalidad se aplicará automáticamente.
- (...)



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

g. *En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello crecido (en el caso de los varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), que presenten alhajas, relojes, indumentaria o uniforme de trabajo sucio, el área usuaria (especialista en comedor) aplicara una penalidad correspondiente al 5% de una UIT. La penalidad de aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso.*

(...)

l. *En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud actualizados a la fecha de supervisión, por el área usuaria (especialista en comedor), aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% de una UIT. La penalidad de aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso.*

(...)

m. *Por no contar con el personal destinado según el numeral 9, el área usuaria (especialista de comedor) aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 10% de una UIT. La penalidad de aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso.*

(...)

(...)"

c) Consecuencia

La situación descrita pone en riesgo la calidad del servicio de alimentación prestado en los comedores universitarios, por cuanto existe el riesgo de sufrir percances en la operatividad de las actividades debido a la inasistencia y reemplazo oportuno del personal del contratista, así como que el personal realice funciones distintas a las asignadas.

3. LOS ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES SON DEFICIENTEMENTE ADQUIRIDOS, TRANSPORTADOS Y ALMACENADOS, Y NO SE CUMPLE CON REMITIR OPORTUNAMENTE A LA ENTIDAD LA PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, NI CON SU PUBLICACIÓN DIARIA EN LOS AMBIENTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA ADECUADA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA DEBIDA TRANSPARENCIA Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.

a) Condición

Los Términos de Referencia de las Bases administrativas de la Contratación establecen, entre otras, las condiciones para la adquisición de productos cárnicos, así como el transporte y almacenamiento de los productos perecibles y no perecibles que son utilizados en la preparación de alimentos; así como el plazo y las condiciones para remitir a la entidad la programación de raciones alimenticias y la publicación diaria de los menús preparados en los ambientes públicos del comedor universitario; condiciones necesarias para la salubridad en la manipulación y preparación de alimentos, y la adecuada información para el público usuario del servicio alimenticio, en relación de las cuales se detallan las siguientes observaciones.

i) Los productos cárnicos, los alimentos secos y los alimentos perecibles son incorrectamente transportados y almacenados; asimismo, los productos cárnicos son indebidamente adquiridos.

- **En la sede Ayabacas y la Capilla**

En la visita realizada y conforme a lo manifestado por los representantes del contratista, los productos cárnicos son adquiridos en los mercados de la zona, sin tener la certeza que provienen de canales formales, ya que no cuentan con sello de veterinario ni guía



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

de remisión; y estos productos cárnicos, y los alimentos frescos (perecibles) no se transportan en envases adecuados tipo cooler, ni en vehículo frigorífico habilitado, sino en envases tipo jabas. Además, se verificó que los productos secos y frescos se almacenan en conjunto, y a la intemperie y expuestos a la contaminación, en ambientes utilizados indebidamente como almacenes en el interior de las instalaciones del comedor universitario. Así como se muestran en las vistas fotográficas n.º 08, n.º 09 y n.º 10.

Vista fotográfica n.º 08

Envases utilizados para el traslado de productos cárnicos y productos perecibles



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.

Vista fotográfica n.º 09

Almacenamiento de productos alimentarios en instalaciones del Comedor Universitario – sede Ayabacas



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

Vista fotográfica n.º 10
Almacenamiento de productos alimentarios en instalaciones
del Comedor Universitario – sede la Capilla



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.

Al respecto el numeral 8.6 y 8.23 de los Términos de referencia de las Bases administrativas, establecen que las carnes aptas para consumo humano deben provenir de camales y/o empresas autorizadas, y deben contar con el respectivo sello de veterinario y guía de remisión correspondiente. Asimismo, los numerales 6.3 y 8.30 precisan que los alimentos cárnicos e insumos frescos (perecibles) deben ser transportados en envases adecuados y en vehículo frigorífico, y en el caso de cantidades menores a 20 kg, se deberán transportar en cooler con hielo; además, señalan que tanto los alimentos perecibles como no perecibles deben ser correctamente almacenados en almacenes externos del proveedor, adecuados de acuerdo a norma técnica.

Cabe indicar que, de acuerdo al literal f del numeral 15 de los Términos de referencia de las Bases administrativas de la Contratación, se establece penalidad en los casos en que contratista almacene indebidamente los viveres e insumos (productos frescos y secos); en ese sentido, el literal h del mismo numeral, contempla penalidad en caso el contratista presente en mal estado de mantenimiento e higiene los equipos de frío destinados a la conservación de alimentos y bebidas.

De manera que el contratista viene adquiriendo productos cárnicos en establecimientos informales sin la certificación requerida, y que estos productos y los alimentos perecibles con transportados de manera deficiente en envases inadecuados sin preservar la cadena de frío, y que además son almacenados de manera incorrecta en almacenes inapropiados para dicho fin, poniendo en riesgo la calidad e inocuidad de los alimentos preparados, así como la salud del público estudiantil, con el consecuente impacto negativo en la prestación del servicio de comedor de parte de la entidad.

ii) La programación de raciones alimenticias se presentaron con fecha posterior a la fecha de inicio de la prestación del servicio de comedor; y no se cumple con publicar el menú diario en la entrada del ambiente de comedor.

• En la sede Ayabacas

Se verificó que el contratista el día mismo de la visita, entregó a la entidad la programación de raciones alimenticias y el formato de dosificación, composición, distribución y valor calórico total por el periodo de un (1) mes, documento que debió entregarse antes del inicio de la prestación del servicio. Además de ello, se verificó que no se cuenta con las pizarras informativas del menú, dosificación y valor calórico en el área de cocina, ni la



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

pizarra correspondiente en el área de comedor; al respecto, en la entrada del comedor se encontró un panel informativo el cual estaba vacío. Así como se muestra en la vista fotográfica n.º 11 y n.º 12.

Vista fotográfica n.º 11
Panel informativo vacío en la entrada del comedor – Sede Ayabacas



Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.

Vista fotográfica n.º 12
Programación alimenticia entregada por el contratista el 14 de abril de 2025

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Juliaca, 15 de abril del 2025

CARTA N° 004-2025-A.M.M.M.

Señores:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO UNAJ

Sistema de Trámite Documentario
14 ABR 2025
Exp. N° 157 Folio 36

Presente.-

DE : ANA MARÍA MAMANI MONTEAGUDO / 100238775482
PARA : DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
ASUNTO : ENTREGA DE PROGRAMACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS.

INSTITUCIÓN	Universidad Nacional de Juliaca
NÚMERO DE BENEFICIARIOS:	760 estudiantes.
FECHA DE ENTREGA:	14/04/2025
TOTAL DE RACIONES:	SEDE CAPILLA: Desayuno: 200 raciones. Almuerzo: 400 raciones. Refrigerio: 200 raciones. SEDE AYABACAS: Desayuno: 180 raciones. Almuerzo: 360 raciones. Refrigerio: 180 raciones.

Por medio de la presente, me es grato hacerle llegar mis cordiales y respetuosos saludos. Asimismo, me permito remitir a usted la programación mensual de las raciones alimentarias destinadas a los estudiantes universitarios de nuestra prestigiosa casa de estudios, junto con su respectiva dosificación, debido a que durante el presente año 2025, el servicio de alimentación brinda atención a un total de 760 beneficiarios, quienes reciben desayuno, almuerzo y refrigerio, de lunes a viernes, en las sedes de La Capilla y Ayabacas de la Universidad Nacional de Juliaca, y para su verificación, se adjunta el Anexo N° 01, de la Universidad Nacional de Juliaca, y para su verificación, se adjunta el Anexo N° 01, que contiene la dosificación de los menús elaborados conforme al TDR establecido por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNAJ. Dichos menús contemplan un Valor Calórico Total (VCT) diario no menor a 2,000 y mayor a 2,700 kilocalorías, según el menú correspondiente.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Sistema de Trámite Documentario
Expediente N°
E-25-001763

Fuente: Visita de control a las instalaciones de los comedores universitarios.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

• **En la sede la Capilla**

Se verificó que el contratista el día mismo de la visita de control realizada, entregó a la entidad la programación de raciones alimenticias con el correspondiente formato de dosificación, composición, distribución y valor calórico total por el periodo de un (1) mes, documento que debió entregarse antes del inicio de la prestación del servicio. Así como se muestra en la vista fotográfica n.º 14

Al respecto el numeral 11 de los Términos de referencia de las Bases administrativas, establecen que el contratista debe remitir a la entidad la propuesta de raciones alimenticias (menús) y el formato de dosificación, composición, distribución, y valor calórico por el periodo de un (1) mes, quince (15) días antes del inicio de mes; asimismo, en los numerales 6.2 y 6.3 se precisa que diariamente en el área de producción (cocina) el contratista debe publicar, en pizarra acrílica, el menú, dosificación y valor calórico total diario; y en la entrada del área de comedor se debe publicar, en pizarra acrílica el menú del día a brindarse.

Cabe indicar que, de acuerdo a los Términos de referencia de las Bases administrativas de la Contratación, específicamente en el literal a del numeral 15, se establece penalidad en los casos en que contratista presente retraso en la entrega a entidad de la programación de menús.

De manera que el contratista, no viene publicando en las pizarras acrílicas correspondientes en el área de comedor y de cocina, el menú, dosificación y valor calórico total, ya que el mismo día de la visita presentó la propuesta de menú a la entidad, hecho que vulnera el procedimiento establecido que persigue se tenga conocimiento y control de los alimentos que se vienen expidiendo en el comedor universitario, y la información del menú diario que deben tener los comensales beneficiarios del servicio de comedor universitario.

b) Criterio

✓ **Términos de Referencia de las Bases Administrativas de la Contratación Directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC.**

(...)

6.2 *Control de Alimentos realizará lo siguiente:*

(...)

c) *Controlará que diariamente se publique el menú y dosificación respectiva en las pizarras ubicadas en el área de producción, con su respectivo Valor Calórico Total Diario (VCTD y Dosificación).*

(...)

6.3 *Asimismo, el especialista en comedores, verificará y supervisará:*

(...)

Sobre los alimentos

(...)

- *Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los estudiantes becarios del comedor universitario, sea descrita en una pizarra acrílica, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de comedor.*

- *Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecibles y no perecibles aptos para el consumo humano, en envases y transporte adecuado (carro frigorífico) así evitar la contaminación de los alimentos (...)*

- *Que los alimentos frescos (perecibles) y productos secos (no perecibles) deben estar almacenados correctamente, el proveedor debe contar con almacenes adecuados de acuerdo a norma técnica (...).*

(...)



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

8.6 *Las carnes de res, pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas autorizadas, deben estar con su respectivo sello otorgado por el veterinario.*

8.12 *El contratista deberá contar con instalaciones de Almacenes, fuera de las instalaciones de la Universidad Nacional de Juliaca, (...), debiendo contar con un almacén para productos secos, otro para insumos frescos, en ambas sedes (Capilla y Ayabacas), considerar que debe estar implementado de acuerdo a norma, con los colores establecidos para almacenes, (color blanco, con parihuelas, balanzas de 50 kg y balanzas grameras, estantes ubicados de acuerdo a normativa) (...), este tendrá que ser lo más cercano posible a las sedes de comedor universitario.*

8.23 *Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizaran para la elaboración de las raciones alimenticias:*

- Las carnes de res, pollo, cerdo, etc, aptas para el consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizadas por SENASA, el área usuaria (especialista en comedor) solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente al momento de supervisión en sus instalaciones de almacenes.

(...)

8.30 *Para el transporte de las carnes (pescado, pollo y res y demás) e insumos frescos (perecibles) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA, por ningún motivo se cortara la cadena de frio (desde el área de adquisición de los productos e insumos, hasta sus almacenes correspondientes). Para las cantidades menores a 20 kg se deberá transportar en coolers con hielo (dentro de sus almacenes hasta el comedor universitario).*

11. RESPONSABILIDAD PARA LA PRESTACION

(...)

El contratista remitirá al área usuaria (especialista en comedor) antes de QUINCE (15) DIAS HABLES antes del inicio de mes, la propuesta de programación de raciones alimenticias (menús) acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, por el periodo de 1 mes. (...).

15. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

(...)

a. *En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los formatos de dosificación suscritos por el Nutricionista o no levante las observaciones, si en caso hubiese, se aplicara al contratista una penalidad equivalente al 5% de una UIT del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso.*

(...)

f. *Por tener víveres en insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales químicos como, desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, alimentos sin rotulo, alimentos que no estén debidamente cerrados en su empaque, el área usuaria (especialista de comedor), aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 10% de una UIT. La penalidad se aplicara automáticamente por cada vez que el contratista incurra en el presente caso.*

(...)



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

- h. *Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos y bebidas, el área usuaria (especialista en comedor) aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% de una UIT. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.*

(...)"

c) Consecuencia

La situación descrita pone en riesgo la calidad del servicio de alimentación prestado en los comedores universitarios, por cuanto se evidencia que los alimentos perecibles y no perecibles, se adquieren, manipulan y transportan de manera deficiente, los mismos que no brindarían la garantía de estar en óptimas condiciones para el consumo humano lo que pondría en riesgo la inocuidad de los alimentos producidos, así como la falta de transparencia y control en los alimentos preparados, en desmedro de la percepción de calidad del servicio brindado.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control al "Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la Universidad Nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II", 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 Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución de la presente Visita de Control, la Comisión de Control no ha emitido un Reporte de Avance ante Situaciones Adversas.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control al "Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la Universidad Nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II" se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la Universidad Nacional de Juliaca, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Universidad Nacional de Juliaca el presente Informe de Visita de Control, el cual, contiene la situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control al "Servicio de alimentación para estudiantes beneficiarios con beca de alimentos de la Universidad Nacional de Juliaca semestres académicos 2025-I y 2025-II", 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 de la Entidad.



Firmado digitalmente por
COTRADO MAMANI Luis Rafael
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
LOPE MAMANI Omar Olguin
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -05:00

- Hacer de conocimiento al Titular de la Universidad Nacional de Juliaca que debe comunicar al Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional de Juliaca, en el **plazo máximo de cinco (5) días hábiles**, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Juliaca, 25 de abril de 2025.

 Firmado digitalmente por LOPE
MAMANI Omar Olguin FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-04-2025 11:49:36 -05:00

Omar Olguin Lope Mamani
Supervisor de la Comisión de Control

 Firmado digitalmente por COTRADO
MAMANI Luis Rafael FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-04-2025 11:43:59 -05:00

Luis Rafael Cotrado Mamani
Jefe de Comisión de Control

 Firmado digitalmente por LOPE
MAMANI Omar Olguin FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-04-2025 11:50:02 -05:00

Omar Olguin Lope Mamani
Jefe (e) del Órgano de Control Institucional
Universidad Nacional de Juliaca
Código de Entidad 5838

APÉNDICE N° 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

- 1. AMBIENTES FÍSICOS DESTINADOS A USOS DISTINTO Y EL EQUIPAMIENTO DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS NO CUMPLEN CON LAS CONDICIONES NECESARIAS QUE GARANTICEN UN ADECUADO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA CALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS.**

N°	Documento
1	Acta n.º 01-2025-UNAJ/OCI-SVC de 14 de abril de 2025.
2	Acta n.º 02-2025-UNAJ/OCI-SVC de 14 de abril de 2025.
3	Términos de Referencia de las Bases Administrativas de la Contratación Directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC.
4	Contrato de Servicio n.º 126-2025-UNAJ-P-DGA de 02 de abril de 2025

- 2. PERSONAL DEL CONTRATISTA QUE LABORA EN LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS, NO CUMPLE CON LAS CONDICIONES Y REQUERIMIENTOS NECESARIOS QUE GARANTIZAN UN ADECUADO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA ADECUADA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS.**

N°	Documento
1	Acta n.º 01-2025-UNAJ/OCI-SVC de 14 de abril de 2025.
2	Acta n.º 02-2025-UNAJ/OCI-SVC de 14 de abril de 2025.
3	Términos de Referencia de las Bases Administrativas de la Contratación Directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC.
4	Contrato de Servicio n.º 126-2025-UNAJ-P-DGA de 02 de abril de 2025

- 3. LOS ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES SON DEFICIENTEMENTE ADQUIRIDOS, TRANSPORTADOS Y ALMACENADOS, Y NO SE CUMPLE CON REMITIR OPORTUNAMENTE A LA ENTIDAD LA PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, NI CON SU PUBLICACIÓN DIARIA EN LOS AMBIENTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA ADECUADA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA DEBIDA TRANSPARENCIA Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.**

N°	Documento
1	Acta n.º 01-2025-UNAJ/OCI-SVC de 14 de abril de 2025.
2	Acta n.º 02-2025-UNAJ/OCI-SVC de 14 de abril de 2025.
3	Términos de Referencia de las Bases Administrativas de la Contratación Directa n.º 001-2025-UNAJ/OEC.
4	Contrato de Servicio n.º 126-2025-UNAJ-P-DGA de 02 de abril de 2025



Firmado digitalmente por
 COTRADO MAMANI Luis Rafael
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 25-04-2025 11:43:34 -05:00



Firmado digitalmente por
 LOPE MAMANI Omar Ólguin
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 25-04-2025 11:50:49 -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”

Juliaca, 25 de abril de 2025

OFICIO N° 156-2025-UNAJ/OCI

Señor:

Edelfré Flores Velásquez

Presidente de la Comisión Organizadora

Universidad Nacional de Juliaca

Presente. -

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control n.° 004-2025-OCI/5838-SVC.

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y modificatorias.
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultaneo”, aprobado 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 Simultaneo y establece la comunicación oportuna 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 que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS CON BECA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA SEMESTRES ACADÉMICOS 2025-I Y 2025-II”**, comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el informe de Visita de Control n.° 004-2025-OCI/5838-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional de Juliaca, en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,



Firmado digitalmente por LOPE
MAMANI Omar Olguin FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-04-2025 11:43:38 -05:00

Omar Olguin Lope Mamani
Jefe (e) del Órgano de Control Institucional
Contraloría General de la República
Código de Entidad 5838

OOLM/lrcm
Cc. Archivo.



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 0000011-2025-CG/5838

DOCUMENTO : OFICIO N° 156-2025-UNAJ/OCI

EMISOR : OMAR OLGUIN LOPE MAMANI - JEFE DE OCI - UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : EDELFRE FLORES VELASQUEZ

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20448261272

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

N° FOLIOS : 66

Sumilla: Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultaneo y establece la comunicación oportuna 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 que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS CON BECA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA SEMESTRES ACADÉMICOS 2025-I Y 2025-II", comunicamos que se han identifica

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO 156-2025-UNAJ OCI
2. INFORME DE VISITA DE CONTROL
3. ACTAS DE VISITA[F]
4. TERMINOS DE REFERENCIA[F]



5. CONTRATO DE SERVICIO[F]





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 156-2025-UNAJ/OCI
EMISOR : OMAR OLGUIN LOPE MAMANI - JEFE DE OCI - UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DESTINATARIO : EDELFRE FLORES VELASQUEZ
ENTIDAD SUJETA A CONTROL : UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Sumilla:

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultaneo y establece la comunicación oportuna 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 que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS CON BECA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA SEMESTRES ACADÉMICOS 2025-I Y 2025-II", comunicamos que se han identifica

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20448261272**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000011-2025-CG/5838
2. OFICIO 156-2025-UNAJ OCI
3. INFORME DE VISITA DE CONTROL
4. ACTAS DE VISITA[F]
5. TERMINOS DE REFERENCIA[F]
6. CONTRATO DE SERVICIO[F]



