

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

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 011-2023-OCI/0199-SVC**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
DISTRITO DE EL TAMBO, PROVINCIA DE HUANCAYO,  
DEPARTAMENTO DE JUNÍN**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN  
DEL COMEDOR UNIVERSITARIO – SEDES EL MANTARO,  
TARMA Y SATIPO”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:  
DEL 23 DE JUNIO AL 7 DE JULIO DE 2023**

**TOMO I DE I**

**HUANCAYO, 17 DE JULIO DE 2023**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 011-2023-OCI/0199-SVC**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR  
UNIVERSITARIO – SEDES EL MANTARO, TARMA Y SATIPO”**

**ÍNDICE**

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD DE CONTROL	3
V. SITUACIONES ADVERSAS	4
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL	30
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	30
VIII. CONCLUSIÓN	30
IX. RECOMENDACIONES	31
APÉNDICES	32

P.



**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 011-2023-OCI/0199-SVC**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR  
UNIVERSITARIO – SEDES EL MANTARO, TARMA Y SATIPO”**

**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, responsable de la Visita de Control, mediante oficio de comunicación n.° 293-2023-OCI/UNCP de 23 de junio de 2023, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0199-2023-010, 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**

Verificar si el servicio de alimentación prestado por el comedor universitario en las sedes El Mantaro, Tarma y Satipo de la Universidad Nacional del Centro del Perú, se encuentra conforme a la normativa aplicable.

**2.2 Objetivos específicos**

- Verificar si los ambientes que conforman el comedor universitario de la Universidad Nacional del Centro del Perú, se encuentran acorde a la normativa aplicable.
- Verificar si el (los) proveedor (es) cumple (n) con el objeto contractual, e identificar el almacenamiento de las existencias y/o materias primas conforme a la normativa aplicable.
- Verificar si durante la realización de las actividades laborales, el personal cuenta con los equipos de protección personal (EPP), conforme a la normativa aplicable.

**III. ALCANCE**

La Visita de Control a la prestación del servicio de alimentación del comedor universitario – sedes El Mantaro, Tarma y Satipo de la Universidad Nacional del Centro del Perú, que está bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional y que ha sido ejecutada del 3 de julio al 7 de julio de 2023, en las provincias de Jauja, Tarma y Satipo de la región Junín.

**IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD DE CONTROL**

La Unidad de Servicio de Alimentación, es una unidad orgánica que depende de la Dirección de Bienestar Universitario de la Entidad, responsable de brindar el servicio de alimentación saludable y balanceada a favor de los estudiantes, velando por su salubridad a través del comedor universitario en la sede central y en las filiales de Jauja, Tarma y Satipo.

Es menester precisar que, según el artículo n.° 94 del Reglamento de Organización y Funciones aprobado mediante Resolución n.° 2334-CU-2022 de 29 de noviembre de 2022, la Unidad de Servicio de Alimentación, tiene entre sus funciones las siguientes: “(...) b) *Supervisar la salubridad*

de la infraestructura, equipamiento, utensilios y menajes que se utilizan en el servicio"; así como, "c) Gestionar el aprovisionamiento oportuno de los víveres e insumos para el normal funcionamiento del comedor universitario", entre otras.

En ese contexto, la visita de control "A la prestación del servicio de alimentación del comedor universitario – sedes El Mantaro, Tarma y Satipo", comprende la verificación de los ambientes del comedor universitario, entre ellos están el área de comensales, área de cocina y almacén del comedor universitario; además, de la verificación del personal si cuentan con los equipos de protección personal (EPP).

## V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada "A la prestación del servicio de alimentación del comedor universitario de las filiales El Mantaro, Tarma y Satipo de la Universidad Nacional del Centro del Perú, en adelante la "Entidad", se han identificado situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la prestación del servicio de alimentación del Comedor Universitario en las sedes El Mantaro, Tarma y Satipo, las cuales se exponen a continuación:

### SEDE EL MANTARO:

#### 1. LA INFRAESTRUCTURA DEL ÁREA DE LA COCINA Y EL ÁREA ADMINISTRATIVA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO – FILIAL EL MANTARO, NO CUMPLE CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANTENIMIENTO Y SALUBRIDAD, GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS.

##### a) Condición:

De la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario en la sede El Mantaro, se ha evidenciado que no se estaría cumpliendo con las Buenas Prácticas de Mantenimiento y Salubridad; por cuanto, en el área de cocina se evidencia la existencia de tuberías deterioradas que vienen causando filtraciones; asimismo, dicha área no cuenta con sumideros que permitan drenar las aguas residuales; tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023.

##### Imágenes n.ºs 1 y 2

##### Área de cocina del comedor universitario – sede El Mantaro

En el área de cocina, se evidencia tuberías deterioradas.



Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 23 de junio de 2023.

Elaborado por: Comisión de control

**Imagen n.ºs 3**  
**Área de cocina del comedor universitario – sede El Mantaro**

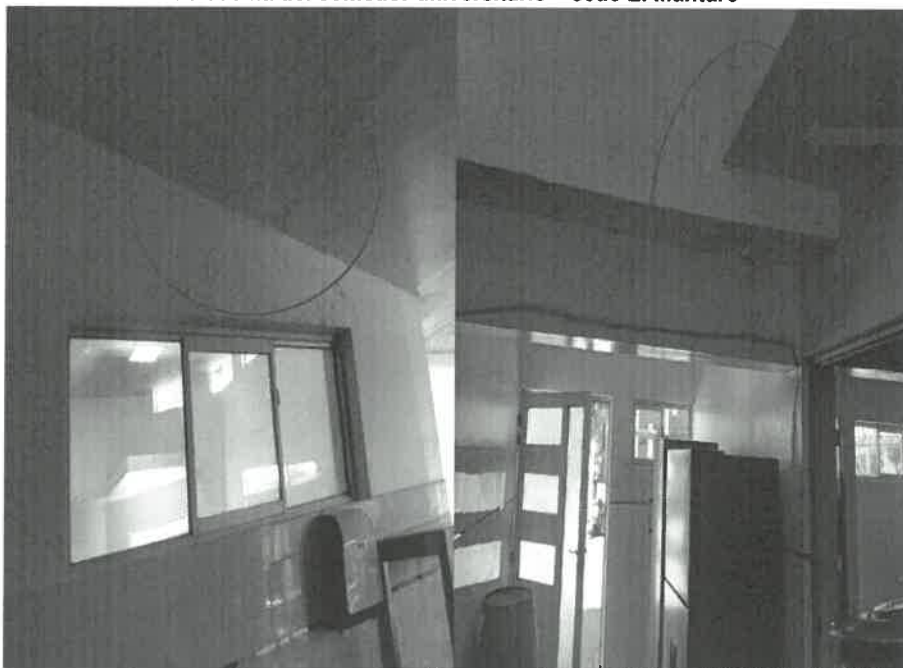


En el área de cocina, no se aprecia la existencia de sumideros que permitan drenar las aguas residuales.

Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 23 de junio de 2023.  
Elaborado por: Comisión de control

Asimismo, en el área de Cocina, se evidencia la existencia de desprendimiento de pintura; así como, paredes y techos enmohecidos por filtraciones de agua que vienen deteriorando las paredes, imágenes que se muestran a continuación:

**Imágenes n.ºs 4 y 5**  
**Área de cocina del comedor universitario – sede El Mantaro**



En el área de cocina, se aprecia desprendimiento de pintura por filtraciones de agua.

Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023.  
Elaborado por: Comisión de control

*[Handwritten signature]*



Adicionalmente, se ha evidenciado en el área administrativa del comedor, la existencia de tuberías de agua expuestas que cruzan de pared a pared; conforme se aprecia en las imágenes siguientes:

**Imágenes n.ºs 6 y 7**  
**Área administrativa del comedor universitario – filial El Mantaro**



En el área de cocina, se aprecia el cruce de tubería de agua.

Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023.

Elaborado por: Comisión de control

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio:**

- **Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE de 4 de noviembre de 2021 y modificatorias, dispone:**

**NORMA G.020 PRINCIPIOS GENERALES**

**Artículo 1.-** Para cumplir con su objetivo, el presente Reglamento Nacional de Edificaciones se basa en los siguientes principios generales:

**a) De la Seguridad de las Personas**

Crear espacios adecuados para el desarrollo de las actividades humanas, buscando garantizar la salud, la integridad y la vida de las personas que habitan una edificación o concurren a los espacios públicos; así mismo, establece las condiciones que deben cumplir las estructuras y las instalaciones con la finalidad de reducir el impacto sobre las edificaciones y la infraestructura urbana, de los desastres naturales o los provocados por las personas.

**NORMA GE.040 USO Y MANTENIMIENTO**

**CAPITULO III**

**MANTENIMIENTO DE LAS EDIFICACIONES**

**Artículo 11.-** Los ocupantes de las edificaciones tienen el deber de mantener en buenas condiciones su estructura, instalaciones, servicios, aspecto interno y externo, debiendo



evitar su deterioro y la reducción de las condiciones de seguridad que pudieran generar peligro para las personas y sus bienes.

**Artículo 12.-** Los desperfectos que se originen por el deterioro o mal uso de las instalaciones de servicios de las edificaciones deben ser reparados tan pronto se adviertan los mismos, bajo responsabilidad de los ocupantes o propietarios.

#### **NORMA A. 130 REQUISITOS DE SEGURIDAD**

##### **Generalidades**

**Artículo 1.-** Las edificaciones, de acuerdo con su uso y número de ocupantes, deben cumplir con los requisitos de seguridad y prevención de siniestros que tienen como objetivo salvaguardar las vidas humanas y preservar el patrimonio y la continuidad de la edificación.

#### **NORMA TÉCNICA I.S. 010 INSTALACIONES SANITARIAS PARA EDIFICACIONES**

##### **Artículo 7.- Red de Distribución**

g) Las tuberías de agua fría deberán ubicarse teniendo en cuenta el aspecto estructural y constructivo de la edificación, debiendo evitarse cualquier daño o disminución de la resistencia de los elementos estructurales.

k) Las tuberías colgadas o adosadas deberán fijarse a la estructura evitando que se produzcan esfuerzos secundarios en las tuberías.

#### **c) Consecuencia**

Los hechos descritos podrían poner en riesgo la seguridad que debe cumplir las estructuras; además de no garantizar la salud de los usuarios.

## **2. LA INFRAESTRUCTURA DE LAS ÁREAS DE COCINA Y ADMINISTRATIVA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO – SEDE EL MANTARO, NO CUMPLEN CON LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA EVITAR RIESGOS ELÉCTRICOS, GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS BENEFICIARIOS.**

#### **a) Condición:**

De la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario en la sede El Mantaro de la Entidad, se ha evidenciado una mala distribución de las instalaciones eléctricas; así como, la instalación inadecuada del cableado eléctrico, lo que podría ocasionar en los usuarios el riesgo de una descarga eléctrica por el sobre calentamiento de instalaciones inadecuadas e incluso incendios eléctricos que podrían conllevar a problemas mayores; tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario –sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en las imágenes siguientes:



**Imágenes n.ºs 8 y 9**  
**Instalaciones eléctricas en el área administrativa y área de cocina del Comedor**  
**Universitario – sede El Mantaro**



En el área de cocina, se aprecia la instalación inadecuada del cableado eléctrico.

Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023.

Elaborado por: Comisión de control

De las imágenes precedentes, se evidencia la existencia de una mala distribución de las instalaciones eléctricas, lo que ha conllevado que los usuarios tengan que realizar conexiones desde el área administrativa hacia el área de la cocina a través de extensiones; por lo que resulta recomendable revisar periódicamente las instalaciones eléctricas y evitar sobrecalentamientos y evitar problemas mayores.

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio:**

- **Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE de 4 de noviembre de 2021 y modificatorias, dispone:**

**NORMA G.020 PRINCIPIOS GENERALES**

**Artículo 1.-** Para cumplir con su objetivo, el presente Reglamento Nacional de Edificaciones se basa en los siguientes principios generales:

**a) De la Seguridad de las Personas**

Crear espacios adecuados para el desarrollo de las actividades humanas, buscando garantizar la salud, la integridad y la vida de las personas que habitan una edificación o concurren a los espacios públicos; así mismo, establece las condiciones que deben cumplir las estructuras y las instalaciones con la finalidad de reducir el impacto sobre las edificaciones y la infraestructura urbana, de los desastres naturales o los provocados por las personas.



**NORMA GE.040 USO Y MANTENIMIENTO**  
**CAPITULO III**  
**Mantenimiento de las Edificaciones**

**Artículo 11.-** Los ocupantes de las edificaciones tienen el deber de mantener en buenas condiciones su estructura, instalaciones, servicios, aspecto interno y externo, debiendo evitar su deterioro y la reducción de las condiciones de seguridad que pudieran generar peligro para las personas y sus bienes.

**NORMA A. 130 REQUISITOS DE SEGURIDAD**

**Generalidades**

**Artículo 1.-** Las edificaciones, de acuerdo con su uso y número de ocupantes, deben cumplir con los requisitos de seguridad y prevención de siniestros que tienen como objetivo salvaguardar las vidas humanas y preservar el patrimonio y la continuidad de la edificación.

**c) Consecuencia**

Los hechos descritos afectan la seguridad e integridad de los usuarios, con el riesgo de un incremento y/o posibilidad de incendios por corto circuito que afectarían la integridad física de los comensales y del personal.

**3. EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE MANTARO NO CUENTA CON EXTINTORES VIGENTES, PONIENDO EN RIESGO LA SEGURIDAD DE LOS USUARIOS ANTE UN EVENTUAL SINIESTRO (INCENDIO).**

**a) Condición:**

Durante la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario de la sede El Mantaro de la Entidad, se ha evidenciado que en los ambientes destinados para las áreas de cocina y de comensales, no se visualiza ningún extintor que permita aplacar un incendio de manera rápida y eficaz en caso de suscitarse algún incidente, tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en las imágenes siguientes:

**Imágenes n.ºs 10 y 11**  
**Ambientes del Comedor Universitario Sede Mantaro**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de junio de 2023.

**Elaborado por:** Comisión de control

Cabe precisar, que los extintores son importantes a fin de evitar incendios que puedan causar innumerables pérdidas y poner en riesgo la vida humana; por lo tanto, resulta necesario contar con estos equipos contra incendios.

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio:**

- **Reglamento Nacional de Edificaciones aprobado con Decreto Supremo n.º 011-2006-VIVIENDA de 5 de mayo de 2006**

**NORMA G.020 PRINCIPIOS GENERALES**

**Artículo 1.-** Para cumplir con su objetivo, el presente Reglamento Nacional de Edificaciones se basa en los siguientes principios generales:

**b) De la Seguridad de las Personas**

Crear espacios adecuados para el desarrollo de las actividades humanas, buscando garantizar la salud, la integridad y la vida de las personas que habitan una edificación o concurren a los espacios públicos; así mismo, establece las condiciones que deben cumplir las estructuras y las instalaciones con la finalidad de reducir el impacto sobre las edificaciones y la infraestructura urbana, de los desastres naturales o los provocados por las personas.

**NORMA A.130 REQUISITOS DE SEGURIDAD**

**Sub Capítulo X. Extintores Portátiles**

**Artículo 163.** Toda edificación en general, salvo viviendas unifamiliares, debe ser protegida con extintores portátiles, de acuerdo con la NTP 350.043-1, en lo que se refiere al tipo de riesgo que protege, cantidad, distribución, tamaño, señalización y mantenimiento.

- **NORMA TÉCNICA PERUANA NTP 350.043-1 EXTINTORES PORTÁTILES. SELECCIÓN, DISTRIBUCIÓN, INSPECCIÓN, MANTENIMIENTO, RECARGA Y PRUEBA HIDROSTÁTICA.**

"(...)

6.2.5 Los extintores deben estar listos y operativos en su sistema de actuación, con su capacidad de carga que le corresponde, así como estar ubicados en los lugares designados para actuar eficientemente ante una emergencia.

8.1.3 **Operatividad de los extintores:** Los extintores portátiles deben mantenerse correctamente cargados, en condiciones operativas, y estar colocados en sus lugares designados durante todo el tiempo mientras no estén siendo usados.

**8.1.4 Ubicación e instalación**

8.1.4.1 Los extintores deben estar ubicados de manera que estén visibles en todo momento, e instalados en lugares estratégicos que permitan estar fácilmente accesibles y de disponibilidad inmediata en caso de un inicio de incendio. En la



parte superior donde se ubica el extintor se debe proveer la señal indicada en la Figura 2, pudiendo ser también un cartel como se indica en la figura 3 y Figura 4.

(...)

**c) Consecuencia:**

Los hechos advertidos ponen en riesgo la seguridad del personal, comensales y bienes almacenados en el comedor universitario ante un eventual siniestro.

**SEDE TARMA:**

**4. AUSENCIA DE SUPERVISIÓN EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEDE TARMA; VIENE GENERANDO INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL; ASÍ COMO, POSIBLE AFECTACIÓN DEL LOGRO DE LOS OBJETIVOS.**

**a) Condición:**

De la revisión a la documentación para la prestación del servicio de alimentación en la sede Tarma, se aprecia que la Entidad y el señor Jhon Santos Oscanoa, representante legal de la empresa Multiservicios SASA S.R.L., en adelante el "Proveedor" suscribieron el contrato n.º 005-2023-JOL-UNCP – SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS TARMA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ UBICADOS EN LA SEDE TARMA de 10 de mayo del 2023, en adelante el "Contrato", para la prestación de 44 raciones diarias de desayuno y 56 raciones diarias de almuerzo, para los meses de mayo y junio de 2023, por un total de 2 408 raciones, cuyos alimentos debían ser preparados en el centro de operaciones del contratista.

Sin embargo, durante la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario de la sede Tarma de la Entidad, realizado el 4 de julio de 2023, se evidenció que el Proveedor del servicio de alimentación viene incumpliendo los Ítems n.ºs 5.1.2 y 5.1.12 de los términos de referencia del Contrato; tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en las imágenes siguientes:

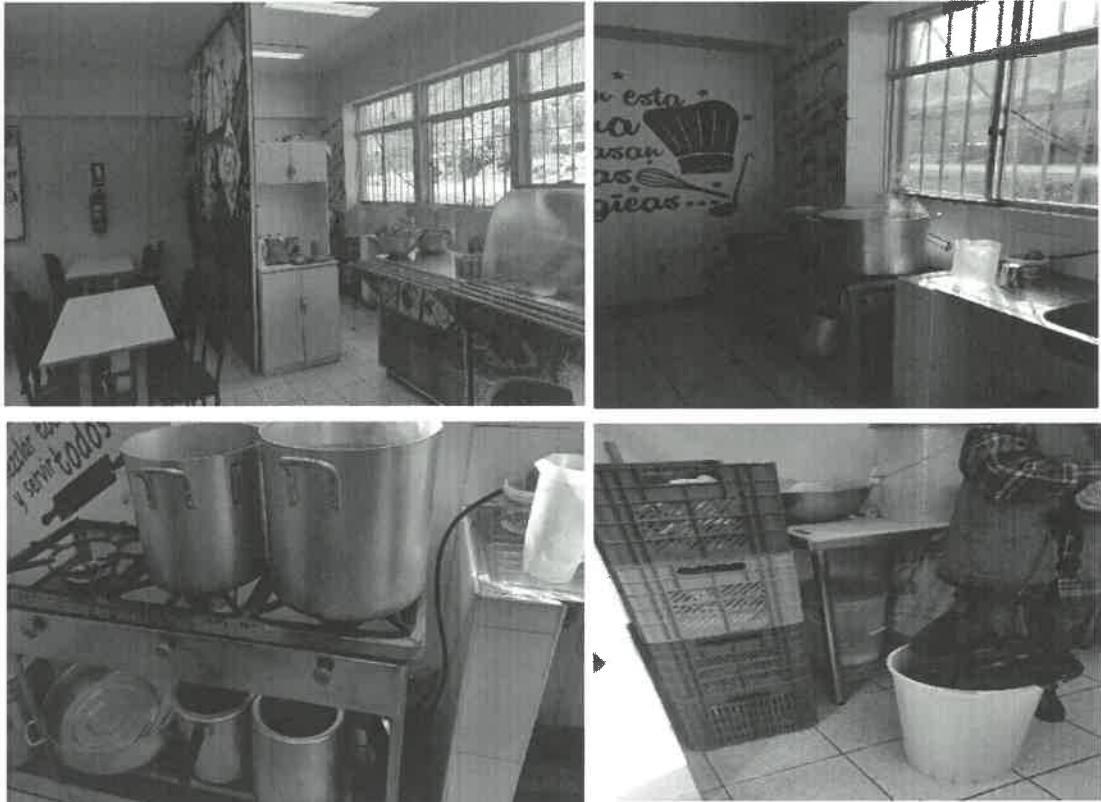
**Imágenes n.ºs 12 y 13**  
**Ambiente del Comedor Universitario – Sede Tarma**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023, Contrato n.º 005-2023-JOL-UNCP de 10 de mayo de 2023.

**Elaborado por:** Comisión de control

Imágenes n.ºs 14, 15, 16 y 17  
Ambiente del Comedor Universitario – Sede Tarma



Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023, Contrato n.º 005-2023-JOL-UNCP de 10 de mayo de 2023.  
Elaborado por: Comisión de control

De las imágenes precedentes, se evidencia que el Proveedor prestador del servicio de alimentación en la sede Tarma, viene realizando la preparación de los alimentos en las instalaciones de la Entidad, a pesar de que en el ítem 5.1.2) de los Términos de Referencia del Contrato, se dispuso lo siguiente: *“Los menús deben ser preparados en el centro de operaciones del contratista el cual debe estar habilitado y equipado para tal fin, (...)”*; asimismo, en el citado contrato también señala en el núm. 5.1.12), *“La preparación de las raciones se realizará por cada día y turno de atención (preparación que se realizará en las instalaciones del contratista), los mismos que serán atendidos a los beneficiarios en el horario establecido”*.

En tal sentido, se evidencia la carencia de supervisión y monitoreo de parte de la Entidad a la prestación del servicio de alimentación; además del incumplimiento contractual por parte del proveedor; situación que no garantiza la prestación de calidad de dicho servicio.

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

b) Criterio:

- Reglamento de la Oficina General de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional del Centro del Perú, aprobado con Resolución 3612-CU-2018, en Sesión de Concejo Universitario de fecha 23 de marzo de 2018, dispone:

**CAPITULO VI**  
**DE LAS FUNCIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO**

"(...)

**Artículo 13°**

"(...)

e) Monitorear el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación en sede y filiales.

"(...)"

- **Contrato n.° 005-2023-JOL-UNCP "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS TARMA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ UBICADOS EN LA SEDE TARMA" de 10 de mayo de 2023.**

**Términos de Referencia**

"(...)

**5. ALCANCE Y DESCRIPCION DEL SERVICIO A CONTRATAR**

"(...)

**5.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

**5.1.2. Los menús deben ser preparados en el centro de operaciones del contratista el cual debe de estar habilitado y equipado para tal fin, (...)**

**5.1.12. La preparación de las raciones se realizará por cada día y turno de atención (preparación que se realizará en las instalaciones del contratista) los mismos que serán atendidos a los beneficiarios en el horario establecido.**

**5.15 RESPONSABLE DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO**

*El personal que designe el decano de la facultad será la encargada del verificar el cumplimiento de la calidad y en forma inopinada por la Unidad de Servicio de Alimentación. (...)"*

**5.17. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD**

**5.17.3. RESPECTO DE LA MOVILIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

*Los alimentos serán elaborados fuera de las instalaciones de la FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS TARMA, los alimentos deben ser entregados en vehículos adecuados al transporte de alimentos "(...)"*

**5.7. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

*El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, de calidad, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada e inocua "(...)"*

- **Norma Sanitaria para el Servicio de Alimentación Colectiva NTS 173 MINSA/2021/DIGESA, aprobado con Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021.**

"(...)

**V. DEFINICIONES OPERATIVAS**

**5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIO AFINES**

**5.2.1 Ubicación y estructura física**



*“Los servicios de alimentación colectiva deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.*”

**c) Consecuencia:**

La situación expuesta afecta la prestación del servicio de alimentación en la sede Tarma, debido a la limitada supervisión y/o monitoreo, generando el incumplimiento contractual, así como una posible afectación en la atención de los beneficiarios del comedor universitario.

**5. EL PROVEEDOR DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE TARMA, ESTARÍA INCUMPLIENDO LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD AL NO UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP, NECESARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS; GENERANDO EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR MANIPULACIÓN DIRECTA.**

**a) Condición:**

Durante la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario de la sede Tarma de la Entidad, se ha evidenciado que el personal del concesionario, responsable de la preparación de los alimentos, no contaba con los equipos de protección personal (EPP), tales como uniforme (chaqueta y pantalón) color claro, guantes de látex, botas de color blanco, contraviniendo lo establecido en el núm. 5) Obligaciones del Contratista, sub núm. 5.1.4) de los Términos de Referencia que señala: “(...) Garantizar el estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad (...)”; tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en la imagen siguiente:

**Imagen n.º 18**  
**Concesionario sin los equipos de protección (EPP)**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023.

**Elaborado por:** Comisión de control

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*

De la imagen precedente, se aprecia que el personal responsable de la preparación de los alimentos, no cuenta con algunos equipos de protección personal, inobservando lo establecido en el literal c) del numeral 6.2.5 de la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva", aprobada con Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021, que dispone: "c) La vestimenta (gorro, mandil, calzado cerrado entre otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal cuando ello aplique. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, de preferencia debe ser de color claro. En lo posible el personal de servicio deberá tener vestimenta propia para el servicio (diferente a la vestimenta personal)".

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio:**

- **Decreto Legislativo n.° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, publicado el 28 de junio de 2008, dispone:**

**Artículo 4.- Derechos de los consumidores**

Toda persona tiene derecho a:

1. Consumir alimentos inocuos. "(...)"

- **NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva", aprobada con Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021, dispone:**

**VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

**6.2. Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM)**

**6.2.1. BPM En el proceso de elaboración de alimentos**

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos en los servicios de alimentación colectiva, desde la adquisición de las materias primas e insumos hasta su distribución o servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo, incluyendo a los manipuladores que intervienen en cada etapa del proceso, de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada en las actividades relacionadas:

(...)

**6.2.5. BPM Manipuladores de alimentos**

El personal que realiza las operaciones relacionadas a la elaboración y servido de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

(...)

**c) Vestimenta:**

La vestimenta (gorro, mandil, calzado cerrado, entre otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal cuando ello aplique. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, de preferencia debe ser de color claro.

En lo posible el personal de servicio deberá tener vestimenta propia para el servicio (diferente a la vestimenta personal).

**d) Capacitación sanitaria**

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y de responsabilidad del empleador; esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos. (...)

- **Contrato n.º 005-2023-JOL-UNCP “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS TARMA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ UBICADOS EN LA SEDE TARMA” de 10 de mayo de 2023.**

**Términos de Referencia**

“(…)”

**5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR**

(…)”

**5.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

**5.1.3.** Deberá de contar con equipos y/o implementos necesarios que garanticen la higiene e inocuidad de las preparaciones, así como de las atenciones.

**5.1.4.** Garantizar el estricto cumplimiento de los protocolos de bio seguridad.

**5.1.7.** Mantener protocolos de bioseguridad e inocuidad durante la preparación y/o traslado, así como en la atención de los alimentos.

**5.16. REQUERIMIENTO DE EL CONTRATISTA Y SU PERSONAL**

El CONTRATISTA, deberá cumplir y hacer cumplir a su personal las medidas de bioseguridad y requisitos generales:

**5.17. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD**

**5.17.1. Equipos de Protección de Personal (EPP)**

Las personas encargadas de la preparación, traslado y distribución deberán de contar mínimamente con los siguientes elementos de bioseguridad.

- Guantes de látex.
- Cofia.
- Mascarillas.
- Delantal de tela y/o plástico según corresponda.
- Uniforme (chaqueta, pantalón y gorro preferentemente de color blanco) el cual debe de estar limpio.
- Botas de color blanco de uso alimentario y/o zapato de uso alimentario.

**5.19. RESPECTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS QUE DEBE DE CUMPLIR EL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA debe cumplir con la aplicación de las Buenas prácticas de manipulación de los alimentos y bebidas (BPM), POES (Procedimientos operacionales estándar de limpieza y desinfección), para así garantizar la inocuidad de los alimentos.





**c) Consecuencia:**

Los hechos descritos generan el riesgo de contaminación de los alimentos debido a una mala praxis; por cuanto, los trabajadores no usan adecuadamente los Equipos de Protección Personal EPP.

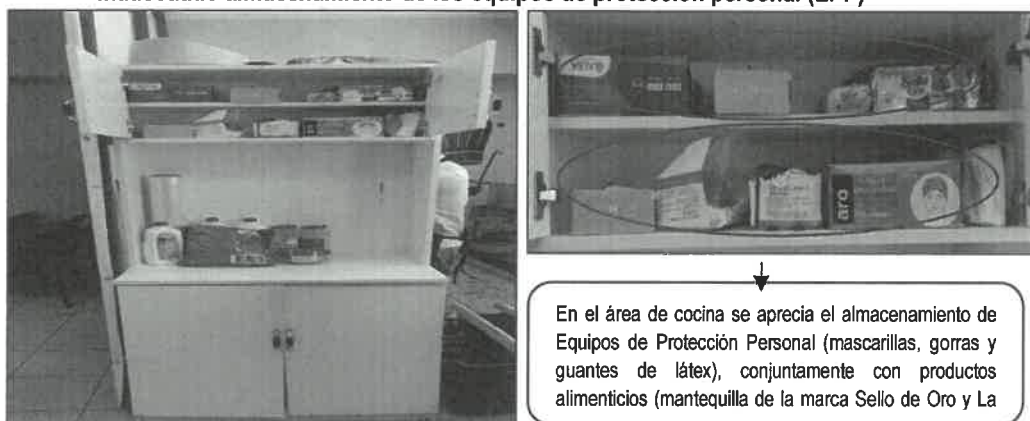
**6. LA INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE TARMA, NO CUMPLE CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y SALUBRIDAD; GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA.**

**a) Condición:**

Durante la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario de la sede Tarma de la Entidad, se evidenció un inadecuado almacenamiento de los equipos de protección personal (EPP); cabe precisar, que los equipos de protección personal (EPP), no se mantienen en adecuadas condiciones de seguridad e higiene, por cuanto de la inspección realizada dichos equipos tales como: gorras, mascarillas y guantes; vienen siendo almacenados en un armario tipo estante conjuntamente con los productos alimenticios, tales como mantequilla de la marca Sello de Oro y La Danesa; situación que puede conllevar a la pérdida de eficiencia de los EPP, con el consiguiente riesgo para la seguridad o salud, tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en las imágenes siguientes:

**Imágenes n.ºs 19 y 20**

**Inadecuado almacenamiento de los equipos de protección personal (EPP)**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023.

**Elaborado por:** Comisión de control

También, se evidenció que el concesionario dispuso un balde y/o recolector destinado para la eliminación de los residuos (desperdicios), el cual no cuenta con tapa; asimismo, se observó que este recolector estaba ubicado en interior del comedor universitario y encima de una mesa, lo cual puede ocasionar la proliferación de plagas y contaminación del medio ambiente, dicha situación contraviene lo establecido en el núm. 5) ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR, sub núm. 5.6) RESPECTO DE LA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS de los Términos de Referencia que señala: "(...) El contratista se encargará de la disposición final de los residuos producto del servicio verificando que estos se encuentren alejados de los alimentos, para este fin deberá de utilizar bolsas

plásticas y recipientes con tapa, alejados de los ambientes de la cocina (...)” cuyas imágenes se muestran a continuación:

**Imágenes n.ºs 21 y 22**  
**Inadecuado almacenamiento de los residuos sólidos**

En las vistas fotográficas se aprecia un balde y/o recolector de residuos sólidos y al costado derecho tenemos un costal de arroz con una licuadora para la preparación de los refrescos.



Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023.  
Elaborado por: Comisión de control

Además, se evidenció que, en el ambiente del comedor universitario, no existe un espacio destinado para el almacenamiento de los útiles de aseo (detergentes y productos químicos) y accesorios de limpieza (escobas, trapeadores y tachos), los mismos que se encuentran dispuestos conjuntamente con el mobiliario del comedor, etc., tal como se muestra en la imagen siguiente:

**Imagen n.º 23**  
**Productos de limpieza en el interior del comedor universitario**



Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023.  
Elaborado por: Comisión de control

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio:**

- Reglamento de la Oficina General de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional del Centro del Perú, aprobado con Resolución 3612-CU-2018, en Sesión de Concejo Universitario de fecha 23 de marzo de 2018.

“(…)

**CAPITULO VI  
DE LAS FUNCIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO**

“(…)

**Artículo 13°**

(…)

- e) Monitorear el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación en sede y filiales.

(…)”

- Contrato n.° 005-2023-JOL-UNCP “SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS TARMA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU UBICADOS EN LA SEDE TARMA” de 10 de mayo de 2023.

**Términos de Referencia**

“(…)”

**5. ALCANCE Y DESCRIPCION DEL SERVICIO A CONTRATAR**

(…)

**5.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

*5.1.4. Garantizar el estricto cumplimiento de los protocolos de bio seguridad.*

*5.1.7. Mantener protocolos de bioseguridad e inocuidad durante la preparación y/o traslado, así como en la atención de los alimentos.*

*5.1.11 En caso de productos de procesamiento primario es de responsabilidad del concesionario la adquisición de alimentos aptos para el consumo humano, garantizando las condiciones de almacenamiento y preparación.*

**c) Consecuencia:**

La situación expuesta podría poner en riesgo la salud de los beneficiarios del comedor universitario de la facultad de Ciencias Aplicadas de Tarma.



**SEDE SATIPO**

**7. LA INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE SATIPO, NO GARANTIZA LA SEGURIDAD DE LOS BENEFICIARIOS; SITUACIÓN QUE PODRÍA PONER EN RIESGO LA SALUD Y SEGURIDAD DE LOS BENEFICIARIOS.**

**a) Condición**

De la revisión a la documentación para la prestación del servicio de alimentación en la sede Satipo, se aprecia que mediante la orden de servicio n.° 0000260 de 4 de mayo de 2023, la Entidad contrató al señor Gian Franco Curi Orezano, en adelante el "Proveedor" para que brinde el servicio de alimentación en la sede Satipo con la finalidad de contribuir al desarrollo de la educación universitaria de los alumnos beneficiarios del comedor universitario con una alimentación de calidad y con los requerimientos nutricionales necesarios para un rendimiento académico satisfactorio.

Sin embargo, durante la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario de la sede Satipo, realizado el 5 de julio de 2023, se evidenció que el comedor universitario, consta de tres áreas, tales como: el área de comensales, cocina y almacén, cuyas instalaciones no garantizan la calidad del servicio.

Cabe precisar, que el área del comedor universitario de la sede Satipo se encuentra ubicado en el interior de la Entidad; asimismo, se advierte que dicho establecimiento no se encuentra diseñado para tal fin, debido a que su infraestructura es un ambiente pequeño cercado de ladrillos sin revestir, sin ventanas, sin puerta y con techo de calamina, sujeto al ingreso de animales, insectos roedores y/o plagas e inundaciones; tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en la imagen siguiente:

**Imagen n.° 24**  
**Comedor Universitario – sede Satipo**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.

**Elaborado por:** Comisión de control

Asimismo, se evidencia que el área de cocina, ubicado contiguo al área de comensales también está expuesto a agentes contaminantes; además, se advierte que no cuenta con el mobiliario suficiente para el almacenamiento de los menajes y utensilios y ollas a fin de facilitar el servido de los alimentos, también se advierte ollas grandes en desuso depositadas en el suelo, el cual puede servir de refugio para los roedores o cualquier otro animal; conforme se muestra en las imágenes siguientes:

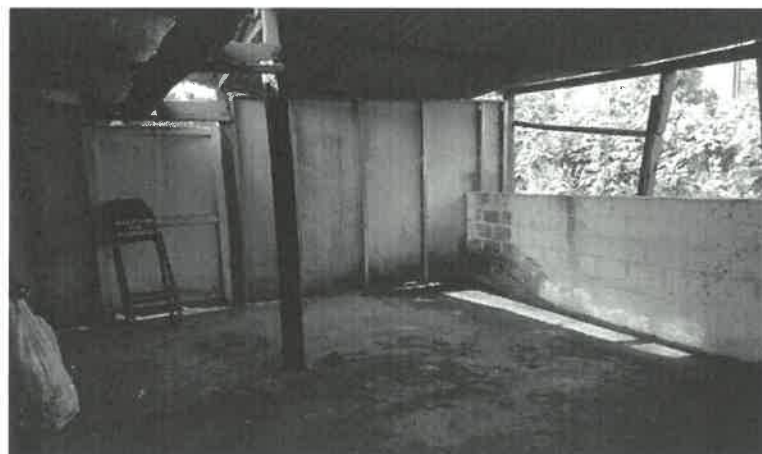
**Imágenes n.ºs 25 y 26**  
**Área de cocina del comedor universitario sede Satipo**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.  
**Elaborado por:** Comisión de control

Cabe precisar, que en el área del almacén contiguo al área de la cocina, se advierte que este ambiente no cumple su finalidad de almacenamiento; por cuanto, es muy pequeño y se encuentra en estado de abandono, sus paredes corresponden a un muro de ladrillos sin revestir, el piso se encuentra construido con cemento sin pulir, el techo se encuentra construido con calaminas y a punto de colapsar, además del mal estado de conservación; asimismo, en dicho ambiente se aprecia filtraciones de agua del subsuelo, formación de moho verde, conforme se aprecia en la imagen siguiente:

**Imagen n.º 27**  
**Área de Almacén del Comedor Universitario Sede Satipo**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.  
**Elaborado por:** Comisión de control

En tal sentido, la infraestructura del comedor universitario de la sede Satipo, no cumple con la finalidad pública, que es el de contribuir al desarrollo de la educación universitaria de los alumnos beneficiarios del comedor; por cuanto dicha infraestructura no garantiza las medidas de seguridad y salubridad de los beneficiarios.

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio**

- **Norma Sanitaria para el Servicio de Alimentación Colectiva NTS 173 MINSA/2021/DIGESA, aprobado con Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021.**

(...)

**5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIO AFINES**

**5.2.1 Ubicación y estructura física**

*“Los servicios de alimentación colectiva deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.*

*Los servicios de alimentación colectiva deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos.*

*Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad entre otras)*

*(...)”*

**5.2.2 Ambientes**

*(...)”*

*En los ambientes del establecimiento donde se manipulen alimentos, no se debe mantener objetos en desuso o no vinculados a la actividad que pueda contaminar estos y propicie la proliferación y anidación de insectos y roedores.*

*Los ambientes o áreas donde se realizan las operaciones con alimentos deben tener:*

- *Pisos, paredes, ventanas, techos y puertas; de material y de superficie lisa de fácil limpieza y desinfección, mantenerlos limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén deben facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad (ejemplo: uniones a media caña). Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales.*
- (...)”*

**c) Consecuencia**

La falta de una adecuada infraestructura para el funcionamiento del comedor universitario en la sede de Satipo genera el riesgo de una contaminación cruzada en perjuicio de los beneficiarios



**8. AUSENCIA DE SUPERVISIÓN EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO FILIAL SATIPO; VIENE GENERANDO INCUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES SANITARIAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

**a) Condición**

De la revisión a la documentación para la prestación del servicio de alimentación en la sede Satipo, se aprecia que mediante la orden de servicio n.º 0000260 de 4 de mayo de 2023, la Entidad contrató al señor Gian Franco Curi Orezano, en adelante el "Proveedor" para que brinde el servicio de alimentación de calidad a los estudiantes beneficiarios del comedor universitario en las instalaciones de la Entidad en la sede Satipo.

Sin embargo, durante la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario de la sede Satipo, realizado el 5 de julio de 2023, se evidenció que el Proveedor del servicio de alimentación no realiza las prácticas de limpieza de lavado de las charolas; por cuanto se constató que las charolas y los utensilios de cocina son lavados por los mismos beneficiarios, sin tener en cuenta los procedimientos de limpieza y desinfección; cabe precisar, que este procedimiento de lavado de charolas es llevado a cabo en un lavadero ubicado en la parte externa del comedor universitario que es de uso común para todos los beneficiarios y estudiantes; tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en las imágenes siguientes:

**Imágenes n.ºs 28 y 29**

**Lavado de utensilios y charolas en el lavadero de uso común del Comedor Universitario – sede Satipo**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.  
**Elaborado por:** Comisión de control

Asimismo, se advierte que, posterior al lavado de las charolas y los utensilios estos son almacenados, en la cocina encima de una mesa sin la debida protección y al aire libre, corriendo el riesgo de una contaminación ambiental por bacterias, virus y/o patógenos, etc.; así como, por la presencia de algún roedor u otros, situación que se muestra en la imagen siguiente.

**Imagen n.º 30**  
**Almacenamiento de utensilios y charolas en el Comedor Universitario**  
**en la sede Satipo**

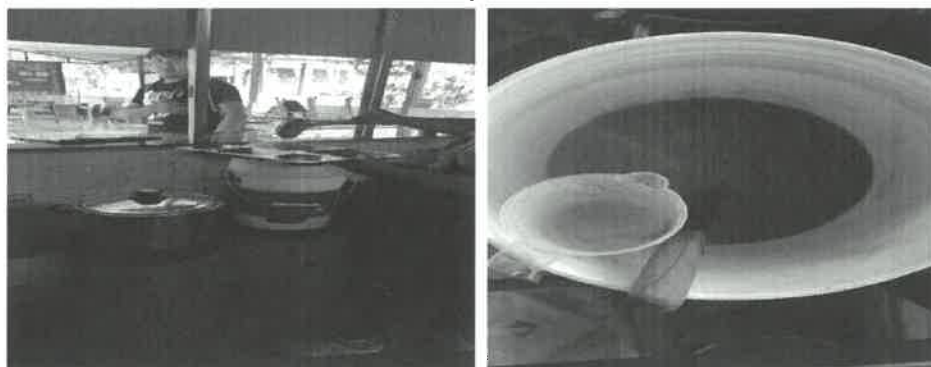


**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.

**Elaborado por:** Comisión de control

Sobre el particular también se advirtió que el concesionario traslada los alimentos preparados y listos en bidones de plástico color blanco, de los cuales se viene sirviendo las raciones a los beneficiarios del comedor universitario; situación que no garantiza la inocuidad y salubridad de los alimentos por ser un material que libera sustancias tóxicas y no es apto para el uso alimentario, situación que se muestra en las imágenes siguientes:

**Imágenes n.ºs 31 y 32**  
**Alimentos preparados y trasladados en envases de plástico - Comedor Universitario sede**  
**Satipo**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.

**Elaborado por:** Comisión de control

También, se evidenció que al exterior del comedor universitario se ha dispuesto un balde y/o recolector destinado para la eliminación de los residuos (desperdicios), el cual no contiene bolsa plástica ni tapa, tampoco es del tamaño suficiente en concordancia con el número de beneficiarios; asimismo, se observó que este recolector se encuentra sucio, lo cual puede ocasionar la proliferación de plagas, reproducción de bacterias y contaminación del medio ambiente, situación que se muestran en las imágenes siguientes:



**Imágenes n.ºs 33**  
**Contenedor de residuos sólidos - Comedor Universitario**  
**sede Satipo**



**Fuente:** Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.  
**Elaborado por:** Comisión de control

Los hechos expuestos no garantizarían la seguridad alimentaria de los alumnos beneficiarios de la sede Satipo.

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio**

- **Reglamento de la Oficina General de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional del Centro del Perú, aprobado con Resolución 3612-CU-2018, en Sesión de Concejo Universitario de fecha 23 de marzo de 2018, dispone:**

"(...)

**CAPITULO VI**  
**DE LAS FUNCIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO**

"(...)

**Artículo 13º**

(...)

- e) **Monitorear el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación en sede y filiales.**  
(...)"

- **Norma Sanitaria para el Servicio de Alimentación Colectiva NTS 173 MINSA/2021/DIGESA, aprobado con Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021.**

**V. DEFINICIONES OPERATIVAS**

(...)

**5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIO AFINES**

**5.2.1 Ubicación y estructura física**

*"Los servicios de alimentación colectiva deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.*

**5.2.4 Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos.**

(...)

*El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin, que cuenten con tapa o con un sistema que garanticen su aislamiento, estos deben ser en número o capacidad suficiente a la demanda del servicio y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los contenedores deben ubicarse en un ambiente específico (...)"*

**VI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS**

(...)

**6.3 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)**

(...)

**6.3.1 Prácticas de limpieza y desinfección**

(...)

*Los equipos y utensilios deben acondicionarse en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección.*

*Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil completa limpieza, así como su desinfección, no den transferir olores ni contaminación a los alimentos (...)"*

(...)"

**c) Consecuencia**

La situación expuesta afecta la prestación del servicio de alimentación en la sede Satipo, debido a la limitada supervisión y/o monitoreo al cumplimiento contractual, generando el riesgo de una contaminación cruzada en perjuicio de los beneficiarios del comedor universitario.

**9. EL PROVEEDOR DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE SATIPO, ESTARÍA INCUMPLIENDO CON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD AL NO UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP, NECESARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS; GENERANDO EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR MANIPULACIÓN DIRECTA.**

**a) Condición:**

Durante la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario de la sede Satipo de la Entidad, se ha evidenciado que el personal del proveedor, responsable de la preparación de los alimentos, no contaba con los equipos de protección personal (EPP), tales como Uniforme (chaqueta y pantalón), guantes de látex, botas de color blanco, contraviniendo lo establecido en el literal c) del numeral 6.2.5 de la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva", aprobada con Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021; tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en las imágenes siguientes:



**Imágenes n.º 34 y 35**  
**Concesionario sin los equipos de protección (EPP)**



Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.  
Elaborado por: Comisión de control

De la imagen precedente, se aprecia que el personal responsable de la preparación y servido de los alimentos, no cuenta con algunos equipos de protección personal, inobservando lo establecido en el literal c) del numeral 6.2.5 de la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva”, aprobada con Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021, que dispone: “c) La vestimenta (gorro, mandil, calzado cerrado entre otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal cuando ello aplique. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, de preferencia debe ser de color claro. En lo posible el personal de servicio deberá tener vestimenta propia para el servicio (diferente a la vestimenta personal)”.

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio:**

- Decreto Legislativo n.º 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, publicado el 28 de junio de 2008, dispone:

**Artículo 4.- Derechos de los consumidores**

Toda persona tiene derecho a:

2. Consumir alimentos inocuos. “(…)”

- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva”, aprobada con Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021, dispone:

**VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

**6.2. Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM)**

### 6.2.1. BPM En el proceso de elaboración de alimentos

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos en los servicios de alimentación colectiva, desde la adquisición de las materias primas e insumos hasta su distribución o servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo, incluyendo a los manipuladores que intervienen en cada etapa del proceso, de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada en las actividades relacionadas:

(...)

### 6.2.5. BPM Manipuladores de alimentos

El personal que realiza las operaciones relacionadas a la elaboración y servido de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

(...)

#### c) Vestimenta:

La vestimenta (gorro, mandil, calzado cerrado, entre otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal cuando ello aplique. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, de preferencia debe ser de color claro.

En lo posible el personal de servicio deberá tener vestimenta propia para el servicio (diferente a la vestimenta personal).

#### d) Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y de responsabilidad del empleador; esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos. (...)



#### c) Consecuencia:

Los hechos descritos generan el riesgo de contaminación de los alimentos debido a una mala praxis; por cuanto, los trabajadores no usan adecuadamente los Equipos de Protección Personal (EPP).

## 10. LA INFRAESTRUCTURA DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS DE LA SEDE SATIPO CARECEN DE MANTENIMIENTO, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA INTEGRIDAD FÍSICA Y SALUBRIDAD DE LOS ESTUDIANTES.



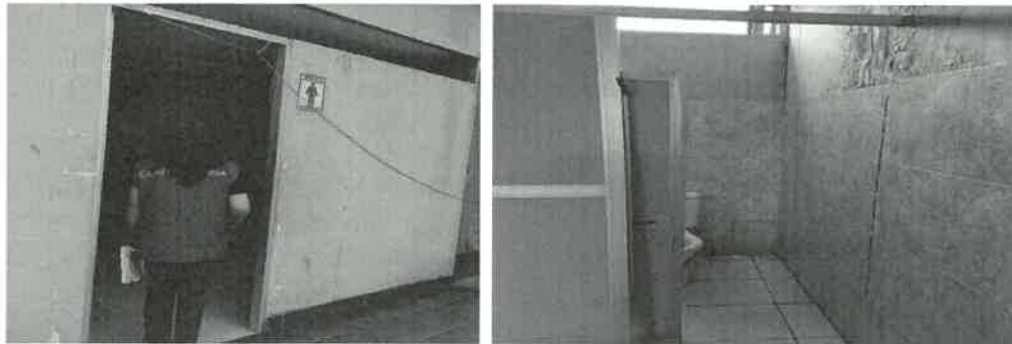
#### a) Condición

Durante la visita de inspección física a las instalaciones del comedor universitario de la sede Satipo de la Entidad, realizado el 5 de julio de 2023, se aprecia que contiguo al comedor universitario, la Entidad cuenta con servicios higiénicos para varones y mujeres, con tres (3) inodoros cada uno, que son de uso exclusivo de todo el alumnado (495 alumnos) de la facultad de Ciencias Agrarias, del cual se ha evidenciado que estos

carecen de mantenimiento debido a que las paredes presentan desprendimiento de pintura por humedad, con presencia de moho verde; asimismo, se aprecia que en uno de los servicios higiénicos de varones, una de las puertas se encuentra deteriorada y no cumple su finalidad de uso; adicionalmente, el cableado eléctrico se encuentra expuesto; tal como se muestra en el acta de inspección física al comedor universitario – sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023, conforme se puede apreciar en las imágenes siguientes:

**Imágenes n.º 36, 37 y 38**

**Infraestructura de los Servicios Higiénicos facultad de Ciencias Agrarias de la UNCP – sede Satipo**



Fuente: Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023.  
Elaborado por: Comisión de control

La situación expuesta incumple la normativa siguiente:

**b) Criterio**

- **Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE de 4 de noviembre de 2021 y modificatorias, dispone:**

**NORMA G.020 PRINCIPIOS GENERALES**

**Artículo 1.-** Para cumplir con su objetivo, el presente Reglamento Nacional de Edificaciones se basa en los siguientes principios generales:

**a) De la Seguridad de las Personas**

Crear espacios adecuados para el desarrollo de las actividades humanas, buscando garantizar la salud, la integridad y la vida de las personas que habitan



una edificación o concurren a los espacios públicos; así mismo, establece las condiciones que deben cumplir las estructuras y las instalaciones con la finalidad de reducir el impacto sobre las edificaciones y la infraestructura urbana, de los desastres naturales o los provocados por las personas.

## **NORMA GE.040 USO Y MANTENIMIENTO**

### **CAPITULO III**

#### **MANTENIMIENTO DE LAS EDIFICACIONES**

**Artículo 11.-** Los ocupantes de las edificaciones tienen el deber de mantener en buenas condiciones su estructura, instalaciones, servicios, aspecto interno y externo, debiendo evitar su deterioro y la reducción de las condiciones de seguridad que pudieran generar peligro para las personas y sus bienes.

**Artículo 12.-** Los desperfectos que se originen por el deterioro o mal uso de las instalaciones de servicios de las edificaciones deben ser reparados tan pronto se adviertan los mismos, bajo responsabilidad de los ocupantes o propietarios.

## **NORMA A. 130 REQUISITOS DE SEGURIDAD**

### **Generalidades**

**Artículo 1.-** Las edificaciones, de acuerdo con su uso y número de ocupantes, deben cumplir con los requisitos de seguridad y prevención de siniestros que tienen como objetivo salvaguardar las vidas humanas y preservar el patrimonio y la continuidad de la edificación.

#### **c) Consecuencia**

La situación expuesta con relación al no brindar el mantenimiento de las instalaciones sanitarias de manera adecuada y oportuna, no garantizaría la seguridad y salubridad de los alumnos.



## **VII. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL.**

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control a la prestación del servicio de alimentación del comedor universitario – sedes El Mantaro, Tarma y Satipo de la Entidad, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.



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

Durante el desarrollo de la Visita de Control no se ha emitido ningún reporte de avance ante situaciones adversas.

## **IX. CONCLUSIÓN**

Durante la ejecución de la Visita de Control a la prestación del servicio de alimentación del comedor universitario – sedes El Mantaro, Tarma y Satipo, se han advertido diez (10) situaciones adversas

que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la prestación del servicio de alimentación del comedor universitario en las sedes El Mantaro, Tarma y Satipo de la Entidad, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

## X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control a la prestación del servicio de alimentación del comedor universitario – sedes El Mantaro, Tarma y Satipo, 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 del Comedor Universitario
2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, 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.

Huancayo, 17 de julio de 2023



**JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO**  
Supervisor



**JOHANA ASTRITH PERALTA CORDOVA**  
Jefe de Comisión



**JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO**  
Jefe (e)  
Órgano de Control Institucional - UNCP  
Universidad Nacional del Centro del Perú

**APÉNDICE n.º 1**  
**DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO – SEDES EL MANTARO, TARMA Y SATIPO**

1. LA INFRAESTRUCTURA DEL ÁREA DE COCINA Y ÁREA ADMINISTRATIVA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO – SEDE EL MANTARO, NO CUMPLE CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANTENIMIENTO Y SALUBRIDAD, GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS.

Nº	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023

2. LA INFRAESTRUCTURA DE LAS ÁREAS DE COCINA Y ADMINISTRATIVA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO – SEDE EL MANTARO, NO CUMPLEN CON LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA EVITAR RIESGOS ELÉCTRICOS, GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS BENEFICIARIOS.

Nº	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023

3. EL COMEDOR UNIVERSITARIO NO CUENTA CON EXTINTORES VIGENTES, PONIENDO EN RIESGO LA SEGURIDAD DE LOS USUARIOS ANTE UN EVENTUAL SINIESTRO (INCENDIO).

Nº	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede El Mantaro n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 3 de julio de 2023

4. AUSENCIA DE SUPERVISIÓN EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEDE TARMA; VIENE GENERANDO INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL; ASÍ COMO, POSIBLE AFECTACIÓN DEL LOGRO DE LOS OBJETIVOS.

Nº	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023

5. EL PROVEEDOR DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE TARMA, ESTARÍA INCUMPLIENDO LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD AL NO UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP, NECESARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS; GENERANDO EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR MANIPULACIÓN DIRECTA.

Nº	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.º 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023





6. LA INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE TARMA, NO CUMPLE CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y SALUBRIDAD; GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA.

N°	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Tarma n.° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 4 de julio de 2023

7. LA INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE SATIPO, NO GARANTIZA LA SEGURIDAD DE LOS BENEFICIARIOS; SITUACIÓN QUE PODRÍA PONER EN RIESGO LA SALUD Y SEGURIDAD DE LOS BENEFICIARIOS.

N°	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023

8. AUSENCIA DE SUPERVISIÓN EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEDE SATIPO; VIENE GENERANDO INCUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES SANITARIAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

N°	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023

9. EL PROVEEDOR DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE SATIPO, ESTARÍA INCUMPLIENDO CON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD AL NO UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP, NECESARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS; GENERANDO EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR MANIPULACIÓN DIRECTA.

N°	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023

10. LA INFRAESTRUCTURA DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS DE LA SEDE SATIPO CARECEN DE MANTENIMIENTO, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA INTEGRIDAD FÍSICA Y SALUBRIDAD DE LOS ESTUDIANTES.

N°	Documento
1	Acta de inspección física al comedor universitario – Sede Satipo n.° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU de 5 de julio de 2023

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*



**ACTA DE INSPECCIÓN FÍSICA AL COMEDOR UNIVERSITARIO – SEDE EL MANTARO N° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU**

Siendo las 10:30 horas del 3 de julio de 2023, reunidos en los ambientes de las instalaciones del Comedor Universitario – filial El Mantaro de la Universidad Nacional del Centro del Perú”, a fin de tomar conocimiento de la prestación del servicio, a cargo de la Unidad de Servicio de Alimentación.

Al respecto, en representación de la Universidad Nacional del Centro del Perú y el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú, quienes realizaran el recorrido a la obra son los siguientes:

**En representación de la Entidad – Universidad Nacional del Centro del Perú:**

Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Colegiatura
Efrain Bernabe Lindo Gutarra	Decano	20111342	CIP 33959

**Representantes del Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú:**

Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Colegiatura
Johana Astrith Peralta Córdova	Jefe de Comisión	40906415	CPC 08-1966
Milagritos Mercedes Castillo Manyari	Auditor	20028503	CPC 1100

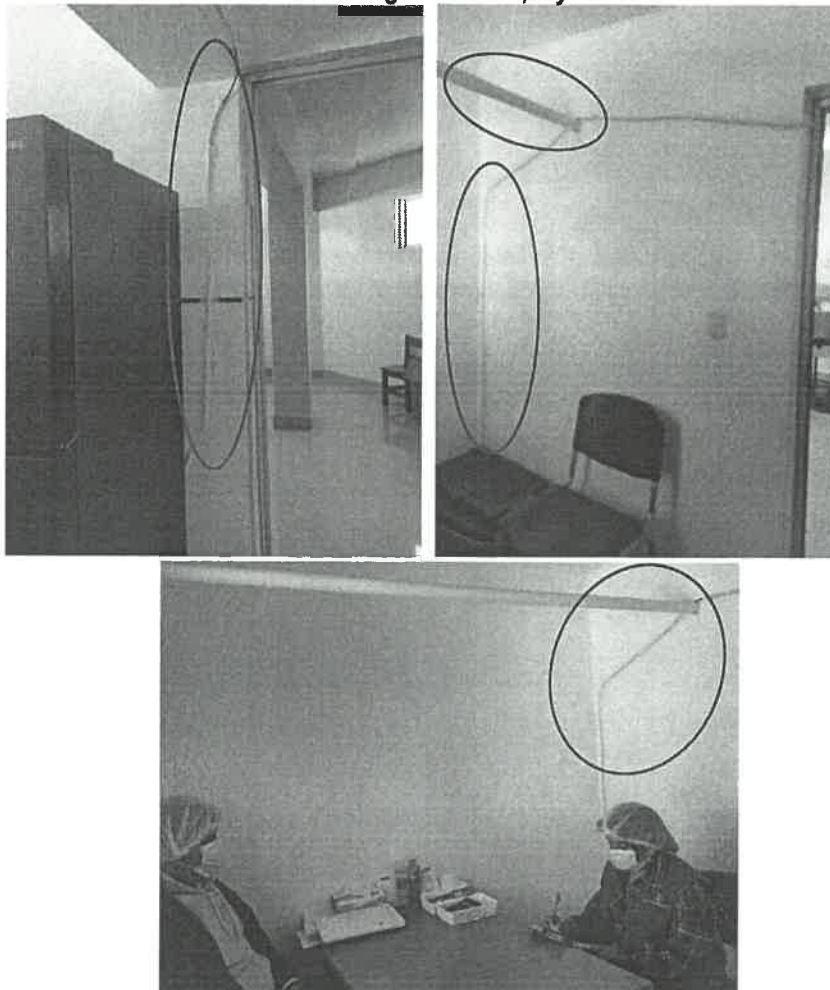
**Desarrollo de la visita de inspección física a las instalaciones del Comedor Universitario – Filial El Mantaro:**

Durante la visita realizada a las instalaciones del Comedor Universitario – Filial El Mantaro, se ha evidenciado lo siguiente:

- 1) En el Área administrativa del proveedor de servicio, se ha evidenciado instalaciones sanitarias que cruzan de pared a pared; así como, instalaciones eléctricas expuestas, imágenes que se muestran a continuación:

*Continúa en la página siguiente ///*

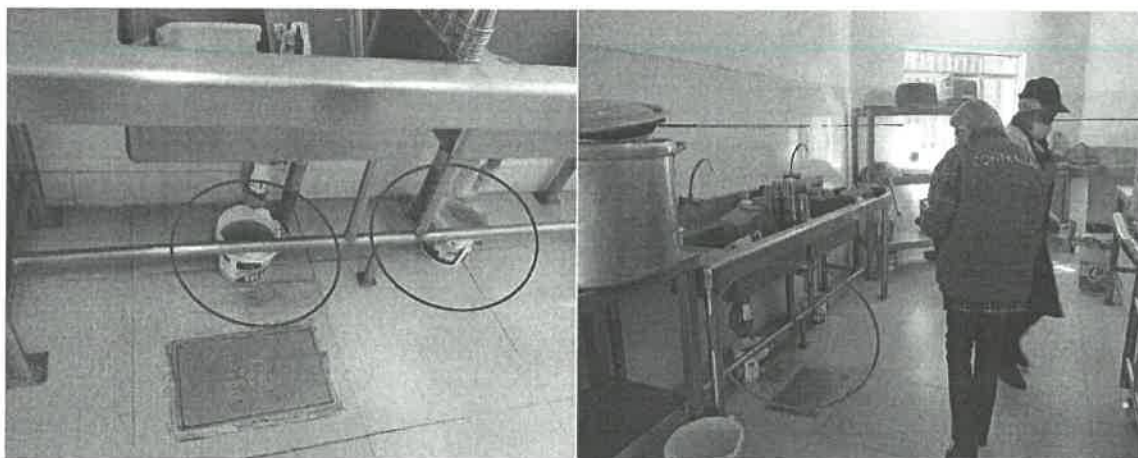
Imágenes n.ºs 1, 2 y 3



Fuente: Vista fotográfica del Área administrativa, se visualiza tuberías y cables expuestos, día 3 de julio de 2023

- 2) En el área de la cocina se evidencia tuberías de desagüe en mal estado, presentando filtraciones, imagen que se muestra a continuación:

Imágenes n.ºs 4 y 5



Fuente: Vista fotográfica del Área de Cocina, se visualiza filtraciones de tuberías en mal estado, día 3 de julio de 2023.

- 3) En el Área de la Cocina, no se cuenta con rejillas de desagüe y/o sumideros suficientes para que discurra las aguas servidas, imágenes que se muestran a continuación:

**Imagen n.º 6**



**Fuente:** Vista fotográfica del Área de Cocina, no se cuenta con rejillas de desagüe ni sumideros, día 3 de julio de 2023

- 4) En el Área de Cocina, se evidencia la existencia de filtraciones de agua que vienen deteriorando las paredes, imágenes que se muestran a continuación

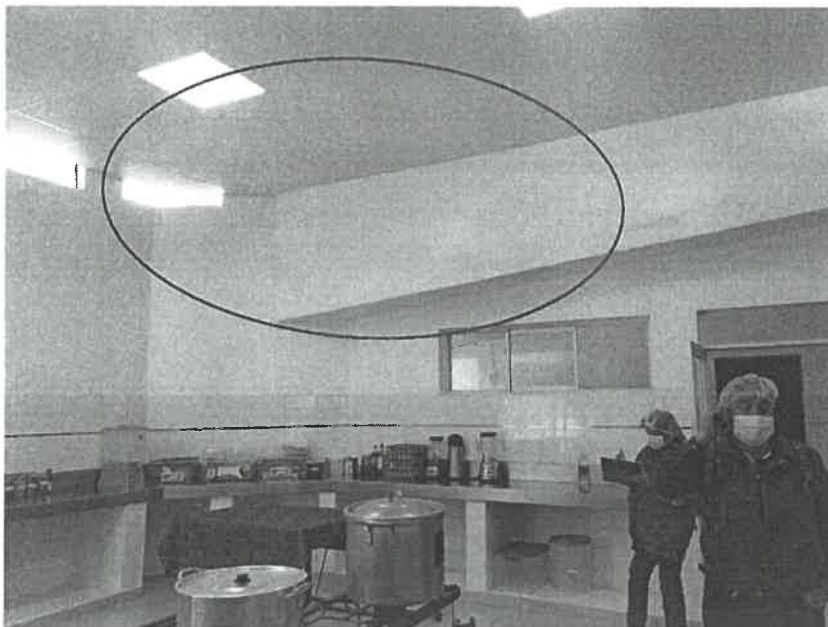
**Imágenes n.ºs 7 y 8**



**Fuente:** Vista fotográfica del Área de Cocina, se visualiza filtraciones de agua en paredes y techos, día 3 de julio de 2023

- 5) En el Área de Cocina, no se cuenta con campanas extractoras que permita mejorar la calidad de aire, eliminar los olores, exceso de calor y humedad, imagen que se muestra a continuación:

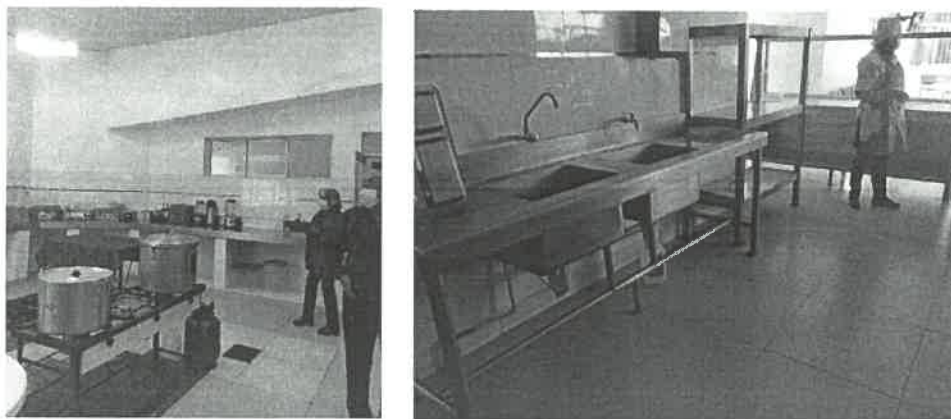
Imagen n.º 9



Fuente: Vista fotográfica del Área de Cocina, no se visualiza la instalación de una campana extractora de aire, día 3 de julio de 2023.

- 6) En el Área de Cocina, no se visualiza ningún extintor, que permita aplacar un incendio de manera rápida y eficaz en caso de suscitarse algún incidente, imagen que se muestra a continuación:

Imagenes n.ºs 10 y 11



Fuente: Vista fotográfica del Área de Cocina, no se visualiza ningún extintor, día 3 de julio

Siendo las 13:50 horas del día 03 de julio de 2023, se da por concluida la presente visita de inspección, firmando la presente acta en señal de conformidad, las personas siguientes:

Por la Universidad Nacional del Centro del Perú:

Dr. Efrain Bernabe Lindo Gutarra  
Decano FAG

Por el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú:



**Johana Astrith Peralta Córdova**  
CPC N° 08-1966  
Código CGR N° 18218



**Milagritos Mercedes Castillo Manyari**  
CPC N° 08-1966

*Se deja constancia que la visación y suscripción del presente documento, no es señal de conformidad ni adelanto de opinión ni pre juzgamiento de la comisión, por lo que, no afecta el control posterior a cargo del Sistema Nacional de Control.*

**ACTA DE INSPECCIÓN FÍSICA AL COMEDOR UNIVERSITARIO – SEDE TARMA N° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU**

Siendo las 8:10 horas del 4 de julio de 2023, reunidos en los ambientes de las instalaciones del Comedor Universitario – filial Tarma de la Universidad Nacional del Centro del Perú”, a fin de tomar conocimiento de la prestación del servicio, a cargo de la Unidad de Servicio de Alimentación.

Al respecto, en representación de la Universidad Nacional del Centro del Perú y el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú, quienes realizaron el recorrido a las instalaciones del comedor universitario en la sede Tarma, son los siguientes:

**En representación de la Entidad – Universidad Nacional del Centro del Perú:**

Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Colegiatura
Nancy Párraga Melgarejo	Decana de la Facultad de Ciencias Aplicadas	20056857	CIP 46339
Leyva Rojas Jessica V.	Coord. De Bienestar Universitario	43859391	CLAD 20325
Hualparuca Chirinos Evelin Tatiana	Trabajadora Social	70159996	CTSP 166

**Representantes del Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú:**

Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Colegiatura
Johana Astrith Peralta Córdova	Jefe de Comisión	40906415	CPC 08-1966
Milagritos Mercedes Castillo Manyari	Auditor	20028503	CPC 1100

**Desarrollo de la visita de inspección física a las instalaciones del Comedor Universitario – Filial El Mantaro:**

Durante la visita realizada a las instalaciones del Comedor Universitario – Filial Tarma, se ha evidenciado lo siguiente:

- 1) En el Área de Comensales, se ha evidenciado que éste ha sido acondicionado con un espacio para la preparación de los alimentos, para dicho fin se, la empresa Multiservicios SASA S.R.L, proveedor de la prestación del servicio de alimentación, ha implementado dicho espacio con un lavadero, estantes, canastillas de plástico, una máquina para conservar los alimentos, cocina industrial, menajes de cocina y accesorios de limpieza; cabe precisar, que dicha infraestructura no cuenta con una campana extractora que permita mejorar la calidad de aire, eliminar los olores, exceso de calor y humedad; asimismo, dichas instalaciones no reúne las condiciones necesarias para el uso del comedor universitario, cuyas imágenes que se muestra a continuación:

Imágenes n.º 1, 2 y 3



Fuente: Vistas fotográficas del Área de Comensales y el espacio de preparación de los alimentos, día 4 de julio de 2023

- 2) En el Área de Comensales – Cocina, se ha evidenciado la existencia de un estante tipo armario en cuya parte superior se guarda equipos de protección individual para la protección de la cabeza, (gorras), protección respiratoria (mascarillas) y protección manual (guantes); cabe precisar, que dichos artículos (EPPs) se encuentran guardados conjuntamente con productos alimenticios tales como mantequilla de la marca Sello de Oro y La Danesa; cabe precisar, que en la parte inferior de dicho armario, también se utiliza para la disposición y/o guardado de productos lácteos, tales como yogurt; situación que no garantizaría la inocuidad y salubridad de los alimentos, cuyas imágenes se muestran a continuación:

  
Dra. Nancy Carrasco Melgarejo  
DECANA (e)

  
CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ  
CIENCIA Y CALIDAD  
FACULTAD NACIONAL DE CIENCIAS APLICADAS  
DECANA  
FARMACIA

  
  
Lk. E. Tatiana Huayllama Chirinos  
Trabajadora Social  
CTSP 166





Imágenes n.ºs 4 y 5



Fuente: Vistas fotográficas del Área de Comensales y el espacio de preparación de los alimentos, día 4 de julio de 2023

- 3) En el espacio acondicionado para la cocina, se ha evidenciado la existencia de una vitrina conservadora de alimentos calientes, con los vidrios rajados, la cual no estaría cumpliendo con la finalidad de mantener los alimentos a temperatura adecuada y óptima; además de no garantizar la salubridad e inocuidad de los alimentos, cuyas imágenes se muestra a continuación:

Imágenes n.ºs 6 y 7



Mra. Nancy Barriga Melgarayo  
DECANA (a)



Lic. E. Tatiana Huallparuca Chirinos  
Trabajadora Social  
CTSP 166



Fuente: Vistas fotográficas del Área de Comensales y el espacio de preparación de los alimentos, día 4 de julio de 2023

- 4) En el área de Comensales, se ha evidenciado que no existe un espacio adecuado y seguro para la disposición de los útiles de aseo (detergentes y productos químicos) y accesorios de limpieza, tales como escobas, trapeadores y tachos, los mismos que se encuentran dispuestos conjuntamente con el mobiliario del comedor, cuyas imágenes se muestran a continuación:

Imágenes n.ºs 8 y 9



*[Handwritten signature]*  
Dra. Nancy Carrera Melgarejo  
DECANA (e)



*[Handwritten signature]*  
Lic. E. Tatiana Huallay Chirinos  
Trabajadora Social  
CTSP 166

Continúa en la página siguiente ///



Fuente: Vistas fotográficas del Área de Comensales y el espacio para la disposición de los útiles de limpieza, día 4 de julio de 2023

- 5) En el Área de Comensales - Cocina, se ha evidenciado que el personal del servicio de alimentación, no cuenta con el uso adecuado de los equipos de protección personal - EPPS, tales como mandilones, zapatos antideslizantes y guantes; situación que no garantiza la inocuidad y salubridad de los alimentos; además, no garantiza el bienestar y protección del personal de la prestación servicio que tienen contacto directo con los alimentos, cuya imagen se muestra a continuación:

Imagen n.º 10



Fuente: Vista fotográfica del personal de servicio del comedor universitario que no realiza el uso adecuado de los EPPs, día 4 de julio de 2023

Dra. Nancy Parroja Melgarejo  
DECANA (e)



Lic. E. Tatiana Hualparuca Chirinos  
Trab. por...

- 6) En el Área de Comensales, se visualiza un extintor con fecha de caducidad a julio de 2019; situación que no garantiza el cumplimiento de su finalidad; asimismo, no permitiría aplacar un incendio de manera rápida y eficaz en caso de suscitarse algún incidente, imagen que se muestra a continuación:


**Imagen n.º 11**




Fuente: Vista fotográfica de un extintor de polvo químico con fecha de caducidad a julio de 2019, instalado en el ambiente del Area de Comensales del comedor universitario, día 4 de julio de 2023

Siendo las 12:40 horas del día 04 de julio de 2023, se da por concluida la presente visita de inspección, firmando la presente acta en señal de conformidad, las personas siguientes:


Por la Universidad Nacional del Centro del Perú:


  
**Nancy Párraga Melgarejo**  
Decana de la Facultad de Ciencias Aplicadas  
CIP 46339

  
**Leyva Rojas Jessica V.**  
Coord. De Bienestar Universitario  
CLAD 20325

  
**Huallparuca Chirinos Evelin Tatiana**  
Trabajadora Social  
CTSP 166

Por el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú:

  
**Johana Astrith Peralta Córdova**  
CPC N° 08-1966  
Código CGR N° 18218

  
**Milagritos Mercedes Castillo Manyari**  
CPC N° 08-1100

*Se deja constancia que la visación y suscripción del presente documento, no es señal de conformidad ni adelanto de opinión ni pre juzgamiento de la comisión, por lo que, no afecta el control posterior a cargo del Sistema Nacional de Control.*

**ACTA DE INSPECCIÓN FÍSICA AL COMEDOR UNIVERSITARIO – SEDE SATIPO N° 01-2023-UNCP/OCI-SVC-CU**

Siendo las 8:30 horas del 5 de julio de 2023, reunidos en los ambientes de las instalaciones del Comedor Universitario – filial Satipo de la Universidad Nacional del Centro del Perú”, a fin de tomar conocimiento de la prestación del servicio de alimentación a los alumnos de la filial Satipo, a cargo de la Unidad de Servicio de Alimentación de la UNCP.

Al respecto, en representación de la Universidad Nacional del Centro del Perú y el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú, quienes realizaran el recorrido a las instalaciones del comedor universitario en la sede Satipo, son los siguientes:

**En representación de la Entidad – Universidad Nacional del Centro del Perú:**

Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Colegiatura
Luis Enrique Bazán Alonso	Decano de la Facultad de Ciencias Agrarias	20029506	CIP 55929
Miriam Dacia Cañari Contreras	Coord. De Bienestar de la FCA - UNCP	21135154	CIP 106382

**Representantes del Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú:**

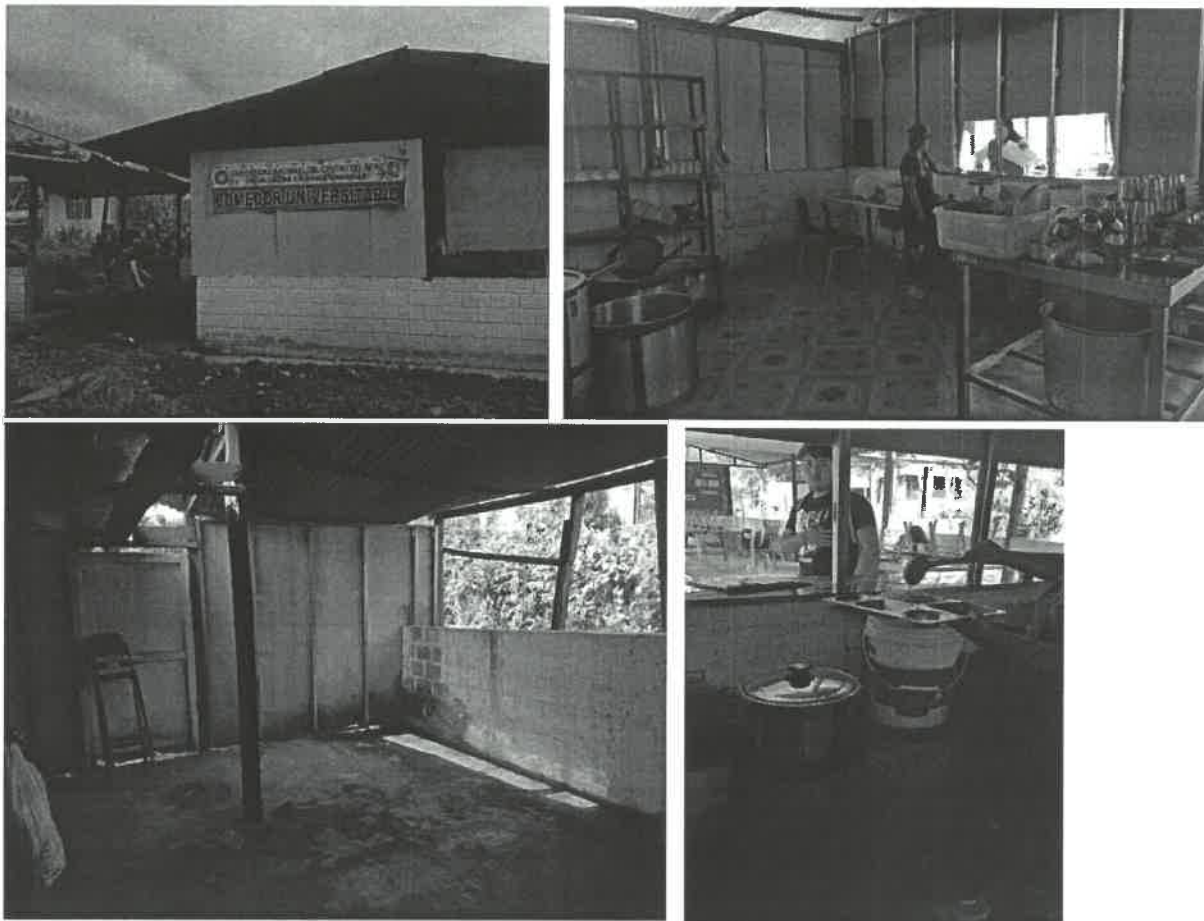
Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Colegiatura
Johana Astrith Peralta Córdova	Jefe de Comisión	40906415	CPC 08-1966
Milagritos Mercedes Castillo Manyari	Auditor	20028503	CPC 1100

**Desarrollo de la visita de inspección física a las instalaciones del Comedor Universitario – Filial El Mantaro:**

Durante la visita realizada a las instalaciones del Comedor Universitario – Filial Satipo, se ha evidenciado lo siguiente:

- 1) El Comedor Universitario en la filial Satipo, ha sido acondicionado con tres áreas, tales como: el Area de Comensales, Cocina y Almacén; habiéndose evidenciado que la infraestructura no reúne las condiciones necesarias para el uso del comedor universitario; por cuanto, el área de Comensales no tiene una estructura adecuada y propia de un comedor universitario; asimismo, el área de Cocina no cuenta con la estantería y mesas suficientes para el almacenamiento de los menajes y utensilios de cocina; tal es así, que las ollas que contienen las raciones alimenticias se encuentran dispuestas sobre bidones de agua; y el almacén del comedor se encuentra expuesto a la intemperie, existiendo filtraciones de agua, paredes con presencia de moho, no cuenta con ventanas, el techo se encuentra deteriorado, generando filtraciones de agua y en épocas de lluvia que el agua discorra libremente afectando todos los ambientes del comedor; situación que estaría generando que dicha área no cumpla su finalidad de almacenamiento, cuyas imágenes se muestran a continuación.

Imágenes n.ºs 1, 2, 3 y 4



Fuente: Vistas fotográficas del comedor universitario; así como, las áreas de cocina, almacén y de Comensales, día 5 de julio de 2023

- 2) En el Área de Cocina, se ha evidenciado que el único personal que se encarga del servido de las raciones, no cuenta con el uso adecuado de los equipos de protección personal - EPPS, tales como mandilones, zapatos antideslizantes, mascarilla y guantes; situación que no garantiza la inocuidad y salubridad de los alimentos, cuya imagen se muestra a continuación:

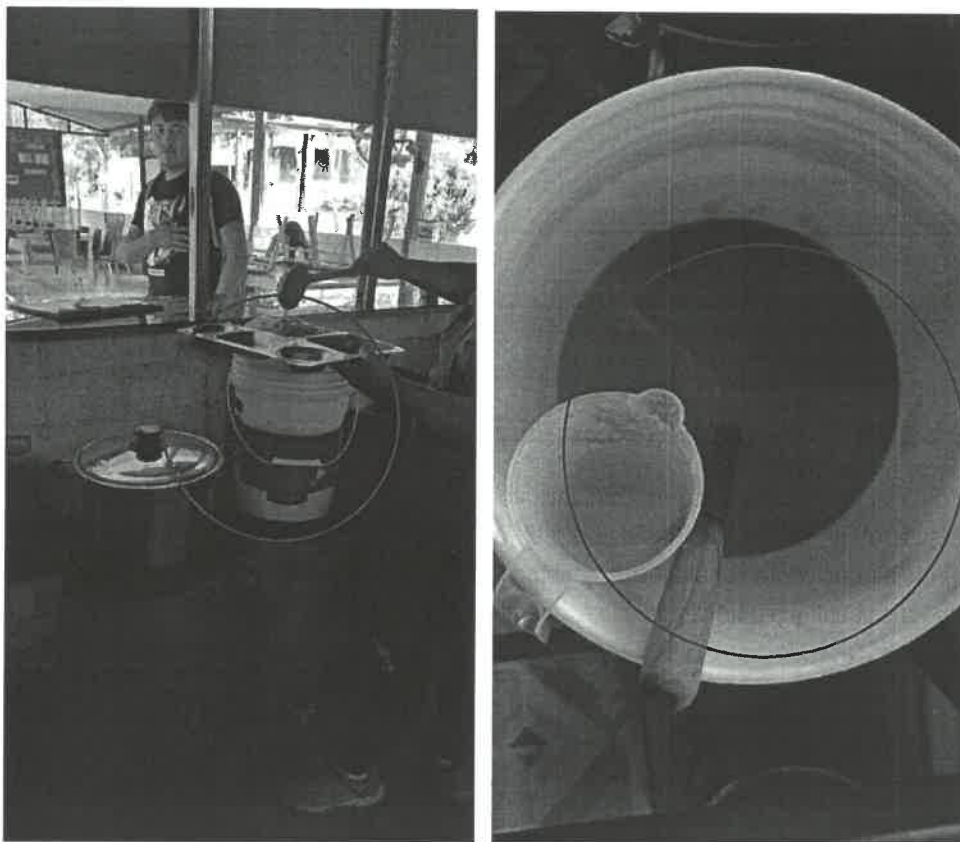
Imagen n.º 5



Fuente: Vista fotográfica del personal de servicio del comedor universitario que no realiza el uso adecuado de los EPPs, día 5 de julio de 2023

- 3) En el Area de Cocina, se ha evidenciado que los alimentos preparados tales como locro de zapallo; así como, la avena se ha dispuesto en baldes de plástico de color blanco, de los cuales se viene sirviendo las raciones a los beneficiarios del comedor universitario; situación que no garantiza la inocuidad y salubridad de los alimentos, cuyas imágenes se muestran a continuación:

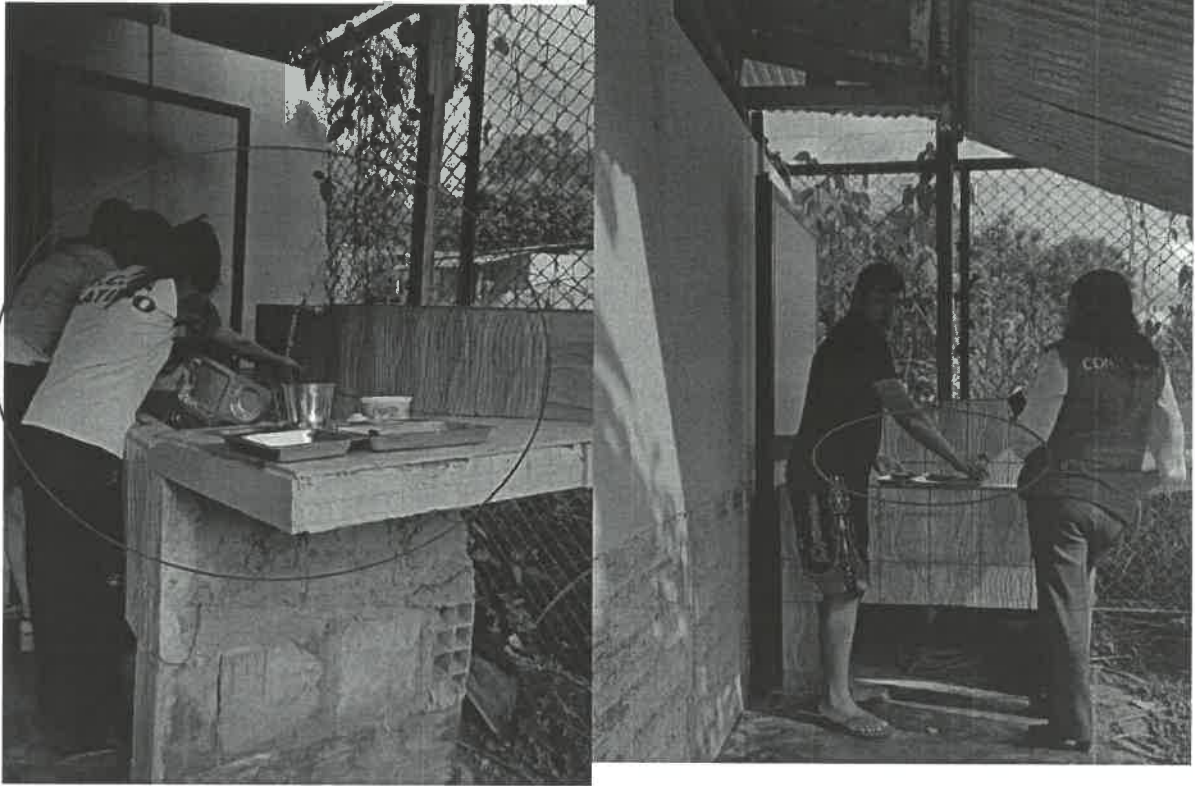
Imágenes n.ºs 6 y 7



Fuente: Vista fotográfica de los alimentos preparados dispuestos en baldes de plástico, para las raciones del desayuno, tales como locro de zapallo y avena, día 5 de julio de 2023.

4. Se aprecia que en un espacio adyacente al comedor universitario se ha instalado un lavadero, en el cual se visualiza que los alumnos beneficiarios del comedor universitario vienen lavando las charolas en las cuales se les sirvieron sus raciones alimenticias del desayuno.

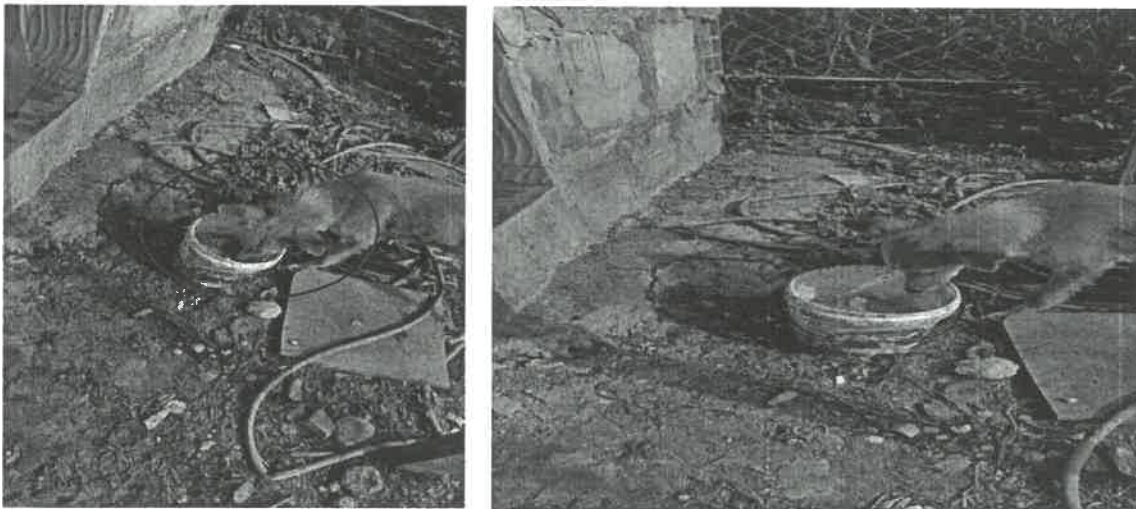
Imágenes n.ºs 8 y 9



Fuente: Vista fotográfica de los beneficiarios del comedor universitario, vienen lavando las charolas después de recibir sus raciones del desayuno, día 5 de julio de 2023

5. Se evidencia que se ha dispuesto un balde y/o recolector destinado para la eliminación de los residuos sólidos, el cual no cuenta con tapa, tampoco es del tamaño suficiente en concordancia con el número de beneficiarios; asimismo, se observa que este recolector se encuentra sucio, lo cual puede ocasionar la proliferación de plagas y contaminación del medio ambiente, cuyas imágenes se muestran a continuación:

Imágenes n.ºs 10 y 11

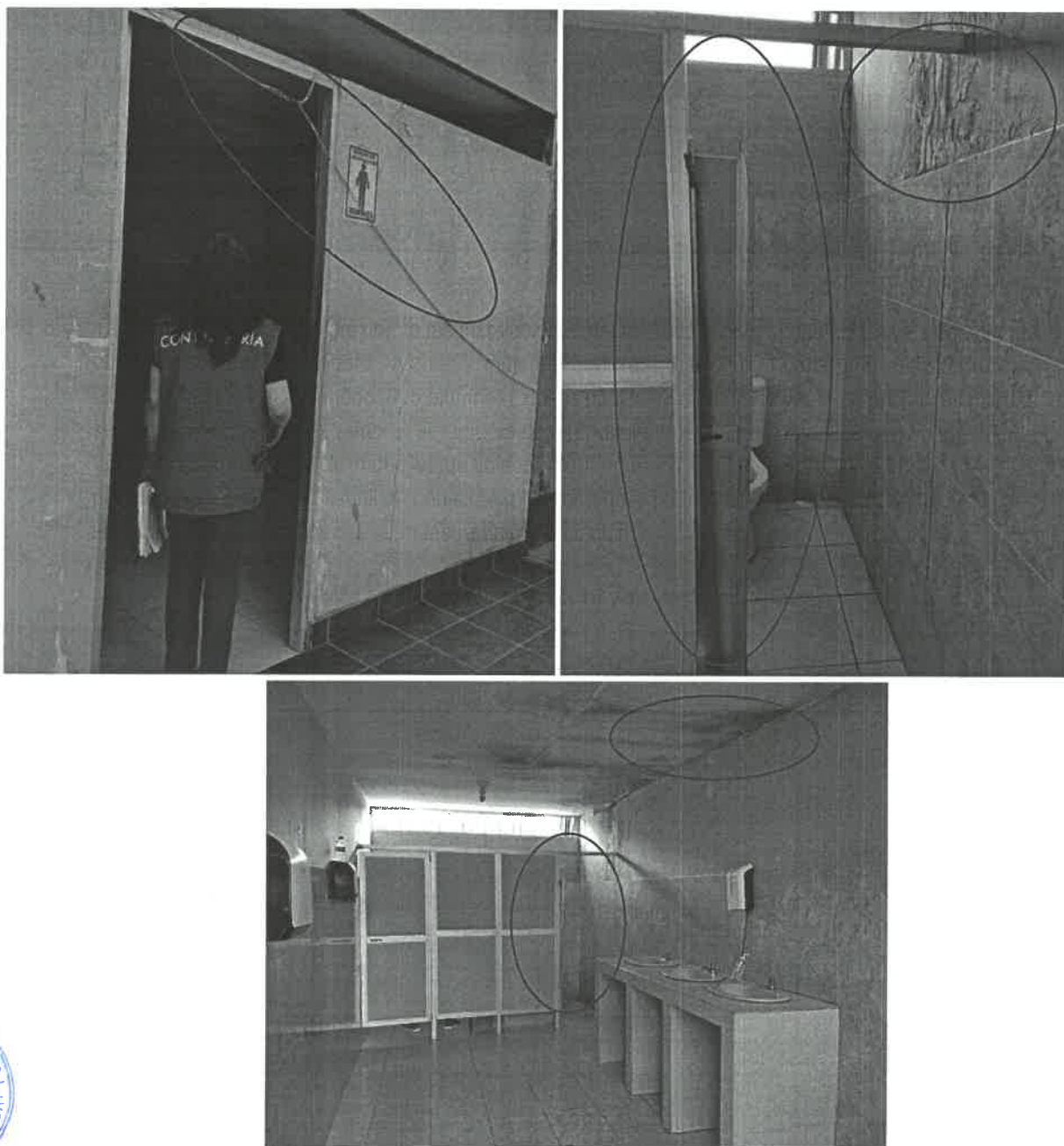


Fuente: Vista fotográfica del depósito recolector de los residuos sólidos, día 5 de julio de 2023.



6. También se aprecia que próximo a las instalaciones del comedor universitario, la Universidad cuenta con servicios higiénicos para varones y mujeres, con tres (3) inodoros cada uno, que son de uso exclusivo de todo el alumnado (495 alumnos); de los cuales en el baño de varones, una de las puertas se encuentra malograda; también se aprecia desprendimiento de pintura a causa de la humedad de las paredes, presencia de moho verde, afectando elementos estructurales y la durabilidad de las paredes; además, se visualiza cables expuestos, que podría causar riesgos eléctricos a los estudiantes, cuyas imágenes se muestran a continuación:

Imágenes n.ºs 12, 13 y 14



Fuente: Vista fotográfica de los SS.HH. de uso exclusivo del alumnado de la facultad de Ciencias Agrarias de la UNCP – filial Satipo, día 5 de julio de 2023.

Siendo las 13:20 horas del día 05 de julio de 2023, se da por concluida la presente visita de inspección, firmando la presente acta en señal de conformidad, las personas siguientes:

Por la Universidad Nacional del Centro del Perú:



  
**Luis Enrique Bazán Alonso**  
Decano de la Facultad de Ciencias Agrarias  
CIP 55929

  
**Miriam Dacia Cañari Contreras**  
Coord. De Bienestar Universitario de la FCA - UNCP  
CIP 106382

Por el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional del Centro del Perú:

  
**Johana Astrith Peralta Córdova**  
CPC N° 08 - 1966  
Código CGR N° 18218

  
**Milagritos Mercedes Castillo Manyari**  
CPC N° 08-1100

*Se deja constancia que la visación y suscripción del presente documento, no es señal de conformidad ni adelanto de opinión ni pre juzgamiento de la comisión, por lo que, no afecta el control posterior a cargo del Sistema Nacional de Control.*



## CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2023-CG/0199-02-002-010

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 329-2023-OCI/UNCP

**EMISOR** : JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO - JEFE DE OCI - COMUNICACIÓN DE INFORME DE VISITA DE CONTROL N.º 011-2023-OCI/0199-SVC - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

**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 VISITA DE CONTROL

**N° FOLIOS** : 51

Sumilla: En el marco de la Ley 27785, que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al titular de la entidad, 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 adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

De la revisión de la información y documentación "A la prestación del Servicio de Alimentación del Comedor Universitario - Sedes El Mantaro, Tarma y Satipo", comunicamos que se han identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.º 011-2023-OCI/0199-SVC. Solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, estas sean informadas a la comisión de control.

Se adjunta lo siguiente:

1. Oficio N° 329-2023-OCI-UNCP
2. Informe N° 011-2023-OCI-0199-SVC





## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 329-2023-OCI/UNCP

**EMISOR** : JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO - JEFE DE OCI - COMUNICACIÓN DE INFORME DE VISITA DE CONTROL N.º 011-2023-OCI/0199-SVC - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : AMADOR GODOFREDO VILCATOMA SANCHEZ

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

### Sumilla:

En el marco de la Ley 27785, que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al titular de la entidad, 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 adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

De la revisión de la información y documentación "A la prestación del Servicio de Alimentación del Comedor Universitario - Sedes El Mantaro, Tarma y Satipo", comunicamos que se han identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.º 011-2023-OCI/0199-SVC. Solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, estas sean informadas a la comisión de control.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000001-2023-CG/0199-02-002-010
2. Oficio N° 329-2023-OCI-UNCP
3. Informe N° 011-2023-OCI-0199-SVC

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





# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

## ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

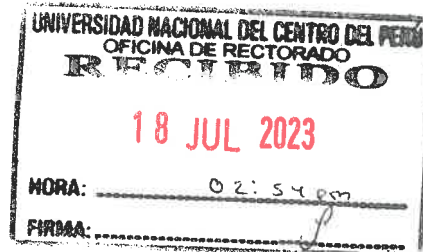


Firmado digitalmente por LUIS PALOMINO Josue Miguel FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 18-07-2023 15:30:21 -05:00

Huancayo, 17 de julio de 2023

### OFICIO N° 329-2023-OCI/UNCP

Señor:  
**Amador Godofredo Vilcatoma Sánchez**  
**Rector**  
Universidad Nacional del Centro del Perú  
Junín/Huancayo/EI Tambo



- ASUNTO : Comunicación de Informe de Visita de Control n.° 011-2023-OCI/0199-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 sus modificatorias.  
b) Directiva n.° 002-2019-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría n° 115-2019-CG de 28 de marzo de 2019.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia a) y b), 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 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 Prestación del Servicio de Alimentación del Comedor Universitario – Sedes El Mantaro, Tarma y Satipo", comunicamos que se han identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 011-2023-OCI/0199-SVC, 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,



**JOSUE MIGUEL LUIS PALOMINO**  
Jefe (e)

Órgano de Control Institucional  
Universidad Nacional del Centro del Perú

C.c.- Archivo  
JMLP/japc