

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**

**INFORME DE HITO DE CONTROL  
N° 046-2024-OCI/0362-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA  
AYACUCHO, HUAMANGA, AYACUCHO**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO  
CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE  
ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL  
ÍTEM JESÚS NAZARENO, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE  
COMPRAS AYACUCHO 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL  
AYACUCHO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS  
2024”**

**HITO DE CONTROL N° 1  
SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS  
ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES PARA LA  
PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO.**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN  
DEL 2 DE MAYO AL 8 DE MAYO DE 2024**

**TOMO I DE I**

**AYACUCHO, 15 DE MAYO DE 2024.**

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 046-2024-OCI/0362-SCC**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM JESÚS NAZARENO, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS AYACUCHO 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL AYACUCHO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”**

**HITO DE CONTROL N° 1**  
**SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO.**

---

**ÍNDICE**

---

	<b>N° Pág.</b>
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACION RESPECTO AL HITO DE CONTROL	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
VI. DOCUMENTACION VINCULADA AL HITO DE CONTROL	11
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	12
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES	12
IX. CONCLUSIONES	12
X. RECOMENDACIONES	12
APENDICE	

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 046-2024-OCI/0362-SCC**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM JESÚS NAZARENO, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS AYACUCHO 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL AYACUCHO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”**

**HITO DE CONTROL N° 1**  
**SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO.**

**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Huamanga mediante Oficio n.° 397-2024-CG/OC0362 de 2 de mayo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 0362-2024-038, 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 sus modificatorias.

**II. OBJETIVOS**

**2.1 Objetivo general**

Determinar si la prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem Jesús Nazareno en el ámbito de la UT Ayacucho, correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024, se viene efectuando de acuerdo con las disposiciones internas, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

**2.2 Objetivo específico:**

Establecer si la verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos de proveedores y al proceso de evaluación de alimentos realizado durante la supervisión y liberación de los alimentos en la modalidad productos, se encuentran conforme a las directivas internas, protocolos, procedimientos y normas sanitarias vigentes.

**III. ALCANCE**

El servicio de control simultáneo en la modalidad de Control Concurrente se desarrolló a la “Prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem Jesús Nazareno en el ámbito de la UT Ayacucho, correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024”, en ese contexto el Hito de Control n.° 1, se desarrolló a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, la misma que se ejecutó del 2 al 8 de mayo de 2024, en el Jr. Lima n.° 378, en el distrito de Ayacucho, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

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

El Hito de Control 1, denominado “Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de los Proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario”, en la Unidad Territorial Ayacucho en el marco del Proceso de Compras 2024, se realizó con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de supervisión y liberación, de la tercera entrega de alimentos para el ítem Jesús Nazareno, cuya prestación del servicio alimentario para el Proceso de Compras 2024, asciende al monto total de S/ 5 588 074,80.

Motivo por el cual, en el marco del Proceso de Compras 2024, el Comité de Compras Ayacucho 3 de la UT Ayacucho del Programa, suscribió el Contrato n.º 0004-2024-CC-AYACUCHI 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 con el Consorcio S & R<sup>1</sup>, en adelante el “Proveedor”, conforme al siguiente detalle:

**Cuadro n.º 1**  
**Contrato suscrito para el ítem Jesús Nazareno del Comité de Compra Ayacucho 3 - UT Ayacucho**

Comité de Compra	Ítem	n.º Contrato	Fecha	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/
Ayacucho 3	Jesús Nazareno	0004-2024-CC-AYACUCHO 3 /PRODUCTOS	15/01/2024	187	7,556	5 588 074,80

Fuente: <https://www.galiwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/AYACUCHO3/PRODUCTOS/4.pdf>

Elaborado por: Comisión de Control.

Cabe precisar que, de acuerdo al contrato suscrito, se estableció que la atención del servicio alimentario escolar 2024 para los usuarios del ítem Jesús Nazareno, se realizará a través de siete (7) entregas, correspondiendo al presente servicio de control, la tercera entrega de alimentos y según cronograma establecido en el citado contrato, se estipuló como plazo máximo de liberación el 7 de mayo de 2024, conforme se muestra a continuación:

**Cuadro n.º 2**  
**Cronograma de entrega en el ítem Jesús Nazareno - UT Ayacucho**

Proveedor/ n.º Código de establecimiento	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Período de Atención por entrega a las IIEE
Consorcio S & R/ código 9587	3	Hasta el 7 de mayo de 2024	Del 8 al 17 de mayo de 2024	Del 23 de mayo al 27 de junio de 2024

Fuente: <https://www.galiwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/AYACUCHO3/PRODUCTOS/4.pdf>

Elaborado por: Comisión de Control.

#### V. SITUACIÓN ADVERSA

De la visita y revisión a la documentación respecto al proceso de “Supervisión y Liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, se ha identificado una (1) situación adversa que podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso de supervisión del establecimiento del proveedor y liberación de productos, las cuales se exponen a continuación:

<sup>1</sup> Integrado por Jhonny Ivan Suarez Ramos e Industrias Bazán L&F SAC.

**5.1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO ACORDES A LA NORMATIVA VIGENTE; PODRÍA GENERAR UNA INADECUADA CIRCULACIÓN DEL AIRE Y CONTROL DE INSECTOS Y/O ROEDORES, CONTAMINACIÓN CRUZADA Y CONFUSIÓN EN LA ESTIBA Y/O CARGA DE PRODUCTOS LIBERADOS.**

De la verificación a las acciones que realiza el Supervisor de Plantas y Almacenes del Programa, en adelante “SPA”, respecto a la liberación de productos correspondiente a la tercera entrega, la Comisión de Control, se constituyó al establecimiento del proveedor “Consortio S & R”, sito en Asociación Los Olivos - Jr. Ucayali Mz. LL1 Lte. 04, San Juan Bautista, Huamanga, Ayacucho, según se visualiza:

**Imagen n.º 1**  
**Frontis del establecimiento del Consortio S & R.**



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada los días 6 y 7 de mayo de 2024.  
Elaborado por: Comisión de control.

Durante la visita se constató deficiencias relacionadas a las condiciones Higiénico Sanitarias (almacenamiento y/o apilamiento de productos y entre otros), que no fueron advertidos por el SPA, conforme se detalla:

**a) Respecto a las condiciones de almacenamiento y apilamiento de alimentos en el establecimiento del proveedor**

El 6 de mayo de 2024 en las instalaciones del establecimiento del proveedor se verificó que las condiciones de almacenamiento y apilamiento de alimentos evidenciadas y registradas por los SPA durante las actividades de Inspección Higiénico Sanitarias de 29 de abril de 2024<sup>2</sup>, se mantienen en las mismas condiciones que fueron supervisadas y observadas; así mismo, la Comisión de Control, identificó observaciones que no fueron advertidas por la SPA a cargo en las actividades de Inspección Higiénico Sanitarias, se describe:


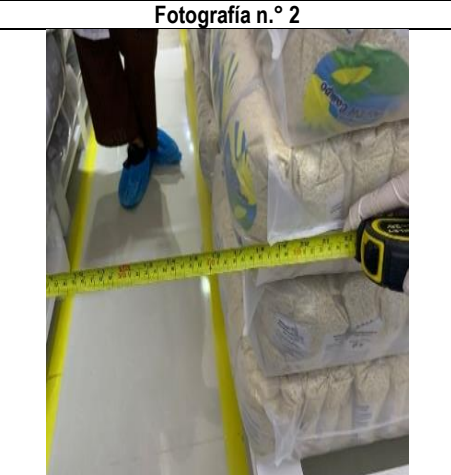
Respecto a la persistencia de las observaciones advertidas por el SPA:

- De acuerdo a la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a –Tipo Almacén, con código de establecimiento 4175, llevado a cabo el 29 de abril de 2024, se observó que el SPA a cargo de la Supervisión y liberación del establecimiento del proveedor Consortio S & R, registró las siguientes observaciones:

<sup>2</sup> Ficha n.º 05656614, Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la proveedor/a – Tipo Almacén de 29 de abril de 2024.

**Panel n.º 1**

**Observaciones del SPA que persisten**

Observaciones SPA	Fotografía n.º 1
<p>1.5 “Se evidencia una luminaria inoperativa a la altura de la harina extruida de trigo”.</p>	
<p>1.9 “Espacio libre entre filas de ruma de lenteja y quinua, menor a 0.50m”<sup>3</sup>.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Fotografía n.º 2</b></p> 

**Fuente:** Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a –Tipo Almacén, código de establecimiento 4175 de 29 de abril de 2024.

**Elaborado por:** Comisión de Control.

De las imágenes precedentes, es menester precisar que, según la Ficha de Supervisión<sup>4</sup>, en el rubro VI. Resultado – se ha considerado como plazo de subsanación la “Fecha límite”<sup>5</sup>; es decir, que el plazo de subsanación será verificado en la siguiente supervisión higiénico sanitaria al establecimiento; esto es, en la cuarta entrega de productos; no obstante, debe considerarse que de persistir la situación detallada podrían ocasionarse riesgo en las sucesivas entregas.

Así mismo, en el área de almacenamiento se constató productos apilados sobre parihuelas que no cumplen las distancias establecidas en la normativa vigente, esto es: un espacio libre entre filas de rumas no menor de 0.60 m y un espacio libre entre rumas no menor de 0.20m; no obstante, se advierte medidas inferiores a las señaladas entre las filas de ruma de la leche evaporada entera y la conserva de carne de pollo o gallina; así como, entre las rumas de lenteja y quinua, conforme se muestra:

<sup>3</sup> Observación consignada por el SPA el 29 de abril de 2024 en el Sistema de Gestión Documentaria del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW): “(...) se subsana las observaciones de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento (01/04/2024) y de la ficha de evaluación técnica de establecimiento tipo almacén (12/04/2024).”

<sup>4</sup> Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la proveedor/a – Tipo Almacén n.º 05656614. Código de Establecimiento n.º 00004175.

<sup>5</sup> 9.5.4.5 El/la SPA en caso evidencie observaciones no contempladas como causales de suspensión, durante la verificación de las condiciones higiénico sanitarias y/o en cualquier etapa de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, procede a:

(...)

d) Consignar el plazo máximo para que el/la proveedor/a levante las observaciones, considerando como plazo máximo la siguiente supervisión higiénico sanitaria al establecimiento.

**Panel n.º 2**  
**Espacio libre entre rumas y fila de rumas de los productos correspondientes a la tercera entrega del ítem Jesús Nazareno.**

<p align="center"><b>Fotografía n.º 3</b></p> 	<p align="center"><b>Fotografía n.º 4</b></p> 
<p>Distancia inferior a 0.20 m entre la fila de rumas de leche evaporada entera y la conserva de carne de pollo o gallina, debiendo ser lo correcto no menor a los 0.20m.</p>	
<p align="center"><b>Fotografía n.º 5</b></p> 	<p align="center"><b>Fotografía n.º 6</b></p> 
<p>Distancia inferior a 0.50 m entre las rumas de lenteja y la quinua, debiendo ser lo correcto no menor a los 0.50m.</p>	

**Fuente:** Inspección física de 6 de mayo de 2024.

**Elaborado por:** Comisión de Control.

De las imágenes precedentes, se advierten deficiencias en el apilamiento de productos almacenados en parihuelas con medidas inferiores a los espacios mínimos establecidos en la normativa<sup>6</sup>, situación que podría generar una inadecuada circulación del aire y un mejor control de insectos y/o roedores.

<sup>6</sup> Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA de 06 de febrero de 2015.

(...)

b) Estiba de productos no perecibles: La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:

b) **Respecto a la implementación de los manuales de buenas prácticas de almacenamiento y programa de higiene y saneamiento.**

Respecto al almacenamiento de productos no conformes:

De la misma manera, se constató en el área de almacenamiento de los productos correspondientes a la tercera entrega, la existencia del lote n.º 0034 del producto leche evaporada entera, marca “estrella del sur”; la misma que, según refirió el SPA<sup>7</sup>: “(...) que dicho lote fue observado por Qali Warma en la segunda entrega y aún permanece en el almacén a la espera el pronunciamiento de la autoridad sanitaria (DIGESA) (...)”, conforme se muestra:

**Panel n.º 3**

**Lote n.º 0034 del producto leche evaporada entera correspondiente a la segunda entrega del ítem Jesús Nazareno – Comité de Compras Ayacucho 3.**



Fuente: Inspección física de 6 de mayo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control

Al respecto, se advierte que, desde el mes de marzo de 2024 el citado lote de productos observados se encuentra almacenados conjuntamente con los productos liberados correspondiente a la tercera entrega, lo cual, contraviene la normativa sanitaria y el manual de buenas prácticas de almacenamiento del establecimiento del proveedor, debido a que al tratarse de un producto no

(...)

- Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m
- Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m.

(...)

<sup>7</sup> Ficha n.º 1 Verificación de la “Supervisión y Liberación en el establecimiento del proveedor” de 6 de mayo de 2024.

conforme, estos debieron ser trasladado al área de cuarentena hasta levantarse la no conformidad, o, en caso contrario, efectuar su disposición; no obstante, el SPA no advirtió la situación descrita a pesar que el proveedor cuenta con un área de cuarentena.

En consecuencia, la situación descrita contraviene la normativa vigente, así mismo, podría generar confusión al momento de la estiba y/o carga de productos liberados.

Respecto a los implementos de limpieza en el área de almacenamiento:

Del mismo modo, durante la inspección se advirtió la presencia de artículos de limpieza en todo el perímetro del área destinado al almacén de productos correspondientes a la tercera entrega, los mismos que si bien es cierto son de uso exclusivo del área de almacén y se encuentran limpios y en buen estado de conservación; no obstante, según la normativa los citados artículos de limpieza deben ser ubicados en un área contigua al almacén a fin de evitar riesgos de contaminación cruzada. La deficiencia descrita se muestra:

**Panel n.º 4**

**Artículos de limpieza en el área de almacén del Consorcio S & R.**



Fuente: Inspección física de 6 de mayo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

Por todo lo expuesto, se advirtió deficiencias en la implementación de buenas prácticas en el almacenamiento de un (1) producto no conforme; así como, en las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos.

La situación expuesta, debe tener en cuenta la siguiente normativa:

➤ **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-1998-SA de 24 de septiembre de 1998.**

"(...)

**Título V**

**Del Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Bebidas**

**Capítulo I**

**Del almacenamiento**

(...)

**Artículo 72. Estiba de productos no perecibles**

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 el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas y entre estas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

(...)"

➤ **Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA de 06 de febrero de 2015.**

"(...)

**6. Disposiciones Específicas**

(...)

**6.1 Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)**

**6.1.1. Generalidades**

(...)

**a) Rotación de productos**

(...)

No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas. Para el caso de productos que se encuentren en trámites de eliminación notarial por fecha de caducidad vencida, estos podrán mantenerse al interior del almacén, debidamente identificados y en un lugar destinado para productos bloqueados hasta su destrucción. Asimismo, para los productos bajo la aplicación de alguna medida sanitaria de seguridad por parte de la autoridad competente.

**b) Prevención de la contaminación cruzada**

(...)

No deben mantenerse en el interior de los almacenes alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, entre otros, así como tampoco implementos de limpieza, objetos en desuso (botellas, bolsas, cajas, entre otros), en otros. Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo para el almacén de productos terminados, estar en buen estado de conservación, limpios y ser ubicados en un área contigua al almacén a fin de facilitar su uso.

(...)

**6.1.2 Almacenamiento de alimentos no perecibles**

(...)

**b) Estiba de productos no perecibles:** La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o estándar internacional.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m
- Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de ruma y pared no menor de 0.50 m
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0.30 m.

(...)"

- **Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante la Resolución Dirección Ejecutiva N° D000534-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de septiembre de 2023.**

“(…)

#### **IX. Disposiciones específicas**

(…)

##### **9.1.1. Productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad e idoneidad (defecto crítico).**

##### **9.1.1.1. El/la SPA si durante la evaluación de las características físico organolépticas, identifica productos no conformes en la planta y/o almacén del/de la proveedor/a, procede a:**

(…)

- c) Suscribir el acta de supervisión y liberación, precisando la suspensión del uso de la materia prima o insumo y/o producto en proceso y/o la liberación del producto terminado verificando que se traslade al área de productos no conformes o área de cuarentena del establecimiento del/de la proveedor/a, precisándose que dichos insumos o alimentos no deben ser utilizados y/o consumidos y/o distribuidos, hasta el pronunciamiento de la autoridad sanitaria competente, asimismo, deben encontrarse identificados y rotulados como producto no conforme.

(…)”.

- **Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento - “Almacenamiento de productos alimenticios”, aprobado con acta de reunión gestión de 10 de diciembre de 2023.**

“(…)

#### **4.5. PROC-BPAL – 05: Procedimiento de Producto No Conforme**

(…)

##### **4.5.5. Procedimiento**

Cuando se encuentra un producto No Conforme se procede a llevar al área de cuarentena hasta levantar la No Conformidad o en caso contrario efectuar la disposición final (y será considerado como merma).

(…)

##### **B. Productos y envases no conformes durante el almacenamiento**

- Todos los productos no conformes serán llevados al área de cuarentena cuyo registro se monitoreará en el formato RBPAL- 07: Control de disposición de productos no conformes.

(…)”.

- **Contrato n.° 0004-2024-CC-AYACUCHO 3 /PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.**

“(…)

##### **Clausula Novena: Obligaciones del/la proveedor/a**

El proveedor/a esta obligado a cumplir lo siguiente:

(…)

9.25. Cumplir con lo dispuesto en el “**protocolo para el manejo de productos no conformes en el PNAEQW**” y el retiro de productos no conformes, de acuerdo a las disposiciones establecidas por la autoridad sanitaria competente y/o el **PNAEQW**.

(…)

En el momento del incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del/de la **proveedor/a**, este se encontrará incurso en mora automática.

(…)”.

La situación expuesta podría generar el riesgo de una inadecuada circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores, contaminación cruzada y confusión en la estiba y/o carga de productos liberados, lo cual afectaría la finalidad de entregar alimentos inocuos durante la tercera entrega.

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

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Control Concurrente al Hito de Control n.° 1 a la “Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024”; se encuentra detallada en el Apéndice n.° 1.

La situación adversa identificada en el presente informe se sustenta en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control; así como, en la inspección física realizada en el establecimiento del proveedor, 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 del presente Control Concurrente, la Comisión de Control no emitió Reportes de Avance ante Situaciones Adversas.

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

No aplica

## **IX. CONCLUSIONES**

Durante la ejecución del Control Concurrente al Hito de Control n.º 1 a la “Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024”, se ha advertido una (1) situación adversa que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario del Programa, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

## **X. RECOMENDACIONES**

1. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene una (1) situación adversa identificada como resultado del Control Concurrente al Hito de Control n.º 1 a la “Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024”, 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 la prestación del servicio alimentario del Programa.
2. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que debe comunicar a la Comisión de Control, en el plazo de cinco (5) días hábiles las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a la situación adversa contenida en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Ayacucho, 15 de mayo 2024.

---

**Milagros Carolina Aronés Albújar**  
Supervisora  
Comisión de Control

---

**Obdilia Rebeca Mendoza Castro**  
Jefa de Comisión  
Comisión de Control

---

**Jenny Pretel Casaico**  
Jefa del Órgano de Control Institucional  
de la Municipalidad Provincial de  
Huamanga.

**APÉNDICE n.º 1**

**DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL**

- 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO ACORDES A LA NORMATIVA VIGENTE; PODRÍA GENERAR UNA INADECUADA CIRCULACIÓN DEL AIRE Y CONTROL DE INSECTOS Y/O ROEDORES, CONTAMINACIÓN CRUZADA Y CONFUSIÓN EN LA ESTIBA Y/O CARGA DE PRODUCTOS LIBERADOS.**

<b>n.º</b>	<b>Documento</b>
1	Contrato n.º 0004-2024-CC-AYACUCHO 3 /PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.
2	Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a –Tipo Almacén de 29 de abril de 2024.
3	Ficha n.º 1: Verificación de la “Supervisión y Liberación en el establecimiento del proveedor” de 6 de mayo de 2024.
4	Memorando Múltiple n.º D000171-2024-MIDIS/PNAEQW-USME de 19 de marzo de 2024.
5	Memorando Múltiple n.º D000178-2024-MIDIS/PNAEQW-USME de 20 de marzo de 2024.
6	Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento - “Almacenamiento de productos alimenticios”, aprobado con acta de reunión gestión de 10 de diciembre de 2023

**OFICIO N° -2024-CG/OC0362**

Señor:

**Pedro Jonel Ripalda Ramirez**

Director Ejecutivo

**Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

Av. Circunvalación Los Inkas N° 208 (Av. Javier Prado Este)

**Lima/Lima/Santiago De Surco**

**Asunto** : Notificación de Informe de Hito de Control n.° 046- 2024-OCI/0362-SCC.

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

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control N° 1: “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, a la tercera entrega de alimentos para el ítem Jesús Nazareno del ámbito del comité de compras Ayacucho 3 de la UT Ayacucho, comunico que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n.° 046-2024-OCI/0362-SCC, que se adjunta al presente.

En tal sentido, solicito que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente  
**Jenny Pretel Casaico**  
**Jefa del Órgano de Control Institucional**  
Municipalidad Provincial de Huamanga  
Contraloría General de la República

(JPC/omc)

Nro. Emisión: 00794 (0362 - 2024) Elab:(U20909 - 0362)



### CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000420-2024-CG/OC0362

**EMISOR** : JENNY PRETEL CASAICO - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE HUAMANGA - ÓRGANO DE CONTROL  
INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI  
WARMA

---

Sumilla:

de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control N° 1: "Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario", a la tercera entrega de alimentos para el ítem Jesús Nazareno del ámbito del comité de compras Ayacucho 3 de la UT Ayacucho, comunicamos que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control N° 046-2024-OCI/0362-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000046-2024-CG/0362
2. OFICIO-000420-2024-OC0362 (1)
3. Contrato 0004-2024-AYACUCHO 3
4. ficha de supervision del 29-05-24
5. ficha 1- verificación 06-05-24
6. MEMORANDO MULTIPLE-000171-2024
7. MEMORANDO MULTIPLE-000178-2024-USME
8. Informe 046-2024 Qaliwarma
9. ACTA 22 DE REUNION DE SGC
10. MANUAL BPAL CORREGIDO 2024





**CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N°**

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000420-2024-CG/OC0362

**EMISOR** : JENNY PRETEL CASAICO - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE HUAMANGA - ÓRGANO DE CONTROL  
INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI  
WARMA

**DIRECCIÓN** : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065

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

**N° FOLIOS** : 154

---

Sumilla: de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control N° 1: "Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario", a la tercera entrega de alimentos para el ítem Jesús Nazareno del ámbito del comité de compras Ayacucho 3 de la UT Ayacucho, comunicamos que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control N° 046-2024-OCI/0362-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000420-2024-OC0362 (1)
2. Contrato 0004-2024-AYACUCHO 3
3. ficha de supervision del 29-05-24
4. ficha 1- verificación 06-05-24
5. MEMORANDO MULTIPLE-000171-2024
6. MEMORANDO MULTIPLE-000178-2024-USME



7. Informe 046-2024 Qaliwarma
8. ACTA 22 DE REUNION DE SGC
9. MANUAL BPAL CORREGIDO 2024

