

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAYACAJA**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 026-2024-OCI/397-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA**

SANTIAGO DE SURCO, LIMA, LIMA

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE
ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL
ITEM PAMPAS, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS
HUANCAVELICA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL
HUANCAVELICA 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 7 DE MAYO DE 2024 AL 13 DE MAYO DE 2024**

TOMO I DE I

TAYACAJA, 20 DE MAYO DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL

N° 026-2024-OCI/397-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM PAMPAS, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCAMELICA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA 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

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACION RESPECTO AL HITO DE CONTROL	3
V. SITUACIONES ADVERSAS	12
Inadecuado ordenamiento de los materiales e instrumentos en un estante abierto, podría generar el riesgo de contaminación de los mismos y de los alimentos, así como el riesgo de dotar a los beneficiarios de alimentos nocivos y que no se cumplan los fines del programa QALI WARMA.	
VI. DOCUMENTACION VINCULADA AL HITO DE CONTROL	14
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	14
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES	14
IX. CONCLUSIONES	16
X. RECOMENDACIONES	16
APENDICE	

INFORME DE HITO DE CONTROL

N° 026-2024-OCI/397/SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM PAMPAS, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCVELICA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCVELICA 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 la Órgano de Control Institucional de Tayacaja, quien mediante Oficio n.° 001503-2024-CG/GRHV de 7 de mayo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 397-2024-026, 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 Pampas en el ámbito de la UT Huancavelica, 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 del Hito de Control n.° 1:

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 Control Concurrente se desarrolló a la “Supervisión y liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024” y que ha sido ejecutado del 7 al 13 de mayo de 2024 en las instalaciones del proveedor sito en Av. Ocopilla n.° 864 – distrito y provincia de Huancayo, departamento de Junín.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión; que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad que el estado y la comunidad organizada que participan de manera coordinada y articulada en la ejecución y la prestación del servicio alimentario del Programa, este

modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario del Programa a través de los Comités de Alimentación Escolar¹ y los Comités de Compra², contando con las modalidades de atención productos y raciones, según detalle:

- **Modalidad de atención Productos:** Son alimentos de procesamiento primario o industrializados que requieren de preparación en las instituciones educativas para su consumo; asimismo, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. El Comité de Alimentación Escolar - CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.
- **Modalidad de atención Raciones:** Son alimentos destinados para el consumo inmediato y no requieren preparación en la institución educativa (IE). Cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. La presentación de las raciones se realiza en envases individuales para cada usuario/a.

En tal sentido, se brinda una (1)³ ración al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5 y dos (2)⁴ raciones al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional).

Asimismo, se brindan dos (2) raciones, a los escolares de las instituciones educativas (IIEE) del nivel inicial, primaria y secundaria a nivel nacional que son atendidas por el Programa, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas del Ministerio de Cultura, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2° del Decreto Supremo n.° 006-2014-MIDIS.

En el caso de los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa - JEC⁵ y Forma de Atención Diversificada - FAD⁶ y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la IE, pudiendo ser dos (2) o tres (3)⁷ raciones.

¹ Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la institución educativa y/o programa educativo no escolarizado público. Numeral 6.5 del "Protocolo para la conformación y actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas atendidas por el Programa", aprobado mediante la RDE n.° D000485-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 4 de setiembre de 2023.

² Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del Programa. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el Programa. Anexo n.° 01 Definiciones de términos de la Norma técnica del Proceso de Compras del modelo de coestión para la prestación del servicio alimentario del Programa aprobado mediante la RDE n.° Resolución Dirección Ejecutiva N° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 13 de noviembre del 2023.

³ Desayuno.

⁴ Desayuno y almuerzo.

⁵ La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Cali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.

⁶ La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Cali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.

⁷ Desayuno, almuerzo y cena.

El Programa, cuenta con “Procesos Estratégicos”, “Procesos Operativos o Misionales” y “Procesos de apoyo y soporte”. El Servicio Alimentario que otorga el Programa (en sus tres modalidades de entrega: ración o producto o mixta) se desarrolla desde antes del inicio del año escolar hasta su término, y forma parte del “Proceso Operativo o Misional”.

En cuanto a los Procesos Operativos o Misionales del Programa, corresponden a tres (3) macro procesos, los mismos que se detallan a continuación:



Fuente: Manual de Operaciones aprobado con Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

El macro proceso **M01 Atención del servicio alimentario**, comprende la planificación y organización del servicio alimentario, el proceso de compras⁸ y prestación del servicio alimentario, el cual tiene como objetivo brindar el servicio alimentario de manera oportuna a los niños y niñas de inicial y primaria que asisten a las IIEE a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios.

El macro proceso **M02 Fortalecimiento de las capacidades de los actores locales**, tiene como objetivo incrementar las capacidades de los diversos actores involucrados para una mejor prestación del servicio alimentario, para ello planifica y desarrolla las capacitaciones y asistencia técnica.

Finalmente, el macro proceso **M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio alimentario**, tiene como objetivo, la supervisión a los establecimientos de postores y proveedores, y la supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, a fin de asegurar la calidad e inocuidad de los productos y/o raciones.

En torno al macro proceso: M01. Atención del Servicio Alimentario, de nivel cero, comprende tres (3) procesos de nivel 1: i) Planificación y organización del servicio alimentario, ii) Proceso de compra y iii) Prestación del servicio alimentario; cada uno tiene sus procesos de nivel 2 conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.º 1
Macro Proceso M01 “Atención del Servicio de Alimentación”

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M01 Atención del Servicio de Alimentación	M01.1 Planificación y Organización del Servicio Alimentario	M01.1.1 Actualización del listado de IIEE
		M01.1.2 Conformación de los Comités
		M01.1.3 Planificación del Menú
	M01.2	M01.2.1 Actualizar el Manual de Compras

⁸ El Proceso de Compras para el servicio alimentario se realiza de manera cogestionada por el Programa y los Comités de Compra, según lo establecidos en la “Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
	Proceso de Compras	M01.2.2 Preparación del Proceso de Adquisición de Alimentos
		M01.2.3 Selección
		M01.2.4 Gestión de Transferencia Financiera
	M01.3 Prestación del Servicio Alimentario	M01.3.1 Provisión de raciones
		M01.3.2 Provisión de productos

Fuente: Manual de Operaciones del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.° 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.
 Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Es preciso acotar que, el Manual de Operaciones del Programa ha definido que el proceso de atención del servicio alimentario cuenta con los controles e inspecciones siguientes: proceso de supervisión de la adquisición de alimentos y el proceso de monitoreo de la prestación del servicio alimentario⁹.

Es así que, el Programa realiza la supervisión de la prestación durante la etapa de ejecución contractual, con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores contratados encontrándose facultado para realizar de forma inopinada y/o programada acciones de supervisión y/o muestreo de alimentos en los establecimientos para la producción y/o almacenamiento, así como en las IIEE, las que se realizan conforme a la normativa sanitaria vigente y requisitos establecidos por el Programa. En ese sentido, la supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario se realiza de acuerdo a lo establecido en las bases integradas del proceso de compras, en el contrato y los documentos aprobados por el Programa¹⁰.

En lo concerniente al macro proceso **"M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio alimentario"**, cuenta con dos (2) procesos de nivel 1, el M03.1 *"Supervisión de los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario"*, así como el M03.2 *"Supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario"*. Del proceso M03.1 se desglosa el proceso de nivel 2 **M03.1.3 "Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los proveedores y liberación de raciones y/o productos"** y del proceso de nivel 2 **M03.2.3 "Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE"**, que serán materia de análisis del presente servicio. La totalidad de procesos de nivel 2 se detalla en el cuadro siguiente:

⁹ Ficha técnica del proceso Nivel 0. Literal b.1.M01 Atención del Servicio de Alimentación. b) Procesos Misionales. Manual de Operaciones del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.° 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017

¹⁰ Subnumerales 5.3.4.1 y 5.3.4.2, numeral 5.3.4. Supervisión de la prestación. 5.3. Etapa de ejecución contractual. "Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.

Cuadro n.º 2
Macro Proceso M03 “Supervisión y Monitoreo del Servicio Alimentario”

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio Alimentario	M03.1 Supervisión a establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario	M03.1.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión de la adquisición de alimentos
		M03.1.2 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los postores
		M03.1.3 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los proveedores y liberación de raciones y/o productos
		M03.1.4 Seguimiento y retroalimentación de la adquisición de alimentos
	M03.2 Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario	M03.2.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.2 Implementación y ejecución de las acciones de monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.3 Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.4 Seguimiento y retroalimentación de la Prestación del Servicio en las IIEE

Fuente: Manual de Operaciones, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

De esta manera, el Programa aprobó documentos normativos con la finalidad de verificar la supervisión y monitoreo del servicio alimentario, estableciendo disposiciones para el desarrollo de sus respectivos procesos, tal como se detalla a continuación:

- Protocolo para el Registro de entrega de Alimentos en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, **Versión n.º 05** aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000569-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 08 de octubre de 2023¹¹, en relación al proceso de la implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE, el proveedor realiza la distribución de alimentos según su plan de rutas y cronograma, en los vehículos declarados al Programa, los mismos que deben cumplir con lo dispuesto en el contrato.
- Protocolo para la supervisión y liberación¹² en los establecimientos de alimentos de los proveedores del Programa, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-

¹¹ Mediante correo electrónico n.º 062-2024-MIDIS/PNAEQW-OCI de 5 de febrero de 2024, se solicitó a la USME informar el estado actual de los documentos normativos aplicables para la prestación del servicio alimentario del Proceso de Compras 2024.

¹² Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 02 de febrero 2023. **6. Definición de Términos. 6.45 Liberación de alimentos.** Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del/de la proveedor/a y los alimentos evaluados

2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024, en el cual establecen las actividades de supervisión a establecimientos de proveedores para la prestación del servicio alimentario.

- Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.º 002- 2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, en la cual se establecen disposiciones para el fortalecimiento de capacidades por parte de los equipos técnicos del Programa y los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario.

Del cuadro n.º 2, respecto a las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario, estas se encuentran reguladas en el “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024.

En relación a ello, la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores - modalidad Productos, comprenden seis (6) actividades descritas en el mencionado Protocolo, según el cuadro que se muestra a continuación:

Cuadro n.º 3
Actividades para la Supervisión y Liberación en establecimientos de Proveedores – Modalidad Productos

Fase o Etapa del Proceso	Actividad de Control	Actividades de mayor impacto
Ejecución Contractual	Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores.	Verificación de documentación obligatoria y causales de suspensión.
		Verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.
		Verificación de las Existencias de alimentos y/o Stock de seguridad.
		Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos industrializados o de procesamiento primario de la modalidad de atención productos.
		Supervisión del armado de canastas de alimentos (de corresponder)
		Verificación de vehículos de transporte, carga y estiba.

Fuente: Protocolo para la supervisión y Liberación de alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Las actividades del proceso de supervisión y liberación de alimentos, que fueron materia del presente hito de control son la: Verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, la verificación de las existencias y la Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos industrializados o de procesamiento primario de la modalidad de atención productos, a cargo de los supervisores de plantas y almacenes (en adelante SPA) de la UTLPR, contemplados en

cumplen los requisitos establecidos por el PNAEQW y autoriza su liberación para ser distribuidos a las instituciones educativas públicas, previa verificación de la carga y estiba.

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “A la Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Pampas, de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024”.

Período de Evaluación del Hito de Control: Del 7 de mayo al 13 de mayo de 2024.

el citado “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, tal como se detalla a continuación:

a) Verificación de las Condiciones Higiénico Sanitarias

Para la Verificación de las condiciones higiénico sanitarias, el SPA aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria en el Establecimiento del/de Proveedor/a – tipo almacén, Anexo 6, el cual incluye la verificación de los siguientes rubros:

- Causales de suspensión
- Compromiso de contar con Sistema de Gestión de Calidad
- Evaluación al Establecimiento, el que incluye:
 - Infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento, y
 - De la implementación de los manuales de buenas prácticas de almacenamiento y programa de higiene y saneamiento.

La frecuencia de verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del proveedor tipo almacén se realiza de acuerdo al siguiente detalle:

- Antes del inicio de cada liberación programada para los establecimientos de la modalidad de atención productos.
- Cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, según causales establecidas en la ficha del Anexo n.º 6.
- Cada quince (15) días calendario si las liberaciones de los establecimientos de la modalidad de atención productos presentan cronogramas continuos, siempre que el establecimiento mantenga las mismas condiciones bajo las cuales fue supervisado y no se evidencien riesgos de contaminación cruzada.

Asimismo, el SPA verifica la subsanación de las observaciones realizadas en la supervisión anterior o en la última Evaluación Técnica de Establecimientos -ETE (en caso de ser la primera supervisión higiénico sanitaria, procede a:

- Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 4: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW.
- Consignar la subsanación de las observaciones en el Acta de supervisión y liberación (Anexo n.º 11), precisando si el/la proveedor/a cumplió o no con levantar las referidas observaciones y el detalle de la subsanación.

El/la SPA, en caso el resultado de la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento es “SATISFACTORIO”, culmina la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a (Anexos n.º 5 ° 6) y continua con la siguiente actividad de supervisión y liberación en el establecimiento, que contempla entre otras, la siguiente actividad:

b) Verificación de las Existencias

El/la SPA realiza la verificación de las existencias de los lotes de alimentos declarados por el/la proveedor/a en su expediente de liberación, y aplica la Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad, Anexo n.º 07, antes del inicio de cada proceso de liberación del/de los ítem/s

programado/s y posterior a la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento, en la que se considera verificar los datos de los productos a liberar, considerando lo siguiente:

- Contrastar la información declarada por el/la proveedor/a en los formatos “Listado de Alimentos para entrega por ítem” o “Listado de alimentos e insumos para la liberación” respecto a las cantidades e identificación de los lotes por ítem y entrega (modalidad productos) o por ítem y día de liberación (modalidad raciones), las cuales deben incluir la cantidad de unidades de muestra para realizar el muestreo, con lo evidenciado en el establecimiento.
- Verificar el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención de la entrega correspondiente, según lo establecido en las consideraciones especiales de las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- Realizar las tomas fotográficas y/o audiovisuales de cada lote verificado a través de la aplicación informática del PNAEQW, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 4 del presente Protocolo.
- Consignar el resultado en la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo n.º 7), y en el Acta de supervisión y liberación (Anexo n.º 11).

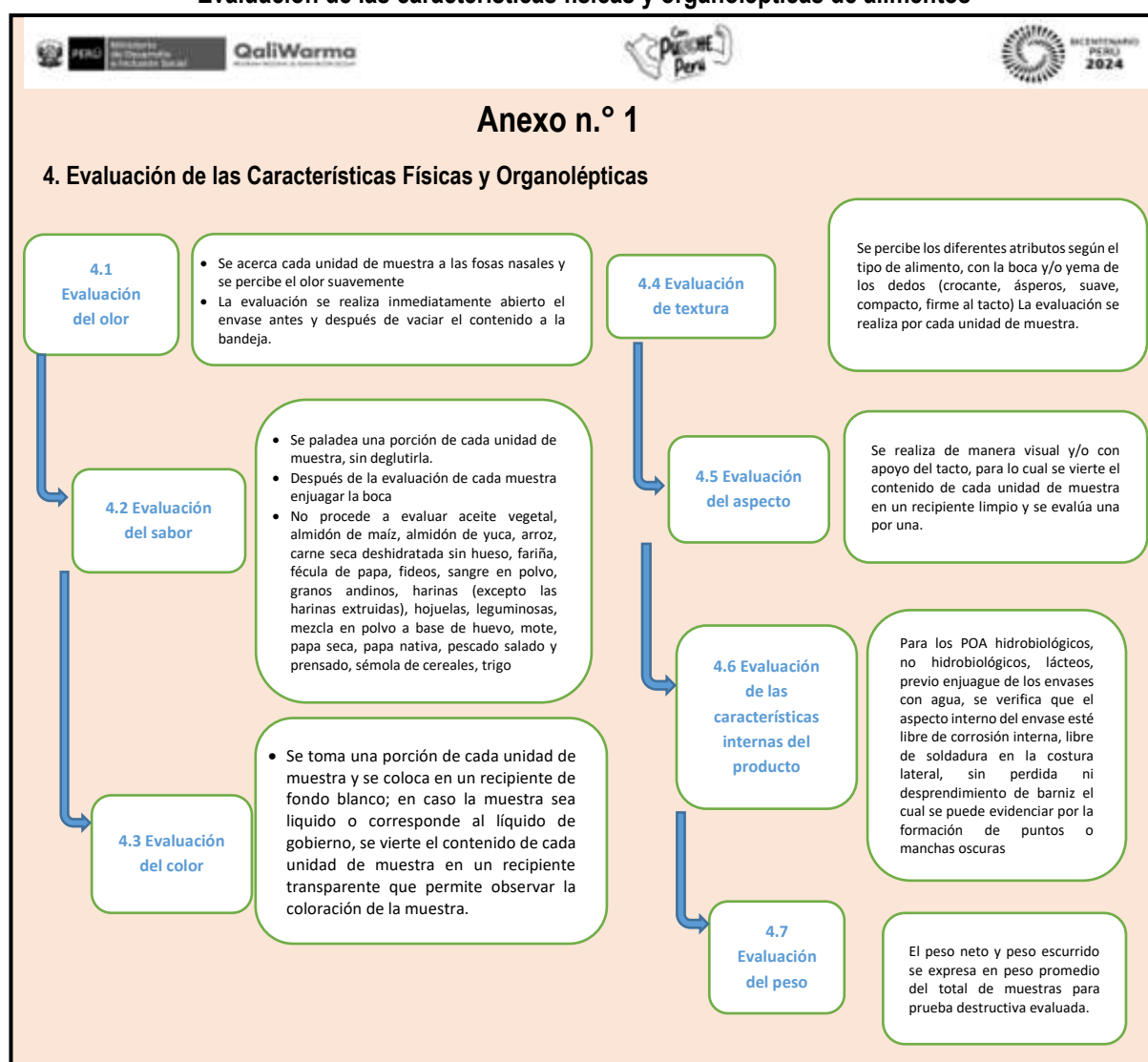
c) Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos industrializados o de procesamiento primario de la modalidad de atención productos.

Para la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos industrializados o de procesamiento primario de la modalidad atención productos, se ha establecido en el Protocolo, entre otras, las siguientes actividades:

- El/la SPA, previo y durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos a liberar, realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados y registra en el formato n.º 1 del Anexo n.º 2: Guía para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos del PNAEQW.
- El/la SPA procede a evaluar y liberar el total de alimentos programados, en el plazo de hasta cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha en que inicia las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- El/la SPA verifica que la liberación de un alimento para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento.
- El/la SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N°01: Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del PNAEQW.
- El/la SPA durante la evaluación verifica el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físicas y organolépticas de cada lote de alimento de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 01 del mencionado Protocolo.
- El/la SPA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 4: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW.
- El/la SPA registra en la Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebible, componente solido o complemento (huevo sancocado), Anexo n.º 8, la siguiente información:
 - a) Datos por tipo de alimentos

- b) Existencia de causales de suspensión
 - c) Cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos
 - d) Resultados de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.
 - e) De existir alguna observación adicional, se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.
- El/la SPA en caso el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos es CONFORME, autoriza la liberación de los mismos.

Gráfico n.º 2
Evaluación de las características físicas y organolépticas de alimentos



Fuente: Protocolo para la de Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Anexo n.º 1.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "A la Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Pampas, de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024".

Período de Evaluación del Hito de Control: Del 7 de mayo al 13 de mayo de 2024.

Al respecto, 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 Huancavelica 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 Pampas, cuya prestación del servicio alimentario para el Proceso de Compras 2024, asciende al monto total de: de S/ 4 813 981,20 conforme al siguiente detalle:

Cuadro n.º 4
Contrato suscrito por el Comité de Compra Huancavelica 3– Ítem Pampas -

Comité de Compra	Ítem	Proveedor	Contrato N°	Fecha de suscripción	N° IIEE	N° Usuarios	Entrega n.º	Monto total del contrato S/
Huancavelica 3	Pampas	Consorcio PROALFA	000-2024-CC-HUANCAVELICA 3/PRODUCTOS	15/01/2024	206	7775	3	4 813 981,20

Fuente: Contrato n.º 0002-2024-CC-HUANCAVELICA 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Cabe precisar que, de acuerdo al contrato suscrito, se estableció que la atención del servicio alimentario escolar 2024 para los usuarios del ítem Pampas, sea realizada 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 8 de mayo de 2024, conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.º 5
Cronograma de la tercera entrega – ítem Pampas, correspondiente a la UT Huancavelica–
Proceso de Compras 2024

Comité de Compra	Ítem	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por entrega	Días de Atención por entrega					Periodo de Atención por entrega
					Regular JEC	No Residentes (S.R.E.)	Residentes (S.R.E.)	Secundaria Tutorial(S.T)	Centros Rurales de Formación Alternancia (C.R.F.A.)	
Huancavelica 3	Pampas	3	Hasta el 8/05/2024	Del 09/05/2024 al 17/05/2024	25	0	0	0	0	De 23/05/2024 al 27/06/2024

Fuente: Contrato n.º 0002-2024-CC HUANCAVELICA 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la supervisión y liberación de alimentos en el establecimiento del proveedor para la prestación del servicio alimentario en la UT Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024, se ha identificado una (1) situación adversa que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro del objetivo del proceso de supervisión y liberación de alimentos correspondiente a la tercera entrega en el ítem Pampas, las cuales se exponen a continuación:

1. **INADECUADO ORDENAMIENTO DE LOS MATERIALES E INSTRUMENTOS EN UN ESTANTE ABIERTO, PODRIA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACION DE LOS MISMOS Y DE LOS ALIMENTOS, ASI COMO EL RIESGO DE DOTAR A LOS BENEFICIARIOS DE ALIMENTOS NOCIVOS Y QUE NO SE CUMPLAN LOS FINES DEL PROGRAMA QALI WARMA.**

En el anexo n.º 2 “guía para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PNAEQW”, menciona que el Supervisor de Plantas y Almacenes, en adelante el “SPA”, durante las actividades comprendidas en el proceso de supervisión y liberación realizadas en el establecimiento del proveedor, utiliza materiales e instrumentos limpios y desinfectados, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada durante el desarrollo de sus actividades; así mismo, refiere que previo a las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos, el SPA debe asegurarse que los materiales e instrumentos se encuentren ordenados dentro de un contenedor o estante cerrado dentro del área de evaluación. Es así, que la comisión de control concurrente, durante las actividades comprendidas en el proceso de evaluación de los alimentos de 8 de mayo de 2024, advirtió que el SPA se aseguró que los materiales e instrumentos se encontraran limpios y desinfectados, sin embargo, no advirtió que estos se encontraban ordenados en un estante metálico abierto y no cerrado conforme lo precisa el anexo n.º 2, encontrándose estos materiales e instrumentos expuestos a polvo, mosquitos, entre otros agentes contaminantes; tal como se muestra en la galería fotográfica siguiente:

Galería fotográfica n.º 01
Materiales e instrumentos que se encuentran en estante abierto



Fuente: Registro fotográfico de 8 de mayo de 2024 de la Comisión de Control.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

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

- **Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión n.º 11, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024, que señala:**

“(…)

ANEXO N° 02

FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A-TIPO ALMACÉN

IV. EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

“(…)

1. Previos a las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos El/la SPA debe asegurarse que los materiales e instrumentos se encuentren ordenados dentro de un contenedor o estante cerrado dentro del área de evaluación.

La situación expuesta, genera el riesgo que los materiales e instrumentos se encuentren expuestos a agentes contaminadores y que estos a su vez contaminen los alimentos, con la consecuencia que se pueda entregar a los beneficiarios del programa Qali Warma alimentos nocivos y que no se cumplan los objetivos del programa.

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 “Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024”; se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición respectiva; emergente de la situación remitida por las unidades orgánicas del Programa.

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 a la “Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024”, se ha advertido una (1) situación adversa que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos para el ítem Pampas en la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024, la cual han sido detallada en el presente informe con las que se concluye a continuación:

- Inadecuado ordenamiento de los materiales e instrumentos en un estante abierto, podría generar el riesgo de contaminación de los mismos y de los alimentos, así como el riesgo de dotar a los beneficiarios de alimentos nocivos y que no se cumplan los fines del programa Qali Warma.

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 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 correspondiente a la primera entrega de alimentos para el ítem Pampas, en la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024.
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 las situaciones adversas contenida en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Tayacaja, 20 de mayo 2024.

Luz Noemi Jaurapoma Hilario
Supervisora
Comisión de Control

Ruth Yesenia Riveros Cayetano
Jefa de Comisión
Comisión de Control

Luz Noemi Jaurapoma Hilario
Jefa del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Tayacaja

APÉNDICE n.º 1**DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL**

- 1. INADECUADO ORDENAMIENTO DE LOS MATERIALES E INSTRUMENTOS EN UN ESTANTE ABIERTO, PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS MISMOS Y DE LOS ALIMENTOS, ASÍ COMO EL RIESGO DE DOTAR A LOS BENEFICIARIOS DE ALIMENTOS NOCIVOS Y QUE NO SE CUMPLAN LOS FINES DEL PROGRAMA QALI WARMA.**

n.º	Documento
1	Contrato n.º 0002-2024-CC HUANCAMELICA 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.
2	Ficha n.º 1 – Verificación de la “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor” de 08 de mayo de 2024.

Tayacaja, 21 de mayo de 2024

OFICIO N° 382-2024-OCI/MPT-P

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** : Comunicación de Informe de Hito de Control n.° 026-2024-OCI/0397-SCC.
- REF.** : 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 con Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control n°1 – Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario, comunicamos que se ha identificado la situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n.° 026-2024-OCI/0397-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos remitir al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Tayacaja, el Plan de Acción correspondiente, en un plazo de cinco (5) días hábiles contados a partir del día siguiente hábil de recibida la presente comunicación.

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

Atentamente,

Abog. Luz Noemi Jaurapoma Hilario
Jefa de Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Tayacaja



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000040-2024-CG/0397

DOCUMENTO : OFICIO N° 382-2024-OCI/MPT-P

EMISOR : LUZ NOEMI JAURAPOMA HILARIO - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TAYACAJA - 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 : 17

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control n°1 ¿ Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario, comunicamos que se ha identificado la situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n.° 026-2024-OCI/0397-SCC, que se adjunta al presente.

Se adjunta lo siguiente:

1. Oficio de Notificación 382-2024
2. INF HITO DE CONTROL N° 026-2024-OCI-397-SCC





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 382-2024-OCI/MPT-P

EMISOR : LUZ NOEMI JAURAPOMA HILARIO - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAYACAJA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

Sumilla:

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control n°1 ¿ Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario, comunicamos que se ha identificado la situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n.° 026-2024-OCI/0397-SCC, que se adjunta al presente.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000040-2024-CG/0397
2. Oficio de Notificación 382-2024
3. INF HITO DE CONTROL N° 026-2024-OCI-397-SCC

NOTIFICADOR : IVAN ROCKY VEGA CERRON - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAYACAJA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

