

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

**INFORME DE HITO DE CONTROL  
N° 031-2024-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° 2  
CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO  
ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITES DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN  
DEL 27 DE MAYO DE 2024 AL 31 DE MAYO DE 2024**

**TOMO I DE I**

**TAYACAJA, 6 DE JUNIO DE 2024**

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 031-2024-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 AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCVELICA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCVELICA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”**

**HITO DE CONTROL N° 2**  
**CONFORMIDA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

**ÍNDICE**

	<b>N° Pág.</b>
<b>I. ORIGEN</b>	<b>3</b>
<b>II. OBJETIVOS</b>	<b>3</b>
<b>III. ALCANCE</b>	<b>3</b>
<b>IV. INFORMACION RESPECTO AL HITO DE CONTROL</b>	<b>4</b>
<b>V. SITUACIONES ADVERSAS</b>	<b>11</b>
1. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR POR PARTE DEL PROGRAMA RESPECTO A LAS CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS REQUERIDAS PARA LOS AMBIENTES DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, LO CUAL PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.	
2. LOS RESPONSABLES DEL ALMACÉN (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR) REALIZAN UN REGISTRO INADECUADO EN LOS INGRESOS Y SALIDAS DE ALIMENTOS EN EL KÁRDEX, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO EL CONTROL DE LOS PRODUCTOS DE QALI WARMA Y LA ATENCIÓN OPORTUNA A LOS USUARIOS..	
<b>VI. DOCUMENTACION VINCULADA AL HITO DE CONTROL</b>	<b>27</b>
<b>VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS</b>	<b>27</b>
<b>VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES</b>	<b>27</b>
<b>IX. CONCLUSIONES</b>	<b>27</b>
<b>X. RECOMENDACIONES</b>	<b>27</b>
<b>APENDICE</b>	

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 031-2024-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 HUANCAVELICA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”**

**HITO DE CONTROL N° 2**  
**CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por la Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial 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.° 397-2024-027, 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 Unidad Territorial 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.° 2:**

Determinar si los proveedores efectúan la entrega de alimentos en la modalidad productos a las IIEE, y si el almacenamiento de los mismos en las IIEE se encuentra conforme a las directivas internas, protocolos, procedimientos u otras establecidas por el Programa para dichas labores.

**III. ALCANCE**

El Control Concurrente comprende la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante “Programa”), para el ítem Pampas, del ámbito del Comité de Compras Huancavelica 3 de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024”, en ese contexto el Hito de Control se desarrolló a la “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”, ejecutado del 27 de mayo al 31 de mayo de 2024 en la Unidad Territorial Huancavelica (en adelante UT Huancavelica) del Programa, en seis (6) instituciones educativas del distrito de Pampas, Provincia de Tayacaja, Departamento de Huancavelica.

#### 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 Escolar<sup>1</sup> y los Comités de Compra<sup>2</sup>, 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 usuaria/o.

En tal sentido, se brinda una (1)<sup>3</sup> ración al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5 y dos (2)<sup>4</sup> 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.

---

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 cogestión 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.

<sup>3</sup> Desayuno.

<sup>4</sup> Desayuno y almuerzo.

En el caso de los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa - JEC<sup>5</sup> y Forma de Atención Diversificada - FAD<sup>6</sup> 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)<sup>7</sup> raciones.

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 compras<sup>8</sup> 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.

<sup>5</sup> 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 Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.

<sup>6</sup> 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 Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.

<sup>7</sup> Desayuno, almuerzo y cena.

<sup>8</sup> 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.

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)
<b>M01</b> <b>Atención del Servicio de Alimentación</b>	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 Proceso de Compras	M01.2.1 Actualizar el Manual 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
		<b>M01.3.2 Provisión de productos</b>

**Fuente:** Manual de Operaciones del Programa, 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.

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 alimentario<sup>9</sup>.

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 Programa<sup>10</sup>.

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:

<sup>9</sup> 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.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017

<sup>10</sup> 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.º 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 2023<sup>11</sup>, 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 liberación<sup>12</sup> en los establecimientos de alimentos de los proveedores del Programa, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-

<sup>11</sup> 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.

<sup>12</sup> 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

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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

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 monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, se encuentra regulada en el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, el cual a través de la aplicación del Anexo 02, Ficha de supervisión de la prestación del servicio escolar – Modalidad (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001), dispuso acciones de supervisión de las condiciones de almacenamiento de los alimentos en las IIEE entre otros. Asimismo, debe citarse que dicho procedimiento, se encuentra vinculada con las actividades establecidas en la Norma Técnica n.º 006- 2023-MIDIS/PNAEQW<sup>13</sup> de 13 de noviembre de 2023, sobre la conformidad de la prestación.

En relación a ello, la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02<sup>14</sup> en su Anexo n.º 3, ha establecido la Guía de limpieza y desinfección del área de recepción y almacén en las instituciones educativas del PNAEQW, que consignó: área/equipo, frecuencia de limpieza, procedimiento, materiales e insumos químicos utilizados en la limpieza y desinfección y registro de las actividades de limpieza y desinfección. De esta manera, ha prescrito las actividades a realizar por parte del integrante del Comité de Alimentación Escolar (CAE), con relación a la recepción de alimentos y almacenamiento<sup>18</sup>, en el Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar de la modalidad de atención productos, que se presenta en el gráfico siguiente:

---

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.

13 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 Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 13 de noviembre de 2023.

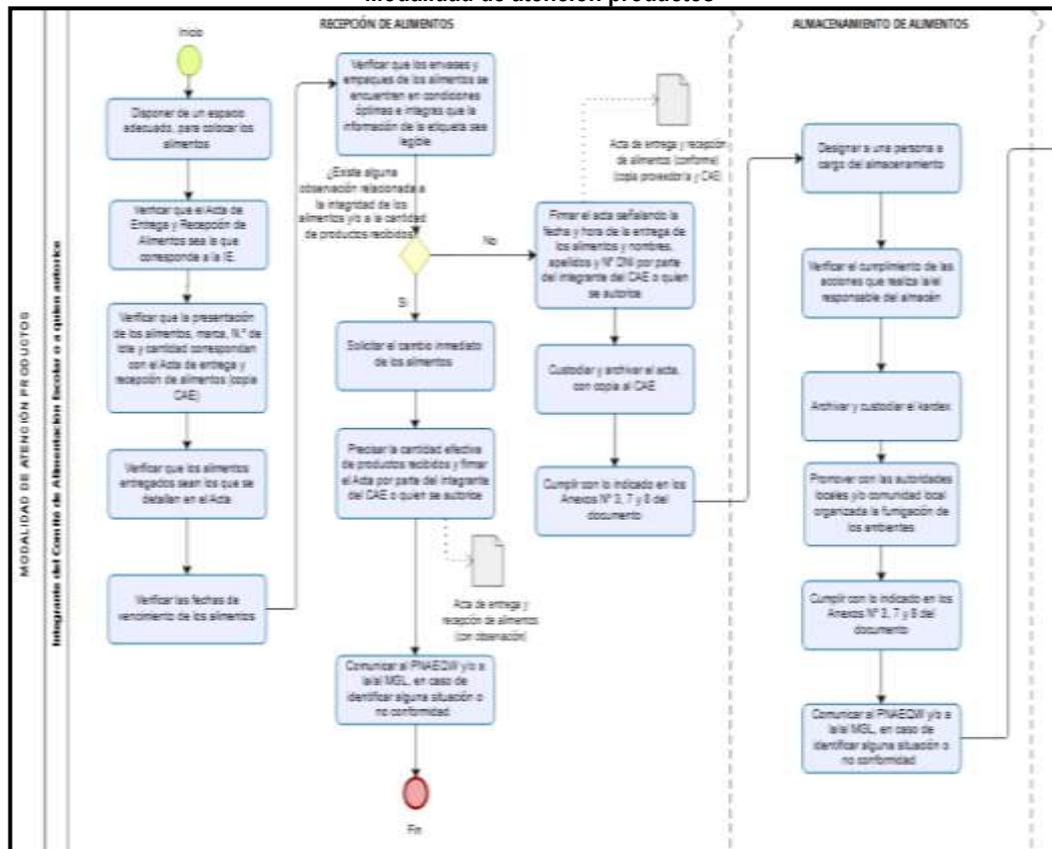
14 Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

---

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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

**Gráfica n.º 2**  
**Diagrama de flujo de la prestación del Servicio de Alimentario Escolar –**  
**Modalidad de atención productos**



**Fuente:** Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02 aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

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

En ese sentido, según lo establecido en el subnumeral 5.1.2.1 de la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, antes mencionada, la recepción de los alimentos en las IIEE está a cargo de los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (en adelante CAE), o quien autorice, quienes previamente han participado de las capacitaciones del servicio alimentario escolar, quienes en la etapa de recepción de alimentos, realizan las actividades de verificación que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponda a la IE; verificar que la presentación de los alimentos, marca, número de lote y cantidad correspondan con lo consignado en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, Verificar que los alimentos entregados (cantidad y presentación) por el/la proveedor/a sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos; Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos, Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e íntegros (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible, solicitar el cambio de los alimentos en caso se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de los alimentos, consignar observaciones en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en caso de evidenciar situaciones que amerite ser informada y/o cualquier otra situación que corresponda, entre otros, cuya actividad concluye con la suscripción del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en señal de conformidad.

Por otra parte, en el sub numeral 5.1.2.2. de la referida Norma Técnica, en lo concerniente al almacenamiento de alimentos, establece que una vez recepcionados los alimentos, estos deben ser almacenados en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos). Asimismo, dicho ambiente debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza, garantizando la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación.

Al respecto, el Hito de Control 2, denominado “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar”, en la UT 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 Monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, 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 3**  
**Contrato suscrito por el Comité de Compra Huancavelica 3 – Ítem Pampas**

Comité de Compra	Ítem	Contrato N°	Fecha de suscripción	N° IIEE	N° Usuarios	Monto total del contrato S/	Cantidad de entregas según contrato
Huancavelica 3	Pampas	000-2024-CC-HUANCAVELICA 3/PRODUCTOS	15/01/2024	206	7775	4 813 981,20	7

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 4**  
**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					Período 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.

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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

## V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”, se han identificado dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso de prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar, las cuales se exponen a continuación:

### 1. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR POR PARTE DEL PROGRAMA RESPECTO A LAS CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS REQUERIDAS PARA LOS AMBIENTES DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, LO CUAL PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

En el marco del proceso de compras 2024, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024, se aprobó la “Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA”, el cual establece disposiciones para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE, tal es así que, dicho ambiente debe presentar las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpio, ordenado, ventilado, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plagas, polvo y ausencia de productos químicos).

Asimismo, dicho ambiente, debe garantizar la protección de los alimentos de posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación, además los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza para evitar la acumulación de la suciedad.

En el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, contempla la verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE, antes del inicio de la prestación del servicio alimentario escolar en las IIEE priorizadas de la modalidad de Productos, con la finalidad de verificar las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para la preparación y almacenamiento de los alimentos, así como brindar asistencia técnica a los integrantes del CAE, siendo que, al culminar la supervisión, el Monitor de Gestión Local- MGL suscribe el “Acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario”, documento en el cual, se registran acciones inmediatas y asistencia técnica, en diversos temas, como: Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), infraestructura de almacén y/o cocina y/o ambiente de recepción, entre otros.

Al respecto es de indicar que, el Programa define “Asistencia Técnica” como la “Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados”.

No obstante, de la inspección realizada a seis (6) Instituciones Educativas que a continuación se detallan, se evidenciaron deficiencias relacionadas a las condiciones de higiene y

desinfección, así como las condiciones de almacenamiento, que constituyen condiciones claves para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad en los alimentos. Tales situaciones se dejaron constancia en las Fichas n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas”, aplicadas por la Comisión de Control, siendo el detalle de las Instituciones Educativas a las cuales se realizó la visita:

**Cuadro n.º 5**  
**Instituciones Educativas a las que se realizó la Visita**

n.º	Fecha de visita	Institución Educativa	Código Modular	Nivel	Ubicación
1	27/05/2024	30998	0370478	Primario	Av. Argentina s/n – Calle principal – C.P. Viñas
2	28/05/2024	Alfonso Ugarte y Vernal	0369876	Primario	Jr. San Cristóbal s/n – C.P. Yacuraquina
3	28/05/2024	Alfonso Ugarte y Vernal	1416437	Secundaria	Jr. San Cristóbal s/n – C.P. Yacuraquina
4	29/05/2024	30936	0369850	Primaria	Calle prolongación Bolognesi s/n – C. P. Chalampampa
5	30/05/2024	196	0686931	Inicial	Jr. Grau s/n – C.P. Chalampampa
6	30/05/2024	30937 San Rafael	0369868	Primaria	Av. Centenario 379 - Pampas

**Fuente:** Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 27,28, 29 Y 30 de mayo 2024

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

Al respecto, durante la visita a las Instituciones Educativas señaladas en el cuadro precedente, la Comisión de Control evidenció deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos en las seis (6) Instituciones Educativas visitadas, conforme se muestra en el cuadro e imágenes siguientes:

**Cuadro n.º 6**  
**Deficiencias encontradas en las IIEE, por parte de la Comisión de Control**

Nº	Datos de la Institución Educativa	Fecha de inspección	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
1	Nombre: <b>30998</b> Código Modular: 0370478 Nivel: Primaria Dirección: Av. Argentina s/n – Calle principal – C.P. Viñas	27/05/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En el ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encontró telas de araña y polvo en las ventanas.</li> <li>▪ La IE no cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos, es compartido con el área de cocina.</li> <li>▪ El lugar de almacenamiento incluido en las ventanas y la puerta, están llenas de polvo y telas de araña, además de evidenciarse en la puerta de ingreso una ventana sin luna ni protección que evite el ingreso de insectos y polvo.</li> <li>▪ En el lugar de almacenamiento se encontró la presencia de moscas, que rondan los alimentos</li> </ul>

			<p>preparados de la cocina y alimentos que se encuentran almacenados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cerca a los alimentos almacenados se encontró un costal de detergente, así también un recipiente conteniendo lejía en el espacio destinado a la preparación de alimentos en la cocina.</li> <li>▪ En lugar de almacenamiento de alimentos no cuenta con mallas mosquiteras contra insectos, roedores u otros.</li> </ul> <p><b>Panel fotográfico n.º 1</b></p>
2	<p>Nombre: <b>Alfonso Ugarte y Vernal</b>          Código Modular: 0369876          Nivel: Primaria          Dirección: Jr. San Cristóbal s/n – C.P. Yacuraquina</p>	28/05/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El CAE no gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los últimos 3 meses.</li> <li>▪ En el ambiente destinado para la recepción de los alimentos, se observó polvo y la existencia de telas de araña e insectos muertos en las ventanas.</li> <li>▪ La IE no cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos, es compartido con los utensilios y estantes de cocina.</li> <li>▪ En lugar de almacenamiento de alimentos no cuenta con mallas mosquiteras contra insectos, lo cual además no permite una adecuada ventilación del ambiente.</li> </ul> <p><b>Panel fotográfico n.º 2</b></p>
3	<p>Nombre: <b>Alfonso Ugarte y Vernal</b>          Código Modular: 1416437          Nivel: Secundaria          Dirección: Jr. San Cristóbal s/n – C.P. Yacuraquina</p>	28/05/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El CAE no gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los últimos 3 meses.</li> </ul>
4	<p>Nombre: <b>30936</b>          Código Modular: 0369850          Nivel: Primaria          Dirección: Calle prolongación Bolognesi s/n – C. P. Chalampampa</p>	29/05/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La IE no cuenta con indumentaria adecuada y completa para los encargados de la recepción de los alimentos (cofia o gorros quirúrgicos, mandil) solo realizan uso de mascarillas.</li> <li>▪ En el ambiente destinado para el almacenamiento de los alimentos se encuentran a un costado sillas y mesas apiladas, así también el ambiente es compartido para el resguardo de material educativo.</li> <li>▪ Se evidenció la existencia de telas de arañas, así como moscas muertas y secas en ventanas, paredes y esquinas del techo.</li> <li>▪ En lugar de almacenamiento de alimentos no cuenta con mallas mosquiteras contra insectos en las ventanas y espacios correspondientes.</li> </ul> <p><b>Panel fotográfico n.º 3</b></p>

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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

5	Nombre: <b>196</b> Código Modular: <b>0686931</b> Nivel: Inicial Dirección: Calle prolongación Bolognesi s/n – C. P. Chalampampa	30/05/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La IE no cuenta con indumentaria adecuada y completa para el personal encargado de la recepción de los alimentos (cofia o gorros quirúrgicos, mandil) solo realizan uso de mascarillas.</li> <li>▪ En el ambiente destinado para el almacenamiento de los alimentos es compartido con el ambiente de cocina destinado para la preparación de los alimentos y el comedor de la Institución Educativa.</li> <li>▪ Se evidenció la existencia de telas de arañas en ventanas, paredes y puerta de ingreso.</li> <li>▪ En lugar de almacenamiento de alimentos no cuenta con mallas mosquiteras contra insectos en las ventanas.</li> <li>▪ La basura esta siendo acumulada al interior del ambiente de almacén y cocina, sin la correcta utilización y gestión de residuos.</li> </ul> <p><b>Panel fotográfico n.º 4</b></p>
6	Nombre: <b>30937 San Rafael</b> Código Modular: <b>0369868</b> Nivel: Primaria Dirección: Av. Centenario n.º 379 – Pampas	30/05/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se evidenció la existencia de telas de arañas y tierra en las ventanas del ambiente destinado al almacenamiento de los alimentos.</li> <li>▪ En el ambiente para el almacenamiento de los alimentos no cuenta con mallas mosquiteras contra insectos en las ventanas.</li> </ul> <p><b>Panel fotográfico n.º 5</b></p>

**Fuente:** Ficha n.º 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 27,28, 29 Y 30 de mayo 2024

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

**Panel fotográfico n.º 1**  
**Deficiencias identificadas en la Institución Educativa n.º 30998 - C.P. Viñas**



*Se observa la presencia de telarañas y polvo en ventanas y puerta de ingreso a la cocina y almacén de alimentos. Además que se observa una de las ventanas de la puerta no cuenta con la respectiva luna de protección o mallas mosquiteras lo cual propicia la proliferación de insectos en este ambiente compartido.*

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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

	
<p>Se observa que el costal de detergente se encuentra muy cerca de los alimentos.</p>	<p>Se evidencia presencia de moscas en la pared, espacio donde se preparan los alimentos.</p>
	
<p>Lozeta de piso, material de construcción ubicado en el ambiente compartido de la cocina y almacén de alimentos.</p>	<p>Ventana con desechos de construcción, bolsas, papel e insumo de cocina.</p>
	
<p>Se evidencia presencia de moscas.</p>	<p>Lejía ubicada en el mismo ambiente de cocina y almacenamiento de alimentos.</p>

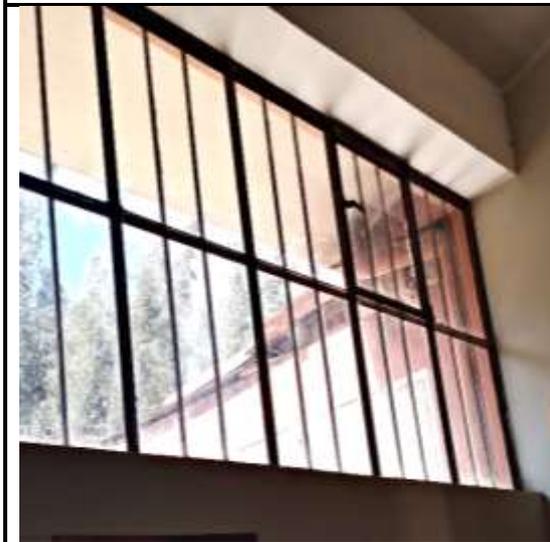
Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 27 de mayo de 2024.

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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

**Panel fotográfico n.º 2**  
**Deficiencias identificadas en la IE Alfonso Ugarte y Vernal del nivel primario – C.P. Yacuraquina**

	
<p><i>Se evidencia moscas muertas y telas de arañas en las ventanas y marcos de las mismas.</i></p>	<p><i>Se observa polvo en la mesa donde se encuentran los utensilios de cocina.</i></p>
	
<p><i>La ventana no cuenta con malla mosquitera, no permite correcta ventilación del ambiente.</i></p>	<p><i>Presencia de telas de araña, moscas y arañas muertas en ventanas y marcos de las mismas.</i></p>

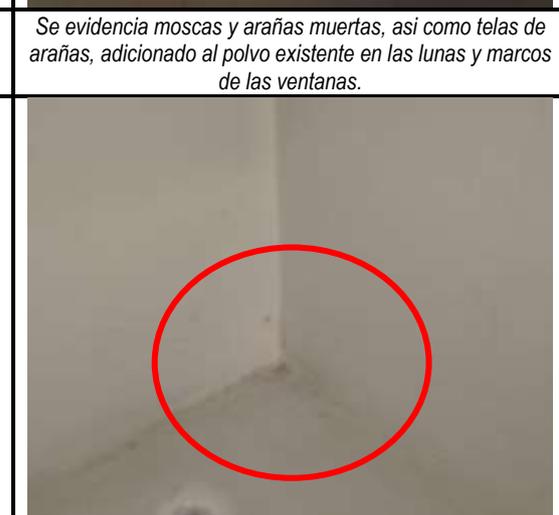
**Fuente:** Registro fotográfico de la Comisión de Control de 28 de mayo de 2024.

**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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

**Panel fotográfico n.º 3**  
**Deficiencias identificadas en la IE 30936 – C.P. Chalampampa**

	
<p><i>Personal encargado del ambiente de almacenamiento de alimentos no cuenta con indumentaria adecuada (gorro, mandil).</i></p>	<p><i>El almacén de los alimentos es compartido con materiales escolares, existiendo escasa distancia en su diferenciación.</i></p>
	
<p><i>El ambiente para el almacenamiento de los alimentos es compartido con el almacén de sillas las cuales se encuentran empolvadas.</i></p>	<p><i>Se evidencia moscas y arañas muertas, así como telas de arañas, adicionado al polvo existente en las lunas y marcos de las ventanas.</i></p>
	
<p><i>Presencia de mosca seca al lado del apilado de hojuelas de avena.</i></p>	<p><i>Presencia de moscas secas, telas de araña y polvo en las esquinas del techo del almacén de alimentos.</i></p>

**Fuente:** Registro fotográfico de la Comisión de Control de 29 de mayo de 2024.  
**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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

**Panel fotográfico n.º 4**  
**Deficiencias identificadas en la IE 196 del nivel inicial – C.P. Chalampampa**

	
<p><i>El ambiente es compartido para el almacenamiento de alimentos, la cocina que incluye la elaboración de las raciones y un comedor para los niños.</i></p>	<p><i>Se observa telarañas y polvo en la puerta de ingreso al ambiente de cocina, almacén y comedor de la Institución Educativa.</i></p>
	
<p><i>Ventana no cuenta con malla mosquitera para la protección del ingreso de insectos.</i></p>	<p><i>Se observa telarañas, polvo y materiales externos en la ventana del ambiente.</i></p>
	
<p><i>Piso del ambiente destinado para el almacenamiento, preparación y servicio de los alimentos presenta falta de mantenimiento, presentando agrietamiento a lado de zumidero.</i></p>	<p><i>Se observa las latas de la conserva de sangrecita en una caja de cartón, no haciendo uso correcto de los tachos de basura.</i></p>

**Fuente:** Registro fotográfico de la Comisión de Control de 30 de mayo de 2024.

**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".

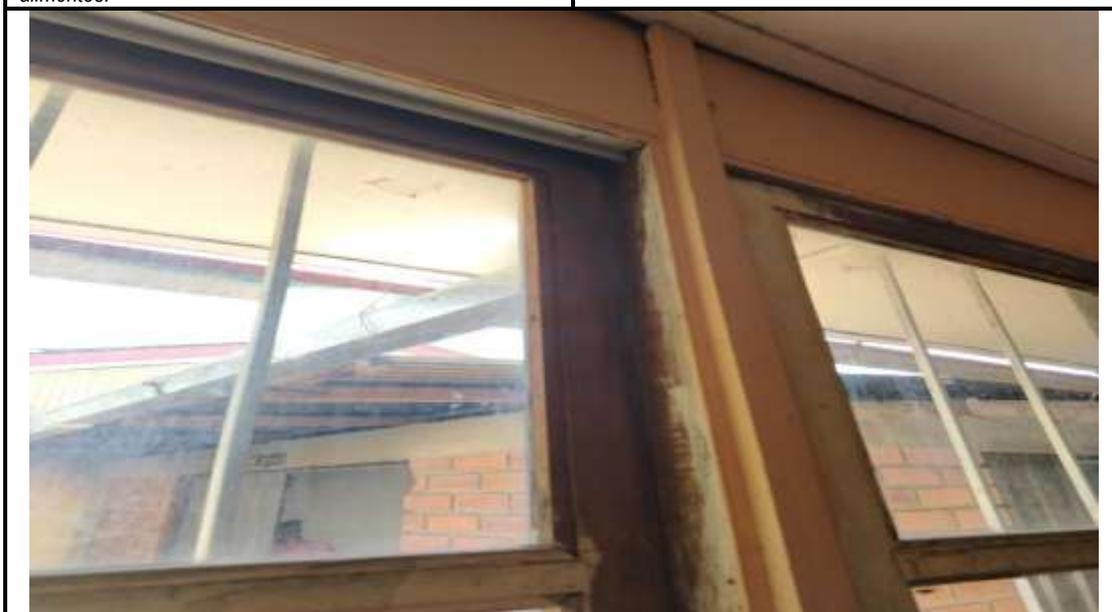
**Período de Evaluación del Hito de Control:** Del 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

**Panel fotográfico n.º 5**  
**Deficiencias identificadas en la IE San Rafael - Pampas**



*Se observa telas de arañas en la luna y marco de las ventanas del ambiente para almacenamiento de los alimentos.*

*Se observa presencia de tierra en la parte inferior del marco de las ventanas.*



*Se observa que las ventanas no cuentan con mallas mosquiteras.*

**Fuente:** Registro fotográfico de la Comisión de Control de 30 de mayo de 2024.

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

Conforme se ha expuesto anteriormente, durante las visitas efectuadas por la Comisión de Control, se evidenció que, los ambientes destinados al almacenamiento de los alimentos, no se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y desinfección (limpias, ordenadas, ventiladas, con ventanas, en caso de contar con aberturas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga y polvo), de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 03; por lo que, no se estaría garantizando las condiciones mínimas de higiene y desinfección en los almacenamientos de los alimentos que forman parte de la tercera entrega de alimentos en el marco del Proceso de Compras 2024.

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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

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

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW-Versión n.º 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.**

*“5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:*

*Para la presente modalidad de atención, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.*

*(...)*

*5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos*

*Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados, en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas, en caso de contar con aberturas estas deben estar provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos). Asimismo, dicho ambiente de garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza y evitar la acumulación de la suciedad.*

*Para ello, los CAE realizan lo siguiente:*

*(...)*

*ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación:*

*• (...)*

*• Cumplir con las BPM y BPAL.*

*• (...)*

*• Colocar los alimentos sobre tarimas, parihuelas, estantes u otros, de modo que no entren en contacto con el piso.*

*• Prevenir la contaminación cruzada.*

*• (...)*

*• Garantizar la limpieza y desinfección del ambiente del almacén.*

*(...)*

*v. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 3 del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de almacén de alimentos.*

*(...)*

## **ANEXO N° 1**

### **Definición de términos**

*(...)*

#### **h. Buenas prácticas de almacenamiento - BPAL**

*Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos*

alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos.

**i. Buenas prácticas de higiene - BPH**

Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

(...)

**q. Contaminación cruzada**

Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de los alimentos con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

(...)

**ANEXO N° 3**

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Parihuelas y/o tarimas	Después de cada uso: Limpieza	<b>Limpieza de parihuelas y/o tarimas:</b> - Eliminar el polvo, suciedad o residuo adherido en la superficie con la ayuda de un escobillón.	- Escobillón	Anexo N° 6 del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Estantes y/o mesas	<b>Semanal:</b> Limpieza de estantes y/o mesas.  <b>Mensual:</b> Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas.	<b>Limpieza de estantes y/o mesas:</b> - Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio.  <b>Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas:</b> - Retirar todos los alimentos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias. - Retirar el polvo y residuos de los estantes y/o mesas haciendo uso de un paño limpio. - Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad. - Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente. - Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 998ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con paño húmedo. - Dejar secar.	- Paños. - Rociadores. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 6 del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Pisos	<b>Diaria:</b> Limpieza de pisos.  <b>Semestral:</b> Limpieza y desinfección de pisos.	<b>Limpieza de pisos:</b> - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los desechos en un tacho de basura con bolsa.  <b>Limpieza y desinfección de pisos:</b> - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los desechos en un tacho de basura con bolsa. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador.	- Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 6 del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.</li> <li>- Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad.</li> </ul>		
<b>Paredes, ventanas, puertas y techos</b>	<b>Mensual:</b> o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.  <b>Semestral:</b> o cuando se requiera: Limpieza de techos.	<b>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.</li> <li>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón.</li> <li>- Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min.</li> <li>- Enjuagar con un paño húmedo</li> <li>- Secar al ambiente.</li> </ul> <b>Limpieza de techos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.</li> <li>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras</li> <li>- Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escoba de cerdas gruesas.</li> <li>- Escobillón</li> <li>- Trapos o paños</li> <li>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.</li> </ul>	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".

(\*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.

- **Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Procedimiento n.º 002-2024- MIDIS/PNAEQW, versión n.º 1, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.**

(...)

#### 5.2.6 DURANTE LA SUPERVISIÓN

La/el MGL mantiene las BPH y presentación personal (sin portar joyas, sin maquillaje, uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido y/o corto, afeitado en caso de los caballeros). Asimismo, porta el fotocheck y/o carta de presentación, indumentaria institucional que lo identifica y realiza lo siguiente

(...)

5.2.6.2 Observar las etapas de la prestación del servicio alimentario escolar que correspondan a la modalidad de atención y de acuerdo a lo descrito en los numerales 5.1.2.1 o 5.1.2.2, según corresponda.

(...)

5.2.6.6 Registrar la información en la "Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas" (Anexo 05) (...) (...) 5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR La/el MGL realiza la verificación de las etapas del servicio alimentario escolar según modalidad de atención señaladas en los numerales 5.1.2.1 y 5.1.2.2 del presente procedimiento. La verificación se realiza en las siguientes etapas:

(...)

#### 5.2.7.2 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.2.2 Verificar las condiciones del ambiente de almacén de alimentos, el cual debe encontrarse limpio, ordenado, ventilado, con iluminación natural y/o artificial, protegido del ingreso de plagas u otros animales y libre de sustancias químicas, a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada.

(...)

#### 5.2.7.12 REGISTRO DE LA INFORMACIÓN

(...)

5.2.7.12.6 La/el MGL es responsable de la veracidad y exactitud de la información registrada, la cual debe ser realizada de forma diligente.

(...)

#### ANEXO 02

Ficha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar –Modalidad Productos (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001

(...) G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

(...)

7.7 El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.

(...)

#### ANEXO 05

Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)

(...)

#### 2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

(...)

2.8 El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.

(...)"

Las situaciones expuestas podrían generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos en los almacenes de las IIEE, lo que no garantizaría la inocuidad de los mismos con el riesgo de afectación a la salud de los usuarios del servicio alimentario 2024.

## 2. LOS RESPONSABLES DEL ALMACÉN (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR) REALIZAN UN REGISTRO INADECUADO EN LOS INGRESOS Y SALIDAS DE ALIMENTOS EN EL KÁRDEX, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO EL CONTROL DE LOS PRODUCTOS DE QALI WARMA Y LA ATENCIÓN OPORTUNA A LOS USUARIOS.

Mediante la Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024, se aprobó la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", el cual señala que los Comités de Alimentación Escolar (CAE) verifican que el responsable de almacén registre diariamente el ingreso y salida de los alimentos en el kárdex, para así verificar la existencia de los mismos. Sin embargo, de la

inspección realizada se evidenció que una (1) Institución Educativa no cuentan con kárdex para el control de los ingresos y salidas de los productos y en el caso de cuatro (4) Instituciones Educativas llevan un inadecuado registro actualizado al día de la supervisión, los cuales se detallan a continuación:

**Cuadro n.º 7**  
**Deficiencias identificadas en el registro de los Kardex en las IIEE**

n.º	Datos de la Institución Educativa	Fecha de Inspección	Observación
1	Nombre: <b>30998</b> Código Modular: 0370478 Nivel: Primaria Dirección: Av. Argentina s/n – Calle principal – C.P. Viñas	27/05/2024	No cuenta con Kardex.
2	Nombre: <b>Alfonso Ugarte y Vernal</b> Código Modular: 0369876 Nivel: Primaria Dirección: Jr. San Cristóbal s/n – C.P. Yacuraquina	28/05/2024	Control de Kárdex. incompleto, no figura saldos actuales y registra entrega de días anticipados 29/05/2024 y 31/05/2024. No figura datos del responsable del egreso de los alimentos.
3	Nombre: <b>Alfonso Ugarte y Vernal</b> Código Modular: 1416437 Nivel: Secundaria Dirección: Jr. San Cristóbal s/n – C.P. Yacuraquina	28/05/2024	Kárdex incompleto, solo figura salida de productos, no registra saldo actual, tampoco figura firmas de los responsables a cargo de la salida de productos.
4	Nombre: <b>30936</b> Código Modular: 0369850 Nivel: Primaria Dirección: Calle prolongación Bolognesi s/n – C. P. Chalampampa	29/05/2024	Registro inadecuado en el Kárdex., no coinciden las unidades de medida al ser contrastadas de manera física con los saldos existentes en almacén. (Registros en kg o mg y no en unidades en algunos productos)
5	Nombre: <b>30937 San Rafael</b> Código Modular: 0369868 Nivel: Primaria Dirección: Av. Centenario n.º 379 – Pampas	30/05/2024	Los registros a la fecha de visita están siendo registrados en un cuaderno aparte y no en el formato de Kárdex.

**Fuente:** Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" de 27, 28, 29 y 30 de mayo de 2024.

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

**Panel fotográfico n.º 6**  
**Deficiencias identificadas en el registro de los Kardex en las IIEE**

Producto	NIVEL PRIMARIO				NIVEL SECUNDARIO				RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
	RECEPCIÓN (Kg)	ENTREGA (Kg)	RECEPCIÓN (Kg)	ENTREGA (Kg)	RECEPCIÓN (Kg)	ENTREGA (Kg)	RECEPCIÓN (Kg)	ENTREGA (Kg)	
Arroz	430	390	390	330	30	30	30	290	
Carne	21	41	21	17	128	128	127	11	
Milanesa	8.000	8.000	10.000	8.000	8.847	8.847	8.800	4.800	
28/05/2024									
29/05/2024									
30/05/2024	6 u		21 u						4
31/05/2024									
01/06/2024			3,500						85 u
02/06/2024									
03/06/2024	7 u								
04/06/2024									
05/06/2024									
06/06/2024									

En los registros del Kardex de la IIEE Alfonso Ugarte y Vernal del nivel primario, figura los egresos de los alimentos mas no figura los saldos existentes, así como se observa registros de días anticipados (29/05/2024 Y 31/05/2024) siendo la fecha de visita el 28/05/2024. Así mismo se evidencia que no existe los datos y la firma del responsable de los productos que tuvieron egreso.

KARDEX										RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Producto	Institución Educativa		Tipo de recepción		Entrega		Usos/tes		Fecha	
Arroz	200	200	200	200	200	200	200	400		
Carne	50	27	11	43	11	11	33	292		
Milanesa	11.700	5.752	5.750	11.700	5.750	5.750	5.000	16.000		
23/05/2024										
24/05/2024				7				24		
25/05/2024										
26/05/2024				2						
28/05/2024										
30/05/2024								24		
01/06/2024										

En los registros del Kardex de la IIEE Alfonso Ugarte y Vernal del nivel secundario figura los egresos de los alimentos mas no figura los saldos existentes, Así mismo se evidencia que no existe los datos y la firma del responsable de los productos que tuvieron egreso.

KARDEX										RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Producto	Institución Educativa		Tipo de recepción		Entrega		Usos/tes		Fecha	
Arroz	1.000	1.000	274	274	291	90	270	270		
Carne	8	8	14	88	11	27	28	34		
Milanesa	8.000	14.000	5.500	11.000	5.750	1.400	10.500	4.120		
23/05/2024										
24/05/2024										
25/05/2024										
26/05/2024										
28/05/2024										
30/05/2024										
01/06/2024										

En los registros del Kardex de la IIEE 30936 del nivel primario figura los egresos de los alimentos y los saldos en unidades de medidas no concordantes con los saldos físicos existentes en almacén. Así mismo se evidencia que no existe los datos y la firma del responsable de los productos que tuvieron egreso.

ARROZ 343.00kg

53

fecha	Ingreso	Egreso	
23/05/24	48L		
24/05/24	48kg		
27/05/24	45L		45L
28/05/24	43L		48L
			40L
fecha	Ingreso	Egreso	
23/05/24	343		
24/05/24	343	10kg	333
27/05/24	333	21kg	312kg
30/05/24	312	24kg	288kg

Los registros para el control de los saldos en la IIEE 30937 San Rafael se realizan en un cuaderno aparte, los mismos que señalo la encargada del CAE que serán registrados a posterior en el formato correspondiente, ya que la tercera entrega son alimentos que recién ingresaron al almacén.

Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 27, 28, 29 y 30 de mayo de 2024.

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

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

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW-Versión n.º 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.**

“5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

Para la presente modalidad de atención, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.

(...)

5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

(...)

ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación:

(...)

Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kárdex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia.

(...)

La situación expuesta pone en riesgo el control de los productos de Qali Warma y la atención oportuna a los beneficiarios.

## **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 “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”; 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**

Efectuada la revisión correspondiente, se advierte que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ha adoptado todas las acciones preventivas y correctivas correspondientes a las situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control anterior.

## **IX. CONCLUSIONES**

Durante la ejecución del Control Concurrente a la “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”, se han advertido dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso “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 Huancavelica 3, de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024”, 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 las situaciones adversas identificadas como resultado de Control Concurrente a la “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar”, 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 tercera entrega de alimentos para el ítem Pampas en la UT 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, 06 de junio 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**

- 3. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA RESPECTO A LAS CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS REQUERIDAS PARA LOS AMBIENTES DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, LO CUAL PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.**

n.º	Documento
1	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. 30998 - código modular 0370478 de 27 de mayo de 2024.
2	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. Alfonso Ugarte y Vernal del nivel primario - código modular 0369876 de 28 de mayo de 2024.
3	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. Alfonso Ugarte y Vernal del nivel secundario - código modular 1416437 de 28 de mayo de 2024.
4	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. 30936 - código modular 036950 de 29 de mayo de 2024.
5	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. 196 del nivel inicial - código modular 0686931 de 30 de mayo de 2024
6	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. 30937 San Rafael - código modular 0369868 de 30 de mayo de 2024

- 4. LOS RESPONSABLES DEL ALMACÉN (CAE) REALIZAN UN REGISTRO INADECUADO EN LOS INGRESOS Y SALIDAS DE ALIMENTOS EN EL KÁRDEX, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO EL CONTROL DE LOS PRODUCTOS DE QALI WARMA Y LA ATENCIÓN OPORTUNA A LOS BENEFICIARIOS.**

n.º	Documento
1	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. 30998 - código modular 0370478 de 27 de mayo de 2024.
2	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. Alfonso Ugarte y Vernal del nivel primario - código modular 0369876 de 28 de mayo de 2024.
3	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. Alfonso Ugarte y Vernal del nivel secundario - código modular 1416437 de 28 de mayo de 2024.
4	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. 30936 - código modular 036950 de 29 de mayo de 2024.
5	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. 196 del nivel inicial - código modular 0686931 de 30 de mayo de 2024
6	Ficha n.º 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" IIEE. 30937 San Rafael - código modular 0369868 de 30 de mayo de 2024

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 27 de mayo al 31 de mayo de 2024.

Tayacaja, 6 de junio de 2024

**OFICIO N° 430-2024-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.° 031-2024-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.° 2 – Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar", comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 031-2024-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° 00000048-2024-CG/0397**

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 430-2024-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** : 30

---

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.º2 - Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar, comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 031-2024-OCI/0397-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. Oficio de Notificación 430-2024
2. INFORME HITO CONTROL N° 031-2024-OCI-397-SCC





## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 430-2024-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.º 2 - Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar, comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 031-2024-OCI/0397-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° 00000048-2024-CG/0397
2. Oficio de Notificación 430-2024
3. INFORME HITO CONTROL N° 031-2024-OCI-397-SCC

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

