CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAYACAJA

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE N° 039-2024-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"

PERÍODO DE EVALUACIÓN
DEL 14 DE JUNIO DE 2024 AL 20 DE JUNIO DE 2024

TOMO I DE I

TAYACAJA, 27 DE JUNIO DE 2024

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE N° 039-2024-OCI/397-SCC

"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"

ÍNDICE

		N° Pág.
I.	ORIGEN	3
II.	OBJETIVOS	3
III.	ALCANCE	3
IV.	INFORMACION RESPECTO AL HITO DE CONTROL	4
V.	SITUACIONES ADVERSAS	10
	1. CONDICIONES INADECUADAS DE LOS AMBIENTES DONDE SE PREPARAN Y CONSUMEN LOS ALIMENTOS, DEFICIENTE IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE HIGIENE DURANTE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LAS IIEE, GENERA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y PODRÍA AFECTAR LA FINALIDAD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE BRINDAR UN SERVICIO DE CALIDAD DURANTE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR.	
	2. INADECUADO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS PRODUCIDOS POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.	
	3. LOS COMITÉS DE ALIMENTACION ESCOLAR NO CUMPLEN CON PREPARAR LAS COMBINACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DE ALIMENTOS ENTREGADOS POR EL PROGRAMA, SITUACION QUE AFECTARIA LOS OBJETIVOS Y FINALIDAD DEL PROGRAMA.	
	4. CANTIDADES ENTREGADAS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DIFIEREN EN RELACION A LA CANTIDAD DE USUARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EXISTIENDO DESACTUALIZACION DE CANTIDAD DE USUARIOS A SER ATENDIDOS, SITUACION QUE AFECTARIA LA FINALIDAD DEL PROGRAMA.	
VI.	DOCUMENTACION VINCULADA AL HITO DE CONTROL	34
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	34
VIII.	INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES	34
IX.	CONCLUSIONES	34
X.	RECOMENDACIONES	35
	APENDICE	

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE N° 039-2024-OCI/397/SCC

"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"

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.° 397-2024-036, 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

Determinar si la distribución de alimentos en las IIEE a los usuarios del Programa, se realiza conforme a las directivas internas, protocolos u otras establecidas para dichas labores y finalidad publica prevista.

V°B°
Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

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 "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", y que ha sido ejecutado del 14 al 20 de junio de 2024, en la Unidad Territorial Huancavelica (en adelante UT Huancavelica) del Programa, en las instalaciones de (5) cinco Instituciones Educativas que son parte del ámbito de atención del ítem Pampas, perteneciente a la UT Huancavelica, los cuales se encuentran ubicados en los distritos de la provincia de Tayacaja, departamento de Huancavelica.

V°B°
Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

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[1] y los Comités de Compra[2], 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)[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 - JEC[5] y Forma de Atención Diversificada - FAD[6] y/o modelos de servicio educativo se

V°B°
Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

[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 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.

[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 Qali 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

V°B°
Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

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.

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:

Gráfico n.° 1
Proceso Operativo o Misional del Programa Qali Warma



Fuente: Manual de Operaciones aprobado con Resolución Ministerial n.° 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[8] 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:

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

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.

[7] Desayuno, almuerzo y cena.

[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.° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Cuadro n.° 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 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
		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 alimentario[9].

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[10].

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:

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

[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.

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Cuadro n.° 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.° 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.° 05** aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000569-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 08 de octubre de 2023[11], 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[12] en los establecimientos de alimentos de los proveedores del Programa, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000094-

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

11 Mediante correo electrónico n.° 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.° 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 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.° 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.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

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.° 002- 2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 02, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 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.

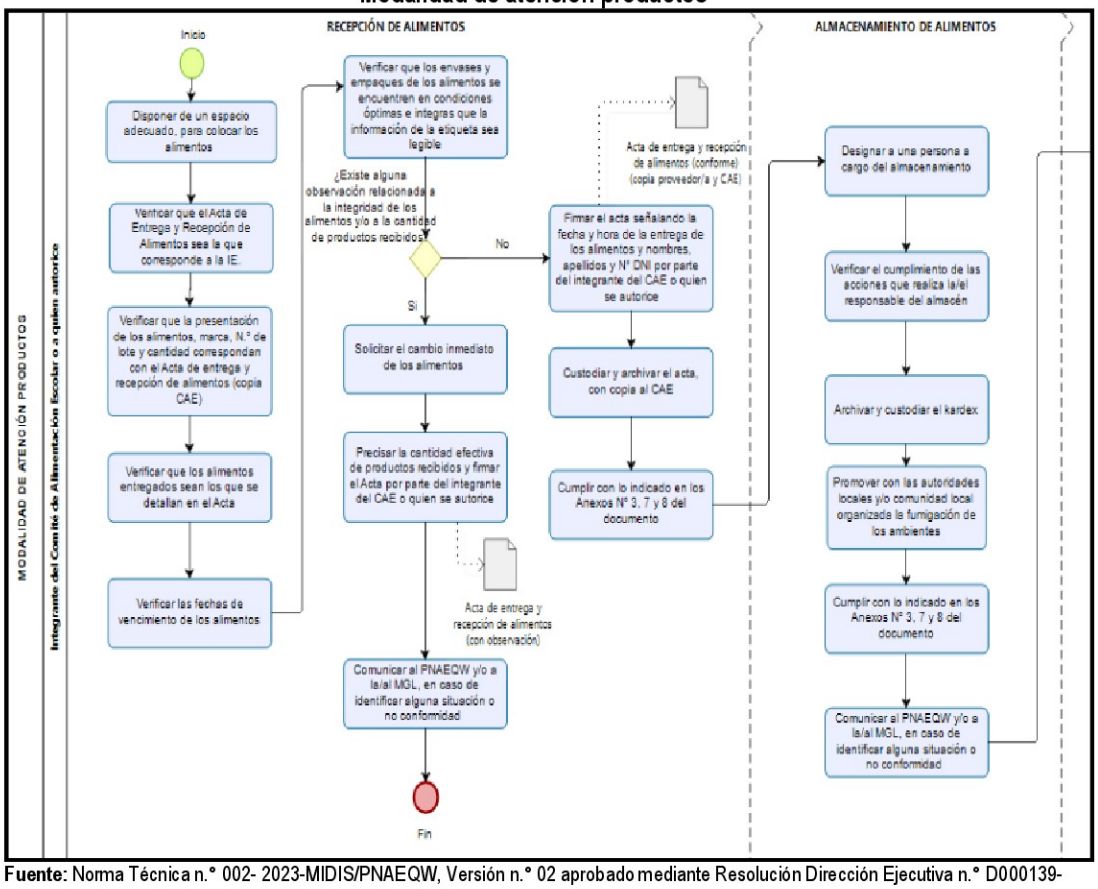
Del cuadro n.° 2, respecto a las actividades de supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, se encuentra regulada en el "Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 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.° 006- 2023-MIDIS/PNAEQW[13] de 13 de noviembre de 2023, sobre la conformidad de la prestación.

En relación a ello, la Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02[14] en su Anexo n.° 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 almacenamiento18, 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:

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

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



Fuente: Norma Técnica n.° 002- 2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 02 aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.° 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, las actividades establecidas para la preparación y servido de alimentos, se encuentran establecidas en el Diagrama de flujo de la prestación del servicio alimentario escolar, en concordancia con las disposiciones previstas en los subnumerales 5.1.2.3, 5.1.2.4 , 5.1.2.5 y 5.1.2.6 de la Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW antes mencionada, sobre preparación, distribución, servido y consumo de alimentos en las IIEE a cargo de los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Actividad n.° 1
Verificación de la distribución y consumo de raciones a los usuarios en las IIEE.

Actividad n.° 2
Verificación de la cantidad de alimentos distribuidos por el Programa (Número de usuarios en la base de datos en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa – SIAGIE del Ministerio de Educación – MINEDU versus lo registrado en el "Acta de entrega y recepción de alimentos").

Estas actividades fueron realizadas en la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024, con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Supervisión y Monitoreo a las 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: S/ 4 813 981,20, conforme al siguiente detalle:

Cuadro n.° 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	0002-2024-CC-HUANCAVELICA 3/PRODUCTOS	15/01/2024	206	7775	4 813 981,20	7

Fuente: Contrato n.° 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.° 4
Cronograma de la tercera entrega – ítem Pampas, correspondiente a la UT Huancavelica– Proceso de Compras 2024

Comité de Compra	Ítem	Entrega n.°	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por entrega	Período de Atención por entrega
Huancavelica 3	Pampas	3	Hasta el 8/05/2024	Del 09/05/2024 al 17/05/2024	De 23/05/2024 al 27/06/2024

Fuente: Contrato n.° 0002-2024-CC HUANCAVELICA 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", se han identificado cuatro (4) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro de los objetivos "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 se detallan a continuación:

1. **CONDICIONES INADECUADAS DE LOS AMBIENTES DONDE SE PREPARAN Y CONSUMEN LOS ALIMENTOS, DEFICIENTE IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE HIGIENE DURANTE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LAS IIEE, GENERA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y PODRÍA AFECTAR LA FINALIDAD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE BRINDAR UN SERVICIO DE CALIDAD DURANTE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR.**

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

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".

La Comisión de Control realizó la visita a seis (6) IIEE del ámbito del Comité de Compras - ítem Pampas, de la UT Huancavelica ubicadas en las jurisdicciones de los distritos de Acraquia, Ñahuinpuquio y Acostambo, conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.° 5
IIEE visitadas durante el servicio de Control Concurrente

n.°	Fecha de visita	Institución Educativa/Nivel	Código Modular	Ubicación	Condición
1	14/06/2024	San José Nivel: Secundaria	1059658	Jr. Mariscal Castilla s/n - distrito de Ñahuinpuquio	Institucion educativa brindando el servicio.
2	14/06/2024	1139 Nivel: Inicial	1691781	C.P. Empedrado- distrito de Acostambo	Institución educativa cerrada sin atención.
3	18/06/2024	1076 Nivel: Inicial	1618685	C. P. Pusqui- distrito de Acraquia	Institución educativa brindando el servicio.
4	18/06/2024	31022 Nivel: Primaria	0370718	Camino de herradura C.P. Pusqui – distrito de Acraquia.	Institución educativa brindando el servicio.
5	19/06/2024	31021 Nivel: Inicial	1549716	Plaza principal – C. P. Unión Acraquia – distrito de Acraquia	Institución educativa brindando el servicio.
6	19/06/2024	31021 Nivel: Primaria	0370700	Plaza principal – C. P. Unión Acraquia – distrito de Acraquia	Institución educativa brindando el servicio.

Fuente: Ficha n.° 3: "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" de 14, 17, 18 y 19 de junio de 2024 y registros fotográficos de la Comisión de Control.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Al respecto, durante la visita a las II.EE. señaladas en el cuadro n.° 5, la Comisión de Control encontró a la institución educativa n.° 1139 del nivel inicial del centro poblado Empedrado del distrito de Acostambo cerrada, sin atención, como se muestra en la vista fotográfica siguiente:

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Vista fotográfica n.° 01
IIEE visitada cerrada, sin atención



Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 14 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

De las visitas de inspección realizadas a las cinco (5) IIEE señaladas en el cuadro n.°5, se evidenciaron deficiencias relacionadas a las condiciones de los ambientes en donde se preparan y consumen los alimentos, así como, la deficiente implementación de prácticas de higiene durante la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos; siendo estos procesos necesarios para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos a través de toda la cadena alimenticia. Tales situaciones fueron registradas por la Comisión de Control, en la Ficha n.° 03 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas", como se detalla en el siguiente cuadro por IIEE:

Cuadro n.°6
Deficiencias encontradas en las IIEE en la preparación, servido y distribución de alimentos

n.°	Datos de la Institución Educativa	Deficiencias encontradas
1	**San José** Código Modular: **1059658** Nivel: Secundaria Jr. Mariscal Castilla s/n - distrito de Ñahuinpuquio	• Presencia de moscas y telas de araña en marco de puerta y paredes. • Se evidencia aberturas en paredes y puerta de la cocina, lo que permitiría el fácil ingreso de insectos, roedores u otros animales. • Las personas que realizan la preparación de los alimentos no realizan un correcto uso de las mascarillas y tienen las uñas largas y sucias. • Los usuarios no realizan el lavado de manos antes de ingerir los alimentos.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

		• Los profesores y las personas que apoyan con el servido de alimentos a los usuarios en su mayoría no realizan el lavado de manos antes del servido de los mismos. • El ambiente destinado para la preparación de alimentos se encuentra sucio, debido que el piso tiene desprendimiento de material, así como también todo el ambiente se encuentra con hollin en paredes, parte de techo y pisos. **Panel fotográfico n.° 1**
2	**1076** Código Modular: **1618685** Nivel: Inicial	• Presencia de moscas en ventanas y paredes en donde se preparan los alimentos. • La persona encargada de la preparación de los alimentos no cuenta con gorrito protector, así como también tiene las uñas largas. **Panel fotográfico n.° 2**
3	**31022** Código Modular: **0370718** Nivel: Primaria	• El ambiente destinado para la cocina, la preparación de los alimentos y el servido de los alimentos que pertenece a la IIEE, se encuentra por acondicionar y en completo desorden. • La institución educativa no cuenta con cocina propia en sus instalaciones, el preparado de los alimentos se realiza en los ambientes que le designó el Centro Poblado y los padres de familia a la docente para su permanencia con la finalidad de brindar el reforzamiento escolar a los estudiantes de la IIEE, de manera permanente. • El servido de los alimentos también se realizan en el comedor habilitado para la vivienda de la docente de la IIEE. • La encargada del preparado de alimentos tiene las uñas largas. • Los usuarios no realizan el lavado de manos respectivo antes de ingerir los alimentos. **Panel fotográfico n.° 3**
4	**31021** Código Modular: **1549716** Nivel: Inicial	• Presencia de mosca muerta en pared, polvo en puerta, ventanas y paredes. • La persona encargada de la preparación de los alimentos no utiliza mascarilla y tiene las uñas largas. • Los usuarios no realizan el lavado de manos respectivo antes de ingerir los alimentos. • El ambiente donde se realiza la preparacion, el servido y el consumo de los alimentos, tiene materiales como maderas, tapas de tachos de basura, una cocina en desuso entre otros. • La unión entre el marco de la puerta y la ventana presenta un orificio, asi como la luna del vidrio de la ventana presenta un espacio sin sellar, lo que propicia el ingreso de polvo, insectos y otros agentes contaminantes. **Panel fotográfico n.° 4**
5	**31021** Código Modular: **0370700** Nivel: Primaria	• Se evidenció un vidrio incompleto en una de las ventanas del ambiente destinado para la preparación de los alimentos, lo cual propicia el ingreso considerable de polvo, generando acumulación de residuos. • El ambiente destinado para el consumo de los alimentos tiene los protectores de mesas dañados y pendientes de renovación. • Los usuarios no realizan el lavado de manos respectivo antes de ingerir los alimentos. **Panel fotográfico n.° 5**

Fuente: Ficha n.° 3: "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" de 14, 17, 18 y 19 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Panel Fotográfico n.° 1
Deficiencias en la II EE San José – Ñahuinpuquio

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">Se observa aberturas en la pared y puerta de la cocina, donde se preparan los alimentos, lo cual permitiría el ingreso de insectos, roedores y otros animales.</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Presencia de telas de araña y moscas muertas en paredes y puerta de la cocina.</td>
<td>Piso agrietado, presencia de hollin en el ambiente de la cocina donde se preparan los alimentos.</td>
</tr>
</table>

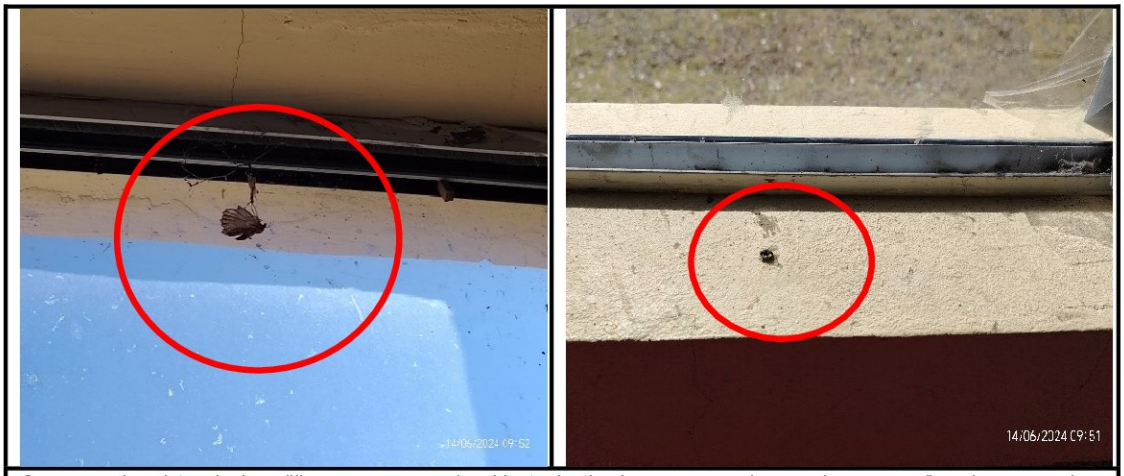
Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

	
El lavado de algunos utensilios para la preparación de alimentos se realizan sobre los otros insumos a ser preparados. (lavado de jarra sobre las papas)	*El personal encargado de la preparacion de alimentos no realiza el uso correcto de la mascarilla.*
	
Se evidencia que las manos de las personas encargadas de la preparacion de los alimentos, tienen las uñas largas y sucias.	
	
Los materiales de limpieza se encuentran ubicados al lado de los utensilios de cocina y algunos alimentos.	*Los usuarios realizan el servido de los alimentos entre ellos.*

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00



Se presencia existencia de polillas y moscas en el ambiente destinado como comedor, en el que se realiza el consumo de los alimentos.



Pisos, ventanas y paredes sucias, con restos de tierra y telas de araña en las ventanas en el ambiente destinado para el consumo de los alimentos.

Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 14 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Panel Fotográfico n.° 2
Deficiencias en la II EE n.° 196 del nivel inicial – C. P. Pusqui

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Presencia de moscas en paredes y ventanas ubicadas en la cocina, ambiente destinado para la preparación de alimentos.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>La persona encargada de la preparacion y servido de los alimentos tiene las uñas largas.</td><td>La persona encargada de la preparacion de alimentos no cuenta con gorro protector.</td></tr>
</table>

Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 18 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Panel Fotográfico n.° 3
Deficiencias en la II EE 31022 – C. P. Pusqui

<table>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>El ambiente destinado como cocina para el preparado de alimentos y el comedor para el servido de alimentos se encuentra en desorden y por acondicionar para su funcionamiento dentro de las instalaciones de la II.EE.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>La preparación de alimentos se realiza en los ambientes acondicionados para la vivienda de la docente de la IIEE.</td><td>El ambiente destinado para la el consumo de los alimentos es en el ambiente destinado para el uso de vivienda de la docente de la IIEE.</td></tr>
</table>

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

	
La persona encargada de la preparación de los alimentos tiene las uñas largas.	*Se evidencia la falta de lavado de manos de los usuarios al momento de ingerir los alimentos.*

Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 18 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Panel Fotográfico n.° 4
Deficiencias en la II EE 31021- nivel inicial – C. P. Unión Acraquia

	
Se observa presencia de mosca muerta, polvo en paredes y tierra en ventanas.	

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00



Persona encargada de la preparacion y servido de los alimentos no utiliza mascarilla.



La persona encargada de la preparación y el servido de los alimentos tiene las uñas largas y sucias.





Los usuarios no realizan el lavado de manos antes de ingerir los alimentos.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

	
El ambiente donde se realiza la preparacion, el servido y el consumo de los alimentos, tiene materiales como maderas, tapas de tachos de basura, una cocina en desuso entre otros en un rincon del ambiente en mencióm.	*La unión entre el marco de la puerta y la ventana presenta un orificio, asi como el vidrio de la ventana presenta un espacio sin sellar, lo que propicia el ingreso de polvo, insectos y otros agentes contaminantes.*

Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 19 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Panel Fotográfico n.° 5
Deficiencias en la II EE 31021- nivel primaria – C. P. Unión Acraquia

	
Ventana con vidrio incompleto, por la cual ingresa considerable cantidad de polvo, acumulandose residuos en la ventana.	*Los usuarios no realizan el lavado de manos antes de ingerir los alimentos.*

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00





Los usuarios no realizan el lavado de manos antes de ingerir los alimentos.





El ambiente destinado para el consumo de los alimentos tiene los protectores dañados y pendientes de renovación.

Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 19 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Conforme se ha expuesto anteriormente, se puede concluir que las deficiencias verificadas sobre las condiciones de higiene y desinfección y en los ambientes destinados para la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos, por la Comisión de Control, durante las visitas a las IIEE, se deben a la inobservancia de los procedimientos descritos para las actividades de limpieza y desinfección reguladas en la Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 3, cuya finalidad está dirigida a minimizar los riesgos de contaminación cruzada en toda la cadena alimentaria, específicamente en las actividades de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los alimentos por parte de los usuarios del programa.

En consecuencia a ello, de la visita de control realizada; se advierte que, las condiciones de los ambientes y las Buenas Prácticas de Manejo (BPM) para la preparación y distribución de alimentos en las IIEE, no acreditan las condiciones adecuadas de higiene y desinfección (limpios, ordenados, con ventanas provistas con malla para evitar la presencia de insectos, uso del mandil, mascarilla, cubre cabello, lavado de manos antes de la preparación y repartición de alimentos), lo que no garantizaría las condiciones mínimas y necesarias para la prestación del servicio alimentario programado en el marco del Proceso de Compras 2024.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

La situación expuesta transgrede lo establecido en la normativa y disposiciones siguientes:

- ***Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 03 "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 con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 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.
  (…)
  5.1.2.3. Preparación de alimentos
  Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Dicha actividad está a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os.
  Asimismo, deben contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras que generen riesgo de contaminación durante la preparación de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros) y la indumentaria correspondiente.
  Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:
  (…)
  viii. Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
  (…)
  xi. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 4 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos.
  (…)
  5.1.2.4. Servido de alimentos

  Es la etapa que comprende el servido de alimentos en un espacio limpio, libre de insectos u otros animales y libre de sustancias químicas, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM y BPH.
  Asimismo, el personal autorizado debe contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, u otras que generen riesgo de contaminación durante el servido de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros).

  Para ello, el personal autorizado por los CAE realizan lo siguiente:
  i. Usar, de manera previa al servido de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
  (…)

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

5.1.2.5. Distribución de alimentos

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos preparados en los ambientes del aula, comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, que deben cumplir con la aplicación de las BPM y BPH.
Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).
Para ello, el personal designado por los CAE realizan lo siguiente: i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
(…)
iii. Asegurar que las mesas donde se coloquen los alimentos de las/los usuarias/os se encuentren limpias, desinfectadas y ordenadas, sin útiles escolares.
(…)
v. Colocar los alimentos en las mesas limpias y desinfectadas.

5.1.2.6. Consumo de alimentos

Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPH y BPM, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.
Para ello, los CAE realizan lo siguiente:
(…)
ii. Verificar que el ambiente se encuentre ventilado, ordenado y que cuente con las condiciones y las medidas de bioseguridad establecidas.
iii. Asegurar que las mesas donde van a consumir las/los usuarias/os estén desinfectadas y limpias.
iv. Promover en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como el lavado de manos e higiene bucal. (…)

ANEXO N° 4
Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Lavaderos de cocina	**Diaria:** Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina	**Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina:** -Retirar todo objeto que se encuentre en el lavadero, dejándolo libre para la limpieza. - Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa. - Limpiar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con abundante agua y dejar secar.	- Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de - Hipoclorito de sodio a 100ppm	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"
Cocina	**Diaria:** Limpieza y	**Limpieza y desinfección de cocina:**	- Paños - Rociador	Anexo N° 6 "Formato del

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

	desinfección de cocina	- Retirar todo objeto de la cocina, dejándolo libre para la limpieza. - Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo. - Para el caso de cocinas mejoradas, limpiar por dentro de la cocina, retirando los residuos de la leña. - Limpiar y restregar toda la superficie externa con un paño humedecido con solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia, hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar.	- Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Mesas de trabajo	**Diaria:** Limpieza y desinfección de mesas de trabajo	**Limpieza y desinfección de mesas de trabajo:** - Retirar todos los objetos de las mesas, dejándolos libres para la limpieza. - Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo. - Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con paño húmedo con agua limpia hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar.	- Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	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".
Ollas y Utensilios	**Diaria:** Limpieza de ollas y utensilios luego de cada uso.	**Limpieza de ollas y utensilios:** - Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente (lavavajillas) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajillas). - Dejar secar.	- Paño - Solución detergente (lavavajillas)	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".
Estantes	**Semanal:** Limpieza de estantes. **Mensual:** Limpieza y desinfección de estantes.	**Limpieza de estantes:** - Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio. **Limpieza y desinfección de estantes:** - Retirar todos los objetos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias. - Retirar el polvo y residuos de los estantes 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 (4 ml de lejía al 5% / 996ml 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 "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".
Tachos	**Diaria:** Limpieza de tachos **Semanal:** Limpieza y desinfección de tachos	**Limpieza de tachos:** - Retirar los desperdicios, el recojo de basura de los tachos se realiza todos los días luego de finalizar el día de labor. - Limpiar las tapas con un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua). **Limpieza y desinfección de tachos:** - Retirar los desperdicios.	- Paños - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

		- Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho. - Limpiar con un paño húmedo con solución detergente la cara interna y externa del tacho. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min. - Colocar las bolsas.		la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Pisos	**Diaria:** Limpieza de pisos **Semanal:** Limpieza y desinfección	**Limpieza de pisos:** - Despejar el área. - Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor. - De corresponder, trapear el piso con agua y 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. **Limpieza y desinfección de pisos:** - Despejar el área. - Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor. - 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. - 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. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad.	Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	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".
Paredes, ventanas, puertas y techos	**Mensual:** o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas. **Semestral:** o cuando se requiera: Limpieza de techos.	**Limpieza de paredes, ventanas y puertas:** - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - 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. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. **Limpieza de techos:** - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras. - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida.	- Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón -Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	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.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

ANEXO N° 5
Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Mesas y sillas		**Limpieza de mesas y sillas:** - Antes y después del consumo de alimentos retirar todos los materiales y/o residuos sólidos que pudieran encontrarse en las mesas. - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo hasta retirar toda suciedad en las mesas y sillas.	- Paños - Rociador - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

		Limpieza y desinfección de mesas y sillas: - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo. - Aplicar solución detergente haciendo uso de un paño húmedo por todas las superficies. - Retirar el detergente con ayuda de un paño mojado con agua limpia hasta observar visualmente que ya no hay residuos. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un rociador y paño húmedo y dejar actuar por 15 min. - Secar con un paño limpio y desinfectado y dejar que termine de secar al ambiente.		educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Platos, vasos, cubiertos y utensilios	**Diaria:** Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios luego de cada uso.	**Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios:** - Limpiar y restregar todas las superficies con un paño húmedo y solución detergente (lavavajilla) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajilla). - Dejar secar.	- Paño. - Solución detergente (lavavajilla)	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".
Pisos	**Diaria:** Limpieza de pisos. **Mensual:** Limpieza y desinfección de pisos	**Limpieza de pisos:** - Despejar el área del piso poniendo las sillas sobre las mesas. - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los deshechos en un tacho de basura con bolsa. - De corresponder, trapear el piso con agua y 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. **Limpieza y desinfección de pisos:** - Despejar el área. - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor. - 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. - 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. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad.	- Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a - 200ppm.	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".
Paredes, ventanas, puertas y techos	**Mensual:** o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas. **Semestral:** o cuando se requiera: Limpieza de techos.	**Limpieza de paredes, ventanas y puertas:** - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - 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. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. **Limpieza de techos:** - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.	Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	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".

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

		- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando - Escaleras con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida.		

(*) 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.

La situación expuesta, conllevaría a generar riesgo de contaminación cruzada y con ello la afectación de la salud de los usuarios del Programa.

2. INADECUADO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS PRODUCIDOS POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

Durante las visitas realizadas por la comisión de control a las IIEE ubicadas en la Provincia de Tayacaja, para el ítem Pampas se apreció que 3(tres) IIEE no cuentan con un adecuado manejo de residuos sólidos que fueron generados por la prestación del servicio alimentario del PNAEQW. Se evidencio que durante la preparación de los alimentos se vierte residuos sólidos en cajas, bolsas o tachos que no cuentan con tapa de protección, estando algunos incluso dentro del ambiente donde se preparan y sirven los alimentos, asimismo pudiendo evidenciar que las II.EE no utilizan las bolsas de color verde y que en algunos casos los miembros del CAE no tiene conocimiento de la segregación de residuos sólidos o del material informativo que entrega el proveedor a las IIEE, ello conforme se describe en el cuadro siguiente:

Cuadro n.°6
II.EE. con inadecuado manejo de residuos sólidos

n.°	Datos de la Institución Educativa	Deficiencias encontradas
1	**San José** Código Modular: 1059658	• En el ambiente donde se preparan los alimentos se realiza la segregación de los residuos en una caja de cartón y la bolsa de uno de los insumos en desuso. • Para el ambiente donde se realiza la distribución y consumo de los alimentos se utiliza una bolsa, contenida en un balde que no tiene tapa. **Panel fotográfico n.° 6, fotografías n.°1 y n.°2**
2	**1076** Código Modular: **1618685** Nivel: Inicial	• Falta bolsa al interior del tacho de basura en el ambiente donde se realiza la distribución y consumo de los alimentos **Panel fotográfico n.° 6, fotografía n.°3**
3	**31021** Código Modular: **1549716** Nivel: Inicial	• Falta bolsa al interior del tacho de basura en el ambiente donde se realiza la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos. **Panel fotográfico n.° 6, fotografía n.° 4**

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Panel Fotográfico n.° 6
Deficiencias en las II.EE. en la segregación de residuos sólidos

Fotografia n.° 1	Fotografia n.° 2
	
Los recipientes empleados para la segregacion de residuos solidos es en una caja de cartón y en un balde, sin las tapas correspondientes.	
Fotografia n.° 3	**Fotografia n.° 4**
	
La segregacion de los residuos solidos se realiza de forma directa al tacho, que no cuenta con la bolsa para tal fin.	*Se evidencia el tacho de basura sin bolsa interior para la segregacion de los residuos sólidos a lado de materiales arrumados que se encuentran ubicados en el ambiente de preparado y consumo de alimentos.*

Fuente: Registro fotográfico de la Comisión de Control de 14,17, 18 y 19 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

De lo anterior, se evidencia un inadecuado manejo de residuos sólidos que son generados luego de la preparación de los alimentos del PNAEQW, así como también en el ambiente donde se consumen los mismos, teniendo casos que no cuentan con las respectivas bolsas para la segregación, lo que podría generar el riesgo de proliferación de plagas, la contaminación de los alimentos y con ello afectar la salubridad de los/as usuarios/as de las II.EE.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

La situación expuesta contraviene la normativa siguiente:

- ***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.° 002-2023- MIDIS/PNAEQW-Versión n.° 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.***

  (…)

  5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

  5.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

  (…)

  5.1.2 MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS

  (…)

  5.1.2.7 Manejo de los residuos solidos

  En esta etapa se efectúa lo relacionado con el manejo de residuos sólidos en las IIEE, para lo cual se debe coordinar con los gobiernos locales para el recojo selectivo de manera periódica y la disposición final de los residuos sólidos. Para ello los CAE realizan lo siguiente:

  iii. Colocar en un lugar visible para la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a por cada Comité de Alimentación Escolar en la primera distribución de alimentos; y promover su difusión.

  iv. Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y almacenamiento temporal de los residuos sólidos con el fin de contribuir a su aprovechamiento.

  v. Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo protegido) para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.

  (…)

- ***Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las instituciones educativas y programas no escolarizados públicos de la educación básica regular y especial, aprobado mediante la Resolución Viceministerial n.°030-2024-MINEDU el 08 de marzo de 2024.***

  (…)

  5. Del Comité de alimentación Escolar (CAE)

  5.1 Estructura y Organización Escolar

  5.1.3 Funciones comunes a todos los integrantes del CAE

  (…)

  b) Promover la adecuada gestión integral de los residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario, para la segregación, reaprovechamiento, almacenamiento temporal y su disposición final conforme con las disposiciones establecidas por los organismos competentes.

La situación expuesta, podría generar riesgo en la proliferación de plagas, la contaminación de los alimentos y con ello afectar la salubridad de los usuarios del Programa.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

3. LOS COMITÉS DE ALIMENTACION ESCOLAR NO CUMPLEN CON PREPARAR LAS COMBINACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DE ALIMENTOS ENTREGADOS POR EL PROGRAMA, SITUACION QUE AFECTARIA LOS OBJETIVOS Y FINALIDAD DEL PROGRAMA.

Durante las visitas realizadas por la comisión de control a las II.EE. ubicadas en la provincia de Tayacaja, para el ítem Pampas se evidenció que 3(tres) II.EE. no cumplen con preparar las combinaciones de alimentos de acuerdo a la programación de alimentos entregados por el programa, realizando el cambio de insumos, cambio de fecha de preparación o variación en los insumos a utilizar, tal como se describe en el cuadro siguiente:

Cuadro n.° 7
II.EE. que no cumplen con programación de alimentos

n.°	Institución Educativa	Alimento programado por el PNAEQW	Alimento preparado por la II.EE.
1	**San José**	Avena con kiwicha + chocolate + azúcar	Cañihua + Leche + Chocolate
2	**1076**	Pescado en aceite + arroz + lenteja + aceite	Conserva de pollo + arroz+ lenteja + aceite
3	**31021** Nivel inicial	Pollo o gallina + arroz + haba(p) + aceite	Arroz con pollo

Fuente: Ficha n.° 3: "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" de 14, 17, 18 y 19 de junio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

La situación expuesta contraviene la normativa siguiente:

- ***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.° 002-2023- MIDIS/PNAEQW-Versión n.° 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.***

  5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
  (…)
  5.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
  (…)
  5.1.2 MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS
  (…)
  5.1.2. Preparación de alimentos

  Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Dicha actividad está a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os.
  (…)
  Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:
  (…)

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

x. Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.

La situación expuesta podría generar una inadecuada ingesta de alimentos en cantidad y calidad de los usuarios que asisten a las II.EE, situación que afectaría los objetivos y finalidad del programa.

4. CANTIDADES ENTREGADAS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DIFIEREN EN RELACION A LA CANTIDAD DE USUARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EXISTIENDO DESACTUALIZACION DE CANTIDAD DE USUARIOS A SER ATENDIDOS, SITUACION QUE AFECTARIA LA FINALIDAD DEL PROGRAMA.

En las visitas realizadas por la Comisión de Control se ha evidenciado la diferencia existente entre la cantidad de usuarios que reciben los productos a fin de recibir el servicio alimenticio y con la cantidad existente en la nómina de matricula existente en las II.EE, como se detalla en el siguiente cuadro:

Cuadro n.° 8
Diferencia existente entre cantidad entregada y usuarios de II.EE.

n.°	Institución Educativa	Cantidad de estudiantes según nómina de matrícula	Cantidad de usuarios según contrato	Diferencia existente
1	**1076**	5	4	-1
2	**31021** - Nivel inicial	7	11	+4
3	**31021** – Nivel primaria	24	22	-2

Fuente: Nóminas de matrícula de las II.EE.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Del cuadro precedente, se determina que en las II.EE. n.° 1076 y n.° 31021 existen usuarios que no están siendo atendidos con la entrega de productos para cumplir la finalidad del servicio alimentario, mientras que en la II.EE. n.° 31021 del nivel inicial se estaría entregando productos que difieren en una cantidad de 4 usuarios.
A la fecha de visita por manifestación de los directores de las II.EE. refieren: "*que ya han informado al programa Qali Warma sobre el faltante de los productos para los usuarios que no están siendo considerados en las entregas realizadas por parte del proveedor, por tanto, comparten en forma equitativa los alimentos a todos los estudiantes que asisten a la II.EE.*"

La situación expuesta contraviene la normativa siguiente:

- ***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.° 002-2023- MIDIS/PNAEQW-Versión n.° 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.***

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
(...)
5.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
(…)
5.1.2 MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS
(…)
5.1.2. Preparación de alimentos

Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Dicha actividad está a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os.
(…)
Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:
(…)
x. Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.

- ***Lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la Educación Básica para el año 2024, aprobado mediante Resolución Ministerial n° 587-2023-MINEDU de 03 de noviembre de 2023.***
(...)
5.5 ASEGURAR SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE SALUD Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR

5.5.2 SERVICIO ALIMENTARIO

Las II.EE. y programas educativos deben promover una cultura de alimentación saludable entre sus estudiantes y comunidad educativa. Es necesario mantener una actitud vigilante respecto del adecuado consumo de los alimentos de los estudiantes durante la jornada escolar como condición para el desarrollo de los aprendizajes.
(...)
5.5.2.2. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW)

El director de la IE o programa educativo o quien haga sus veces, debe:

• Garantizar el espacio de almacén para los alimentos, espacio habilitado con cocina, utensilios, menaje y espacios para el consumo de los alimentos teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad, los puntos de lavado o desinfección de manos para la preparación de los alimentos.
• Conformar y organizar el CAE, para la preparación y entrega de los alimentos previo al inicio del año lectivo.
• Actualizar y/o registrar la matrícula de los estudiantes en el SIAGIE, desde antes del inicio del año lectivo, para asegurar la entrega del servicio de alimentación escolar a todos los estudiantes.
(…)

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

La situación expuesta al no cumplir con la entrega del servicio de alimentación escolar a todos los estudiantes, podría afectar la finalidad 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 de la prestación en las IIEE por parte del Programa"; se encuentra detallada en el Apéndice n.° 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

Las situaciones adversas comunicadas en el Informe de Control anterior respecto de las cuales el Programa aún no ha adoptado acciones preventivas y correctivas, o éstas no han sido comunicadas a la Comisión de Control, son las siguientes:

1. Informe de Hito de Control n.° 031-2024-OCI/397-SCC

a) 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.
b) 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.

Asimismo, en Apéndice n.° 2, se detalla todas las situaciones adversas identificadas en el Informe de Hito de Control anterior al presente Informe, las acciones preventivas y correctivas, y su estado a la fecha de la emisión de este Informe del Control Concurrente.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

IX. CONCLUSIONES

Durante la ejecución del Control Concurrente a la "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", se han advertido cuatro (4) 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.

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Control Concurrente, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de Control Concurrente a la "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", 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, 27 de junio 2024.

LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-06-2024 08:57:47 -05:00

Luz Noemi Jaurapoma Hilario
Supervisora
Comisión de Control

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27-06-2024 19:57:14 -05:00

Ruth Yesenia Riveros Cayetano
Jefa de Comisión
Comisión de Control

LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-06-2024 08:58:16 -05:00

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

APÉNDICE n.° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. CONDICIONES INADECUADAS DE LOS AMBIENTES DONDE SE PREPARAN Y CONSUMEN LOS ALIMENTOS, DEFICIENTE IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE HIGIENE DURANTE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LAS IIEE, GENERA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y PODRÍA AFECTAR LA FINALIDAD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE BRINDAR UN SERVICIO DE CALIDAD DURANTE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR.

n.°	Documento
1	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. San José - código modular 1059658 de 14 de junio de 2024.
2	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 1076 - código modular 1618685 de 18 de junio de 2024.
3	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31022 - código modular 0370718 de 18 de junio de 2024.
4	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31021 nivel inicial - código modular 1549716 de 19 de junio de 2024.
5	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31021 nivel primaria - código modular 0370700 de 19 de junio de 2024.

2. INADECUADO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS PRODUCIDOS POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

n.°	Documento
1	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. San José - código modular 1059658 de 14 de junio de 2024.
2	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 1076 - código modular 1618685 de 18 de junio de 2024.
3	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31022 - código modular 0370718 de 18 de junio de 2024.
4	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31021 nivel inicial - código modular 1549716 de 19 de junio de 2024.
5	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31021 nivel primaria - código modular 0370700 de 19 de junio de 2024.

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

3. LOS COMITÉS DE ALIMENTACION ESCOLAR NO CUMPLEN CON PREPARAR LAS COMBINACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DE ALIMENTOS ENTREGADOS POR EL PROGRAMA, SITUACION QUE AFECTARIA LOS OBJETIVOS Y FINALIDAD DEL PROGRAMA.

n.°	Documento
1	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. San José - código modular 1059658 de 14 de junio de 2024.
2	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 1076 - código modular 1618685 de 18 de junio de 2024.
3	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31022 - código modular 0370718 de 18 de junio de 2024.

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

4	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31021 nivel inicial - código modular 1549716 de 19 de junio de 2024.
5	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31021 nivel primaria - código modular 0370700 de 19 de junio de 2024.

4. CANTIDADES ENTREGADAS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DIFIEREN EN RELACION A LA CANTIDAD DE USUARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EXISTIENDO DESACTUALIZACION DE CANTIDAD DE USUARIOS A SER ATENDIDOS, SITUACION QUE AFECTARIA LA FINALIDAD DEL PROGRAMA.

n.°	Documento
1	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. San José - código modular 1059658 de 14 de junio de 2024.
2	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 1076 - código modular 1618685 de 18 de junio de 2024.
3	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31022 - código modular 0370718 de 18 de junio de 2024.
4	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31021 nivel inicial - código modular 1549716 de 19 de junio de 2024.
5	Ficha n.° 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" IIEE. 31021 nivel primaria - código modular 0370700 de 19 de junio de 2024.
6	Nómina de matricula 2024 de las IIEE 31021 nivel inicial y primaria, IIEE 1076.
7	Contrato n.° 0002-2024-CC-HUANCAVELICA 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.

V°B°

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

V°B°

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

APÉNDICE n.° 2
INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS DE LOS INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES
Informe de Hito de Control n.° 026-2024-OCI/397-SCC
Hito de Control n.° 1
Conformidad de la Prestación del Servicio Alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar

n.°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
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.	OFICIO N° D000531-2024-MIDIS/PNAEQW-DE	Mediante Carta Múltiple N° D00019- 2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 27 de mayo de 2024, notificaron a través de correo electrónico a los proveedores del ámbito de la Unidad Territorial convocando a una Asistencia Técnica sobre BPM, BPAL, PHS y acciones para el informe de control, con fecha 31 de mayo de 2024 a horas 03:00pm.	Con acciones

Informe de Hito de Control n.° 031-2024-OCI/397-SCC
Hito de Control n.° 2
Conformidad de la Prestación del Servicio Alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar

n.°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
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.	----------	A la fecha el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma no adoptó ninguna acción preventiva y correctiva.	Sin acciones
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	----------	A la fecha el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma no adopto ninguna acción preventiva y correctiva.	Sin acciones

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

	Warma y la atención oportuna a los usuarios.			

Firmado digitalmente por RIVEROS CAYETANO Ruth Yesenia FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 27-06-2024 19:56:08 -05:00

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-06-2024 08:56:33 -05:00

Firmado digitalmente por Agente Automatizado CGR
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-06-2024 10:13:01 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 458-2024-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 a efectos de hacer de conocimiento que, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control n.° 3 ¿ "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Control Concurrente n.° 039-2024-OCI/0397-SCC, que se adjunta al presente documento.

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

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000057-2024-CG/0397
2. Oficio n.° 458-2024-OCI/MPT-P
3. Informe de Control Concurrente n.° 039-2024-OCI

NOTIFICADOR : LUZ NOEMI JAURAPOMA HILARIO - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAYACAJA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **69N9C2S**

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-06-2024 10:12:37 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000057-2024-CG/0397

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 458-2024-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
N° FOLIOS	:	40

Sumilla: Me dirijo a usted a efectos de hacer de conocimiento que, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control n.° 3 ¿ "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Control Concurrente n.° 039-2024-OCI/0397-SCC, que se adjunta al presente documento.

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

Se adjunta lo siguiente:

1. Oficio n.° 458-2024-OCI/MPT-P
2. Informe de Control Concurrente n.° 039-2024-OCI

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **64Z5NLM**

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
TAYACAJA - PAMPAS

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

Tayacaja, 27 de junio de 2024

OFICIO N° 458-2024-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 Control Concurrente n.° 039 -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.°3 – "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Control Concurrente n.° 039-2024-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,

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

Firmado digitalmente por JAURAPOMA HILARIO Luz Noemi FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-06-2024 09:00:10 -05:00

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