

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN PASCO**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 011-2024-OCI/0738-SCC**

**CONTROL CONCURRENT
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA
YANACANCHA, PASCO, PASCO**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
CORRESPONDIENTE A LA PRIMERA ENTREGA DE
ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL
ITEM OXAPAMPA, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE
COMPRAS PASCO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL
PASCO EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS
2024”**

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

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 25 DE ABRIL AL 2 DE MAYO DE 2024**

YANACANCHA, 8 DE MAYO DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL

N.º 011-2024-OCI/0738-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA PRIMERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM OXAPAMPA, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PASCO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PASCO EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”

HITO DE CONTROL N° 1

SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

ÍNDICE

	Nº Pág.
I. ORIGEN	4
II. OBJETIVOS	4
III. ALCANCE	4
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL	5
V. SITUACIONES ADVERSAS	12
1. INADECUADA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS COLOR Y SABOR DEL PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA, GALLETA CON MACA Y GALLETA INTEGRAL PODRÍAN AFECTAR EL RESULTADO DE DICHA EVALUACIÓN, Y CON ELLO EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.	
2. INADECUADA LIMPIEZA DE MATERIALES E INSTRUMENTOS UTILIZADOS DURANTE LA EVALUACIÓN DE ALIMENTOS PODRÍA GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, QUE AFECTARÍA LA FINALIDAD DE ENTREGAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.	
3. PRESENCIA DE INSECTOS EN EL AREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS GENERARÍA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.	
4. DEMORA EN LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR GENERA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DE PLAZOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTO A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.	
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL	20
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	21
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES E HITO DE CONTROL ANTERIORES	21
IX. CONCLUSIONES	21
X. RECOMENDACIONES	21
APÉNDICES	22

INFORME DE HITO DE CONTROL

N° 011-2024-OCI/0738-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA PRIMERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM OXAPAMPA, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PASCO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PASCO EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”

HITO DE CONTROL N° 1

SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional - OCI de la Dirección Regional de Educación Pasco (en adelante “OCI DREP”), mediante oficio n.° 000004-2024-CG/OC0738 de 25 de abril de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 0738-2024-011, 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 Oxapampa en el ámbito de la Unidad Territorial Pasco, correspondiente a la primera entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024, se viene efectuando de acuerdo con las disposiciones interna, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

2.2. Objetivo específico del Hito de Control n.° 1:

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

III. ALCANCE

El Control Concurrente comprende la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la primera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Oxapampa, del ámbito del Comité de Compras Pasco 1 de la Unidad Territorial Pasco en el marco del proceso de compras 2024”, en ese contexto el hito de control n.° 1, se desarrolló a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, ejecutado del 25 de abril al 2 de mayo de 2024 en la Unidad Territorial Pasco (en adelante UT Pasco) del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante el PNAEQW), ubicado en la Calle 6 Mza. 93 Lote 4 a media cuadra de la Carretera Principal - Central – Chasquitambo, distrito de Ninacaca, provincia y región Pasco.

Es de señalar, que durante la etapa de ejecución del hito de control n.º 1 del referido servicio de control concurrente, la Comisión de Control aplicó la “Ficha n.º 1: Verificación de la “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Productos”, para lo cual visitó el Establecimiento del proveedor, CONSORCIO SAN EXPEDITO ROMANO (en adelante “Proveedor”), ubicado en la Calle 6 Mza. 93 Lote 4 a media cuadra de la Carretera Principal - Central – Chasquitambo, distrito de Ninacaca, provincia y región Pasco, dicho proveedor tiene a cargo la entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario en la modalidad de productos a favor de los usuarios del Programa, del ítem Oxapampa, materia de evaluación del presente hito.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión¹, que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad en la que el Estado y la comunidad organizada, participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos 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 mediante el comité de alimentación escolar (CAE)² y los comités de compra (CC)³, contando con modalidades de atención de productos y raciones, según detalle:

- **Modalidad de atención Productos⁴:** 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 CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.
- **Modalidad de atención Raciones⁵:** 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.

¹ Literal z. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

² **CAE:** 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 IE y/o programa educativo no escolarizado público. Literal o, del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

³ **Comité de Compra:** 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 PNAEQW. 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 PNAEQW. Anexo n.º 1 Definición de términos de 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, Norma Técnica N° 006 -2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE el 13 de noviembre de 2024.

⁴ Literal x. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

⁵ Literal y. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

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

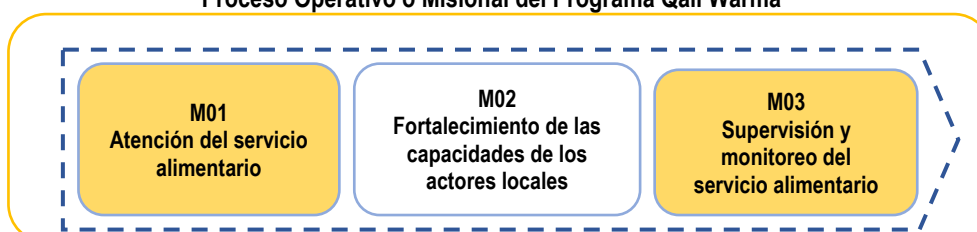
En el caso de los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa - JEC⁶ y Forma de Atención Diversificada - FAD⁷ y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la IE, pudiendo ser dos (2) (desayuno más almuerzo) o tres (3) raciones (desayuno, almuerzo y cena).

Procesos misionales del Programa

El Programa, cuenta con “Procesos Estratégicos”, “Procesos Operativos o Misionales” y “Proceso de apoyo y soporte”. El Servicio Alimentario que otorga el Programa (en sus tres modalidades, entrega de 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 de alimentación**, comprende la planificación y organización del servicio alimentario, el proceso de compras⁸ y prestación del servicio

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

⁷ 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.

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 el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa (Versión n.° 07); aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000361-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de 22 de setiembre de 2022.

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 Instituciones Educativas (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**, 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.

El presente servicio de Control Concurrente se enfoca en los macro procesos misionales M01 Atención del servicio alimentario; y M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio alimentario por ser aquellos que tienen mayor relación entre sí y se encuentran comprendidos en la misión general del Programa, en lo concerniente a “brindar un servicio alimentario”.

La totalidad de procesos de nivel 1 y 2, del macro proceso M01 Atención del Servicio de Alimentación, se detalla en el cuadro siguiente:

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

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M01 Atención del Servicio de Alimentación	M01.1 Planificación y Organización del Servicio Alimentario	M01.1.1 Actualización del listado de IIEE
		M01.1.2 Conformación de los Comités
		M01.1.3 Planificación del Menú
	M01.2 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.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

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

Tal como se muestra en el cuadro que antecede, el **proceso M01.3 Prestación del servicio alimentario** comprende dos (2) procesos de Nivel 2: M01.3.1 Provisión de raciones y **M01.3.2 “Provisión de productos”**, siendo esta última materia del presente servicio, el mismo que consiste en la distribución y entrega de productos en las IIEE por parte de los proveedores quienes suscriben el Acta de entrega y recepción correspondiente.

Es preciso acotar que, el Manual de Operaciones del Programa ha definido que el proceso de atención del servicio alimentario cuenta con los controles e inspecciones siguientes: proceso de

supervisión de la adquisición de alimentos y el proceso de monitoreo de la prestación del servicio alimentario⁹.

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

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

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

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio Alimentario	M03.1 Supervisión a establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario	M03.1.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión de la adquisición de alimentos
		M03.1.2 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los postores
		M03.1.3 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los proveedores y liberación de raciones y/o productos
	M03.2 Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario	M03.1.4 Seguimiento y retroalimentación de la adquisición de alimentos
		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 del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

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.º 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.º D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.

En relación a las actividades de “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, consideradas como actividades de mayor impacto para el control en el Hito 1, del presente control concurrente, se encuentran reguladas en el Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de los proveedores del Programa, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 02 de febrero de 2024, en el cual establecen las actividades de supervisión a establecimientos de proveedores para la prestación del servicio alimentario.

La supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores comprenden siete (7) actividades, según el cuadro que se muestra a continuación:

Cuadro n.º 3
Actividades de la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores”

Fase o etapa del proceso	Actividad de Control	Actividades de mayor impacto
Ejecución contractual	Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores.	1. Verificación de condiciones higiénico sanitarias al establecimiento del proveedor.
		2. Verificación de implementación de manuales de buenas prácticas de almacenamiento y programa de higiene y saneamiento por el/la Proveedor/a.
		3. Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos (modalidad de atención productos).
		5. Muestreo de alimentos por la autoridad sanitaria u organismo de inspección u otros contratados por el Programa.
		6. Supervisión del armado de canastas de alimentos.
		7. Verificación de condiciones higiénicas del vehículo de transporte y buenas prácticas de manipulación durante la estiba y desestiba.

Fuente: Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024.

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

Flujo del proceso supervisión del servicio

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” se encuentra comprendido con las actividades de supervisión y liberación¹¹ de productos o raciones en las instalaciones del/de la proveedor/a, se encuentran reguladas en el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, donde se establece las disposiciones a seguir en el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el Programa, en concordancia con las especificaciones técnicas de alimentos y las bases integradas del Proceso de Compra y contratos suscritos con

¹¹ **VI. Definición de Términos**

6.42 Liberación de alimentos: Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del 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. Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024.

el proveedor. La supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores durante la ejecución contractual, comprenden las siguientes actividades:

Gráfico n.º 2
Disposiciones específicas del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa



Fuente: Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024.

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

En ese orden, las actividades de supervisión y liberación de alimentos, que fueron materia del control concurrente, son la verificación higiénico-sanitaria al establecimiento del proveedor, verificación de existencias de alimentos y/o stock de seguridad y la evaluación de las Características Físicas y Organolépticas de los productos, a cargo de los supervisores de plantas y almacenes¹² de la UT Pasco.

¹² **Sub Numeral 8.4, 8.4.1 y 8.4.2 del Numeral VIII. Disposiciones Generales** del " Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024, **detalla en relación al Supervisor de Planta y Almacén (SPA):**

8.1 Las acciones previas del proceso de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es son realizadas por la USME y la UT con la finalidad de garantizar el adecuado desarrollo de las actividades que comprenden dicho proceso.

8.2 La programación de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes para realizar las actividades que comprenden el proceso de supervisión y liberación de alimentos, es realizada por la/el ES de la USME en coordinación con el/la CTT de la UT, en el sub módulo de "Sectorización Syl" del SIGO.

8.3 Las actividades que comprenden el proceso de supervisión y liberación de alimentos son las siguientes: i) evaluación del expediente de liberación; y ii) supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, las cuales inician cuando el/la SPA recibe el expediente de liberación a través de SGD.

8.4 Actividades del proceso de supervisión y liberación

8.4.1 El/la SPA realiza la evaluación del expediente de liberación considerando lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, contrato, adendas, Bases Integradas del Proceso de Compras, Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y demás requisitos establecidos por el PNAEQW.

8.4.2 Si el resultado de la evaluación del expediente de liberación es CONFORME, el/la SPA se dirige al establecimiento del/de la proveedor/a, a fin de realizar las siguientes actividades de supervisión y liberación:

a) Verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.
b) Verificación de existencias de los lotes de alimentos a liberar.
c) Verificación del stock de seguridad (para la modalidad de atención raciones).
d) Verificación del proceso productivo en los establecimientos de elaboración del bebiblé preparado de consumo inmediato, componente sólido (producto de panificación) y complemento (huevo sancocado) de la modalidad de atención raciones.
e) Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.
f) Verificación del armado de canastas de alimentos, de corresponder.
g) Verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, verificación de la carga y estiba de los alimentos.

8.5 El/la SPA realiza la supervisión y liberación con objetividad, integridad, imparcialidad y confidencialidad, cumpliendo las disposiciones establecidas en el presente protocolo.

Para la **Verificación de las Condiciones Higiénico Sanitarias**, el SPA aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria en el Establecimiento del/de Proveedor/a – tipo almacén, Anexo n.º 06 del Protocolo antes mencionado, el cual incluye los siguientes rubros:

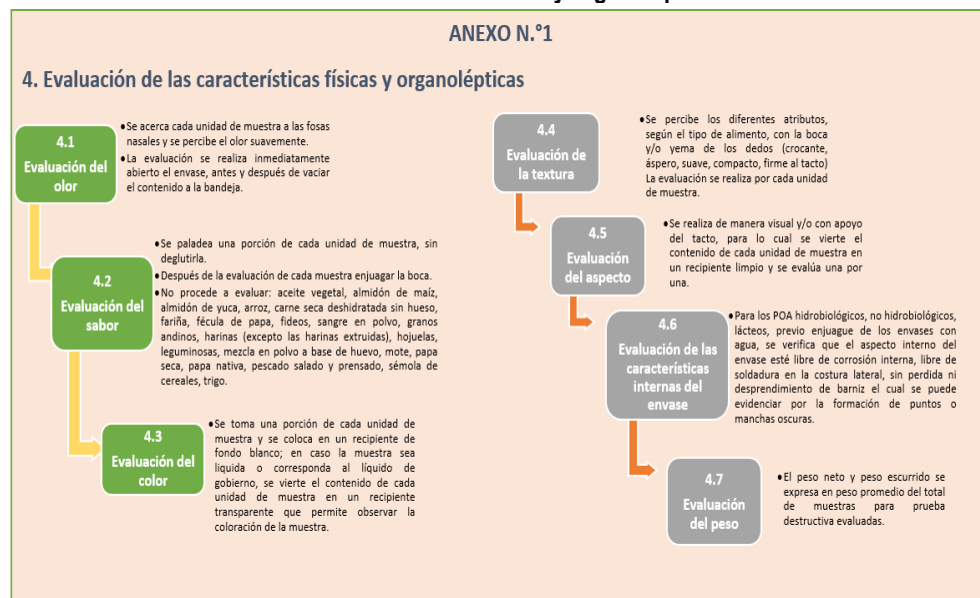
- Verificación de Causales de suspensión
- Evaluación al Establecimiento, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento.
- De la implementación de los manuales de buenas prácticas de almacenamiento y programa de higiene y saneamiento.

Para la **Verificación existencias y/o stock de seguridad**, el SPA aplica la Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad, Anexo n.º 07 del Protocolo antes mencionado, el cual incluye los siguientes rubros:

- Verificación de Causales de suspensión
- Registro fotográfico de los alimentos a liberar, que deberá mostrar la información siguiente: marca, presentación, código de lote, fecha de vencimiento, fecha final del periodo de atención y/o consumo, ítem, cantidad programada por ítem, cantidad programada por bolsón, cantidad para muestreo por bolsón, cantidad verificada en el bolsón, distribución de cantidad verificada por ítem, resultado de verificación sin muestra y resultado de verificación con muestra.

Por otra parte, la **Evaluación de las Características Física y Organolépticas de los Alimentos (Modalidad de Atención Productos)**, a cargo del SPA realiza la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físicas y organolépticas de cada alimento, luego, realiza el muestreo¹³ y evaluación de los alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 01- Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del Programa, considerando lo siguiente:

Gráfico n.º 3
Evaluación de las características físicas y organolépticas de alimentos



Fuente: Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024.

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

¹³ **6. DEFINICIÓN DE TERMINOS.** 6.55 Muestreo Obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento. Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024.

Al respecto, el hito de control: “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, se realizó con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de supervisión y liberación, en el ítem Oxapampa en el ámbito de la UT Pasco, correspondiente a la primera entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024 en el marco del siguiente contrato:

Cuadro n.º 4
Contrato suscrito para el ítem Oxapampa del Comité de Compra Pasco 1 - UT Pasco

Comité de Compra	Ítem	n.º Contrato	Fecha	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/	Cantidad de entregas según contrato
Pasco 1	Oxapampa	0002-2024-CC-PASCO 1 /PRODUCTOS	25/01/2024	190	7,840	3 558,850.50	5

Fuente: <https://www.galiwama.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/PASCO1/PRODUCTOS/2.pdf>

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

En ese orden de ideas, los plazos de liberación, distribución y entrega de alimentos, así como el periodo de atención correspondiente a la primera entrega del ítem **Oxapampa** del Comité de Compra Pasco 1, se muestra a continuación:

Cuadro n.º 5
Cronograma de entrega en el ítem Oxapampa - UT Pasco

Proveedor/ n.º Código de establecimiento	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Periodo de Atención por entrega a las IIEE
Consorcio San Expedito Romano	1	Hasta el 12 de abril al 3 de mayo de 2024	Del 6 al 17 de mayo de 2024	Del 27 de mayo al 27 de junio de 2024

Fuente: <https://www.galiwama.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/PASCO1/PRODUCTOS/2.pdf>

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

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la supervisión y liberación de alimentos en el establecimiento del proveedor para la prestación del servicio alimentario en la UT Pasco en el marco del Proceso de Compras 2024, se han identificado cuatro (4) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro del objetivo del proceso de supervisión y liberación de alimentos correspondiente a la primera entrega en el ítem Oxapampa, las cuales se exponen a continuación:

- 1. INADECUADA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS COLOR Y SABOR DEL PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA, GALLETA CON MACA Y GALLETA INTEGRAL PODRÍAN AFECTAR EL RESULTADO DE DICHA EVALUACIÓN, Y CON ELLO EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.**

El Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos¹⁴, define a la “Evaluación de las Características Organolépticas de Alimentos de Alimentos” como, la verificación de las

¹⁴ Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 02 de febrero de 2024.

características organolépticas de un alimento (aspecto, sabor, color, olor, textura, entre otros) mediante los sentidos a un número de muestras representativas de un lote.

En ese sentido, el SPA realiza dicha evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el “Anexo n.º 01: Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del PNAEQW”.

Al respecto, en la visita realizada por la Comisión de Control el 29 y 30 de abril de 2024 al referido establecimiento, se verificó la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos “*leche evaporada entera*”, “*galleta con maca*” y “*galleta integral*” que tuvieron como resultado de evaluación “conforme”, tal como se muestra en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 6

Ficha de Evaluación del Producto materia prima/insumo, bebible o componente sólido aplicada y registrada en el SIGO por la SPA el 29 y 30 de abril de 2024

Código de Ficha	Alimento	Fecha	Hora de Inicio	Hora de Evaluación	Hora Final	Resultado de la Evaluación
05657568	Leche Evaporada Entera	29/04/2024	10:05	10:05	14:34	Conforme
05659597	Galleta Integral	30/04/2024	15:48	15:48	16:58	Conforme
05659599	Galleta con Maca	30/04/2024	14:26	14:26	15:46	Conforme

Fuente: Fichas de Evaluación del Producto, materia prima/insumo, bebible o componente sólido el 29 y 30 de abril de 2024.

Link 1: <https://drive.google.com/file/d/1tBmO-Xyd0s8TuQU9TZKfgBHwgXVGofu2/view>

Link 2: <https://drive.google.com/file/d/1tBmO-Xyd0s8TuQU9TZKfgBHwgXVGofu2/view>

Link 3: <https://drive.google.com/file/d/1Whv9cOcP0Xcq2KvsxySla3FyAziUAbrQ/view>

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

Al respecto, la Comisión de Control identificó deficiencias relacionadas a la evaluación de las características organolépticas: sabor y color de los alimentos: leche evaporada entera, galleta con maca y galleta integral, las cuales han sido perennizado mediante grabación en video - audiovisual, el mismo que se encuentra en el siguiente enlace: https://drive.google.com/file/d/1P8J63sWUX7sY6luBEYi5CnIQd9Y-bHbY/view?usp=drive_link conforme se detalla a continuación:

Cuadro n.º 7

Deficiencias advertidas en la evaluación de las características físicos organolépticos en el almacén del proveedor

Deficiencias evidenciadas por la Comisión de control	Procedimientos establecidos según marco normativo del Programa	Productos observados
Deficiencias en la evaluación de las características físico organolépticas	Anexo n.º 01 “Instructivo para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW”	
Se verificó que, durante la evaluación realizada al procedimiento de la evaluación del sabor, <u>la SPA deglutió porciones del alimento de las muestras y no se enjuagó la boca con agua potable, después de la evaluación de cada muestra.</u>	4.2 Evaluación del Sabor Se paladea ¹⁵ una porción de cada unidad de muestra del alimento, sin deglutirlo (sin tragarlo), a fin de determinar el sabor del mismo. Después de la evaluación de cada muestra, se enjuaga la boca con agua potable.	Producto Leche Evaporada Entera <i>No se enjuagó antes de paladear cada muestra</i>
		Producto Galleta con Maca <i>No se enjuagó antes de paladear cada muestra</i>
		Producto Galleta Integral <i>No se enjuagó antes de paladear cada muestra</i>

Fuente: Registro audiovisual de 29 y 30 de abril de 2024

Link: https://drive.google.com/file/d/1P8J63sWUX7sY6luBEYi5CnIQd9Y-bHbY/view?usp=drive_link

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

¹⁵ Paladear: Tomar poco a poco el gusto de algo, según la Real Academia Española – RAE.

Los registros audiovisuales registrados por la Comisión de Control, evidencian una práctica inadecuada por parte de la SPA a cargo, respecto a la actividad de la evaluación de las características físicas y organolépticas de sabor y color del alimento “Leche Evaporada Entera”, “Galleta con Maca” y “Galleta Integral”, al no proceder de acuerdo al “Anexo n.º 01: Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del PNAEQW”.

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

- **Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW – PRT-039-PNAEQW-USME, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024, que señala:**

(...)

VI. Definición de Términos

(...)

6.17. Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

(...)

6.38. Evaluación de las Características Organolépticas de Alimentos

Es la verificación de las características organolépticas de un alimento (aspecto, sabor, color, olor, textura, entre otros) mediante los sentidos a un número de muestras representativas de un lote.

(...)

9.5 De la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a

(...)

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

(...)

9.5.9.4 El/la SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N°01: Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del PNAEQW.

9.5.9.5 El/la SPA durante la evaluación verifica el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físicas y organolépticas de cada lote de alimento.

(...).”

- **Anexo n.º 01 “Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW, del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW – PRT-039-PNAEQW-USME, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024.**

(...)

3. Evaluación de las características físicas y organolépticas del alimento Las muestras extraídas para la evaluación de las características físicas y organolépticas (prueba destructiva), son tomadas de las 200 o 250 unidades que fueron sometidas a inspección inicial, según el Plan de Muestreo establecido en el numeral 3.1.

(...)

4. Evaluación de las características físicas y organolépticas La evaluación de las características físicas y organolépticas se realiza abriendo la totalidad de las unidades de muestra extraídas y vaciando el contenido de cada unidad (una por una) en un recipiente limpio y libre de olores extraños, para evaluar de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos; en los alimentos que contienen líquido de gobierno, se procede a evaluar dicho líquido de la misma forma. En la modalidad de atención productos, para evitar interferencias en la palatabilidad de los alimentos, la evaluación de las características físicas y organolépticas se realiza en tiempos diferenciados por turnos (mañana y tarde) o días, para los siguientes grupos de alimentos:

- Grupo A: conservas de POA hidrobiológicos
- Grupo B: leche y productos lácteos.
- Grupo C: conservas de POA no hidrobiológicos
- (...)

4.2 Evaluación del sabor Se paladea una porción de cada unidad de muestra del alimento, sin deglutirlo (sin tragarlo), a fin de determinar el sabor del mismo. Después de la evaluación de cada muestra, se enjuaga la boca con agua potable.

(...)

4.3 Evaluación del color Para evaluar el color del alimento, se toma una porción de cada unidad de muestra y se coloca en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida o corresponda al líquido de gobierno, se vierte el contenido de cada unidad de muestra en un recipiente transparente que permita observar la coloración de la muestra.

(...)"

La situación expuesta ocasionaría que las actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, no se lleven en forma adecuada y conforme a los lineamientos establecidos por el Programa; lo que afectaría el logro de los objetivos del Programa durante la ejecución del servicio alimentario del Proceso de Compras 2024.

2. INADECUADA LIMPIEZA DE MATERIALES E INSTRUMENTOS UTILIZADOS DURANTE LA EVALUACIÓN DE ALIMENTOS PODRÍA GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, QUE AFECTARÍA LA FINALIDAD DE ENTREGAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

Durante la visita de acompañamiento efectuada por la Comisión de Servicio de Control, se pudo evidenciar que el Supervisor de Plantas y Almacenes (SPA) del PNAEQW, no verificó el desarrollo de la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados como es el caso de los tamices utilizados durante la evaluación del alimento: "Conserva de Pescado en Aceite Vegetal", conforme se evidencia en las siguientes tomas fotográficas:

Panel fotográfico n.º 1

Lavado y desinfección de tamices utilizados en la evaluación del producto: "Conserva de Pescado en Aceite Vegetal"

Fotografía n.º 1	
	
Descripción: En la imagen se advierte al SPA en compañía del Jefe de Control de Calidad, efectuar la evaluación del producto "Conserva de Pescado en Aceite Vegetal".	

Fotografía n.º 2



Descripción: En la imagen se advierte, que el personal destinado para la limpieza del proveedor efectuó el lavado y desinfección de los tamices utilizados en la evaluación, sin la aplicación de algún detergente u otro a fin de remover toda la grasa o suciedad impregnada.

Fotografía n.º 3



Descripción: En la imagen se puede observar, que posterior al "lavado y desinfección de tamices", dichos instrumentos fueron devueltos al lugar donde se desarrollaba la evaluación de alimentos.

Fuente: Registro audio visual registrado por la comisión a cargo del servicio de control

Elaborado por: Comisión a cargo del servicio de control

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

- **Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW – PRT-039-PNAEQW-USME, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024**

"(...)

6.46. Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancias químicas.

"(...)

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

9.5.9.1 El/la SPA, previo y durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos a liberar, realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados y registra en el formato N°01 del Anexo N°02: Guía para la Limpieza y Desinfección de

*Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos del PNAEQW.
(...)"*

- **Anexo n.º 01 “Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW, del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW – PRT-039-PNAEQW-USME, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024**

“(..."

1. Condiciones previas al muestreo

“(..."

1.4. El/la SPA verifica que los materiales e instrumentos necesarios para el muestreo estén limpios, desinfectados y acondicionados para su uso, de acuerdo a lo establecido en la guía para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PNAEQW.

- **Anexo N° 02 Guía para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PNAEQW, del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW – PRT-039-PNAEQW-USME, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024**

“(..."

El/la SPA, durante las actividades comprendidas en el proceso de supervisión y liberación realizadas en el establecimiento del/de la proveedor/a, utiliza materiales e instrumentos limpios y desinfectados, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada durante el desarrollo de sus actividades, para ello, realiza lo siguiente:

“(..."

2. Al iniciar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

El/la SPA debe realizar la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos a utilizar, en el área habilitada por el/la proveedor/a, de la siguiente manera:

“(..."

- e) *Desinfectar los materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, entre otros) y los instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros), aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y dejar que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.*
- f) *Registrar la actividad de limpieza y desinfección en el Formato N°01 establecido en la presente guía.*

3. Al finalizar las actividades de evaluación de los alimentos El/la SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de la siguiente manera:

El/la SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de la siguiente manera:

- a) *Materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, vasos, entre otros).*
Paso 1: Lavar las superficies con agua a chorro para retirar todos los residuos sólidos adheridos.
Paso 2: Aplicar detergente con la ayuda de una esponja humedecida hasta remover toda la grasa o suciedad.
Paso 3: Enjuagar con abundante agua hasta eliminar los residuos de detergente.
Paso 4: Secar utilizando papel toalla.
Paso 5: Desinfectar aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y dejar que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- b) *“(..."*

La situación expuesta afecta la finalidad del procedimiento de lavado y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PNAEQW, generando riesgo de contaminación cruzada y vulnerabilidad de la inocuidad del producto almacenado.

3. PRESENCIA DE INSECTOS EN EL AREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS GENERARÍA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

De la visita realizada por la Comisión de Control, al establecimiento del Proveedor como parte de la Verificación de la “Supervisión y Liberación en el Establecimiento del Proveedor” del servicio de control concurrente, se pudo evidenciar en el área destinada para el almacenamiento de producto de la papa nativa, la presencia de insectos generando el posible riesgo de contaminación, lo cual afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la primera entrega del servicio alimentario 2024.

Al respecto, el 2 de mayo de 2024, la Comisión de Control en razón del servicio de control antes señalado, como parte de la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento¹⁶ donde se almacenan los productos correspondientes al Ítem Oxapampa del Comité de Compras Pasco 1, en compañía del el Supervisor de Plantas y Almacenes (SPA) del PNAEQW, quien efectuaba las muestras y verificación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, se verificó el área destinada para el almacenamiento del producto de las papas nativas, advirtiéndose insectos alrededor de la parihuela que asentaba al producto, conforme se evidencia a continuación:

Imagen n.º 1
Presencia de insectos en el almacén del producto papa nativa



Fuente: Registro audio visual de 2 de mayo de 2024

Link: <https://drive.google.com/file/d/1SzC0l1W7g0b5n3pvHKfBMQ8ll1TCqi1q/view?usp=sharing>

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

¹⁶ Según Numeral 8.4.2. del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimiento de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “A la Prestación del Servicio Alimentario Correspondiente a la Primera Entrega de Alimentos en la Modalidad Productos, para el Ítem Oxapampa, del Ámbito del Comité de Compras Pasco 1 de la Unidad Territorial Pasco en el Marco del Proceso de Compras 2024”
Periodo de Evaluación del Hito de Control 1: Del 25 de abril al 2 de mayo 2024.

En ese sentido, con los registros audiovisuales realizados por la Comisión de Control, se evidenciaría que no se estaría efectuando la higienización y limpieza suficiente en los ambientes destinados para el almacén de productos en el establecimiento del proveedor.

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

- **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998.**

“(…)

Artículo 1. Con arreglo a lo dispuesto por la Ley General de Salud, N° 26842, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius, el presente reglamento establece:

a) Las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.

- **Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW – PRT-039-PNAEQW-USME, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024**

“(…)

8.4 Actividades del proceso de supervisión y liberación

“(…)

8.4.2 Si el resultado de la evaluación del expediente de liberación es CONFORME, el/la SPA se dirige al establecimiento del/de la proveedor/a, a fin de realizar las siguientes actividades de supervisión y liberación:

a) Verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

“(…)

9.5.4 Verificación de las condiciones higiénico sanitarias

9.5.4.1 El/la SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la proveedor/a, aplicando la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo planta (modalidad raciones) o tipo almacén (modalidad productos) (Anexos N°05 o N°06), según la siguiente frecuencia:

A. Supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo planta

a) Cada quince (15) días hábiles, antes del inicio del primer turno de producción o liberación.

“(…)”

La situación expuesta generaría el riesgo de afectar las condiciones de higiene, así como la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos destinado al consumo humano, afectando además la continuidad del proceso de supervisión y liberación de alimentos.

4. DEMORA EN LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR GENERA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DE PLAZOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTO A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

De la revisión al Contrato n.º 0002-2024-CC-PASCO 1 PRODUCTOS de 4 de marzo de 2024, se observa que según su Clausula Quinta: Cronograma de Entrega, se dispuso los siguientes plazos a considerarse para la primera entrega de productos a las Instituciones Educativas Publicas, siendo:

Imagen n.º 2
Cronograma de la primera entrega de productos

Nº Entrega	Plazo máximo de presentación de expedientes para liberación (*)	Plazo máximo de liberación (**) (resaltado en rojo)	Plazo de distribución por entrega (***)	Días de atención por entrega					Período de Atención por entrega (****)
				Regular, JEC	No Residentes (S.R.E)	Residentes (S.R.E)	Secundaria Tutorial(S.T)	Centros Rurales de Formación Alternancia (C.R.F.A.)	
1	Hasta el 11 de abril del 2024	Hasta el 3 de mayo del 2024	Del 6 al 17 de mayo del 2024	25	0	0	15	0	Del 23 de mayo al 27 de junio del 2024

Fuente: Contrato n.º 0002-2024-CC-PASCO 1 PRODUCTOS de 4 de marzo de 2024

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

Conforme se advierte, la fecha máxima que poseía el SPA del PNAEQW a fin de efectuar la liberación de alimentos¹⁷ en el establecimiento del proveedor fue el día 3 de mayo de 2024; sin embargo, de la revisión efectuada al efectuada al Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación (SIGDEL) del PNAEQW, se advierte que, a la emisión del presente informe aun se encontraba pendiente la liberación de los siguientes productos:

Imagen n.º 3
Producto “Conserva de Bofe de Res” pendiente de liberación

Detalle Expediente Liberacion							
	Ficha Producto	Estado Publicación	Expediente	Descripción Ficha	Presentación	Marca	Lote
10		PUBLICADO	2404110424[V1]	AZUCAR RUBIA	1.000	EL RENDIDOR	AZ0324
11		FICHA GENERADA	2404220025[V1]	CONSERVA DE BOFE DE RES	0.170	GAMBRINUS	22032203
12	Falta generar fich		2404110431[V1]	CONSERVA DE BOFE DE RES	0.170	WAWA FOOD	28012404

Fuente: Reporte de 7 de mayo de 2024 del Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación (SIGDEL) del PNAEQW

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

Imagen n.º 4
Producto “Garbanzo” y “Harina Extruida de Haba” pendientes de liberación

Detalle Expediente Liberacion							
	Ficha Producto	Estado Publicación	Expediente	Descripción Ficha	Presentación	Marca	Lote
30		FICHA GENERADA	2404110449[V1]	GARBANZO	0.250	EL RENDIDOR	GA0124
31	Falta generar fich		2404110449[V4]	GARBANZO	0.250	EL RENDIDOR	GA0124
32		PUBLICADO	2404110451[V1]	HABA PARTIDA	0.250	EL RENDIDOR	HP0224
33		PUBLICADO	2404110454[V1]	HABA PARTIDA	1.000	EL RENDIDOR	HP0124
34		PUBLICADO	2404110457[V3]	HARINA EXTRUIDA DE ARROZ	0.250	CAMACHO'S	0124
35		FICHA GENERADA	2404110465[V1]	HARINA EXTRUIDA DE HABA	0.250	CAMACHO'S	0124
36		FICHA GENERADA	2404110465[V2]	HARINA EXTRUIDA DE HABA	0.250	CAMACHO'S	0124

Fuente: Reporte de 7 de mayo de 2024 del Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación (SIGDEL) del PNAEQW

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

¹⁷ **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. (Según el numeral 6.45 del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW – PRT-039-PNAEQW-USME, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024)

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

- **Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW – PRT-039-PNAEQW-USME, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024**

“(…)

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

“(…)

9.5.9.2 *El/la SPA procede a evaluar y liberar el total de alimentos programados, en el plazo de hasta cinco (05) días hábiles, contados a partir de la fecha en que inicia las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.*

“(…)”

- **Clausula Quinta: Cronograma de Entrega del Contrato n.º 0002-2024-CC-PASCO 1 PRODUCTOS de 4 de marzo de 2024.**

“(…)

CLAUSULA QUINTA: CRONOGRAMA DE ENTREGA

5.1 *Los productos deben entregarse en las Instituciones Educativas Publicas de acuerdo a los plazos establecidos en el siguiente cronograma:*

Nº Entrega	Plazo máximo de presentación de expedientes para liberación (*)	Plazo máximo de liberación (**)	Plazo de Distribución por entrega (***)	Días de atención por entrega					Periodo de Atención por entrega (****)
				Regular, JEC	No Residentes (S.R.E.)	Residentes (S.R.E.)	Secundaria Tutorial (S.T.)	Centro Rurales de Formación Alternancia (C.R.F.A.)	
1	Hasta el 11 de abril del 2024	Hasta el 3 de mayo del 2024	Del 6 al 17 de mayo del 2024	25	0	0	15	0	Del 23 de mayo al 27 de junio del 2024
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

“(…)”

La situación advertida genera el riesgo de incumplimiento de plazos de la distribución de alimentos a las instituciones educativas; así como, el logro de los objetivos del programa durante la ejecución de la primera entrega del servicio alimentario 2024.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Hito de control: “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

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

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución del presente Control Concurrente, la Comisión de Control no emitió Reportes de Avance ante Situaciones Adversas.

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

No aplica.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, 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 Primera Entrega de Alimentos en la Modalidad Productos, para el Ítem Oxapampa, del Ámbito del Comité de Compras Pasco 1 de la Unidad Territorial Pasco en el Marco del Proceso de Compras 2024”, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de Control Concurrente a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la primera entrega de alimentos para el ítem Oxapampa en la UT Pasco 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 de hito de control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Pasco, 8 de mayo de 2024.

Junior Armando Rivera Rivera
Supervisor
Comisión de Control

Arnold Luis Angulo Segura
Jefe de Comisión
Comisión de Control

Junior Armando Rivera Rivera
Jefa de Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Pasco

APÉNDICE n.º 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

1. **INADECUADA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS COLOR Y SABOR DEL PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA, GALLETA CON MACA Y GALLETA INTEGRAL PODRÍAN AFECTAR EL RESULTADO DE DICHA EVALUACIÓN, Y CON ELLO EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.**

Nº	Documento
1	Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebible o componente solido con código n.º 05657568 de fecha 29 de abril de 2024, extraída del SIGDEL Link 1: https://drive.google.com/file/d/1tBmO-Xyd0s8TuQU9TZKfgBHwgXVGofu2/view
2	Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebible o componente solido con código n.º 05659597 de fecha 30 de abril de 2024, extraída del SIGDEL Link 2: https://drive.google.com/file/d/1tBmO-Xyd0s8TuQU9TZKfgBHwgXVGofu2/view
3	Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebible o componente solido con código n.º 05659599 de fecha 30 de abril de 2024, extraída del SIGDEL Link 3: https://drive.google.com/file/d/1Whv9cOcP0Xcq2KvsxySla3FyAziUAbrQ/view
4	Ficha n.º 1 - Verificación de la "Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Productos aplicado por la Comisión de Control de 2 de mayo de 2023.

2. **INADECUADA LIMPIEZA DE MATERIALES E INSTRUMENTOS UTILIZADOS DURANTE LA EVALUACIÓN DE ALIMENTOS PODRÍA GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, QUE AFECTARÍA LA FINALIDAD DE ENTREGAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.**

Nº	Documento
1	Ficha n.º 1 - Verificación de la "Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Productos aplicado por la Comisión de Control de 2 de mayo de 2023.

3. **PRESENCIA DE INSECTOS EN EL AREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS GENERARÍA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.**

Nº	Documento
1	Ficha n.º 1 "Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Productos aplicado por la Comisión de Control de 2 de mayo de 2023
2	Grabación en video - audiovisual, el mismo que se encuentra en el siguiente enlace: https://drive.google.com/file/d/1SzC0I1W7g0b5n3pvHKfBMQ8II1TCgi1g/view?usp=sharing

4. **DEMORA EN LA SUPERVISION Y LIBERACION EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR GENERA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DE PLAZOS DE DISTRIBUCION DE ALIMENTO A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.**

N°	Documento
1	Reporte de 7 de mayo de 2024 del Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación (SIGDEL) del PNAEQW

*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas
de Junín y Ayacucho*

Yanacancha, 08 de Mayo de 2024

OFICIO N° 000022-2024-CG/OC0738

Señor(a):

Pedro Jonel Ripalda Ramírez

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

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

Lima/Lima/Santiago De Surco

Asunto : Notificación de Informe de Hito de Control n.º 011-2024-OCI/0738-SCC

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

Me dirijo a usted en atención al asunto del rubro, y en aplicación de la normativa de la referencia a) y b), que regula el Servicio de Control Simultáneo a cargo de los Órganos del Sistema Nacional de Control, el cual tiene por finalidad contribuir oportunamente con la eficiencia, eficacia, transparencia, economía y legalidad en el uso y destino de los recursos y bienes del Estado.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de los Proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 011-2024-OCI/0738-SCC, que se adjunta al presente documento.

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

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Junior Armando Rivera Rivera

Jefe del Órgano de Control Institucional

Dirección Regional de Educación Pasco

Contraloría General de la República

(JRR/aas)

Nro. Emisión: 00040 (0738 - 2024) Elab:(U66068 - 0738)





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000023-2024-CG/0738

DOCUMENTO : OFICIO N° 000022-2024-CG/OC0738

EMISOR : JUNIOR ARMANDO RIVERA RIVERA - JEFE DE OCI - DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN PASCO - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065

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

N° FOLIOS : 24

Sumilla: Me dirijo a usted en atención al asunto del rubro, y en aplicación de la normativa de la referencia a) y b), que regula el Servicio de Control Simultáneo a cargo de los Órganos del Sistema Nacional de Control, el cual tiene por finalidad contribuir oportunamente con la eficiencia, eficacia, transparencia, economía y legalidad en el uso y destino de los recursos y bienes del Estado.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de los Proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 011-2024-OCI/0738-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. Informe Hito 1_ITEM_OXAPAMPA
2. OFICIO 000022-2024-CG-OC0738





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000022-2024-CG/OC0738

EMISOR : JUNIOR ARMANDO RIVERA RIVERA - JEFE DE OCI - DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN PASCO - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

Sumilla:

Me dirijo a usted en atención al asunto del rubro, y en aplicación de la normativa de la referencia a) y b), que regula el Servicio de Control Simultáneo a cargo de los Órganos del Sistema Nacional de Control, el cual tiene por finalidad contribuir oportunamente con la eficiencia, eficacia, transparencia, economía y legalidad en el uso y destino de los recursos y bienes del Estado.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de los Proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 011-2024-OCI/0738-SCC, que se adjunta al presente documento.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000023-2024-CG/0738
2. Informe Hito 1_ITEM_OXAPAMPA
3. OFICIO 000022-2024-CG-OC0738

NOTIFICADOR : JUNIOR ARMANDO RIVERA RIVERA - DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN PASCO - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

