

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

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 013-2024-OCI/0738-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
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 YANACANCHA, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE
COMPRAS PASCO 2 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 2 AL 9 DE MAYO DE 2024**

YANACANCHA, 16 DE MAYO DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL

N° 013-2024-OCI/0738-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA PRIMERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM YANACANCHA, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PASCO 2 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

	N° Pág.
I. ORIGEN	4
II. OBJETIVOS	4
III. ALCANCE	4
IV. INFORMACIÓN RESPECTO AL HITO DE CONTROL	5
V. SITUACIONES ADVERSAS	14
1. DEFICIENCIAS EN LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE ALMACENAMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR, NO DETECTADAS POR LA SUPERVISIÓN DEL PROGRAMA, PODRÍAN GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE ENTREGAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.	
2. INADECUADA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE COLOR DURANTE LA EVALUACIÓN DE PRODUCTOS PARA SU LIBERACIÓN REALIZADA POR EL SPA, PODRÍA PONER EN RIESGO LA CORRECTA LIBERACIÓN DE ALIMENTOS Y LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD A LOS USUARIOS Y CON ELLO EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.	
3. DEFICIENTE DOTACIÓN DE PERSONAL NECESARIO Y CAPACITADO PARA APOYO A LA SPA EN LAS ACTIVIDADES DE EXTRACCIÓN DE LAS MUESTRAS SEGÚN LOS VOLÚMENES A LIBERAR Y/O SEGÚN LA CANTIDAD DE ALIMENTOS A ENTREGAR, GENERANDO EL RIESGO DE DEMORA EN LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS, LO QUE NO GARANTIZARÍA LA ENTREGA OPORTUNA DE LOS PRODUCTOS.	
VI. DOCUMENTACION VINCULADA AL HITO DE CONTROL	41
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	41
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES	41
IX. CONCLUSIONES	41

X. RECOMENDACIONES

42

APENDICE N° 1

APENDICE N° 2

INFORME DE HITO DE CONTROL

N° 013-2024-OCI/0738/SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA PRIMERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM YANACANCHA, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PASCO 2 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.° 000008-2024-CG/OC0738 de 2 de mayo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 0738-2024-010, 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 Yanacancha en el ámbito de la UT 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 internas, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

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

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

III. ALCANCE

El Control Concurrente comprende la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la primera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yanacancha, del ámbito del Comité de Compras Pasco 2 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 2 al 9 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 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 Yanacancha, materia de evaluación del presente hito.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO 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 que 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 Comités de Alimentación Escolar (CAE)² y los Comités de Compra (CC)³, contando con las modalidades de atención 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 Comité de Alimentación Escolar - 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.

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

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 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.º D000485-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 4 de setiembre de 2023.

³ CC: 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.º 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.º Resolución Dirección Ejecutiva N° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 13 de noviembre del 2023.

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.

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) o tres (3) raciones (desayuno, almuerzo y cena).

Procesos misionales del Programa

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

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



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

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

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 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.

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

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

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

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

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

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*

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.

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
		M03.1.4 Seguimiento y retroalimentación de la adquisición de alimentos
	M03.2 Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario	M03.2.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.2 Implementación y ejecución de las acciones de monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.3 Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.4 Seguimiento y retroalimentación de la Prestación del Servicio en las IIEE

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

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

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

- Protocolo para el Registro de entrega de Alimentos en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, **Versión n.º 05** aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000569-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 8 de octubre de 2023¹¹, en relación al proceso de la implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE, el proveedor realiza la distribución de alimentos según su plan de rutas y cronograma, en los vehículos declarados al Programa, los mismos que deben cumplir con lo dispuesto en el contrato.

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

- Protocolo para la supervisión y liberación¹² en los establecimientos de alimentos de los proveedores del Programa, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000094-2024-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 liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario, estas se encuentran reguladas en el “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024.

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

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

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

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

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

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.

Flujo del proceso supervisión del servicio

Las actividades del proceso de supervisión y liberación de alimentos, que fueron materia del presente hito de control son la: Verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, la verificación de las existencias y la Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos industrializados o de procesamiento primario de la modalidad de atención productos, a cargo de los supervisores de plantas y almacenes (en adelante SPA) de la UTLPR, contemplados en el citado “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de las/las proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, tal como se detalla a continuación:

a) Verificación de las Condiciones Higiénico Sanitarias

Para la Verificación de las condiciones higiénico sanitarias, el SPA aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria en el Establecimiento del/de Proveedor/a – tipo almacén, Anexo 06, el cual incluye la verificación de los siguientes rubros:

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

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

- Antes del inicio de cada liberación programada para los establecimientos de la modalidad de atención productos.
- Cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, según causales establecidas en la ficha del Anexo n.º 06.
- Cada quince (15) días calendario si las liberaciones de los establecimientos de la modalidad de atención productos presentan cronogramas continuos, siempre que el establecimiento mantenga las mismas condiciones bajo las cuales fue supervisado y no se evidencien riesgos de contaminación cruzada.

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

- Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 04: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW.
- Consignar la subsanación de las observaciones en el Acta de supervisión y liberación (Anexo n.º 11), precisando si el/la proveedor/a cumplió o no con levantar las referidas observaciones y el detalle de la subsanación.

El/la SPA, en caso el resultado de la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento es “SATISFACTORIO”, culmina la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento

del/de la proveedor/a (Anexos n.° 05 o 06) y continua con la siguiente actividad de supervisión y liberación en el establecimiento, que contempla entre otras, la siguiente actividad:

b) Verificación de las Existencias

El/la SPA realiza la verificación de las existencias de los lotes de alimentos declarados por el/la proveedor/a en su expediente de liberación, y aplica la Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad, Anexo n.° 07, antes del inicio de cada proceso de liberación del/de los ítem/s programado/s y posterior a la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento, en la que se considera verificar los datos de los productos a liberar, considerando lo siguiente:

- Contrastar la información declarada por el/la proveedor/a en los formatos “Listado de Alimentos para entrega por ítem” o “Listado de alimentos e insumos para la liberación” respecto a las cantidades e identificación de los lotes por ítem y entrega (modalidad productos) o por ítem y día de liberación (modalidad raciones), las cuales deben incluir la cantidad de unidades de muestra para realizar el muestreo, con lo evidenciado en el establecimiento.
- Verificar el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención de la entrega correspondiente, según lo establecido en las consideraciones especiales de las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- Realizar las tomas fotográficas y/o audiovisuales de cada lote verificado a través de la aplicación informática del PNAEQW, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.° 04 del presente Protocolo.
- Consignar el resultado en la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo n.° 07), y en el Acta de supervisión y liberación (Anexo n.° 11).

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

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

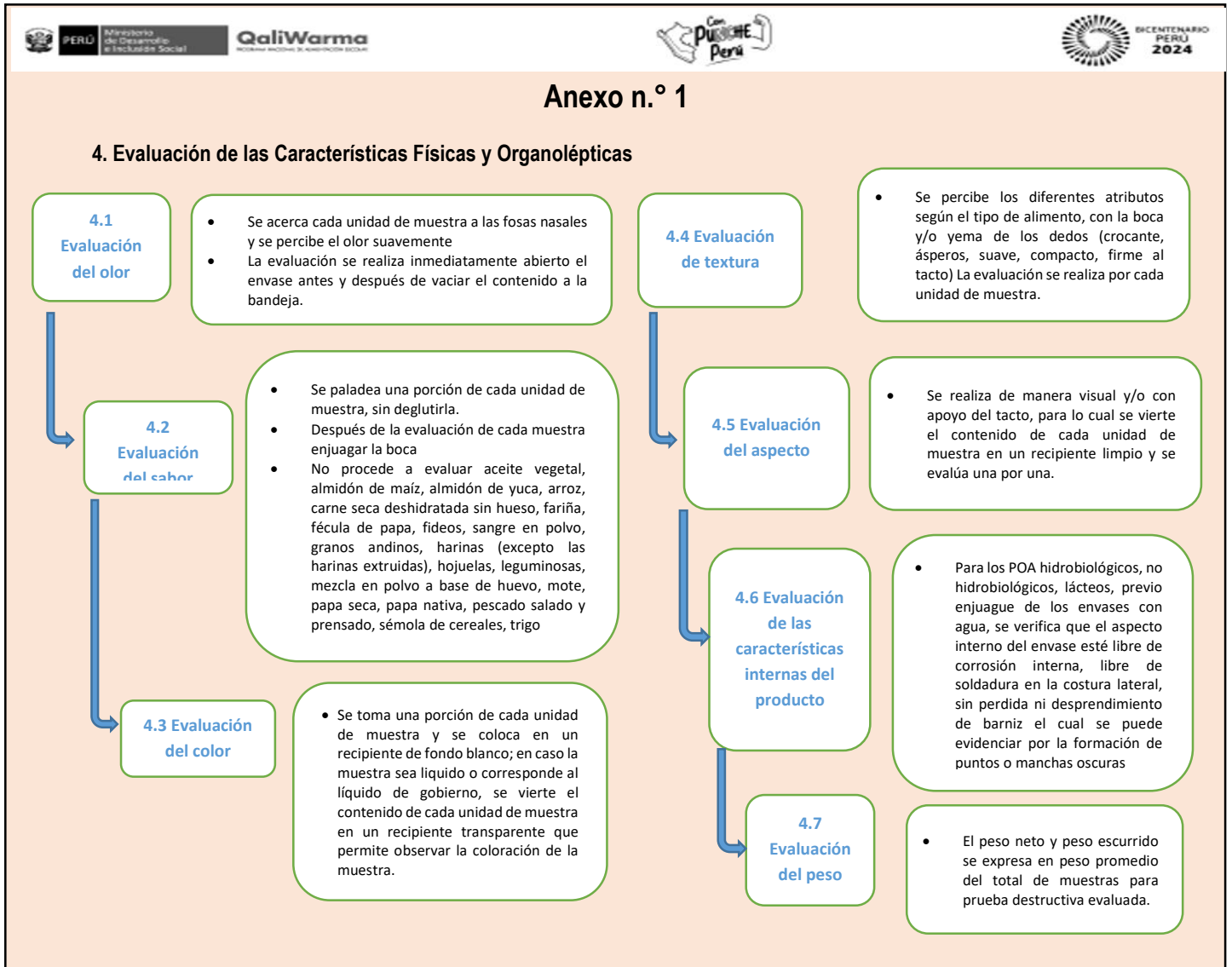
- El/la SPA, previo y durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos a liberar, realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados y registra en el formato n.° 01 del Anexo n.° 02: Guía para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos del PNAEQW.
- El/la SPA procede a evaluar y liberar el total de alimentos programados, en el plazo de hasta cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha en que inicia las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- El/la SPA verifica que la liberación de un alimento para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento.
- El/la SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.° 01: Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del PNAEQW.
- El/la SPA durante la evaluación verifica el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físicas y

organolépticas de cada lote de alimento de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 01 del mencionado Protocolo.

- El/la SPA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 04: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW.
- El/la SPA registra en la Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebida, componente sólido o complemento (huevo sancochado), Anexo n.º 8, la siguiente información:
 - a) Datos por tipo de alimentos
 - b) Existencia de causales de suspensión
 - c) Cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos
 - d) Resultados de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.
 - e) De existir alguna observación adicional, se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.
- El/la SPA en caso el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos es CONFORME, autoriza la liberación de los mismos.

Gráfico en la siguiente página

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



Fuente: Protocolo para la de Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Anexo n.º 01.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Al respecto, el Hito de Control 1, denominado “Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de los Proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario”, en la Unidad Territorial Pasco en el marco del Proceso de Compras 2024, se realizó con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de supervisión y liberación, de la primera entrega de alimentos para el ítem Yanacancha, cuya prestación del servicio alimentario para el Proceso de Compras 2024, asciende al monto total de: de S/ 2 520 784,80, conforme al siguiente detalle:

Cuadro n.º 4
Contrato suscrito por el Comité de Compra Pasco 2 – Ítem Yanacancha - UT Lima Pasco

Comité de Compra	Ítem	Proveedor	Contrato N°	Fecha de suscripción	N° IIEE	N° Usuarios	Entrega n.º	Monto total del contrato S/
Pasco 2	Yanacancha	Consorcio San Expedito Romano	0003-2024-CC-PASCO 2/PRODUCTOS	04/03/2024	163	6 739	1	3 078 198.00

 Fuente: <https://www.galiwama.gob.pe/datapub/ugctr/pc/16PC/Contratos/PASCO2/PRODUCTOS/3.pdf> Contrato n.º 0003-2024-CC-PASCO 2/PRODUCTOS

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 Yanacancha respecto al contrato suscrito, correspondiente a la primera entrega de alimentos y según cronograma establecido en el citado contrato, se estipuló como plazo máximo de liberación el 8 de mayo de 2024, conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.º 5
Cronograma de la primera entrega – ítem Yanacancha, correspondiente a la UT Pasco – Proceso de Compras 2024

Comité de Compra	Ítem	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por entrega	Días de Atención por entrega					Período de Atención por entrega
					Regular JEC	No Residentes (S.R.E.)	Residentes (S.R.E.)	Secundaria Tutorial(S.T)	Centros Rurales de Formación Alternancia (C.R.F.A.)	
Pasco 2	Yanacancha	1	Hasta el 8/05/2024	Del 9/05/2024 al 17/05/2024	25	0	0	0	0	Del 23/05/2024 al 27/06/2024

 Fuente: <https://www.galiwama.gob.pe/datapub/ugctr/pc/16PC/Contratos/PASCO2/PRODUCTOS/3.pdf> Contrato n.º 0003-2024-CC-PASCO 2/PRODUCTOS

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

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de “Supervisión y Liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, se han identificado tres (3) situaciones adversas que podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso de supervisión de establecimiento de los proveedores y liberación de productos, las cuales se exponen a continuación:

1. DEFICIENCIAS EN LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE ALMACENAMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR, NO DETECTADAS POR LA SUPERVISIÓN DEL PROGRAMA, PODRÍAN GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE ENTREGAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.

En el marco del Proceso de Compras 2024, el Comité de Compras Pasco 2 de la UT Pasco del Programa, suscribió el Contrato n.º 0003-2024-CC-PASCO 2/PRODUCTOS de 4 de marzo de 2024 con el Consorcio San Expedito Romano, para la atención del servicio alimentario de 6739 usuarias/os, distribuidos en 163 IIEE, comprendidos en el ítem Yanacancha

De acuerdo al cronograma previsto en el contrato seleccionado con relación a la actividad de supervisión y liberación establecido como plazo máximo de liberación el 8 de mayo de 2024, la Comisión de Control, para el desarrollo del presente hito de control, programó los días 2, 6, 7, 8 y 9 de mayo de 2024, la visita de control en el establecimiento perteneciente al proveedor Consorcio

San Expedito Romano, cuya ubicación y toma fotográfica del frontis del establecimiento se detallan a continuación:

Cuadro n.º 6

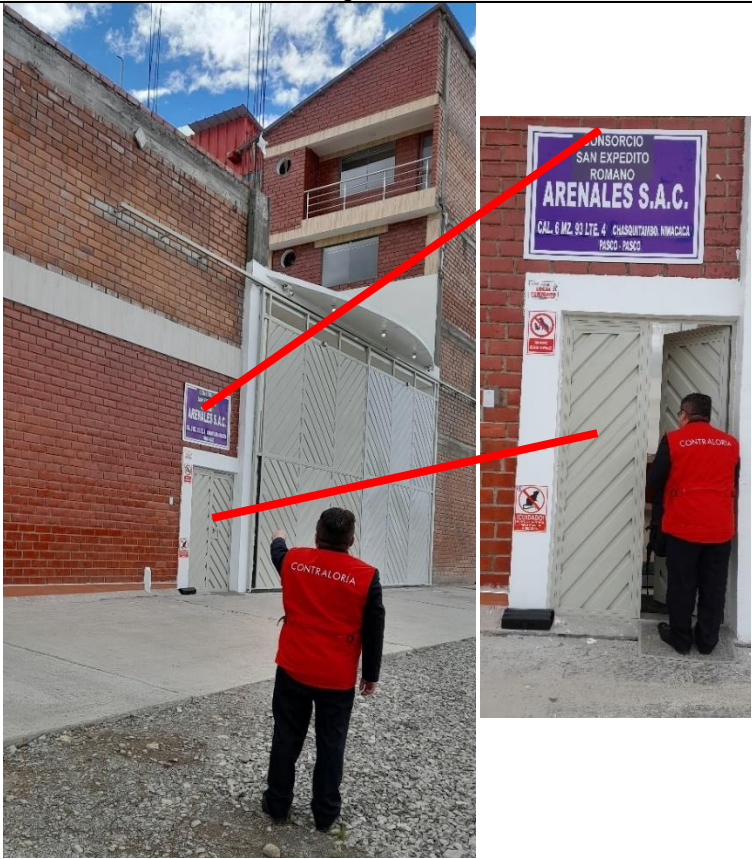
Establecimiento del proveedor visitado durante el control concurrente

n.º	Fecha de visita	Proveedor	Ubicación
1	2, 6, 7, 8 y 9 de mayo de 2024	Consortio San Expedito Romano	Calle 6 Mz A-93 Lt 4 C.P. Chasquitambo, distrito de Ninacaca, provincia Pasco y departamento Pasco.

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

Panel Fotográfico n.º 1

Establecimiento del Proveedor Consortio San Expedito Romano

Proveedor	Fotografía n.º 1
Consortio San Expedito Romano Calle 6 Mz A-93 Lt 4 C.P. Chasquitambo, distrito de Ninacaca, provincia Pasco y departamento Pasco.	 Fecha: 2/05/2024 Hora: 10:11 am

Fuente: Registro fotográfico de la visita de control realizada el día 2 de mayo de 2024

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

En el marco del Proceso de Compras 2024, respecto al ítem Yanacancha, la UT Pasco, llevó a cabo la supervisión higiénico sanitario en el establecimiento del proveedor Consortio San Expedito Romano, aplicando la "Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del proveedor/a – Tipo Almacén" del Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedores del Programa¹³, obteniendo el calificativo de "Satisfactorio", suscrito por el Ing. Hamilton Chen Bueno Mendizabal con DNI n.º 42627828 en su calidad de Supervisor de Plantas y Almacenes, responsable de la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento, conforme se muestra a continuación:

¹³ Aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 02 de febrero de 2024.

Cuadro n.º 7
Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del proveedor/a – Tipo Almacén aplicada el 6 de mayo de 2024 en el almacén del proveedor Consorcio San Expedito Romano

<u>Código de Ficha</u>	<u>Código de Establecimiento</u>	<u>Hora de Inicio</u>	<u>Hora Final</u>	<u>Resultado</u>		
				<u>Puntaje</u>	<u>Porcentaje</u>	<u>Calificativo</u>
5666273	4320	9:22	13:55	134	93.06%	SATISFACTORIO

Fuente: SIGDEL del Programa, consultado el 13 de mayo de 2024

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

En el “Acta de supervisión y liberación del establecimiento del proveedor” de 6 de mayo de 2024, se registraron las observaciones reportadas por la SPA en la “Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del proveedor”¹⁴, identificando dos (2) observaciones, las cuales se detallan a continuación:

Cuadro n.º 8
Observaciones identificadas en la “Ficha de Supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del proveedor – Tipo almacén – modalidad productos” aplicada por el SPA

<u>Descripción de la ficha (Anexo 3)</u>	<u>Observaciones identificadas en la ficha aplicada por el SPA</u>
1.3. Los ambientes de almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones	<i>“Las medias cañas del almacén de papa nativa es inestable y no es de fácil higienización.”</i>
2.1. Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos, instrumentos, materiales y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	<i>“Los registros de limpieza del almacén de papa nativa no se encuentran al día, no se evidencia la observación del 02 de mayo (suspensión)”.</i>

Fuente: SIGDEL del Programa, consultado el 13 de mayo de 2024

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

Al respecto, es de indicar que, de la visita efectuada por la Comisión de Control, en el citado establecimiento del proveedor, se evidenciaron deficiencias físicas e higiénico sanitarias en el almacén de alimentos, no advertidas por el SPA a cargo, las cuales se detallan a continuación:

(i) Respecto al entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra con vectores que podrían generar contaminación.

Durante la visita al establecimiento del proveedor se pudo verificar que al entorno del establecimiento, a veinte (20) metros aproximadamente de la puerta de ingreso al almacén se

¹⁴ La Ficha de Supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del proveedor (Anexo 3), contempla la verificación de aspectos relacionados a: causales de suspensión, compromisos del proveedor, evaluación del establecimiento (infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento, implementación de los manuales de buenas prácticas de almacenamiento y programa de higiene y saneamiento, e implementación de procedimiento establecido por la autoridad de salud a consecuencia de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor). Detallando la escala de calificación, donde considera como satisfactorio cuando el porcentaje es mayor igual a 85% y no satisfactorio cuando es menor a 85%. Además, en su literal k) precisa como una de las causales de suspensión “cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO”.

aprecia que dos (2) porcinos de color negro, los mismos que se encuentran en búsqueda de desperdicios localizados en el entorno del establecimiento, lo que constataría la falta de limpieza del perímetro del almacén; de igual manera, la formación de zonas de lodo ocasionado por la pérdida de agua de la vivienda contigua al almacén; situaciones que, generarían la proliferación de insectos u otros vectores que serían fuente de contaminación para los productos almacenados. La deficiencia descrita se muestra en el siguiente panel fotográfico:

Panel Fotográfico n.º 2
Fuentes de Contaminación en el perímetro del establecimiento

Foto n.º 1: Porcinos en el perímetro del establecimiento



Descripción: Se aprecia la presencia de 1 porcino grande y otro pequeño, los mismos que se encuentran en búsqueda de desperdicios localizados en el entorno del establecimiento, lo que constataría de la falta de limpieza del perímetro del establecimiento

Foto n.º 2: Porcinos en el perímetro del establecimiento



Descripción: Zonas de lodo ocasionado por la pérdida de agua de la vivienda contigua al establecimiento del proveedor, situación que podría generar la aparición de vectores contaminantes de los productos almacenados para consumo de los escolares.

Fuente: Inspección in situ día 6 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

(i) Respecto a la carencia y deficiencias de los sistemas de ventilación natural o forzada, que afecta al propiciar la condensación de vapor de agua

En el interior del almacén del proveedor, se observó que se cuenta con varios almacenes, dentro de ellos se pudo verificar que se cuenta con el almacén de productos perecibles, el mismo que

carece de un sistema de ventilación que ayude a que el flujo de aire se desplace del área limpia al área sucia; lo que podría generar la contaminación de los productos perecibles. Conforme se puede apreciar en la siguiente imagen:

Imagen n.º1

Carencia de sistema de ventilación para evitar la condensación de vapor de agua



Fuente: Inspección in situ el 2 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

- De igual manera, en los demás almacenes se aprecia que si cuentan con sistema de ventilación forzada; sin embargo, se constató que no funcionan; asimismo, se verificó que no se encuentran encendidas y recién lo prenden cuando el SPA o la Comisión de Control ingresa a los respectivos ambientes, lo que podría generar la condensación del vapor de agua afectando a los productos y su inocuidad; conforme se puede apreciar en la siguiente imagen:

Imagen n.º2

Deficiencia del sistema de ventilación para evitar la condensación de vapor de agua



Fuente: Inspección insitu día 6 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

(iii) Respecto a la deficiencia de la iluminación en el área de evaluación de alimentos

- La Comisión de Control, pudo constatar la deficiencia en la iluminación en las áreas de evaluación de alimentos, los cuales poseen iluminación, pero es deficiente, lo que podría afectar la eficiencia y eficacia de la evaluación organoléptica de los productos generando retrasos en la liberación de los mismos.

Imagen n.º 3
Deficiente Iluminación del área de evaluación de alimentos



Fuente: Inspección in situ 2, 6, 7, 8 y 9 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

De la imagen se verifica que, no cuenta con los 540 LUX¹⁵ mínimos, requeridos en las zonas donde se realice un examen detallado del producto.

- De igual manera, se aprecia la deficiente iluminación en varios ambientes donde se almacena los productos; conforme se puede apreciar en la siguiente imagen:

Imagen n.º 4
Deficiente iluminación del área de evaluación de alimentos



Fuente: Inspección in situ 2,6,7 y 8 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Precisar que, la iluminación natural puede ser complementada con iluminación artificial en aquellos casos en que sea necesario, evitando que genere sombras, reflejo o encandilamiento, de la imagen precedente se verifica que no cumple con lo mínimo de 220 LUX¹⁶, requerido en las salas de producción y/o almacenamiento.

¹⁵ Literal a, artículo 34 del Decreto Supremo 007-98-SA, de 24 de setiembre de 1998

¹⁶ Literal b, artículo 34 del Decreto Supremo 007-98-SA, e 24 de setiembre de 1998

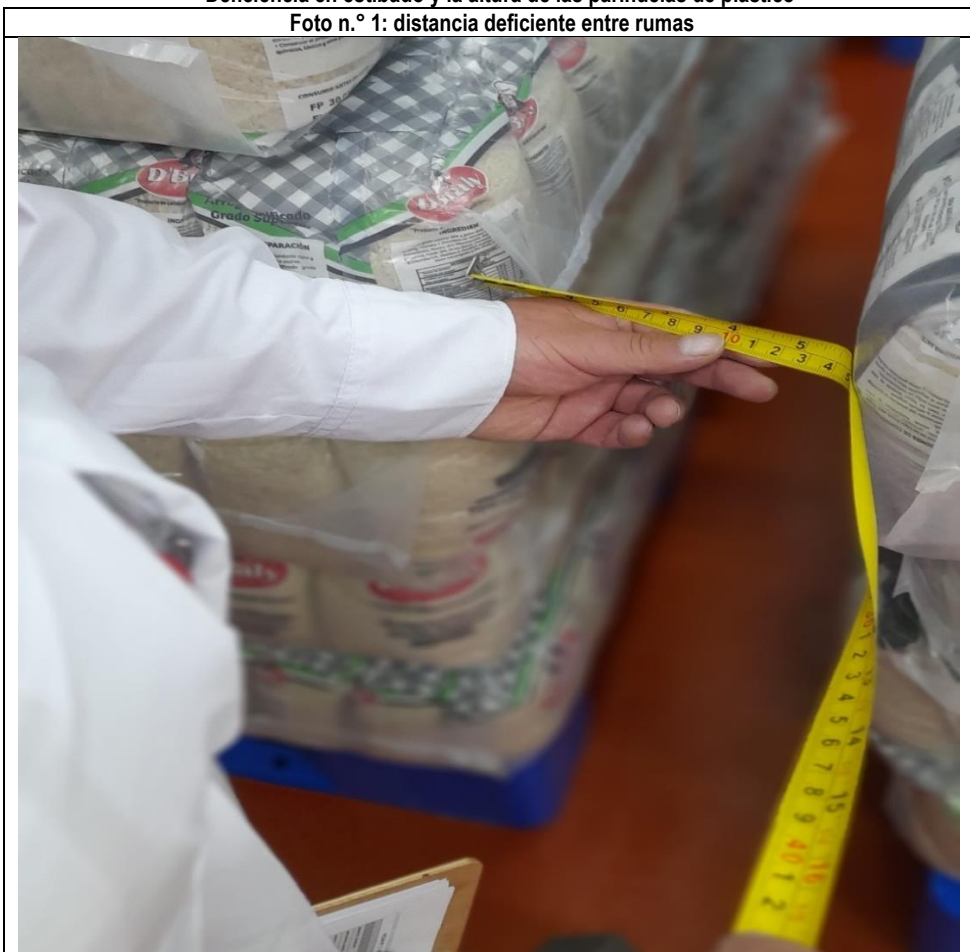
(iv) Respecto a la deficiencia de estibado y almacenamiento de productos de los diversos almacenes dentro del establecimiento, que afectan la inocuidad de los productos.

- Durante los días de inspección in situ, la Comisión de Control pudo evidenciar los defectos en las acciones de estiba y almacenamiento, entre ellos: el espacio libre al piso de las parihuelas de plástico, mide 14.5 cm siendo inferior a lo regulador por norma¹⁷; de igual forma, se ha observado que varias rumas tienen una distancia inferior a 20 cm siendo inferior a lo normado; conforme se puede apreciar en el siguiente panel fotográfico:

Panel Fotográfico n.º 3

Deficiencia en estibado y la altura de las parihuelas de plástico

Foto n.º 1: distancia deficiente entre rumas



Descripción: Se aprecia la distancia entre rumas de 15 cm, siendo el mínimo de 20 cm, lo que evidencia deficiencia de estiba y almacenamiento de los productos, lo que podría afectar la correcta ventilación de productos y garantía de inocuidad de los mismos.

¹⁷ Numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial n.º 66-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015

Foto n.º 2: Altura deficiente de parihuelas de plástico



Descripción: Se observa la altura de la parihuela de plástico, el mismo que mide 14.5 cm, siendo inferior a lo requerido por las normas. Cabe aclarar, que se permite altura de 14.5 cm cuando el material de la parihuela es de madera, siempre y cuando cumpla con los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial n.º 151-2021-MIDAGRI

Fuente: Inspección in situ día 2 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Cabe señalar que, los productos terminados deben ser estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento y cumplir las dimensiones establecidas en las normas.

De las imágenes precedentes se precisa que, el incumplimiento de la distancia entre rumas se constató en el almacén 3 de productos no perecibles, específicamente al producto “arroz D Braly”; concerniente, a las parihuelas, la Comisión de Control constató que todas las parihuelas cuentan con las mismas dimensiones, las cuales no cumplen con las normas establecidas.

- Asimismo, de la inspección in situ, la Comisión de Control advierte que en el establecimiento del proveedor no se están cumpliendo con las Buenas Prácticas de Almacenamiento, lo que podría afectar la inocuidad de los productos. En la inspección in situ, se constató que varios productos fueron colocados en el piso, los mismos que fueron expuestos a contaminación, conforme se aprecia en el siguiente panel fotográfico:

Panel fotográfico en la siguiente página

Panel Fotográfico n.º 4
Falencias de almacenamiento

Foto n.º 1: Producto colocado en el piso



Descripción: Producto colocado en el piso, siendo expuesto a contaminación.

Foto n.º 2: Productos en el piso



Descripción: Se observa productos en el piso, expuestos a contaminación; asimismo, se observa un personal de estiba tranquilamente cruzado los pies apoyados en otros productos, en la parte del fondo lado izquierdo del SPA acompañado del Jefe de Control de Calidad del establecimiento; nadie se toma la iniciativa de corregir esta situación que podría afectar la inocuidad de productos

Fuente: Inspección in situ día 2 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Del panel fotográfico n.º 3, se puede constatar que el personal de estiba, de igual forma, el Jefe de Control de Calidad y su asistente, no toman las acciones preventivas ni correctivas, deduciendo la falta de capacitación al personal del proveedor del establecimiento, lo que podría afectar la inocuidad de los productos.

(v) Respecto a la deficiencia de la indumentaria del personal

- La Comisión de Control durante la inspección in situ, verificó que el personal de proveedor utilizaba indumentaria diferenciada por el color de acuerdo a sus funciones y responsabilidades, conforme se puede apreciar en la siguiente imagen:

Imagen n.º 5

Deficiencia en la indumentaria del personal del proveedor



Fuente: Inspección in situ 2,6,7 y 8 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Concerniente a la presentación del personal, deben contar con **ropa de colores claros**¹⁸ proporcionada por el empleador y dedicarla exclusivamente a la labor que desempeña, la ropa contará de gorra, zapatos, overol y pantalón y deberá mostrarse en buen estado de conservación y aseo, de igual forma deben diferenciarse por cada tipo de responsabilidad.

De la imagen n.º 4, se aprecia que la indumentaria de los estibadores y jefe de almacén, no cumplen con lo regulado en las normas, ya que son colores oscuros; de igual manera el pantalón del Jefe de Control de Calidad del establecimiento es de color negro; lo que facilitaría el traslado de factores y vectores de contaminación dentro de los ambientes de almacén. Por lo expuesto, se constata que el proveedor no suministra de manera correcta la indumentaria a su personal, lo que podría afectar la inocuidad y calidad de los productos alimenticios.

(vi) Respecto a la deficiencia de los servicios higiénicos del personal

- Durante los días de inspección la Comisión de Control, verificó las falencias en los servicios higiénicos dentro del establecimiento del proveedor, conforme se aprecia en la siguiente imagen:

¹⁸ Artículo 50 del Decreto Supremo n.º 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998

Panel Fotográfico n.º 5
Deficiencia en la indumentaria del personal del proveedor

Foto n.º 1	Foto n.º 2
	
Se observa 1 lavatorio en el área de higienización 4, perteneciente al servicio higiénico para damas, cuenta con uno (1) lavatorio.	Se observa 1 lavatorio en el área de higienización 5, perteneciente al servicio higiénico para varones, cuenta con uno (1) lavatorio.

Fuente: Inspección in situ 2, 6, 7 y 8 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Del panel fotográfico n.º 5, la Comisión de Control verifica que el proveedor al contar con 14 trabajadores, el establecimiento debe poseer 4 lavatorios dentro de los servicios higiénicos, existiendo el déficit de dos (2) lavatorios. Conforme lo señala el literal b) del artículo 54 del Decreto Supremo n.º 007-98-SA. Situación que podría afectar el adecuado aseo del personal del proveedor y generaría falta de inocuidad de los productos alimenticios.

(vii) Deficiencias en el sistema de provisión continua y suficiente de agua, y falencias en el proceso de higienización de personal y utensilios.

- En la inspección in situ realizada al establecimiento del proveedor Consorcio San Expedito Romano, la Comisión de Control constató que el sistema de almacenamiento de agua instalada en dicho establecimiento, no garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de limpieza y desinfección. Situación que podría afectar los factores higiénico sanitarios, reflejándose en la carencia de inocuidad de los productos. Conforme se puede apreciar en el siguiente panel fotográfico:

Panel fotográfico en la siguiente página

Panel Fotográfico n.º 6

Deficiencia en la provisión continua y suficiente de agua dentro del establecimiento

Foto n.º 1: Lavatorio sin agua, ubicado al costado del área de evaluación de alimentos 2



Descripción: Se verifica que el agua sale por gotas del caño, lo que impide que se realice cualquier acción de higienización, además mencionar que dicho lavadero se encuentra contiguo al almacén 7, donde se encuentra el área de evaluación de alimentos, el mismo que es utilizado para el proceso de higiene para iniciar el proceso de evaluación organoléptica de productos.

Foto n.º 2: Acta de Supervisión y Liberación – n.º 5672497

Se ha recomendado al proveedor tomar las acciones necesarias, para capacitar al personal, ya que se ha evidenciado que colocan bolsones de productos en el piso, a lo cual se ha generado la acción correctiva de desinfectar los bolsones.

También se le ha mencionado al ingeniero del proveedor y él mismo ha evidenciado, la discontinuidad en el flujo de agua en los lavaderos de mano del ingreso al establecimiento y el lavadero de manos cerca del almacén 07, el cual sirve para el lavado y desinfección de manos cuando se realiza el muestreo de alimentos.

A todo lo mencionado se le insta a generar las acciones correctivas.

El día de mañana, se continuará con la evaluación de los demás productos.

9. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:

Estar de acuerdo, con lo señalado en el acta.

Descripción: Se verifica el acta de Supervisión y Liberación de productos n.º 5672497 de fecha 9 de mayo de 2024, en el cual el SPA precisa claramente que advierte al ingeniero de calidad del proveedor que se ha evidenciado la discontinuidad en el flujo de agua en los lavaderos de mano del ingreso al establecimiento y el lavadero de manos cerca del almacén 7, el cual sirve para el lavado y desinfección de manos cuando se realiza el muestreo de alimentos.

Fuente: Inspección in situ día 9 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Del panel fotográfico n.º 6, se puede apreciar que el SPA el 9 de mayo de 2024, también advirtió que el sistema de almacenamiento de agua no garantiza la provisión continua y suficiente.

- Asimismo, la Comisión de Control, de la verificación en el área de higienización 3, ubicado al costado del almacén 7, en el cual se encuentra el área de evaluación de alimentos 2; se pudo constatar que existe estancamiento de agua en el lavatorio de higienización, lo que podría

generar la aparición de vectores contaminantes que afectarían la inocuidad de los alimentos; conforme se puede apreciar en la siguiente imagen:

Imagen n.º 6
Estancamiento de agua en lavatorio de higienización 3



Fuente: Inspección in situ 6 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

De la imagen n.º 5, se puede concluir que el sistema de drenaje y el de limpieza no estarían funcionando dentro del establecimiento del proveedor, evidenciando la ausencia de buenas prácticas de higiene y limpieza.

- De igual forma la Comisión de Control constató que, los sistema de pediluvio presentan falencias, debido a que no se mantienen acondicionados para cumplir su objetivo, en la verificación de los mismos se determinó que son bandejas con trapos secos, que no permiten la desinfección de los zapatos de las personas que ingresan al establecimiento y a los almacenes internos; lo que podría generar una mala desinfección y conllevar a una contaminación cruzada, afectando la inocuidad de los alimentos. Conforme se puede apreciar en la siguiente imagen:

Imagen en la siguiente página

Imagen n.º 7
Falencias en el sistema de pediluvio



Fuente: Inspección in situ 6 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

(viii) Deficiencias en la implementación de buenas prácticas de almacenamiento y programa de higiene y saneamiento.

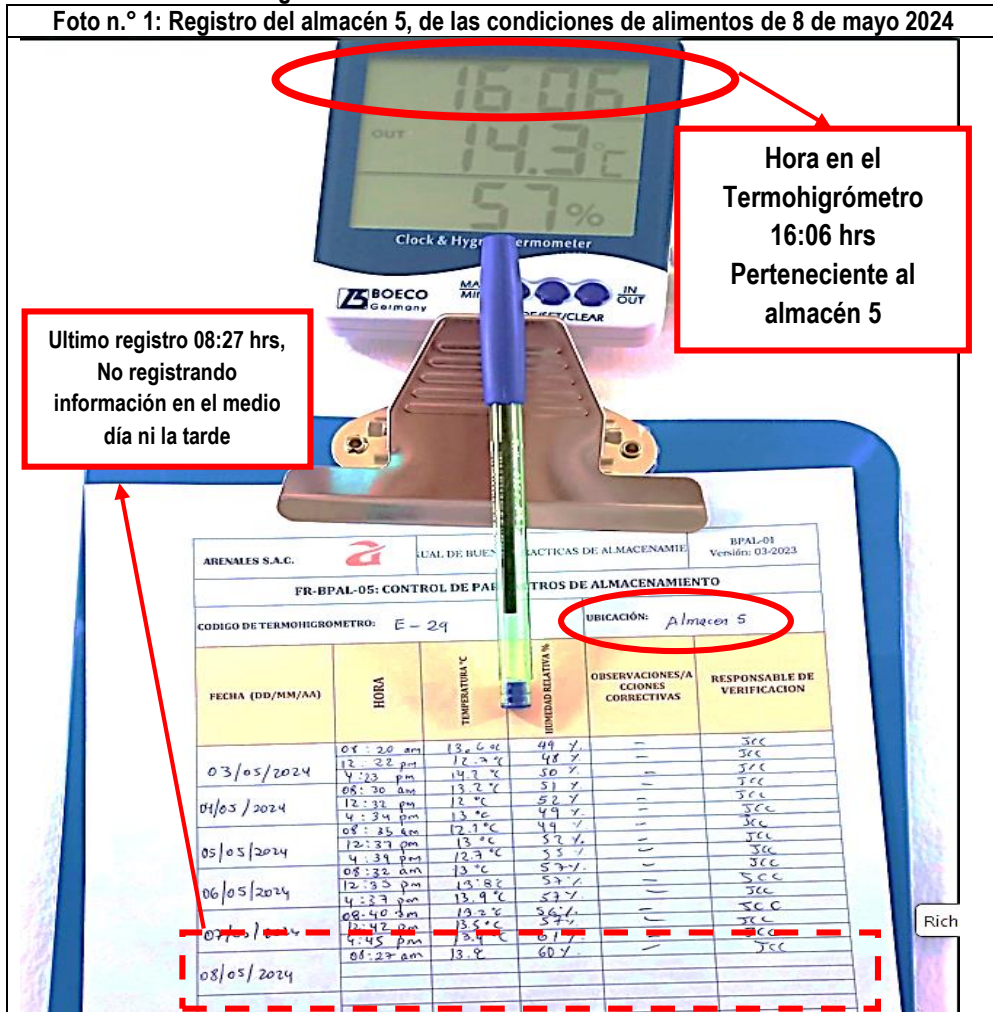
- En la inspección in situ realizada al establecimiento del proveedor Consorcio San Expedito Romano, la Comisión de Control constató que el jefe de control de calidad del proveedor, no cumple con actualizar de manera oportuna el registro de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que son de obligatorio cumplimiento¹⁹ para cada almacén interno, lo que podría generar situaciones que afecten la calidad e inocuidad de los alimentos; conforme se aprecia en el siguiente panel fotográfico:

Panel fotográfico en la siguiente página

¹⁹ Literal a) del numeral 6.5 de la Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, de 6 de febrero de 2015

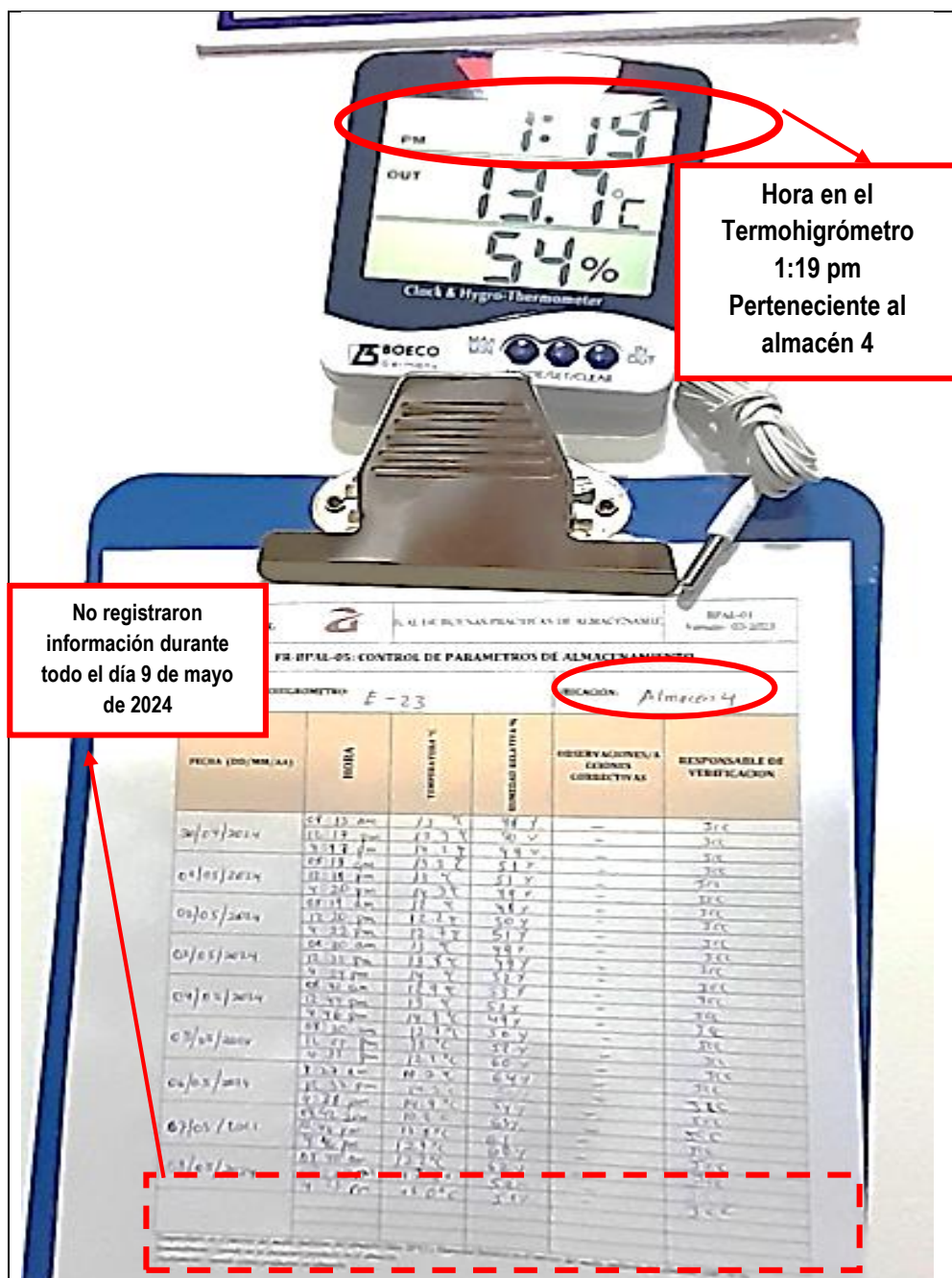
Panel Fotográfico n.º 7

Deficiencia en el registro de las condiciones de almacenamiento de los alimentos
Foto n.º 1: Registro del almacén 5, de las condiciones de alimentos de 8 de mayo 2024



Descripción: Se verifica en el almacén 5 del establecimiento, que el 8 de mayo de 2024, se inició con el registro a 8.27 hrs.; sin embargo, al momento de la toma fotográfica se evidenció que a horas 16:06 hrs, no se visualizaba el registro de las anotaciones de control del medio día y de la tarde. Lo que podría afectar la toma de decisiones oportunas en salvaguarda de la inocuidad alimentaria por parte del jefe de control de calidad; inobservando las buenas prácticas de almacenamiento, higiene y limpieza.

Foto n.º 2: Registro del almacén 4, de las condiciones de alimentos de 9 de mayo 2024



Descripción: Se verifica que en el almacén 4, el 9 de mayo de 2024, el jefe de control de calidad no registro ninguna información, verificando que el termohigrómetro marcaba la 1:19 pm, lo que evidenciaría que la ausencia de buenas prácticas de almacenamiento, higiene y limpieza.

Fuente: Inspección in situ día 9 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Cabe señalar, que todo establecimiento de almacenamiento debe contar con información debidamente registrada, que permita la identificación de los alimentos que se reciben, almacenan y distribuyen, el lugar de origen o procedencia, ayudando a tomar oportunamente decisiones para mantener la inocuidad de productos alimenticios.

- Durante la inspección in situ, la Comisión de Control constató la deficiencia en el registro del control de higiene de visitas, los mismos que no se encuentran al día, situación que estaría

generando que el personal que ingresa al establecimiento no cumpliría con las condiciones de aseo mínimas requeridas por las normas²⁰, conforme se puede verificar en la siguiente imagen:

Imagen n.º 8
Falencias en el registro de control de visitas

ARENALES S.A.C. **PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO** PHS-01
Versión: 03-2023
Pág. 86 de 93

FR-PHS-12: REGISTRO DE CONTROL DE VISITAS

FECHA	APELLIDOS Y NOMBRES	ENTIDAD	CARGO	HIGIENIZACIÓN DE CALZADOS (C/NC)	CONTROL DE LAVADO DE MANOS (C/NC)	HIGIENE DEL PERSONAL (C/NC)				OBSERVACIONES/ ACCIÓN CORRECTIVA
						CABELLO LIMPIO, CORTO Y/O RELOGADO	UÑAS CORTAS, LIMPIAS	BIGOTES Y BARBA RECORTADA Y/O CUBIERTA	SIN JOYAS Y/O	
06-05-24	Richard Santiago Rojas	Contraloría	-	C	C	C	C	C	C	-
06-05-24	Marta Luz Ramos García	Contraloría	-	C	C	C	C	-	C	-
07-05-24	Hamilton Bueno M.	QU	SPA	C	C					
07-05-24	Mariela Medina Rivera	QU	SPA	C	C					
07-05-24	Marta Luz Ramos García	Contraloría	-	C	C					
07-05-24	Richard Santiago Rojas	Contraloría	-	C	C					

NO EXISTE UN CONTROL DE HIGIENE PERSONAL

Frecuencia: Cada ingreso de visitas
Calificación: C: conforme
JEFE DE CONTROL DE CALIDAD - JCC
GERENTE GENERAL

Fuente: Inspección in situ 6 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Cabe señalar que, el personal que realiza las operaciones vinculadas al almacenamiento de alimentos terminados debe cumplir con una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y corto o debidamente sujetado, tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales y limpias, con la finalidad de mantener productos inocuos para el consumo de la población escolar.

Asimismo, cabe informar que, de acuerdo a la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a –Tipo Almacén, con código de establecimiento 4320, llevado a cabo el 6 de mayo de 2024, se observó que el SPA a cargo de la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del proveedor Consorcio San Expedito Romano, registró las siguientes observaciones:

1. “Las medias cañas del almacén de papa nativa es inestable y no es de fácil higienización”.

²⁰ Numeral 6.3.2 de la Resolución Ministerial 066-2015-MINSA de 6 de febrero de 2015

Imagen n.º 9
Registro en la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Proveedor

1.3	Los ambientes de almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.º 007-96-SA, numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	0	6	Las medias cañas del almacén de papa nativa es inestable y no es de fácil higienización.
-----	---	---	---	--

Fuente: Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a –Tipo Almacén, código de establecimiento 4320 de 26 de mayo de 2024

2. “Los registros de limpieza del almacén de papa nativa no se encuentran al día, no se evidencia las observaciones del 02 de mayo (suspensión)”

Imagen n.º 10
Registro en la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Proveedor

2.1	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos, instrumentos, materiales y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-96-SA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	0	4	Los registros de limpieza del almacén de papa nativa no se encuentran al día, no se evidencia las observaciones del 02 de mayo (suspensión)
-----	--	---	---	---

Fuente: Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a –Tipo Almacén, código de establecimiento 4130 de 20 de febrero de 2024

De acuerdo a la inspección al establecimiento del proveedor Consorcio San Exedito Romano, realizada por la Comisión de Control del día 2 al 9 de mayo, se evidenció que dicho proveedor subsana únicamente la observación “Los registros de limpieza del almacén de papa nativa no se encuentran al día, no se evidencia las observaciones del 02 de mayo (suspensión).”.

Cabe precisar que, según la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la proveedor/a – Tipo Almacén n.º 05666273. Código de Establecimiento n.º 00004320, en el rubro VI. Resultado – se ha considerado como plazo de subsanación la “**Fecha límite**”²¹, es decir que el plazo de subsanación de las observaciones realizadas serán verificadas en la siguiente supervisión higiénico sanitaria al establecimiento, que se produciría recién en la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del proveedor de la segunda entrega de productos, sin embargo, debe considerarse que la situación detallada podría ocasionar un riesgo de contaminación cruzada, lo que afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la primera entrega del servicio alimentario en el marco del Proceso de Compras 2024.

Asimismo, señalar que las deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias y de almacenamiento en el establecimiento del proveedor, no detectadas por la supervisión del programa, evidencian que la calificación de 134 puntos y por ende, “SATISFACTORIO” no se ajusta a la realidad; constatando que faltó mayor diligencia del SPA responsable, al momento de realizar la evaluación higiénico sanitario del establecimiento, para detectar oportunamente factores que puedan degradar la inocuidad de los alimentos, y afectar la finalidad del servicio alimentario en el marco del Proceso de Compras 2024 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

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

(...)

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

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

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

(...)

TITULO IV

DE LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPITULO I

De la estructura física e instalaciones de las fabricas

(...)

Artículo 33. Estructura y acabados

La estructura y acabado de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos y bebidas deben ser contruidos con materiales impermeables y resistentes a la acción de los roedores.

(...)

- a) *Las uniones de las paredes con el piso deberán ser a mediacaña para facilitar su lavado y evitar la acumulación de elementos extraños.*

(...)

- c) *Las superficies de las paredes serán lisas y estarán recubiertas con pintura lavable de colores claros.*

- d) *Los techos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que sean fáciles de limpiar, impidan la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de agua y la formación de mohos.*

- e) *Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura deberán estar contruidas de forma que impidan la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar y deberán estar provistas de medios que eviten el ingreso de insectos u otros animales*

Artículo 35. Ventilación

Las instalaciones de la fábrica deben estar provistas de ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, así como la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado. La corriente de aire no deberá desplazarse desde una zona sucia a otra limpia. Las aberturas de ventilación deben estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, instaladas de manera que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.

CAPITULO II

De la distribución de ambientes y ubicación de equipos

(...)

Artículo 36. Distribución de los ambientes

Las instalaciones de las fábricas de alimentos y bebidas deben tener una distribución de ambientes que evite la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación de equipos rodantes o del personal y por la proximidad de los servicios higiénicos a las salas de fabricación.

(...)

CAPITULO IV.

De los aspectos operativos

Artículo 44. Flujo de procesamiento

Para prevenir el riesgo de contaminación cruzada de los productos, la fabricación de alimentos y bebidas deberá seguir un flujo de avance en etapas nítidamente separadas, desde el área sucia hacia al área limpia. No se permitirá en el área limpia la circulación de personal, de equipo, de utensilios, ni de materiales e instrumentos asignados o correspondientes al área sucia.

(...)

CAPITULO V.

De la higiene del personal y saneamiento de los locales

(...)

Artículo 50. Aseo y presentación del personal

El personal que labora en las salas de fabricación de alimentos y bebidas debe estar completamente aseada. Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte. El cabello deberá estar totalmente cubierto. No deberán usarse sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos.

Dicho personal debe contar con ropa de trabajo de colores claros proporcionada por el empleador y dedicarla exclusivamente a la labor que desempeña. La ropa constará de gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón y deberá mostrarse en buen estado de conservación y aseo.

Cuando las operaciones de procesamiento envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento proveniente del manipulador, el personal que interviene en estas debe estar dotado de mascarilla y guantes. El uso de guantes no exime el lavado de mano.

El personal que interviene en operaciones de lavado de equipo y envases debe contar, además, con delantal impermeable y botas.

Artículo 54. Servicios higiénicos del personal

Los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos y bebidas deben estar provistos de servicio higiénicos para el personal y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, conforme a la siguiente relación (...)

CAPITULO VI.

Del control de calidad sanitaria e inocuidad

(...)

Artículo 60. Registro de información

Las fábricas de alimentos y bebidas están obligadas a diseñar y mantener toda la documentación relacionada con el registro de la información que sustenta la aplicación del Plan HACCP. Los procedimientos de control y seguimiento de puntos críticos aplicados y omitidos, consignando los resultados obtenidos y las medidas correctivas adoptadas con el fin de recuperar el control de los puntos críticos, deberán estar registrados en forma precisa y eficiente y deberán estar consolidados en un expediente que estará a disposición del organismo de vigilancia sanitaria competente cuando este lo requiera.

TITULO V

DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPITULO I

Del almacenamiento

(...)

Artículo 72. Estiba de productos no perecibles

Los alimentos y bebidas, así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas y entre estas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

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

"(...)

5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

(...)

5.2.3. Estructura: *Debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, ser construidos en lugares, o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación (zona fácilmente inundable, sin sistema de evacuación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a los roedores, entre otros).*

5.2.4. Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas: Deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.

5.2.5. Protección contra plagas: Los almacenes deben contar con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros.

(...)

6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

(...)

6.1 BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)

6.1.1 Generalidades

(...)

e) Prevención de la contaminación cruzada: No deben almacenarse materias primas en el almacén de productos terminados, a excepción cuando el almacén permita identificar ambientes separados, a fin de evitar riesgo de contaminación entre ellos.

(...)

6.1.2 Almacenamiento de alimentos no perecibles

a) Temperatura y humedad: Los alimentos que requieran condiciones de almacenamiento controlado en cuanto a temperatura, humedad u otros, deben situarse a las indicaciones específicas del fabricante o en su defecto a lo señalado en la norma del Codex Alimentarius del producto específico.

Se debe evitar el goteo debido a la condensación de la humedad, por lo cual los almacenes deberán estar ventilados.

Los instrumentos de control deben estar calibrados y mantenerse en buen estado de funcionamiento.

Se llevarán los registros de la calibración, así como de los controles de la temperatura y humedad.

La estiba de los productos, cualquiera sea el método (parihuela, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) debe mantenerse espacios libres suficientes para permitir la circulación de aire, la limpieza y la inspección

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

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

(...)

Las situaciones expuestas podrían generar el riesgo de contaminación cruzada, lo cual afectaría la finalidad de entregar alimentos inocuos durante la primera entrega del servicio alimentario en el marco del Proceso de Compras 2024.

2. INADECUADA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE COLOR DURANTE LA EVALUACIÓN DE PRODUCTOS PARA SU LIBERACIÓN REALIZADA POR EL SPA, PODRÍA PONER EN RIESGO LA CORRECTA LIBERACIÓN DE ALIMENTOS Y LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD A LOS USUARIOS Y CON ELLO EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.

Para la verificación del cumplimiento de los procedimientos establecidos por el Programa en la evaluación de las características físicas y organolépticas de los productos, durante el proceso de Liberación de alimentos para el ítem Yanacancha, del Comite de Compras Pasco 2, primera entrega, la Comisión de Control se constituyó en el establecimiento del Proveedor Consorcio San Expedito Romano los días 2, 6, 7, 8 y 9 de mayo de 2024, observando que el SPA a cargo realizó doce (12)

evaluaciones de alimentos; para lo cual, se extrajo las citadas fichas del Sistema Integrado de Gestión Operativo – SIGO, según el detalle siguiente:

Cuadro n.º 9

Ficha de Evaluación del Producto, materia prima/insumo, bebible o componente sólido aplicada y registrada en el SIGO por la SPA los días 2, 6, 7, 8 y 9 de mayo de 2024

Código de Ficha	Alimento	Presentación (kg)	Hora de Inicio	Hora Final	Resultado de la Evaluación
05668204	Aceite Vegetal	1 L	12:36	13:31	CONFORME
05668595	Aceite Vegetal	200 ml	15:14	16:04	CONFORME
05668905	Conserva de Pescado en aceite vegetal	0.170	16:36	17:40	NO CONFORME
05672236	Conserva de Bofe de Res	0.170	16:44	18:20	CONFORME
05667929	Papa Nativa	1	9:59	11:14	NO CONFORME
05671966	Azúcar Rubia	0.250	15:47	16:34	CONFORME
05671708	Azúcar Rubia	1	10:49	14:44	CONFORME
05670326	Garbanzo	0.250	15:34	16:32	CONFORME
05670045	Haba Partida	0.250	13:06	14:06	CONFORME
05669963	Haba Partida	1	12:01	13:04	CONFORME
05672418	Mezcla en Polvo a Base de Huevo	0.250	19:15	20:02	CONFORME
05672326	Harina Extruida de Haba	0.250	18:22	19:09	CONFORME

Fuente: Ficha de Evaluación del Producto

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

Al respecto, durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los productos, la Comisión de Control identificó deficiencias relacionadas **a la evaluación de las características físico organolépticas del alimento**, conforme se muestra en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 10

Deficiencias advertidas en la evaluación de las características físico organolépticas del producto

Datos del proveedor	Deficiencias evidenciadas por la Comisión de Control	Procedimientos establecidos según marco normativo del Programa
Proveedor: Consorcio San Exedito Romano Código de proveedor: 9667 Código de establecimiento: 4320 Dirección: Prolongación Los Próceres 407, Barrio Yanacancha, Distrito de Yanacancha, Provincia de Pasco, Departamento de Pasco	Deficiencias en la evaluación de las características físico-organolépticas Se verificó que, durante la evaluación de las características físicas organolépticas del producto, no se aplicó el procedimiento para evaluar el color, en vista que el SPA en la mayoría de productos no colocó ninguna porción de cada muestra sobre fondo blanco.	Anexo n.º 01 “Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW”²² 4.3 Evaluación del color <u>Para evaluar el color del alimento, se toma una porción de cada unidad de muestra y se coloca en un recipiente de fondo blanco; (...)</u>

Fuente: Inspección in situ 2,6,7,8 y 9 de mayo de 2024

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

Asimismo, conforme se puede apreciar en el siguiente panel fotográfico:

²² Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024.

Panel Fotográfico n.º 8

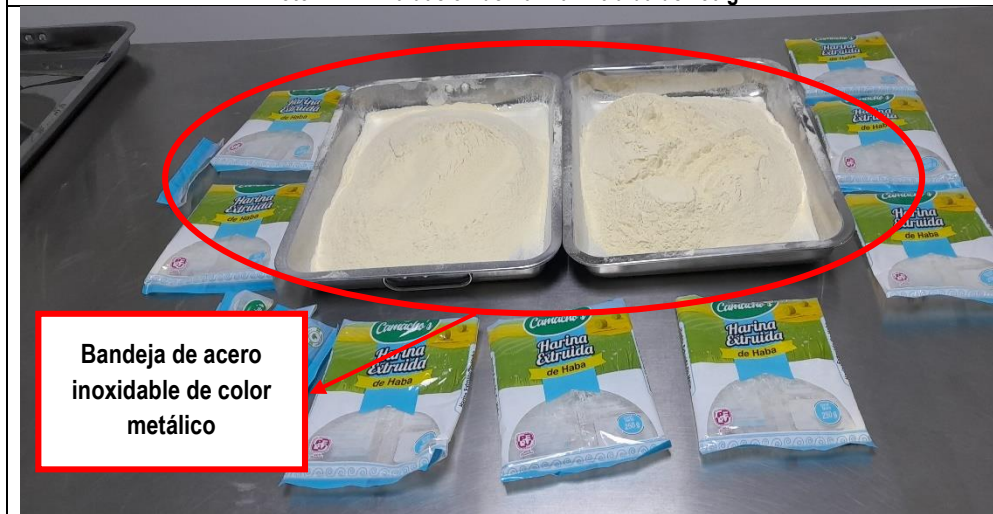
Deficiencia en la evaluación organoléptica de color de los productos

Foto n.º 1: Evaluación de Haba Partida de 1 kg



Descripción: Se verifica que la SPA, realiza la verificación del color en el utensilio bandeja de acero inoxidable, de color metálico, lo cual podría generar un sesgo en la evaluación de color del producto haba partida.

Foto n.º 2: Evaluación de Harina Extruida de 250 g



Descripción: Se verifica que la Harina Extruida de 250g, también fue evaluado en las bandejas de acero inoxidable, lo que podría generar un sesgo al no cumplir con el protocolo de liberación.

Fuente: Inspección in situ día 2, 6, 7, 8 y 9 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concorrente

Las imágenes previas capturados por la Comisión de Control, evidencian una práctica inadecuada en la actividad de la evaluación de las características físicas y organolépticas de la mayoría de productos; sobre el color, no cumpliendo lo establecido en el numeral 9.5.9.4 del Protocolo de Supervisión y Liberación que indica:

(...)

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.

(...)"

Lo antes expuesto; evidencia que, el proceso de supervisión y liberación para la primera entrega del contrato n.º 0003-2024-CC-PASCO 2/PRODUCTOS con el proveedor Consorcio San Expedito Romano para la atención del servicio alimentario del Ítem Yanacancha, a 163 IIEE con 6735 usuarios, correspondiente al periodo de 2 al 9 de mayo de 2024, presentó deficiencias durante la actividad de liberación de los alimentos en el Establecimiento del Proveedor, poniendo en riesgo la provisión de alimentos de calidad a los usuarios de las IIEE.

La situación descrita se encuentra relacionada con la normativa siguiente:

➤ **Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

(...)

IX Disposiciones Específicas

(...)

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° 01 Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW

(...)

4. Evaluación de las características físicas y organolépticas

(...)

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; (...)

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 la entrega de productos de calidad a los usuarios y el logro de los objetivos del Programa durante la ejecución del servicio alimentario del Proceso de Compras 2024.

3. DEFICIENTE DOTACIÓN DE PERSONAL NECESARIO Y CAPACITADO PARA APOYO A LA SPA EN LAS ACTIVIDADES DE EXTRACCIÓN DE LAS MUESTRAS SEGÚN LOS VOLÚMENES A LIBERAR Y/O SEGÚN LA CANTIDAD DE ALIMENTOS A ENTREGAR, GENERANDO EL RIESGO DE DEMORA EN LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS, LO QUE NO GARANTIZARÍA LA ENTREGA OPORTUNA DE LOS PRODUCTOS.

El “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/PNAQE-DE de 2 de febrero de 2024, en el numeral 1.5 establece que: “(...) El/la proveedor/a debe garantizar el número de personal necesario para apoyo al/a la SPA en las actividades de extracción de las muestras según los volúmenes a liberar y/o según la cantidad de alimentos a entregar, a fin de agilizar la evaluación de los alimentos. (...)”

La Comisión de Control, constató la deficiencia en la dotación de personal, para agilizar la evaluación de alimentos, a pesar de que el proveedor cuenta con 14 personas, a la SPA Ing. Marianella Medina Riveros, solamente le asignaron 3 estibadores, los mismos que eran itinerantes, tal es el caso que durante los días 7, 8 y 9 de mayo de 2024, la Comisión de Control; advirtió que, siendo las 9 de la mañana solamente para la labor de muestreo se encontraba el jefe de Control de Calidad y su asistente; quienes realizaron la labor de estiba incluyendo a la SPA. Por lo cual, se verifica que el proveedor no cumple con dotar el personal necesario; conforme se puede apreciar en el siguiente panel fotográfico:

Panel Fotográfico n.º 9

Deficiencia en la dotación de personal para el apoyo al SPA

Foto n.º 1: Proceso de Muestreo sin apoyo de personal necesario



Jefe de Control de Calidad

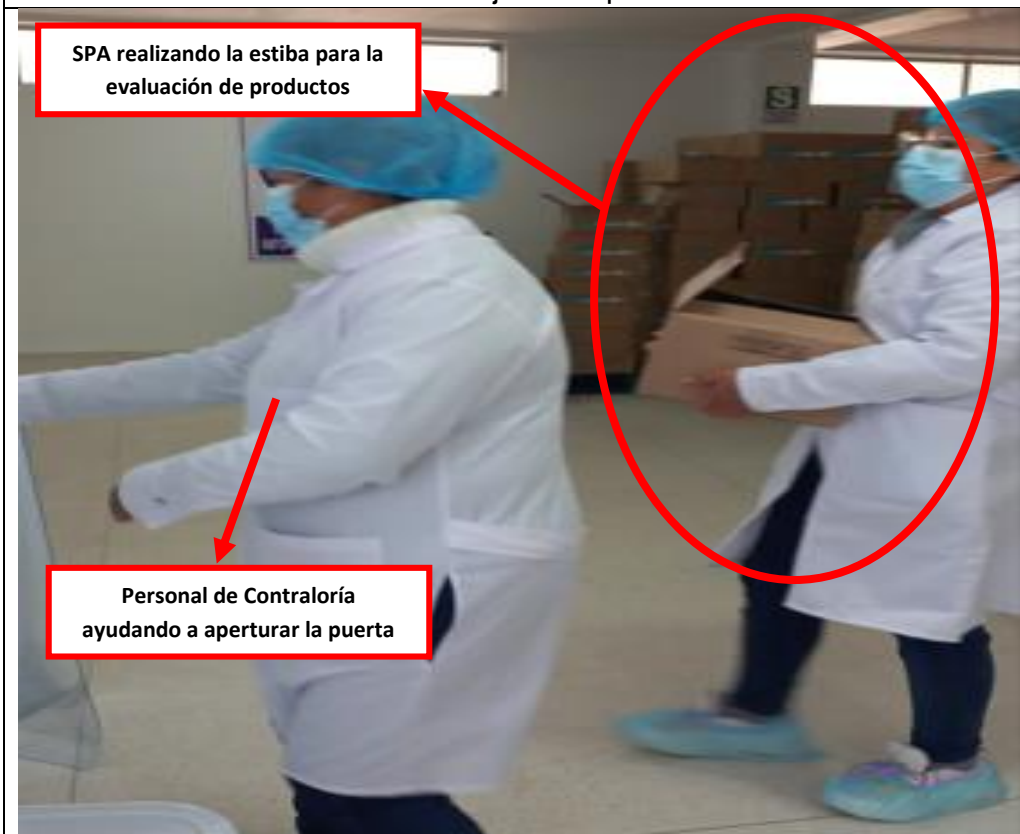
Estibador

SPA – Ing. Marianella Medina

Personal Contraloría

Descripción: Se verifica la deficiencia en la dotación del personal, observando que la SPA y el jefe de calidad, están realizando la labor de estiba, ocasionando mayor demora en la evaluación de los productos alimenticios, y por ende la demora en la entrega a los CAE. (Comité de Alimentación Escolar) de las instituciones educativas beneficiarias.

Foto n.º 2: Trabajo de estiba por el SPA



Descripción: Se constata el déficit de personal de apoyo para la estiba para el muestreo de los productos dentro del establecimiento del proveedor, lo que podría generar retraso en la evaluación, por ende, la demora en la entrega de productos a los beneficiarios. Por lo que se constata, deficiencia por parte del proveedor.

Fuente: Inspección in situ día 2, 6, 7, 8 y 9 de mayo de 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

Cabe señalar que la SPA, al momento de suscribir el Acta de Verificación de la “Supervisión y Liberación en el establecimiento del proveedor”, introdujo la siguiente observación: “(...) manifestar que la demora en la evaluación de alimentos se debe a la cantidad deficiente de personal que cuenta el proveedor, desde el día que inicio con la evaluación de alimentos (07/05/24) habiendo incluso hoy 09/05/24 siendo las 9:00 am solo estuvieron presentes para el muestreo el Ing. Carlos Abanto e Ing. Junior Soto Cori, así como la presencia o realización de remuestreos en conservas de pescado, azúcar rubia.(...)” Conforme se puede apreciar en la siguiente imagen:

Imagen en la siguiente página

Imagen n.º 11

Comentarios u Observaciones de la Supervisora de la Qali Warma en la Ficha n.º 1 Verificación de la Supervisión y Liberación en el Establecimiento del Proveedor

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD	
7/5/2024 7/5/2024	Por parte del spa manifestar, que respecto a la observación 57, antes del uso del instrumento usado para la evaluación la suscrita verifica el estado de limpieza y distribución, asegurando lo cual caso como lo pudo evidenciar Contraloría, así mismo manifestar que la demora en la evaluación de alimentos se debe a la cantidad deficiente de personal que cuenta el proveedor desde el día que se inició con la evaluación de alimentos (07/05/24), habiendo incluso hoy 09/05/24 siendo las 9:00 a.m solo estuvieron presentes para el muestreo el Ing. Carlos Abanto e Ing. Junior Soto Con, así como la presencia o realización de remuestros en Conservas de pescado, aceite vegetal azúcar rubia.

Fuente: Ficha de Verificación de la "Supervisión y Liberación en el establecimiento del proveedor" de 9 de mayo 2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Control Concurrente

De las imágenes precedentes, la Comisión de Control, constata que el jefe de control de calidad dejó de cumplir con sus funciones de: garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de almacenamiento, higiene y limpieza, realizar los registros respectivos de las condiciones de almacenamiento, realizar la verificación del cumplimiento de los estándares de calidad del establecimiento y posterior acciones preventivas y correctivas; para dedicarse a realizar estiba de productos. Situación que podría generar factores que afecten la inocuidad y demora excesiva en la liberación de los productos.

La situación descrita se encuentra relacionada con la normativa siguiente:

➤ **Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

Anexo N° 01 - Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW

1. Condiciones previas al muestreo

(...)

1.5 El/la proveedor/a debe garantizar el número de personal necesario para apoyo al/a la SPA en las actividades de extracción de las muestras según los volúmenes a liberar y/o según la cantidad de alimentos a entregar, a fin de agilizar la evaluación de los alimentos.

(...)

Esta situación, estaría limitando el cumplimiento del marco normativo de supervisión y liberación de los productos por parte del SPA, por la deficiente dotación de personal necesario y capacitado para apoyo a la SPA en las actividades de extracción de las muestras según los volúmenes a liberar y/o según la cantidad de alimentos a entregar, generando el riesgo de demora en la supervisión y liberación de productos, lo que no garantizaría la entrega oportuna de los productos.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

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

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

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución del presente Control Concurrente, la Comisión de Control emitió el Reporte de Avance ante Situaciones Adversas n.º 011-1-2024-OCI/0738-SCC, que fue remitido al señor Pedro Jonel Ripalda Ramírez, director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con oficio n.º 000009-2024-CG/OC0738 de 3 de mayo 2024; asimismo, al señor Jaime Dionicio Ascanoa Víctor, jefe de la Unidad Territorial Pasco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con oficio n.º 000011-2024-CG/OC0738 de 3 de mayo 2024, con la situación adversa siguiente:

- **INADECUADAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DEL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR CON PRESENCIA DE INSECTOS, GENERARÍAN RIESGO DE CONTAMINACIÓN HACIA LOS ALIMENTOS, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO EL LOGRO DE OBJETIVOS DEL PROGRAMA.**

Al respecto, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma informó a la Comisión de Control las acciones adoptadas que se detallan en el Apéndice n.º 2

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

No aplica

IX. CONCLUSIONES

Durante la ejecución del Control Concurrente a la “Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024”, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar 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 Yanacancha en la Unidad Territorial Pasco 2 en el marco del Proceso de Compras 2024, las cuales han sido detalladas en el presente informe con las que se concluye a continuación:

1. Deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias y de almacenamiento en establecimiento del proveedor, no detectadas por la supervisión del programa, podrían generar riesgo de contaminación cruzada, lo cual afectaría la finalidad de entregar alimentos de calidad durante la primera entrega del servicio alimentario en el marco del Proceso de Compras 2024.
2. Incorrecta evaluación de las características físicas y organolépticas de color durante la evaluación del producto “almidón de maíz (maicena)” para su liberación realizada por el SPA, podría poner en

riesgo la correcta liberación de alimentos y la provisión de alimentos de calidad a los usuarios y con ello el logro de los objetivos del programa durante la ejecución del servicio alimentario del Proceso de Compras 2024.

3. Deficiente dotación de personal necesario y capacitado para apoyo a la SPA en las actividades de extracción de las muestras según los volúmenes a liberar y/o según la cantidad de alimentos a entregar, generando el riesgo de demora en la supervisión y liberación de productos, lo que no garantizaría la entrega oportuna de los productos.

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 tres (3) situaciones adversas identificadas como resultado del Control Concurrente a la "Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la primera entrega de alimentos para el ítem Yanacancha, en la Unidad Territorial Pasco 2 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.

Pasco, 16 de mayo de 2024.

Junior Armando Rivera Rivera
Supervisor
Comisión de Control

Mary Luz Ramos García
Jefe de Comisión
Comisión de Control

Junior Armando Rivera Rivera
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Pasco

APÉNDICE n.º 1**DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL N° 1: SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO**

1. Deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias y de almacenamiento en establecimiento del proveedor, no detectadas por la supervisión del Programa, podrían generar riesgo de contaminación cruzada, lo cual afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la primera entrega del servicio alimentario en el marco del Proceso de Compras 2024.

n.º	Documento
1	Contrato n.º 003-2024-CC-PASCO 2/PRODUCTOS de 4 de marzo de 2024.
2	Ficha n.º 1 – “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor” de 9 de mayo de 2024

2. Inadecuada evaluación de las características físicas y organolépticas de color durante la evaluación de productos para su liberación realizada por el SPA, podría poner en riesgo la correcta liberación de alimentos y la provisión de alimentos de calidad a los usuarios y con ello el logro de los objetivos del programa durante la ejecución del servicio alimentario del proceso de compras 2024.

n.º	Documento
1	Contrato n.º 003-2024-CC-PASCO 2/PRODUCTOS de 4 de marzo de 2024.
2	Ficha n.º 1 – “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor” de 9 de mayo de 2024

3. Deficiente dotación de personal necesario y capacitado para apoyo a la SPA en las actividades de extracción de las muestras según los volúmenes a liberar y/o según la cantidad de alimentos a entregar, generando el riesgo de demora en la supervisión y liberación de productos, lo que no garantizaría la entrega oportuna de los productos.

n.º	Documento
1	Contrato n.º 003-2024-CC-PASCO 2/PRODUCTOS de 4 de marzo de 2024.
2	Ficha n.º 1 – “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor” de 9 de mayo de 2024

APÉNDICE n.º 2
INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Nº	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	INADECUADAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DEL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR CON PRESENCIA DE INSECTOS, GENERARÍAN RIESGO DE CONTAMINACIÓN HACIA LOS ALIMENTOS, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA PRIMERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO EL LOGRO DE OBJETIVOS DEL PROGRAMA.	- Oficio N° D000444-2024-MIDIS/PNAEQW-DE - Oficio N° D000130-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPASC - Oficio N° D000135-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPASC	El responsable de la Unidad Territorial Pasco, informa al Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación Pasco, sobre las acciones correctivas adoptadas adjuntando actas, carta, memorando y el informe N° D000079-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPPASC RBF, en la misma detallan las acciones realizadas para corregir la situación adversa indicada en el reporte de avance ante Situaciones Adversas n.º 011-2024-1-2024-OCI/0738-SCC.	Corregida

*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, 16 de Mayo de 2024

OFICIO N° 000031-2024-CG/OC0738

Señor:

Pedro Jonel Ripalda Ramirez

Director Ejecutivo Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

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.° 013-2024-OCI/0738-SCC

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y sus modificatorias.
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.° 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.° 013-2024-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/mp)

Nro. Emisión: 00064 (0738 - 2024) Elab:(U66736 - 0738)



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/verificadoc/inicio.do> e ingresando el siguiente código de verificación: **IEXBNSK**





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000027-2024-CG/0738

DOCUMENTO : OFICIO N° 000031-2024-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 : 45

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 013-2024-OCI/0738-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. Oficio 31-2024
2. INFORME DE HITO DE CONTROL 013-2024-CC[F]





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000031-2024-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 013-2024-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° 00000027-2024-CG/0738
2. Oficio 31-2024
3. INFORME DE HITO DE CONTROL 013-2024-CC[F]

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

