

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

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 006-2024-OCI/0739-SCC**

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

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
CORRESPONDIENTE A LA SEGUNDA ENTREGA DE
ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL
ÍTEM COLÁN, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRA
PIURA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PIURA 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 HITO DE CONTROL:
DEL 26 DE MARZO DE 2024 AL 3 DE ABRIL DE 2024**

PIURA, 10 DE ABRIL DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 006-2024-OCI/0739-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA SEGUNDA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM COLÁN, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRA PIURA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PIURA 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	2
II. OBJETIVOS	2
III. ALCANCE	2
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	3
V. SITUACIONES ADVERSAS	6
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	22
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	22
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	22
IX. CONCLUSIÓN	22
X. RECOMENDACIONES	23
APÉNDICES	



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

INFORME DE HITO DE CONTROL **N° 006-2024-OCI/0739-SCC**

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA SEGUNDA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM COLÁN, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRA PIURA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PIURA 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



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00

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 Piura, mediante oficio n.° 238-2024/CG/OC/0739 de 25 de marzo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 0739-2024-007, 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.



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem Colán en el ámbito de la Unidad Territorial Piura, correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024, se viene efectuando de acuerdo con las disposiciones interna, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

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

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



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

III. ALCANCE

El Control Concurrente comprende la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Colán, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad territorial Piura 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 26 de marzo al 3 de abril de 2024 en la Unidad Territorial Piura, en adelante UT Piura, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en adelante el “PNAEQW”, ubicado en calle Las Orquídeas Mz. K Lotes 17 y 18, Urb. Santa María del Pinar, distrito de Piura, provincia de Piura, región Piura.

Cabe precisar, que durante la etapa de ejecución del hito 1 del referido servicio de control concurrente, la comisión de control aplicó la “Ficha n.° 1: Supervisión y liberación en el

establecimiento del proveedor – Modalidad Productos”, para lo cual visitó el Establecimiento del proveedor, Consorcio Azul¹, ubicado en Asociación Civil Casa Huerto Nuevo Amanecer Mz. P Lote 9, distrito de Castilla de la provincia y región Piura; 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 PNAEQW, de los ítems Colán y La Unión, siendo el ítem Colán, materia de evaluación del presente hito 1.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL

El PNAEQW brinda servicios a través del modelo de cogestión², que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad en la que el Estado y la comunidad organizada, participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del Programa; este modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el comité de alimentación escolar (CAE) y los comités de compra (CC), contando con modalidades de atención de productos y raciones, según detalle:

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

Procesos misionales del Programa

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

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

¹ Consorcio Azul está conformado por Inversiones Nassau del Norte E.I.R.L con RUC N° 20611450282 y THAXU EXPORT SAC con RUC N° 20602195211.

² 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.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

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



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

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

En lo concerniente al macro proceso “**M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio alimentario**”, cuenta con procesos de nivel 1 y nivel 2, se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 1
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
	M03.2 Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario	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
		M03.2.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.2 Implementación y ejecución de las acciones de monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.3 Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.4 Seguimiento y retroalimentación de la Prestación del Servicio en las IIEE

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

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



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

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

Cuadro n.º 2
Actividades de la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores”

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

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

Elaborado por: Comisión de control.

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

Cuadro n.º 3
Contrato suscrito para el ítem Colán del Comité de Compra Piura 3 - UT Piura

Comité de Compra	Ítem	n.º Contrato	Fecha	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/	Cantidad de entregas según contrato
Piura 3	Colán	0005-2024-CC-PIURA 3 /PRODUCTOS ³	15/01/2024	98	12 370	4 831 902,00	7

Fuente: <https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/PIURA3/PRODUCTOS/5.pdf>

Elaborado por: Comisión de Control.

En ese orden de ideas, los plazos de liberación, distribución y entrega de alimentos, así como el periodo de atención correspondiente a la segunda entrega del ítem **Colán** del Comité de Compra Piura 3, se muestra a continuación:

³ Contrato n.º 0005-2024-CC-PIURA 3 /PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 suscrito entre el Presidente de Comité de Compra Piura 3, Víctor Raúl More Arriola, y el Representante Común del Consorcio Azul, Omar Eduardo Peralta Cardoza.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

Cuadro n.º 4
Cronograma de entrega en el ítem Colán - UT Piura

Proveedor/ n.º Código de establecimiento	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Período de Atención por entrega a las IIEE
Consortio Azul ⁴ / código 00004150	2	Hasta el 3 de abril de 2024	Del 4 al 11 de abril del 2024	Del 17 de abril al 22 de mayo del 2024

Fuente: <https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/uqctr/pc/16PC/Contratos/PIURA3/PRODUCTOS/5.pdf>

Elaborado por: Comisión de Control.

V. SITUACIONES ADVERSAS



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00

De la revisión efectuada a la supervisión y liberación de alimentos en el establecimiento del proveedor para la prestación del servicio alimentario en la UT Piura en el marco del Proceso de Compras 2024, se han identificado tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro del objetivo del proceso de supervisión y liberación de alimentos correspondiente a la segunda entrega en el ítem Colán, las cuales se exponen a continuación:



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00

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

En la inspección física que realizó la comisión de control al Establecimiento del proveedor, Consortio Azul, durante el día 26 de marzo de 2024, y 3 abril de 2024, se recorrió el Almacén de Alimentos con la presencia del personal del Establecimiento del proveedor, encontrándose insectos en el piso del referido Almacén; asimismo, el lavatorio de ingreso al Almacén de Alimentos no cuenta con un suministro de agua permanente. Así también, se evidenció la presencia de restos de basura en el perímetro del Almacén, uso incompleto de la indumentaria e inadecuado estibo de alimentos; como se muestra en las fotografías siguientes:

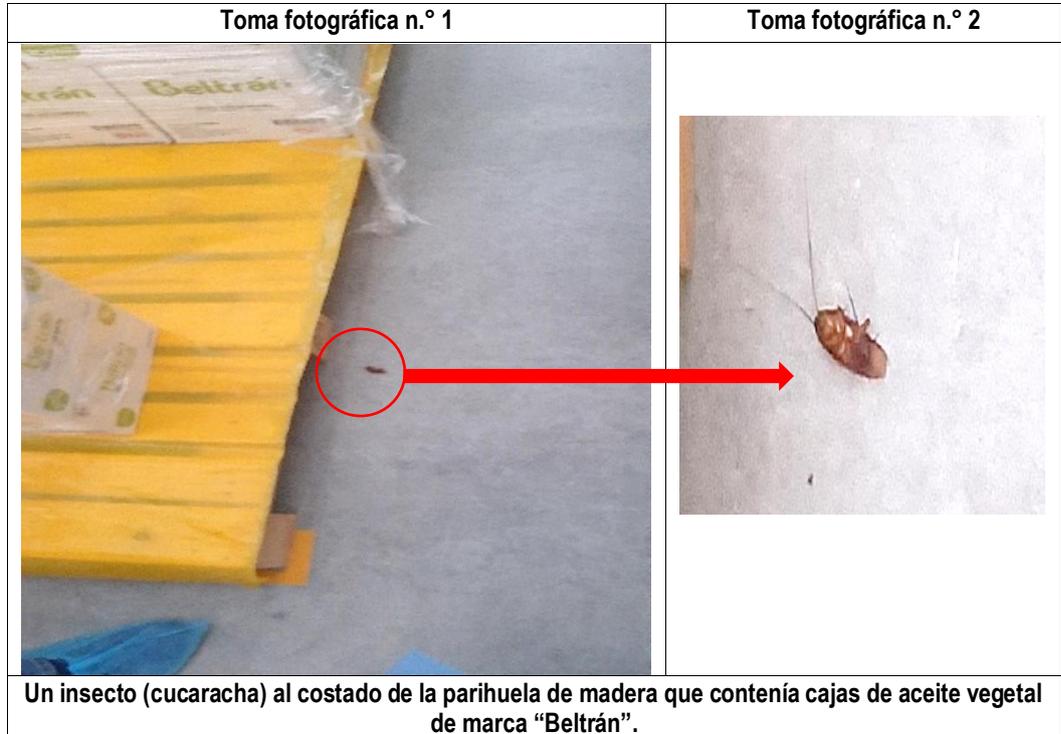


Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

⁴ Consortio Azul está conformado por Inversiones Nassau del Norte E.I.R.L con RUC N° 20611450282 y THAXU EXPORT SAC con RUC N° 20602195211.

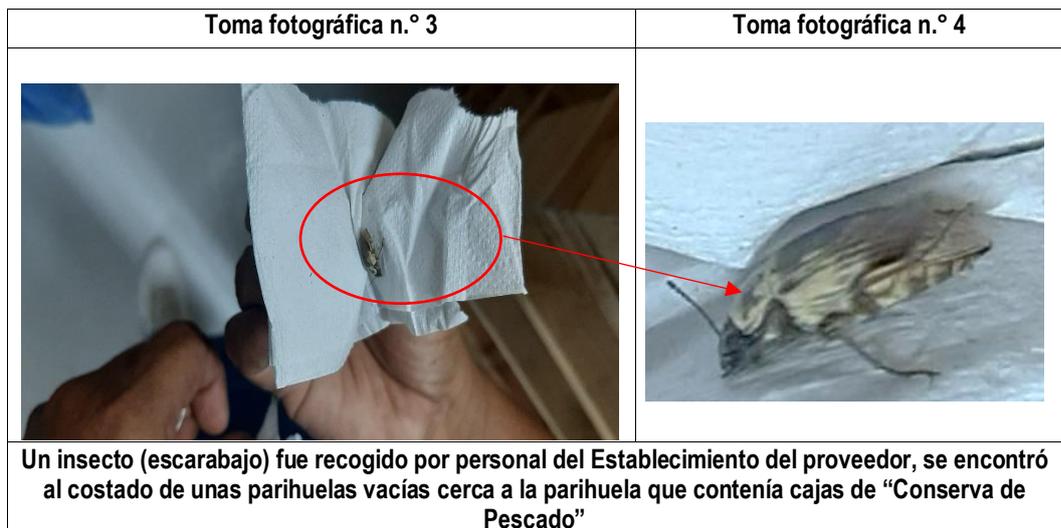
Presencia de Insectos en Almacén de Alimentos:

Tomas fotográficas n.ºs 1 y 2
Almacén de Alimentos de Consorcio Azul



Fuente: Fotografía tomada el 26 de marzo de 2024 en el Almacén de Alimentos de Consorcio Azul.

Tomas fotográficas n.ºs 3 y 4
Almacén de Alimentos de Consorcio Azul



Fuente: Fotografía tomada el 26 de marzo de 2024 en el Almacén de Alimentos de Consorcio Azul.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

Tomas fotográficas n.ºs 5 y 6
Almacén de Alimentos de Consorcio Azul

Toma fotográfica n.º 5	Toma fotográfica n.º 6
	
<p>Un insecto (gorgojo) se encontró sobre el piso del Almacén de Alimentos, fue capturado por personal del Establecimiento del Proveedor y se botó al tacho de basura.</p>	

Fuente: Fotografía tomada el 3 de abril de 2024 en el Almacén de Alimentos del Consorcio Azul.

De las imágenes precedentes se verifica que, la comisión de control durante la inspección física realizada el 26 de marzo de 2024, y el 3 de abril de 2024, al Almacén de Alimentos del Establecimiento del proveedor Consorcio Azul, se evidenció la presencia de insectos en el suelo cerca de las parihuelas de madera que sostienen alimentos, lo cual podría generar riesgo de contaminación a los alimentos que son distribuirlos a las Instituciones Educativas.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

Lavatorio de manos de ingreso al Almacén de Alimentos sin agua:

Toma Fotográfica n.º 7

Lavatorio de manos al ingreso de Almacén de Alimentos



Carencia de agua para lavado de manos en el lavatorio de ingreso al Almacén de Alimentos

Fuente: Fotografía tomada el 3 de abril de 2024 en el Almacén de Alimentos del Consorcio Azul.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

El 3 de abril de 2024 a las 17:58 horas, momentos en los cuales se encontró al Supervisor de Plantas y Almacenes -SPA- del PNAEQW que realizaba la supervisión de la estiba de alimentos para distribuirlos a las Instituciones Educativas, la comisión de control evidenció la existencia de un lavatorio de manos que no cuenta con dotación de agua constante, el mismo que se encuentra ubicado al ingreso del Almacén de Alimentos del Establecimiento del proveedor, situación que ha sido perennizado mediante grabación audiovisual, el mismo que se encuentra en el siguiente enlace: https://drive.google.com/file/d/12Ag6y_9EOlLvj8uWfK7ku3BM4cr7Oq1q/view?usp=drive_link.

Entorno (perímetro) del patio de carga y descarga del Almacén de Alimentos se encuentra cerca a fuentes de contaminación:

Toma Fotográfica n.º 8
Frontis del Patio de Carga y Descarga del Almacén de Alimentos



Desmonte quemado con restos de basura **Desmonte con restos de basura**

Fuente: Fotografías tomadas el 3 de abril de 2024 en el frontis del Almacén de Alimentos del Consorcio Azul.

El 3 de abril de 2024 a las 17:43 horas, momentos en los cuales el Supervisor de Plantas de y Almacenes -SPA- del PNAEQW se encontraba supervisando la estiba de alimentos para su distribución a las Instituciones Educativas, la comisión de control evidenció en el frontis del Almacén de Alimentos del Establecimiento del Proveedor, la presencia de desmonte con restos de basura que generarían la proliferación de insectos u otros vectores que serían fuente de contaminación para los productos almacenados.

Por otra parte, es de mencionar que, para acceder a la Asociación Civil Casa Huerto Nuevo Amanecer, lugar donde se ubica el Almacén de Alimentos de Consorcio Azul, la vía de acceso es trocha, que atraviesa un dren, y el día 2 de abril se encontraba en limpieza. (Ver vídeo en el enlace siguiente: <https://drive.google.com/file/d/1XP5jXCV5PHucP0tj5de4bq-AM5ZCdd8G/view?usp=sharing>).



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

Personal no usa la indumentaria completa para la estiba de alimentos:

En la inspección física que realizó la comisión de control al Establecimiento del proveedor, Consorcio Azul, el 26 de marzo de 2024, se verificó en el Almacén de Alimentos que personal que realiza la estiba de alimentos, no contaba con la indumentaria completa. Como se aprecia en las imágenes siguientes:

Toma Fotográfica n.º 9
Personal realiza la estiba de los alimentos



Se evidencia personal que realiza la estiba de la cajas de “conserva de sangrecita”, no usan la indumentaria completa.

Fuente: Fotografía tomada el 26 de marzo de 2024 en el Almacén de Alimentos de Consorcio Azul.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00

Estiba de alimentos sobre el suelo:

Tomas Fotográficas n.º 10 y 11
Estiba de alimentos en el patio de carga y descarga de Alimentos
Toma Fotográfica n.º 10 **Toma Fotográfica n.º 11**



Durante la estiba de alimentos se evidencia la existencia de cajas de “conserva de sangrecita” sobre el suelo del patio de carga y descarga del Almacén de Alimentos

Fuente: Fotografía tomada el 26 de marzo de 2024 en el Almacén de Alimentos de Consorcio Azul.



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

Toma Fotográfica n.º 12
Saco que contiene bolsas de harina de plátano



Durante la etapa de verificación de existencias por el SPA, se evidenció un saco que contiene bolsas de harina de plátano sobre el suelo.

Fuente: Fotografía tomada el 27 de marzo de 2024 en el Almacén de Alimentos del Consorcio Azul.

También, en la inspección física en el Almacén de Alimentos los días 26 y 27 de marzo de 2024, se evidenció productos como la conserva de sangrecita y la harina de plátano sobre el suelo.

La situación expuesta debe considerar lo dispuesto en la normativa siguiente:

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-98-SA de 24 de septiembre de 1998, que señala:**

“(…)

TÍTULO IV

DE LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPÍTULO I

De la Estructura Física e Instalaciones de las Fábricas

“(…)

Artículo 30°.- Ubicación de las fábricas

Las fábricas de alimentos y bebidas no deberán instalarse a menos de 150 metros del lugar donde se encuentre ubicado algún establecimiento o actividad que por las operaciones o tareas que realizan ocasionen la proliferación de insectos, desprendan polvo, humo, vapores o malos olores, o sean fuente de contaminación para los productos alimenticios que fabrican.

“(…)



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

Las municipalidades verificarán el cumplimiento de lo dispuesto en la presente disposición, al momento de otorgar la licencia municipal respectiva.

(...)

Capítulo III

Del abastecimiento de agua, disposición de aguas servidas y recolección de residuos sólidos.

(...)

Artículo 40.- Abastecimiento de agua

(...)

Los conductores de fábricas de alimentos y bebidas deberán prever sistemas que garanticen una provisión permanente y suficiente de agua en todas sus instalaciones.

(...)"

- **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 6 de febrero de 2015, que señala:**

"(...)

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).

(...)

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

(...)

6. Disposiciones Específicas

(...)

6.1. Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)

6.1.1. Generalidades

(...)

Las siguientes buenas prácticas aplican para el almacenamiento de alimentos (...) no perecibles y serán verificadas por la Autoridad Sanitaria:

a) **Ingreso al almacén:** El ingreso del producto terminado al almacén debe ser en el menor tiempo posible y en condiciones que permitan prevenir riesgos de contaminación cruzada (...).

(...)

c) **Estiba:** (...) No está permitido estibar directamente sobre el piso (...)

(...)

6.2. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

(...)

6.2.7. Prevención y control de plagas

El PHS del almacén debe incluir un programa de medidas de prevención y control de insectos (...) a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos.

a) Medidas preventivas

Son las medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos (...) al almacén (...) Asimismo, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco que atraiga plagas hacia el almacén.

(...)



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

6.3. Manipuladores de Alimentos.

(...)

6.3.3 Vestimenta

Los manipuladores que operan en el almacén de alimentos elaborados industrialmente en su condición de producto terminado destinado al consumo humano, deben mantener un grado elevado de aseo personal y aquellos que tengan contacto directo con los alimentos o envases destinados al producto terminado, llevar ropa protectora que cubra el cuerpo y el cabello, usar calzado cerrado y de uso exclusivo para el trabajo, así como otra indumentaria que se considere necesaria para la actividad. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación.

(...)"

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

(...)

9.5 De la Supervisión y Liberación en el Establecimiento del/de la Proveedor/a

(...)

9.5.4 Verificación de las Condiciones Higiénico Sanitarias

9.5.4.1 La/el SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la proveedor/a, aplicando la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta o tipo almacén (Anexos N° 05 o 06), según la siguiente frecuencia:

(...)

B. Supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo almacén.

a) Antes del inicio de cada liberación programada para los establecimientos de la modalidad de atención productos.

(...)

d) 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.

(...)"

- **Bases integradas del Proceso de Compras Electrónico 2024 Modalidad Producto – Proceso de Compras Electrónico 2024 (Primera convocatoria), del Proceso de Compras Electrónico 2024-CC PIURA 3 /PRODUCTOS (PRIMERA CONVOCATORIA)**

(...)

3.5. Supervisión de la prestación:

(...)

3.5.2. El PNAEQW verifica que los establecimientos para la producción y/o almacenamiento de alimentos de las/los proveedoras/es mantengan las condiciones higiénico sanitarias, cumplan los requisitos obligatorios establecidos por el Programa y la normativa sanitaria vigente; y demás declaraciones y compromisos asumidos por el/la proveedor/a durante la ejecución contractual.

(...)"



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

- **Contrato n.º 0005-2024-CC-PIURA 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 y modificatorias.**

(...)

Cláusula Novena: Obligaciones del/de la Proveedor/a

(...)

9.7 Garantizar la calidad sanitaria de los alimentos que entrega a cada una de las Instituciones Educativas Públicas sin perjuicio de la responsabilidad civil frente a terceros y penal de ser el caso.

(...)

Cláusula Décimo Cuarta: Supervisión de la Prestación

(...)

14.3 El PNAEQW verifica que los establecimientos para (...) el almacenamiento de alimentos de las/los proveedoras/es mantengan las condiciones higiénico sanitarias, cumplan los requisitos obligatorios establecidos por el Programa y la normativa sanitaria vigente; y demás declaraciones y compromisos asumidos por el/la proveedor/a durante la ejecución contractual (...)"

La situación expuesta genera riesgos de contaminación hacia los alimentos, lo cual afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la segunda entrega del servicio alimentario 2024; y con ello, el logro de los objetivos del Programa.

2. ALGUNOS ALIMENTOS DEL ALMACÉN NO ESTARÍAN CONSERVÁNDOSE EN ADECUADAS TEMPERATURAS, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA SEGUNDA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024, Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

En la inspección física que realizó la comisión de control al Establecimiento del proveedor, Consorcio Azul, durante los días 26 y 27 de marzo de 2024, y el 1, 2 y 3 abril de 2024, se recorrió el Almacén de Alimentos acompañados del personal del Establecimiento del proveedor, y se verificó la existencia de ocho (8) ventiladores fijados a la pared y ocho (8) ventiladores para ductos en techo, como se aprecia a continuación:



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

Toma Fotográfica n.º 13
Almacén de Producto de Alimentos del Consorcio Azul



Se aprecia ventiladores instalados en la pared del Almacén de Alimentos

Fuente: Fotografía tomada el 4 de abril de 2024 en el Almacén de Productos de Alimentos del Consorcio Azul.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00

La comisión de control en el Almacén de Productos de Alimentos registró de manera aleatoria la temperatura que marcaba los termómetros del Almacén, como se aprecia en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 5
Temperatura registrada en los termohigrómetros del Almacén de Alimentos de Consorcio Azul

Fecha	T1 (°C) / HR%	T2 (°C) / HR%	T3 (°C) / HR%
26.03.2024	33.6 / 41	36.3 / 38	36.1 / 40
27.03.2024	33.8 / 39	35.2 / 41	35.8 / 41
01.04.2024	32.5 / 43	34.7 / 43	35.1 / 43
02.04.2024	29.4 / 46	28.1 / 55	28.9 / 53
03.04.2024	33.3 / 35	34.5 / 38	35.7 / 38

Fuente: Ficha de Verificación de la Supervisión y Liberación en el Establecimiento del Proveedor suscrita el 3 de abril de 2024 entre la Comisión de Control, el responsable de Control de Calidad del Proveedor y el SPA de Qali Warma.

Nota: Ver galería fotográfica adjunta al presente informe, donde se muestran las imágenes de los termohigrómetros y la hora en que se efectuó el registro.

Elaborado por: Comisión de control.



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00

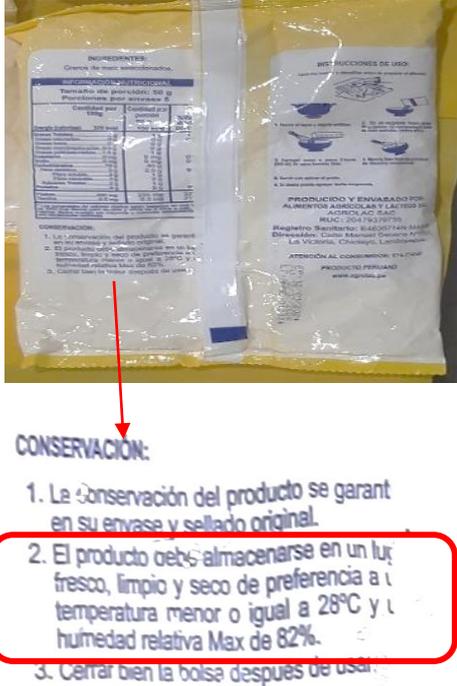
Al respecto, la comisión de control pudo evidenciar en el referido Almacén la existencia del producto “Harina de maíz extruido”, que en su envoltura indica que “El producto debe almacenarse en un lugar fresco (...) a una temperatura menor o igual a 28°C (...)”; por lo tanto, en el ambiente no se propicia una adecuada temperatura para el almacenamiento del citado producto⁵, a continuación, se muestran imágenes de las especificaciones de dicho alimento:



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

⁵ De acuerdo a la fotografía n.º 7 de la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Tipo Almacén de 27 de marzo de 2024 elaborada por el Supervisor de Plantas y Almacenes, señala que el “almacén del producto no cumple con la temperatura indicada por el producto harina extruida de maíz”.

Tomas Fotográficas n.ºs 14 y 15
Especificaciones para la conservación de la “Harina de Maíz Extruido”

Toma fotográfica n.º 15	Toma fotográfica n.º 16
	
<p>Se verifica que el producto “Harina de Maíz Extruido” requiere conservación de preferencia a una temperatura menor o igual a 28°C.</p>	

Fuente: Fotografía tomada el 27 de marzo de 2024 en el Almacén de Productos de Alimentos de Consorcio Azul.

En el ambiente de almacén de alimentos no se estaría propiciando una adecuada temperatura para el almacenamiento del producto Harina de Maíz Extruido.

La situación expuesta debe considerar lo dispuesto en la normativa siguiente:

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-98-SA de 24 de septiembre de 1998, que señala:**

“(…)

TÍTULO IV
DE LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
CAPÍTULO I

De la Estructura Física e Instalaciones de las Fábricas

“(…)

Artículo 35°.- Ventilación

Las instalaciones de la fábrica deben estar provistas de ventilación adecuada para evitar el calor excesivo (…)”



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

- **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 6 de febrero de 2015, que señala:**

(...)

5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

(...)

5.2.7. Ventilación: Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación, deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que impida el ingreso de plagas y otros animales.

(...)

6. Disposiciones Específicas

6.1. Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)

(...)

6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles.

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

(...)

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

La situación expuesta afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la segunda entrega del servicio alimentario 2024, y con ello, el logro de los objetivos del Programa.

3. INADECUADA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS REFERIDA AL SABOR DE TRES (3) PRODUCTOS, PODRÍAN AFECTAR EL RESULTADO DE DICHA EVALUACIÓN, Y CON ELLO EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.

El Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos⁶, define a la “Evaluación de las Características Organolépticas de Alimentos” como, la verificación de las características organolépticas de un alimento (aspecto, sabor, color, olor, textura, entre otros) mediante los sentidos a un número de muestras representativas de un lote.

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

Al respecto, en la visita realizada por la Comisión de Control el 1 y 2 de abril de 2024 al Establecimiento del proveedor, se verificó la evaluación de las características físicas y organolépticas de tres (3) alimentos, iniciando con la “conserva de carne de cerdo”, luego la

⁶ Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 02 de febrero de 2024.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

“conserva de sangrecita” y la “galleta con kiwicha”, que tuvieron como resultado de evaluación “conforme”, tal como se muestra en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 6
Ficha de Evaluación del Producto, materia prima/insumo, bebida o componente sólido aplicada y registrada en el SIGO por la SPA los días 1 y 2 de abril de 2024

Código de Ficha	Alimento	Fecha de la evaluación	Hora de Inicio	Hora de Evaluación	Hora Final	Resultado de la Evaluación
05629731	Conserva de carne de cerdo	01.04.2024	10:26	10:26	12:30	Conforme
05630769	Conserva de sangrecita	02.04.2024	9:49	9:49	11:02	Conforme
05631124	Galleta con kiwicha	02.04.2024	15:16	15:16	15:50	Conforme

Fuente: Fichas de Evaluación del Producto, materia prima/insumo, bebida o componente sólido de 1 y 2 de abril de 2024, proporcionadas por el responsable de calidad del Establecimiento del proveedor a la comisión de control.

Elaborado por: Comisión de Control

Siendo que, la Comisión de Control identificó deficiencias relacionadas a la evaluación de las características organolépticas referida al sabor de los alimentos: conserva de carne de cerdo, conserva de sangrecita y galleta con kiwicha. Cabe señalar que, las deficiencias identificadas han sido perennizadas mediante grabación en videos, que se encuentran en las siguientes rutas: https://drive.google.com/file/d/1_JP_w-YupxSjFzgf3YzIF1MDkrwepb6O/view?usp=drive_link (video de la evaluación organoléptica de la conserva de carne de cerdo), https://drive.google.com/file/d/1S_SwhafiMieDAwON3bsUTU86WOn2jD7d/view?usp=drive_link (video de la evaluación organoléptica de la conserva de sangrecita) y https://drive.google.com/file/d/1lqPwG6BS_G69H68Mjnig1b0y-24x7Nu/view?usp=drive_link (video de la evaluación organoléptica de la galleta con kiwicha), conforme se detalla a continuación:

Cuadro n.º 7
Deficiencias advertidas en la evaluación de las características físicos organolépticos en el almacén del proveedor

Comentarios de la Comisión de control	Procedimientos establecidos según marco normativo del Programa	Productos observados
	Anexo n.º 01 “Instructivo para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW	
Se verificó que, durante la evaluación realizada al procedimiento de la evaluación del sabor, <u>la SPA deglutió porciones del alimento de las muestras y no se enjuagó la boca con agua potable.</u>	4.2 Evaluación del Sabor Se paladea ⁷ una porción de cada unidad de muestra del alimento, sin deglutirlo (sin tragarlo), a fin de determinar el sabor del mismo. Después de la evaluación de cada muestra, se enjuaga la boca con agua potable.	Producto conserva de carne de cerdo Ver Video 3. Producto conserva de sangrecita Ver Video 4. Galleta con kiwicha Ver Video 5.

Fuente: Registros audiovisuales de 1 y 2 de abril de 2024

Elaborado por: Comisión de Control.

Los archivos audiovisuales registrados por la Comisión de Control, evidencian una práctica inadecuada por parte de la SPA del PNAEQW a cargo, respecto a la actividad de la evaluación de las características físicas y organolépticas respecto al sabor de los alimentos: conserva de carne de cerdo, conserva de sangrecita y galleta de kiwicha, al no proceder de acuerdo al “Anexo n.º 01: Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de

⁷ Paladear: Tomar poco a poco el gusto de algo, según la Real Academia Española – RAE.



Firmado digitalmente por
 BERMEO BOBADILLA Milagros
 Del Pilar FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
 MEDINA ANTON Marlon FAU
 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUEVARA CRUZ Juan Carlos
 FAU 20131378972 hard
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

alimentos del PNAEQW". A continuación, mostramos fotografías capturadas de los citados videos de la evaluación física y organoléptica de los referidos alimentos:

Toma Fotográfica n.º 16
Evaluación organoléptica y física de los alimentos



SPA del PNAEQW realiza la evaluación física y organoléptica de la conserva de carne de cerdo

Fuente: Captura de fotografía extraída del video 3 realizado el 1 de abril de 2024 en el Almacén de Productos de Alimentos del Consorcio Azul.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00

Toma Fotográfica n.º 17
Evaluación organoléptica y física de los alimentos



SPA del PNAEQW realiza la evaluación física y organoléptica de la conserva de sangrecita

Fuente: Captura de fotografía extraída del video 4 realizado el 2 de abril de 2024 en el Almacén de Productos de Alimentos del Consorcio Azul.



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

Toma Fotográfica n.º 18
Evaluación organoléptica y física de los alimentos



SPA del PNAEQW realiza la evaluación física y organoléptica de la galleta con kiwicha

Captura de fotografía extraída del video 5 realizado el 2 de abril de 2024 en el Almacén de Productos de Alimentos del Consorcio Azul.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

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

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

“(…)”

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

(…)”

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

(…)”

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

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

(…)”.

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

“(…)

4. Evaluación de las características físicas y organolépticas

“(…)

4.2 Evaluación del sabor

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

“(…)”

La situación expuesta podría afectar el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas respecto al sabor de tres (3) productos y con ello el logro de los objetivos del Programa durante la ejecución del servicio alimentario del Proceso de Compras 2024.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:09:50 -05:00

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

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

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



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS DE CONTROL ANTERIORES

No aplica.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 11:19:29 -05:00

resultado o el logro de los objetivos del proceso “A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Colán, del ámbito del Comité de Compras Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024”, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento a la Directora Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de Control Concurrente a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos para el ítem Colán en la UT Piura en el marco del Proceso de Compras 2024.
2. Hacer de conocimiento a la Directora Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que debe comunicar al Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación Piura, en el plazo de cinco (5) días hábiles las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenida en el presente Informe de hito de control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Piura, 10 de abril de 2024.



Firmado digitalmente por MEDINA
ANTON Marlon FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-04-2024 10:28:44 -05:00

Marlon Medina Antón
Supervisor



Firmado digitalmente por BERMEO
BOBADILLA Milagros Del Pilar FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-04-2024 10:13:02 -05:00

Milagros del Pilar Bermeo Bobadilla
Jefa de Comisión



Firmado digitalmente por GUEVARA
CRUZ Juan Carlos FAU 20131378972
hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-04-2024 11:21:21 -05:00

Juan Carlos Guevara Cruz
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Piura

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

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

N°	Documento
1	Ficha n.° 1 "Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Productos aplicado por la comisión durante los días 26 y 27 de marzo de 2024, y 1,2 y 3 de abril de 2024, suscrita el 3 de abril de 2024.
2	Grabación de video, registrado en el siguiente enlace: https://drive.google.com/file/d/12Ag6y_9EOrlv8uWfK7ku3BM4cr7Oq1q/view?usp=drive_link
3	Grabación de video, registrado en el siguiente enlace: https://drive.google.com/file/d/1XP5jXCV5PHucP0tj5de4bq-AM5ZCdd8G/view?usp=sharing

- 2. ALGUNOS ALIMENTOS DEL ALMACÉN NO ESTARÍAN CONSERVÁNDOSE EN ADECUADAS TEMPERATURAS, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA SEGUNDA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024, Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.**

N°	Documento
1	Ficha n.° 1 "Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Productos aplicado por la comisión durante los días 26 y 27 de marzo de 2024, y 1,2 y 3 de abril de 2024, suscrita el 3 de abril de 2024.
2	Ficha de supervisión higiéxico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a – tipo almacén con código n.° 05627365 de 27 de marzo de 2024, extraída del SIGDEL.

- 3. INADECUADA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS REFERIDA AL SABOR DE TRES (3) PRODUCTOS, PODRÍAN AFECTAR EL RESULTADO DE DICHA EVALUACIÓN, Y CON ELLO EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024.**

N°	Documento
1	Ficha n.° 1 "Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Productos aplicado por la comisión durante los días 26 y 27 de marzo de 2024, y 1,2 y 3 de abril de 2024, suscrita el 3 de abril de 2024.
2	Ficha de Evaluación del producto, materia prima/insumo, bebible o componente sólido de 1 de abril de 2024 correspondiente a la conserva de carne de cerdo.
3	Ficha de Evaluación del producto, materia prima/insumo, bebible o componente sólido de 2 de abril de 2024 correspondiente a la conserva de sangrecita.
4	Ficha de Evaluación del producto, materia prima/insumo, bebible o componente sólido de 2 de abril de 2024 correspondiente a la galleta con kiwicha.
5	Grabación de video, registrado en el siguiente enlace: https://drive.google.com/file/d/1_JP_w-YupxSjFzgf3YzIF1MDkrwepb6O/view?usp=drive_link
6	Grabación de video, registrado en el siguiente enlace: https://drive.google.com/file/d/1S_SwhafiMieDAwoN3bsUTU86WOon2jD7d/view?usp=drive_link
7	Grabación de video, registrado en el siguiente enlace: https://drive.google.com/file/d/1IqPwG6BS_G69H68Mjnjq1b0y-24x7Nu/view?usp=drive_link



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:12:15 -05:00



Firmado digitalmente por
MEDINA ANTON Marlon FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-04-2024 10:27:43 -05:00

FICHA N° 1 - VERIFICACIÓN DE LA "SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR"						
MODALIDAD PRODUCTOS						
INFORMACIÓN BÁSICA						
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Consortio Azul				FECHA (DD/MM/AA)	3/04/2024
DIRECCIÓN DEL ALMACÉN	Asociación Civil Casa Huerto Nuevo Amanecer, Mz P lote 9.					
DISTRITO / PROVINCIA	CASTILLA / PIURA			DEPARTAMENTO	PIURA	
CODIGO DEL PROVEEDOR	00009563	ITEM		CODIGO DE ESTABLECIMIENTO	60004150	
REPRESENTANTE DEL PROVEEDOR	NOMBRE Y APELLIDO:	JHONATAN HENRY HUANCAS BOBADILLA		DNI N°:	73148455	CARGO: RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD
REPRESENTANTE DE PERSONAL DE QALI WARMA	NOMBRE Y APELLIDO:	ALFREDO ALONSO DÁVILA PÉREZ		DNI N°:	44346463	CARGO: SPA
REPRESENTANTE CGR (CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA)	NOMBRE Y APELLIDO:	MILAGROS DEL PILAR BERMEO BOBADILLA		DNI N°:	40024549	CARGO: JEFA DE COMISIÓN
REPRESENTANTE CGR	NOMBRE Y APELLIDO:	YLSE TATHIANN BODERO REGALADO		DNI N°:	03698393	CARGO: INTEGRANTE
VERIFICACIÓN DE LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR						
ÍTEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES	
I. CAUSALES DE SUSPENSIÓN						
1	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A, o se verifique que este no corresponde al declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW o este no cumple con los requisitos establecidos en las bases del proceso de compras (según documentación declarada por el/la postor/a). Literal a) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".			SÍ		
2	El proveedor/a o la/el responsable de control de calidad del establecimiento no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento. Numeral 9.5.2.4 y literal b) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".			SÍ		
3	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) o esta se encuentra suspendida, cancelada o no se encuentre vigente. Literal a) del Numeral 9.5.3.1 y Literal c) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".			SÍ	Plazo indeterminado.	
4	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación. Literal c) del Numeral 9.5.3.1 y literal d) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".			SÍ	Con RD 0782-2023/ GOB PIURA - DRSP - DERFS de 17 de octubre 2023, a nombre de ATLANTA Y ASOCIADOS SAC.	
5	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigentes con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo con resultados negativos, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (RENIPRESS) que tenga mínimo la categoría 1-3, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos. Literal d) del Numeral 9.5.3.1 y literal e) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".			SÍ	Exámenes médicos de enero de 2024, están vigentes por 6 meses.	
6	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (almacén) vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral. Literal e) del Numeral 9.5.3.1 y literal f) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".			SÍ	Emitido por INDUSTRIAL SERVICES NORACRN PERÚ EIRL 01. feb. 2024	
7	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores, y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelo u otros de los mismos, en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento del/de la proveedor/a. Literal g) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".			SÍ	Ver comentarios del auditor.	

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES
8	Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuenta con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel o de cloro libre residual entre 0.5 y 5.0 ppm, establecido en la normativa sanitaria vigente Literal h) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	Cuenta con agua potable, viene de la red pública, se almacena en 2 pozos. Un latoro sin agua
9	Si como resultado de las acciones de supervisión del Programa y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato. Literal i) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME -B8 FOR-002 Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	NO	SPA.
10	Cuando el Programa durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO. Literal j) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	NO	SPA.
11	El establecimiento del/de la proveedor/a (planta y/o almacén) no es de uso exclusivo para el almacenamiento alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación de alimentos. Literal k) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	NO	Es de uso exclusivo de almacén de alimentos.
12	El establecimiento del/de la PROVEEDOR/A* no cuenta con un área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén) para el/los ítem/s programados según lo establecido en el Anexo 2: Valor Referencial. Literal l) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	NO	No se arman canastas.
13	El el/la PROVEEDOR/A no cuenta con los materiales e instrumentos necesarios (según Anexo n.º 16) para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas (evaluación de olor, sabor, color, textura del alimento) realizada por el personal del Programa, o no realiza la reposición de los materiales instrumentos en estado defectuoso. Literal m) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	Si cuenta con instrumentos de acuerdo al anexo 16.
14	El el/la PROVEEDOR/A no cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de perecibles (según su naturaleza) para el/los ítem/s programados, separado del ambiente de almacenamiento de productos industrializados y de procesamiento primario no perecibles, con entrada y salida independiente a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada. Literal n) del numeral III del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	No tiene ambiente de alimentos perecibles.
II. EVALUACION DEL ESTABLECIMIENTO			
1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO			
15	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Art. 30 del DS N° 007-98-SA; numeral 5.2.2 de la RM N° 066-2015/MINSA). Subnumeral 1.1 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	NO	Existe desmonte a menos de 100 m de la puerta de ingreso.
16	Las vías de acceso internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32 y 56 del DS N° 007-98-SA). Subnumeral 1.2 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	Veredas en buen estado.
17	Los ambientes de almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, luminarias, 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/concavo). (Artículo 33 del DS N° 007-98-SA; numeral 5.2.4 de la RM N° 066-2015/MINSA). Subnumeral 1.3 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
18	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (Art. 35 del DS N° 007-98-SA; numeral 5.2.7 de la RM N° 066-2015/MINSA). Subnumeral 1.4 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	Tiene 8 ventiladores (2) y 8 ventiladores para ductos en techo

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES
19	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas limpias y en buen estado de mantenimiento. (Art. 34 del DS N° 007-98-SA; numeral 5.2.6 de la RM N° 066-2015/MINSA). Subnumeral 1.5 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Sí	
20	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes (dispositivo para hermetizar ambientes) en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes u otros) de tal forma que evitan el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes. (Artículos 33 literal e) y 57 del DS N° 007-98-SA; numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la RM N° 066-2015/MINSA). Subnumeral 1.6 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Sí	
21	El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de productos terminados, cuarentena de alimentos, evaluación de alimentos y de corresponder para el armado de canastas. (Artículos 36 y 44 del DS N° 007-98-SA). Subnumeral 1.7 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Sí	<i>no tiene armados de canastas</i>
22	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nitidamente separadas (desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de almacenamiento e higienización que se ejecutan, área de cuarentena, área de evaluación de alimentos y área de armado de canastas, de corresponder) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36 y 44 del DS N° 007-98-SA; numeral 6.1.1 literal e) de la RM N° 066-2015/MINSA). Subnumeral 1.8 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Sí	
23	Los productos terminados son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento, y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145m (De acuerdo a la Ficha de Homologación de Parihuela de madera) 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. Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. En los métodos de anclaje a la pared: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m. (Artículo 72 del DS N° 007-98-SA; numeral 6.1.2 literal b) de la RM N° 066-2015/MINSA). Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI Subnumeral 1.9 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Sí	<i>- Tiene parihuelas en buen estado. - El 26.03.2024</i>
24	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículos 52 y 55 del DS N.° 007-98-SA). Subnumeral 1.10 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Sí	<i>Hay carteles</i>
25	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, debe contar con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del DS N.° 007-98-SA). Subnumeral 1.11 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Sí	<i>En el ingreso al Almacén de Alimentos con gabinete de higienización sin agua potable.</i>
26	El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación y limpieza (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo). (Artículos 50, 51 y 53 del DS N.° 007-98-SA; numeral 6.3.3 de la RM N° 066-2015/MINSA). Subnumeral 1.12 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Sí	<i>El 26.03.2024 personal notoria indumentaria completa.</i>

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES
27	<p>Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del DS N° 007-98-SA; Artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del DS N° 031-2010-SA; numeral 6.2.2 de la RM N° 066-2015/MINSA).</p> <p>Subnumeral 1.13 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	
28	<p>Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículos 43 y 56 del DS N° 007-98-SA; numeral 6.2.3 de la RM N° 066-2015/MINSA).</p> <p>Subnumeral 1.14 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	<p>No tiene contenedores, solo tachos de basura por ambiente. Algunos tachos de basura, cuentan con bolsa interna</p>
29	<p>Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículos 56 y 57 del DS N° 007-98-SA; numeral 6.2.6 de la RM N° 066-2015/MINSA).</p> <p>Subnumeral 1.15 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	<p>tiene dos frascos de alcohol en gel, dos bolsas de detergente, 1 desinfectante</p>
30	<p>Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 54 y 55 del DS N° 007-98-SA).</p> <p>Subnumeral 1.16 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es</p>	SI	<p>Para hombres y mujeres.</p>
31	<p>Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del DS N° 007-98-SA).</p> <p>Subnumeral 1.17 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	<p>2 baños: 1 hombre, 1 mujeres. 2 vestidores: 1 hombre y 1 mujeres. 2 inodoros y 1 urinario (para hombres) 3 inodoros (para mujeres)</p>
32	<p>Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53 y 56 del DS N° 007-98-SA).</p> <p>Subnumeral 1.18 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	<p>Vestuario de hombres y mujeres cuentan con casilleros.</p>
33	<p>El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de limpieza y desinfección, y éste es de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del DS N° 007-98-SA; numeral 6.2.2 de la RM N° 066-2015/MINSA).</p> <p>Subnumeral 1.19 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	<p>tiene dos tanques de agua.</p>
34	<p>El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del DS N° 007-98-SA; numeral 6.2.2 de la RM N° 066-2015/MINSA).</p> <p>Subnumeral 1.20 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	
35	<p>Todos los ambientes de almacenamiento se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del DS N° 007-98-SA).</p> <p>Subnumeral 1.21 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	<p>Equipos en desuso, se encuentran en otro ambiente.</p>
36	<p>Las mesas, estanterías, utensilios, equipos u otros materiales son de fácil higienización y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 37 y 38 del DS N° 007-98-SA).</p> <p>Subnumeral 1.22 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES
37	<p>El/la SPA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo N°04: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW.</p> <p>a) De la zona de ingreso del establecimiento: foto del/de la SPA con la fachada externa del establecimiento, por día de supervisión (modalidad de atención productos) y por cada turno de liberación (modalidad de atención raciones).</p> <p>b) De las Instalaciones del establecimiento: de cada ambiente de almacenamiento de alimentos, siempre que se aplica la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a – tipo almacén (Anexo N°06).</p> <p>c) De cada observación o no conformidad identificada durante las actividades de supervisión y liberación.</p> <p>d) Del levantamiento de las observaciones de la supervisión higiénico sanitaria anterior o de la última ETE en caso de ser la primera supervisión.</p> <p>Numeral 9.5.9.6 del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	SPA
2. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRACTICAS DE AMACENAMIENTO Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO			
38	<p>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.</p> <p>(Artículos 56 y 60 del DS N.° 007-98-SA; numeral 6.5 de la RM N° 066-2015/MINSA)</p> <p>Subnumeral 2.1 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	Frecuencia: diarios Hasta el 27.03.2024 (Fecha de revisión)
39	<p>Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores, actualizados según su procedimiento.</p> <p>(Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>Subnumeral 2.2 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	Hasta el 18 de febrero de 2024
40	<p>Cuenta con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a los productos industrializados y de procesamiento primario, perecibles y no perecibles, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros in situ).</p> <p>(Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>Subnumeral 2.3 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	"Control de recepción de alimentos no perecibles"
41	<p>Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos, los mismos que se encuentran al día (recepción, despacho, liberación).</p> <p>(Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>Subnumeral 2.4 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	"Control de vehículos de transporte de productos no perecibles - 2a entrega"
42	<p>Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento.</p> <p>(Numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>(Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>Subnumeral 2.5 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	"Control diario de la temperatura del almacén de productos" de 01.04.2024.
43	<p>Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal, los mismos que se encuentran al día.</p> <p>(Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.3.2 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>Subnumeral 2.6 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	Del 01.04.24.
44	<p>El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria, ETA's, BPAL, PHS, normativa sanitaria, entre otros (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación.</p> <p>(Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>Subnumeral 2.7 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	"Programa de higiene y saneamiento."
45	<p>Cuenta con registros del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se encuentran actualizados según su procedimiento.</p> <p>(Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).</p> <p>Subnumeral 2.8 del Numeral V. del Anexo N° 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N° 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".</p>	SI	de 01.04.2024

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES
46	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición, de acuerdo a la frecuencia establecida en su procedimiento (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA) Subnumeral 2.9 del Numeral V. del Anexo N.º 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N.º 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	De 6 de enero de 2024, el último registro es del 8 de febrero de 2024.
47	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición, de acuerdo a la frecuencia establecida en su procedimiento (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA) Subnumeral 2.9 del Numeral V. del Anexo N.º 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N.º 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
48	El saneamiento ambiental del establecimiento (almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos: Certificado de saneamiento ambiental del establecimiento emitido conforme al Anexo N.º 02 del Decreto Supremo N.º 022-2001-SA, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. Resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización de la empresa de saneamiento ambiental para dicha actividad Informe o ficha técnica detallando los servicios de saneamiento realizados que incluyan la siguiente información: - Diagnóstico - Condición sanitaria de la zona circundante - Nombre de los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) Número de lote y fecha de vencimiento de los productos químicos. - Formulación /cantidad /concentración/ Fecha y hora de aplicación/ Periodos de exposición/ Áreas de aplicación/ Plaga objetivo/ Nombre del personal que intervino en la actividad de saneamiento. (Artículos 57 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; Decreto Supremo N.º 22-2001-SA-DM; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA) Subnumeral 2.10 del Numeral V. del Anexo N.º 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N.º 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	Emitido por INDUSTRIAL SERVICES NORTHERN PERÚ EIRL. de 10.02.2024.
49	Realiza cada seis (06) meses la verificación de la eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA, numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.º 461-2007/MINSA) Subnumeral 2.11 del Numeral V. del Anexo N.º 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N.º 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	Emitido por GIC SAC. el 07.10.2023, vence el 04.04.2024.
50	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS: primeros en vencer, primeros en salir y PEPS: primeros en entrar, primeros en salir). (Numeral 6.1.1 literal d) de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA) Subnumeral 2.12 del Numeral V. del Anexo N.º 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N.º 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
51	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA) (Numeral 6.1.1 literal d) de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA) Subnumeral 2.13 del Numeral V. del Anexo N.º 06 del PRT-039-PNAEQW-USME - FOR-002 Versión N.º 11 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
III. VERIFICACION DE EXISTENCIAS			
52	El/la SPA realiza la verificación de las de las existencias de los lotes de alimentos declarados por el/la proveedor/a en su expediente de liberación, aplicando la Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N.º 07) Subnumeral 9.5.5.1 del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	ver comentarios
53	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. a) De la verificación de las existencias de alimentos: una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote; siempre que se aplique la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N.º 07). Numeral 9.5.9.6 del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES
IV. EVALUACION DEL ALIMENTO			
54	El/la SPA a cargo del muestreo, viste con indumentaria adecuada y completa, como: guardapolvo, mascarilla, protector de cabello (cofia), guantes (de corresponder), calzado cerrado, protector de calzado (de corresponder) y EPP (de corresponder). Subnumeral 1.1 del numeral 1 del Anexo N° 01 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
55	El/la proveedor/a cuenta con un espacio físico para la evaluación de las muestras de alimentos que cumple con las condiciones higiénico sanitarias, con iluminación suficiente, exclusivo para realizar la evaluación destructiva e implementado con mesa/s de acero inoxidable de capacidad adecuada y con los materiales e instrumentos necesarios para la evaluación de las características físicas y organolépticas (de acuerdo a lo establecido en el Anexo N°16). Subnumeral 1.2 del numeral 1 del Anexo N° 01 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	Usa dos mesas de acero inoxidable, bajo iluminación.
56	Los materiales e instrumentos para el muestreo son de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni impregnen de olores o sabores que interfieran con la evaluación de los alimentos, asimismo tienen capacidad adecuada para el producto que se va a evaluar. Subnumeral 1.3 del numeral 1 del Anexo N° 01 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
57	El/la SPA verifica que los materiales e instrumentos necesarios para el muestreo estén limpios, desinfectados y acondicionados para su uso, de acuerdo a lo establecido en la guía para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PNAEQW (Anexo N° 02) Subnumeral 1.4 del numeral 1 del Anexo N° 01 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
58	El/la proveedor/a garantiza el número de personal necesario para apoyo a/la SPA únicamente 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. Subnumeral 1.5 del numeral 1 del Anexo N° 01 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	DURANTE LA VISITA 2 PERSONAS SE ENCONTRARON APOYANDO.
59	El/la SPA procede al muestreo una vez verificadas las condiciones de almacenamiento, así como la verificación de existencias, con resultado conforme. Subnumeral 1.6 del numeral 1 del Anexo N° 01 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
60	El/la SPA, realiza el muestreo y evaluación de los aspectos externos 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. Literales del a) a f) del Subnumeral 2.2.2 del Anexo N° 01 y Literal D.1 del Anexo N° 08 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 y numeral 9.5.9.4 del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	SI	
61	El/la SPA, realiza el muestreo y evaluación de las características físicas y organolépticas 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. Numeral 3 del Anexo N° 01 y Literal D.2 del Anexo N° 08 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 y numeral 9.5.9.4 del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" (Documentar con evidencias audiovisuales)	SI	
	Para evaluar el OLOR del alimento el/la SPA: - El/la SPA evita el uso de cosméticos olorosos o de lavarse las manos con jabones perfumados. Igualmente, no fuma o no ingiere alimentos con sabor y olor fuerte antes de la evaluación. - Realiza la evaluación inmediatamente abierto el envase, antes y después de vaciar el contenido a la bandeja. - Acerca cada unidad de muestra a las fosas nasales y percibe el olor suavemente.	SI	
	Para evaluar el SABOR del alimento el/la SPA: - Paladea una porción de cada unidad de muestra del alimento, sin deglutirlo (sin tragarlo), a fin de determinar el sabor del mismo. - Después de la evaluación de cada muestra, se enjuaga la boca con agua potable. - No presenta algún problema de salud como resfriados, trastornos de estómago, o dolor de muelas, caso contrario no debe realizar la evaluación de los alimentos. - No aplica la evaluación del sabor en los alimentos: aceite vegetal, almidón de maíz, almidón de yuca, arroz, carne seca deshidrata sin hueso, fariña, fécula de papa, fideos, sangre en polvo, granos andinos, harinas (excepto las harinas extruidas), hojuelas, leguminosas, mezcla en polvo a base de huevo, mote, papa seca, papa nativa, pescado salado y prensado, sémola de cereales, trigo. Debido a que son productos que requieren un proceso previo de cocción o hidratación para realizar la prueba de sabor.	SI	DEGUTE Y TOMA AGUA -
Para evaluar el COLOR del alimento el/la SPA: Toma una porción de cada unidad de muestra y lo coloca en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida o corresponda al líquido de gobierno, vierte el contenido de cada unidad de muestra en un recipiente transparente que le permita observar la coloración de la muestra.	SI	PLATO BLANCO	

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES
	Para evaluar el TEXTURA del alimento el/la SPA: Percibe los diferentes atributos, según el tipo de alimento, con la boca y/o yema de los dedos (crocante, áspero, suave, compacto, firme al tacto), de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos. La evaluación se realiza por cada unidad de muestra.	SI	
	Para evaluar el ASPECTO del alimento el/la SPA: Realiza de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual vierte el contenido de cada unidad de muestra en un recipiente limpio y las evalúa una por una.	SI	
62	El/la SPA, en caso la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos resulte NO CONFORME, procede de acuerdo al "Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" código PRT-034-PNAEQW-USME aprobado mediante RDE N° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 5 de enero de 2024, de la siguiente manera: a) Suspende la liberación del lote o lotes de alimentos observados en el establecimiento del/de la proveedor/a. No obstante, continúa con la evaluación de los demás lotes. b) Recoge las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de los lotes de alimentos no conformes-de acuerdo a lo establecido en el Anexo N°04: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW. c) Comunica inmediatamente a la/al responsable de control de calidad del establecimiento y al/a la CTT, por la vía más rápida, sobre el hallazgo del alimento no conforme. d) Registra la observación en la Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebida, componente sólido o complemento (huevo sancochado) (Anexo N°08). e) Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N°11), donde consigna los motivos de la NO CONFORMIDAD y la información del lote del alimento observado (nombre del alimento, presentación, cantidad, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, entre otros). f) Culmina la evaluación de los demás alimentos. g) Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N°11), indicando la suspensión de las actividades de supervisión y liberación, hasta que el/la proveedor/a subsane la No Conformidad. Literal E del Anexo N° 08 del PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002 - Versión N° 011 y numeral 9.5.9.8 del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	
63	El/la SPA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo N°04: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW. -De las unidades de cada lote muestreado: por lote de alimento y presentación, siempre que se aplique la Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebida componente sólido o complemento (huevo sancochado) (Anexo N°08). -De al menos una de las muestras destructivas: antes de su evaluación, en donde se oriente la captura de la imagen al código del lote en forma clara siempre que se aplique la Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebida componente sólido o complemento (huevo sancochado) (Anexo N°08). -De las muestras destructivas evaluadas: en la que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación de las características físicas y organolépticas (envases abiertos y el contenido), siempre que se aplique la Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebida componente sólido o complemento (huevo sancochado) (Anexo N°08). -De cada observación o no conformidad identificada durante las actividades de supervisión y liberación. Literales e), f), g) e i) del Anexo N° 4 y Numeral 9.5.9.6 del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	SI	

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

* Último informe se emitió el día 26/03/2024 (Revisión documental); desplazándose al establecimiento del proveedor Consorcio Azul al día siguiente (27.03.2024). Donde se da inicio a las actividades con higiene sanitaria, verificación de existencias y los demás días con la liberación de productos.

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	OBSERVACIONES
------	-----------	------------------------------	---------------

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR/A

* El 26.03.2024 en el almacén de alimentos, se detectó una cucaracha y un insecto tipo leonabajo, y el 03.04.2024 se encontró un gorgojo en el almacén de alimentos.
 * En relación a la temperatura del almacén, esta fue la lectura:

Fecha :	T ₁ (°C)/HR	T ₂ (°C)/HR	T ₃ (°C)/HR
26.03.2024	36.1 / 41%	36.3 / 38%	36.1 / 40%
27.03.2024	33.8 / 39%	35.2 / 41%	35.8 / 41%
01.04.2024	32.5 / 43%	34.7 / 43%	35.1 / 43%
02.04.2024	29.4 / 46%	28.1 / 55%	28.9 / 53%
03.04.2024	33.3 / 35%	34.5 / 38%	35.7 / 38%

Donde:

T → Termohigrómetros

* La harina extraída de maíz del almacén está a una temperatura menor o igual a 28°C.

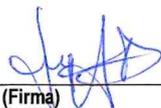
* Durante la revisión de las especificaciones de la harina de maíz no se verificó con saco de bolsa de a una...

- * Un ventilador (industrial) se encuentra con polvo.
- * El personal de almacén no siempre usa la indumentaria completa, y también el personal de estiba.
- * El Responsable de calidad indicó que los instrumentos utilizados para la evaluación física y organoléptica de los alimentos se realiza en el laboratorio que se encuentra al ingreso del Establecimiento. * se verificó la evaluación de alimentos: aceite vegetal, ~~conserva de carne de cerdo~~, con serra de sangrecita, galleta con Kiwicha, harina extraída de maíz ~~bohi~~ ^{bohi} ~~de m. p. o. d. a.~~
- * La vía de acceso hacia el sector "Casa Huerto Nuevo Amanecer" es una brecha que atraviesa un dique.

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la entidad visitada y del OCI/CGR

Por la entidad visitada

Por personal CGR



(Firma)

Nombres y apellidos: JUANATAN HENRY HUANCA BOBADILLA
 DNI: 73148455
 CARGO: RESPONSABLE CALIDAD



(Firma)

Milagros Del Pilar Bermeo Bobadilla
 DNI: 40024549
 Jefa De Comisión



(Firma)

Nombres y apellidos: A. Alonso Davile Pérez
 DNI: 44346463
 CARGO: Supervisor de Plantas y Almacenes.

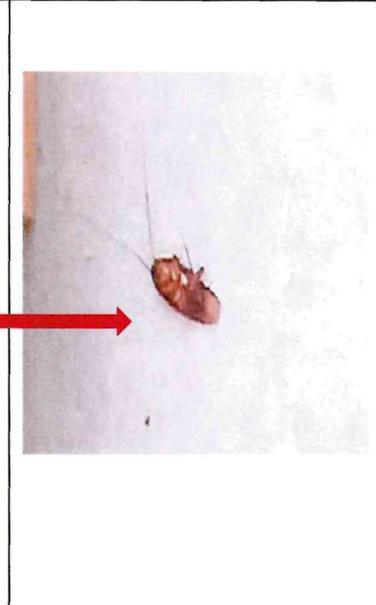


(Firma)

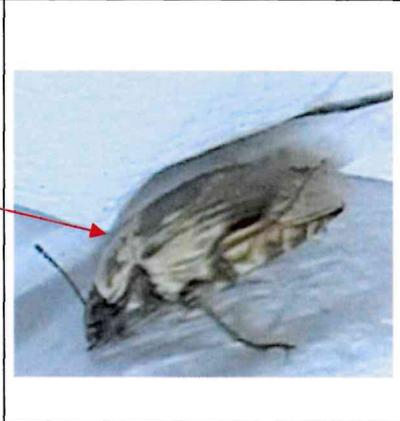
Ylse Tathiana Boderó Regalado
 DNI: 03698393
 Integrante

GALERÍA FOTOGRÁFICA

Almacén de Alimentos de Consorcio Azul

Toma fotográfica n.º 1	Toma fotográfica n.º 2
	
<p>Un cucaracha al costado de la parihuela de madera que contenía cajas de aceite vegetal de marca "Beltrán".</p>	

Almacén de Alimentos de Consorcio Azul

Toma fotográfica n.º 3	Toma fotográfica n.º 4
	
<p>Un insecto tipo escarabajo fue recogido por personal del Establecimiento del proveedor, se encontró al costado de unas parihuelas vacías cerca a la parihuela que contenía cajas de "Conserva de Pescado"</p>	

Tomas fotográficas n.ºs 5 y 6
Almacén de Alimentos de Consorcio Azul

Toma fotográfica n.º 5	Toma fotográfica n.º 6
	
<p>Un insecto tipo gorgojo se encontró sobre el piso del Almacén de Alimentos, fue capturado por personal del Establecimiento del Proveedor y se botó al tacho de basura.</p>	

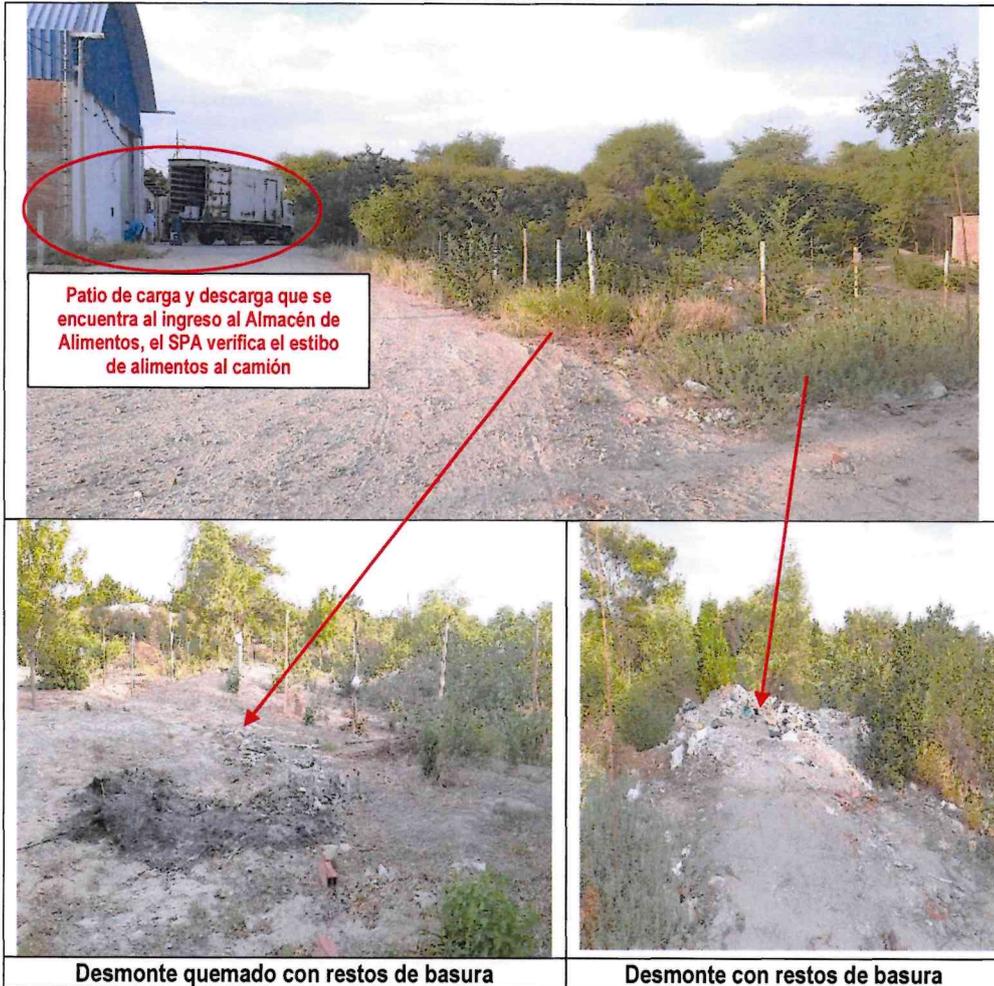
[Handwritten signature]

Toma Fotográfica n.º 7
Lavatorio de manos al ingreso de Almacén de Alimentos



Carencia de agua para lavado de manos en el lavatorio de ingreso al Almacén de Alimentos

Toma Fotográfica n.º 8
Frontis del Almacén de Alimentos



Toma Fotográfica n.º 9
Vías de acceso a la Asociación Civil Casa Huerto Nuevo Amanecer



Toma Fotográfica n.º 10
Personal realiza la estiba de los alimentos



Se evidencia personal que realiza la estiba de la cajas de "conserva de sangrecita", no usan la indumentaria completa.

Tomas Fotográficas n.º 11 y 12
Estiba de alimentos en el patio de carga y descarga de Alimentos

Toma Fotográfica n.º 11



Toma Fotográfica n.º 12



Durante la estiba de alimentos se evidencia la existencia de cajas de "conserva de sangrecita" sobre el suelo del patio de carga y descarga del Almacén de Alimentos

Toma Fotográfica n.º 13
Saco que contiene bolsas de harina de plátano



Durante la etapa de verificación de existencias por el SPA, se evidenció un saco que contiene bolsas de harina de plátano sobre el suelo.

Toma Fotográfica n.º 14
Almacén de Producto de Alimentos del Consorcio Azul



Se aprecia ventiladores instalados en la pared del Almacén de Alimentos

Toma Fotográfica n.º 15
Ventilador de tipo industrial



Ventilador tipo industrial, no se encontraba funcionando.

[Handwritten signature]

Tomas Fotográficas n.ºs 16 y 17
Especificaciones para la conservación de la "Harina de Maíz Extruido"

[Handwritten signature]

Toma fotográfica n.º 16	Toma fotográfica n.º 17
	<p>CONSERVACION:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La conservación del producto se garantiza en su envase y sellado original. 2. El producto debe almacenarse en un lugar fresco, limpio y seco de preferencia a una temperatura menor o igual a 28°C y una humedad relativa Max de 62%. 3. Cerrar bien la bolsa después de usarla.
<p>Se verifica que el producto "Harina de Maíz Extruido" requiere conservación de preferencia a una temperatura menor o igual a 28°C.</p>	

Tomas Fotográficas n.ºs 18, 19 y 20

Capturas de temperaturas, según termohigrómetro en almacén de alimentos de Consorcio Azul

Termohigrómetro n.º 1	Termohigrómetro n.º 2	Termohigrómetro n.º 3
		
Fotografía tomada el 26/03/2024 02:28 p.m.	Fotografía tomada el 26/03/2024 02:30 p.m.	Fotografía tomada el 26/03/2024 02:30 p.m.

Tomas Fotográficas n.ºs 21, 22 y 23

Capturas de temperaturas, según termohigrómetro en almacén de alimentos de Consorcio Azul

Termohigrómetro n.º 1	Termohigrómetro n.º 2	Termohigrómetro n.º 3
		
Fotografía tomada el 27/03/2024 03:53 p.m.	Fotografía tomada el 27/03/2024 03:55 p.m.	Fotografía tomada el 27/03/2024 03:54 p.m.

Tomas Fotográficas n.ºs 24, 25 y 26

Capturas de temperaturas, según termohigrómetro en almacén de alimentos de Consorcio Azul

Termohigrómetro n.º 1	Termohigrómetro n.º 2	Termohigrómetro n.º 3
		
Fotografía tomada el 01/04/2024 12:42 p.m.	Fotografía tomada el 01/04/2024 03:54 p.m.	Fotografía tomada el 01/04/2024 02:47 p.m.

Tomas Fotográficas n.ºs 27, 28 y 29

Capturas de temperaturas, según termohigrómetro en almacén de alimentos de Consorcio Azul

Termohigrómetro n.º 1	Termohigrómetro n.º 2	Termohigrómetro n.º 3
 <p>Fotografía tomada el 02/04/2024 09:42 a.m.</p>	 <p>Fotografía tomada el 02/04/2024 09:33 a.m.</p>	 <p>Fotografía tomada el 02/04/2024 09:33 a.m.</p>

Tomas Fotográficas n.ºs 30, 31 y 32

Capturas de temperaturas, según termohigrómetro en almacén de alimentos de Consorcio Azul

Termohigrómetro n.º 1	Termohigrómetro n.º 2	Termohigrómetro n.º 3
 <p>Fotografía tomada el 03/04/2024 12:36 p.m.</p>	 <p>Fotografía tomada el 03/04/2024 12:38 p.m.</p>	 <p>Fotografía tomada el 03/04/2024 12:37 p.m.</p>

[Handwritten signature]

Toma Fotográfica n.º 33

Evaluación organoléptica y física de los alimentos



SPA del PNAEQW realiza la evaluación organoléptica y física de la conserva de carne de cerdo.

Captura de fotografía extraída del video realizado el 1 de abril en el Almacén de Productos de Alimentos del Consorcio Azul

Toma Fotográfica n.º 34
Personal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma



SPA del PNAEQW realiza la evaluación organoléptica y física de la hojuela de avena con quinua.

Captura de fotografía extraída del video realizado el 1 de abril en el Almacén de Productos de Alimentos del Consorcio Azul

Toma Fotográfica n.º 35
Personal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma



SPA del PNEQW realiza la evaluación organoléptica y física de la conserva de sangrecita.

Captura de fotografía extraída del video realizado el 2 de abril en el Almacén de Productos de Alimentos del Consorcio Azul

Toma Fotográfica n.º 36
Evaluación organoléptica y física de los alimentos



SPA del PNAEQW realiza la evaluación física y organoléptica de la galleta con kiwicha

Captura de fotografía extraída del video realizado el 2 de abril en el Almacén de Productos de Alimentos del Consorcio Azul



CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 302

EMISOR : JUAN CARLOS GUEVARA CRUZ - JEFE DE OCI - CONTROL
CONCURRENTE - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA

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

Sumilla:

En el marco de la normativa de 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 modificatorias, que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan respecto al el Informe de Hito de Control n.° 006-2024-OCI/0739-SCC.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000002-2024-CG/0739-02-001-007
2. Oficio n
3. Informe hito 1_COLAN_10

NOTIFICADOR : CARINA BERMEO ROMERO - DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN PIURA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000002-2024-CG/0739-02-001-007

DOCUMENTO : OFICIO N° 302

EMISOR : JUAN CARLOS GUEVARA CRUZ - JEFE DE OCI - CONTROL
CONCURRENTE - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA

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 : 44

Sumilla: En el marco de la normativa de 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 modificatorias, que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan respecto al el Informe de Hito de Control n.° 006-2024-OCI/0739-SCC.

Se adjunta lo siguiente:

1. Oficio n
2. Informe hito 1_COLAN_10



“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”

Piura, 10 de abril de 2024

OFICIO N° 302-2024/CG/OC/0739

Señora:

María Mónica Moreno Saavedra

Directora Ejecutiva

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Av. Circunvalación Golf Los Inkas 206 - 208 (Javier Prado Este) Piso 13

Santiago de Surco/Lima/Lima

Asunto : Notificación de Informe de Hito de Control n.° 006-2024-OCI/0739-SCC

Referencia : a) Artículos 8 de la Ley n.° 27785, “Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República” y modificatorias.
b) 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 modificatorias.

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control n.° 1: Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Colán, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad territorial Piura en el marco del proceso de compras 2024, comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 006-2024-OCI/0739-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, se solicita que en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, comunique al Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación Piura, ubicado en Jr. Los Tulipanes S/N Mz. "D" Urbanización Los Jardines (Ex Corpiura), o a través de la dirección electrónica jguevarac@contraloria.gob.pe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente
Juan Carlos Guevara Cruz
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Piura
Contraloría General de la República