

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

**INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
N° 028-2024-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 SULLANA 1, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS
PIURA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PIURA EN EL
MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”**




**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 8 DE JULIO DE 2024 AL 12 DE JULIO DE 2024**

PIURA, 18 DE JULIO DE 2024

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
N° 028-2024-OCI/0739-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA SEGUNDA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM SULLANA 1, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRA PIURA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PIURA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”

ÍNDICE

	N° Pág.
 Firmado digitalmente por BERMEO BOBADILLA Milagros Del Pilar FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00	I. ORIGEN 1
	II. OBJETIVOS 1
	III. ALCANCE 1
	IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL CONTROL CONCURRENTE 2
	V. SITUACIONES ADVERSAS 7
	VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTE 39
 Firmado digitalmente por GUERRA PASCO Maribel Olimpia FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00	VII. REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS – ESTADO SITUACIONAL 39
	VIII. ESTADO DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES RESPECTO DE LOS CUALES NO SE HAN ADOPTADO MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS 40
	IX. CONCLUSIÓN 41
 Firmado digitalmente por GUEVARA CRUZ Juan Carlos FAU 20131378972 hard Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00	X. RECOMENDACIÓN 41
	APÉNDICES

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE **N° 028-2024-OCI/0739-SCC**

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA SEGUNDA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM SULLANA 1, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRA PIURA 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PIURA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”

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.º 0458-2024-CG/OC0739 de 11 de junio de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.º 0739-2024-022, en el marco de lo previsto en la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem Sullana 1 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 internas, normativa aplicable y finalidad pública prevista.



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00

2.2. Objetivo específico del Hito de Control n.º 3:

Determinar si la distribución de alimentos en las Instituciones Educativas a los usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar, se realiza conforme a las directivas internas, protocolos u otras establecidas para dichas labores y finalidad pública prevista.

III. ALCANCE

El Control Concurrente comprende el proceso de “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad territorial Piura en el marco del proceso de compras 2024” del Programa Nacional de Alimentación Escolar, en adelante el “Programa”; en ese contexto el hito de control n.º 3, se desarrolló a la “Supervisión de la prestación en las Instituciones Educativas por parte del Programa”, ejecutado del 8 al 12 de julio de 2024.

El establecimiento del proveedor denominado consorcio Belén, se ubica en calle Callao Mza. 34 lote 10 del distrito de La Matanza, provincia de Morropón, región Piura, quien tiene a cargo la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del proceso de compras 2024; dicho proveedor, debió distribuir los productos del Programa, desde el 17 al 24 de junio de 2024 a las Instituciones Educativas, en adelante las “IIEE”, ubicadas en los distritos de Marcavelica, Sullana y



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Miguel Checa; con un alcance para 64 códigos modulares y 11,689 escolares como beneficiarios del Programa.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL CONTROL CONCURRENTE

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión¹, que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad en la que el Estado y la comunidad organizada, participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del Programa; este modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el Comité de Alimentación Escolar, en adelante el "CAE", y los comités de compra, 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:

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".

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

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	<div>M03.1 Supervisión a establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario</div>	M03.1.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión de la adquisición de alimentos
		M03.1.2 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los postores
		M03.1.3 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los proveedores y liberación de raciones y/o productos
		M03.1.4 Seguimiento y retroalimentación de la adquisición de alimentos
	<div>M03.2 Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario</div>	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

Respecto al cuadro precedente, el servicio de Control Concurrente referido a la actividad actividades de supervisión y monitoreo a las IIEE, para la prestación del servicio alimentario, se enmarca en el proceso de nivel 1 “M03.2 Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario”, y en su correspondiente proceso de nivel 2 “M03.2.3 Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE”.

Con relación a las actividades de supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, principalmente, se encuentra regulada en el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”², mediante la cual se establecen disposiciones para el desarrollo de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el Programa; y en la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, para la Prestación del Servicio Alimentario Escolar por los Actores Vinculados a las IIEE atendidas por el PNAEQW³, en la cual establece disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar por parte de los actores vinculados a las IIEE atendidas por el PNAEQW.

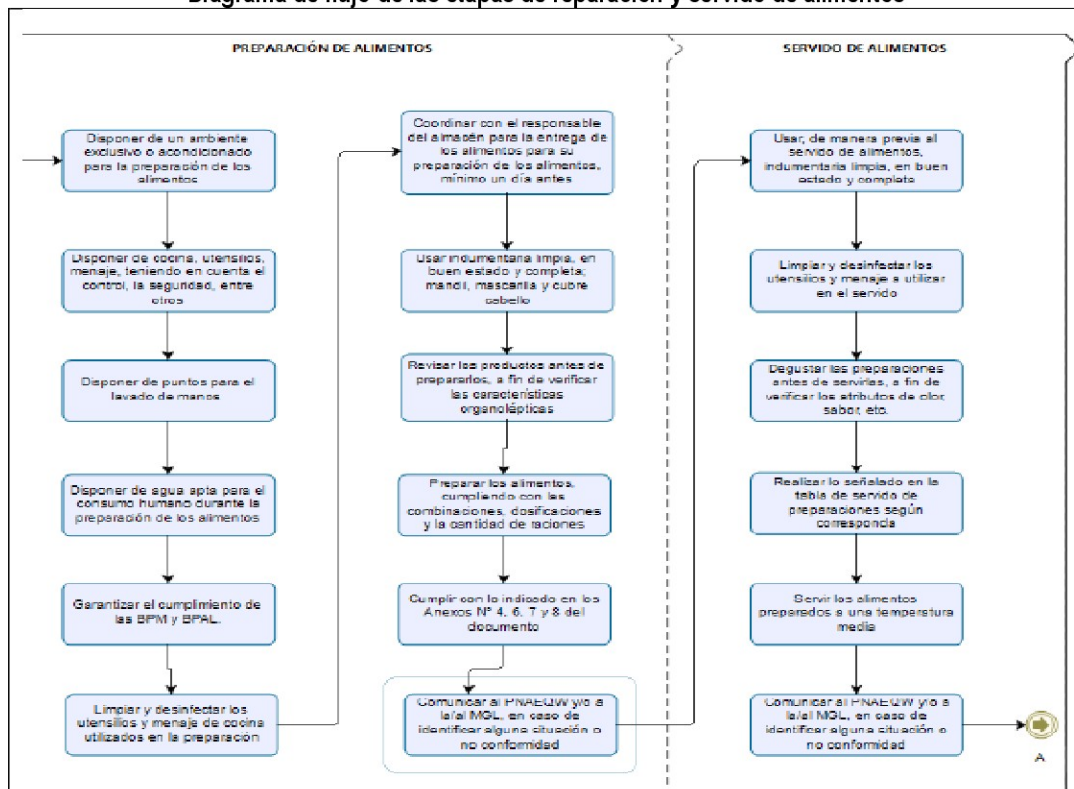
² Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

³ Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, 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, aprobada con Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero del 2024.

En relación a ello, la Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02 en su Anexo n.° 14, señala el Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar de la modalidad de atención productos, con relación a las etapas de preparación, servido, distribución y consumo de alimentos, así como manejo de residuos sólidos; como se muestra en los gráficos siguientes:

Gráfico n.° 2

Diagrama de flujo de las etapas de preparación y servido de alimentos

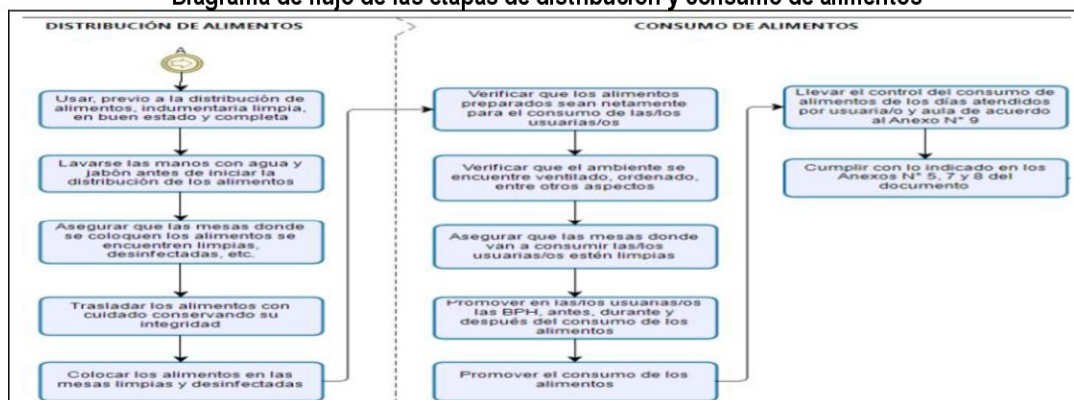


Fuente: Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02.

Elaborado por: Comisión de Control

Gráfico n.° 3

Diagrama de flujo de las etapas de distribución y consumo de alimentos



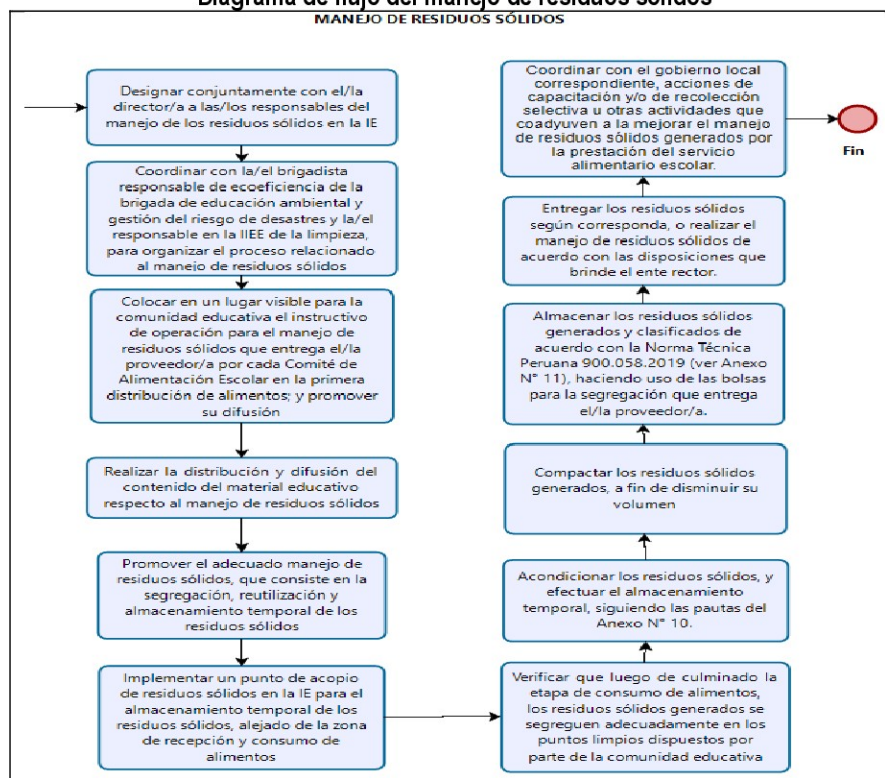
Fuente: Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02.

Elaborado por: Comisión de Control

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Wama: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024".

Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 8 de julio al 12 de julio de 2024.

Gráfico n.º 4
Diagrama de flujo del manejo de residuos sólidos



Fuente: Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02.

Elaborado por: Comisión de Control

De los gráficos 2, 3 y 4, se puede evidenciar la secuencia de actividades de las etapas de preparación, servido, consumo y distribución de los alimentos, así como el manejo de residuos sólidos en las IIEE realizadas por los actores vinculados y son supervisadas por los Monitores de Gestión Local del Programa.

Al respecto, el hito de control n.º 3: "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", se realizó con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, de la segunda entrega de alimentos para el ítem Sullana 1 en el ámbito de la Unidad Territorial de Piura, correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024 en el marco del contrato siguiente:

Cuadro n.º 2**Detalles del contrato suscrito para el ítem Sullana 1 del Comité de Compra Piura 3 - UT Piura**

Comité de Compra	Ítem	Nº de Contrato	Nº de adendas	Fecha	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/	Nº de entregas según contrato
Piura 3	Sullana 1	0009-2024-CC-PIURA 3 /PRODUCTOS ⁴	1 y 2	25/03/2024	64	11 869	2 622 413,30	5

Fuente: <https://www.qaliwama.gob.pe/datapub/ugctr/pc/16PC/Contratos/PIURA3/PRODUCTOS/9.pdf>

Elaborado por: Comisión de Control.

⁴ Contrato n.º 0009-2024-CC-PIURA 3 /PRODUCTOS de 25 de marzo de 2024 suscrito entre el Presidente de Comité de Compra Piura 3 y el Representante Común del consorcio Belén.

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 Sullana 1 del Comité de Compra Piura 3, se muestra a continuación:

Cuadro n.º 3
Cronograma de liberación, distribución y entrega de alimentos -Ítem Sullana 1 - UT Piura

Proveedor/ N° código del establecimiento	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución a las IIEE	Periodo de atención a los beneficiarios por las IIEE
Consortio Belén ⁵ / 00004393	2	Hasta el 14 de junio de 2024	De 17 al 24 de junio de 2024	De 28 de junio al 16 de agosto de 2024

Fuente: <https://www.galiwama.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/PIURA3/PRODUCTOS/5.pdf>
Elaborado por: Comisión de Control.

En el contexto detallado en el presente numeral, la Comisión de Control visitó a ocho (8) IIEE, las mismas que recibieron los productos de la segunda entrega del Programa según las “Actas de Entrega y Recepción de Alimentos – Modalidad Productos” dentro del plazo de distribución del proveedor, consorcio Belén, que comprende desde el 17 al 24 de junio de 2024. A continuación, se detalla la referida información en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 4
Relación de IIEE visitadas por la Comisión de Control y fecha de recepción de los productos del Programa

N°	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	N° de Beneficiarios	Centro Poblado /Distrito / Provincia / Región	Fecha de Recepción
1	09/07/2024	516 Virgen del Perpetuo Socorro Inicial: 0511451	254	Calle Maria Auxiliadora 288- Sullana/Sullana/Piura	17/06/2024
2	09/07/2024	María Reina de la Paz Inicial: 1738194	14	Calle Maria Auxiliadora 1205-Sullana/Sullana/Piura	17/06/2024
		Primaria: 0622944	69		
3	10/07/2024	14854 José Santos Chocano Inicial: 1402999	31	Vista Florida/Marcavelica/ Sullana/Piura	18/06/2024
		Primaria: 0348631	101		
4	10/07/2024	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418	415	Las Palmeras/Marcavelica/ Sullana/Piura	18/06/2024
5	11/07/2024	154 Inicial: 0688358	231	Sojo/Miguel Checa/ Sullana/Piura	18/06/2024
6	11/07/2024	325 Inicial: 0688846	184	Jibito/Miguel Checa/ Sullana/Piura	17/06/2024
7	12/07/2024	1137 Inicial: 1630029	281	AH Nuevo Horizonte- Sullana/Sullana/Piura	19/06/2024
8	12/07/2024	073 Mi Segundo Hogar Inicial: 0622670	208	Calle Santa Clara 401- Sullana/Sullana/Piura	17/06/2024

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control el 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control.

De acuerdo al cuadro precedente, las ocho (8) IIEE visitadas se encuentran atendiendo a los beneficiarios que son los escolares, con la preparación, servido y distribución de los alimentos correspondientes a la segunda entrega del Programa, cuyo plazo de atención finalizará el 16 de agosto de 2024.

⁵ Integrado por: Grupo Santa Laura Sociedad Anónima Cerrada con RUC N° 20611335963, y Abarrotes y Abastecimientos Belén E.I.R.L. con RUC N° 20602758762.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE por parte del Programa, se han identificado cinco (5) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro del objetivo del proceso de prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega en el Ítem Sullana 1 del Comité de Compras Piura 3, de la Unidad Territorial Piura, precisando que una situación adversa fue comunicada al Programa con el Reporte de Avance ante Situaciones Adversas N° 003-2024-OCI/0739-SCC; según el detalle siguiente:

1. PRESENCIA DE CUERPO EXTRAÑO EN PRODUCTO “ENTERO DE ANCHOVETA”, MARCA DOÑA CHEPITA LOTE NTEEA1 P 150722 V 15 07 26, GENERA EL RIESGO DE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN ESCOLAR BENEFICIARIA DEL PROGRAMA

El 10 de julio de 2024, durante la visita de inspección física efectuada por la Comisión de Control a la IE José Idefonso Coloma ubicada en la avenida Dos de Mayo n.º 196 del centro poblado Las Palmeras del distrito de Marcavelica, provincia de Sullana, región Piura, con la presencia del Director y Presidente del CAE de la referida IE, se desarrolló la verificación del proceso de preparación, servido, distribución, consumo y manejo de residuos sólidos, de los productos del Programa.

A las 9:00 a.m. se dio inicio al proceso de servido de los alimentos, y los niños se acercaban de manera ordenada a la cocina llevando consigo sus depósitos para recoger sus alimentos y trasladarlos a sus aulas para consumirlos, el proceso de servido de alimentos se inició con los niños de 1er grado, luego 2do y así sucesivamente hasta 6to grado de primaria; siendo que, a las 11:00 am se culminó con el servido de los alimentos.

A las 11:00 a.m. el Director informó a la Comisión de Control que en dos aulas: 2do C y 4to A del nivel primario, dos niños (uno en cada aula) mientras consumían los alimentos del programa encontraron un cuerpo extraño en el entero de anchoveta, comunicándole a sus profesoras, procediendo a suspender el consumo de dicho producto, como medida preventiva de seguridad alimentaria.

A continuación, se muestran los cuerpos extraños (animal), encontrados:



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Imágenes n.º 1, 2 y 3
Cuerpo extraño encontrado en dos raciones entregadas del producto “Entero de anchoveta” de la marca “Doña Chepita” lote NTEEA1 P 150722 V 15 07 26



Fuente: “Acta de verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en la IE José Idelfonso Coloma” de 10 de julio de 2024.

La Comisión de Control acompañada por el director de la IE, se apersonó a las dos aulas de la ocurrencia de los hechos; donde la docente del aula 4to A informó que asistieron 27 niños y todos consumieron los productos del Programa y, la docente del aula de 2do C informó que asistieron 17 niños, de ellos 10 consumieron y 7 no consumieron los alimentos; lo cual se consignó en el “Acta de verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en la IE José Idelfonso Coloma” de 10 de julio de 2024.

Es de precisar, que el producto “Entero de Anchoveta” preparado el día 10 de julio de 2024 corresponde al lote NTEEA1 P 150722 V 15 07 26, en presentación lata, marca “Doña Chepita”, con peso escurrido de 130 g. Este producto fue entregado por el proveedor “Consorcio Belén”, el



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

18 de junio de 2024 a la referida IE con “Acta de entrega y recepción de alimentos – Modalidad Productos N° 290422”, por la cantidad de 730 latas.

Seguidamente, la Comisión de Control procedió a verificar el almacén de alimentos, en el cual se advierte en stock, 480 latas del producto “Entero de Anchoveta” (9 cajas cerradas de 48 latas cada una y 8 latas sueltas). El director de la IE manifiesta que el producto ha sido también consumido el 28 de junio, 3 y 5 de julio de 2024.

Imágenes n.º 4, 5 y 6
Producto Entero de Anchoveta (Características físicas)



Fuente: “Acta de verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en la IE José Idelfonso Coloma” de 10 de julio de 2024.

Imágenes n.º 7, 8 y 9
 Producto "Entero de Anchoveta" encontrado en almacén de alimentos



Firmado digitalmente por
 BERMEO BOBADILLA Milagros
 Del Pilar FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUERRA PASCO Maribel
 Olimpia FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUEVARA CRUZ Juan Carlos
 FAU 20131378972 hard
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Fuente: "Acta de verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en la IE José Idelfonso Coloma" de 10 de julio de 2024

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 8 de julio al 12 de julio de 2024.

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

- **Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 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:**

*“9.5.9 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.
(...)”*

- **Protocolo para el manejo de productos no conforme en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME – Versión n.º 08, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000007-2024- MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, que señala:**

*“(…)”
9.2 Manejo de productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW
(...)”*

- **Contrato N° 0009-2024-CC-PIURA 3/PRODUCTOS de 25 de marzo de 2024.**

“CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN

14.3 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 (...)”

La situación expuesta genera el riesgo de afectación a la salud de la población escolar beneficiaria del Programa.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

2. LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR NO REFLEJAN UN FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES RESPECTO A LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS, NO GARANTIZANDO LA DACIÓN DE UNA RACIÓN ADECUADA, ADEMÁS DE GENERAR RIESGO DE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

La “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa”⁶, establece las disposiciones para la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos en las IIEE; actividades a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación y Buenas Prácticas de Higiene, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de los usuarios

Al respecto, el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”⁷, contempla la supervisión por parte de los Monitores de Gestión Local del Programa de las actividades de preparación, servido, distribución y consumo de alimentos.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

Respecto a la preparación y servido de alimentos

La Comisión de Control visitó a IIEE del ámbito del Comité de Compra Piura 3 - Ítem Sullana 1, de la Unidad Territorial Piura 3, ubicadas en la provincia de Sullana de la región Piura. Siendo que, durante la visita a las IIEE señaladas en el cuadro n.º 4, se evidenció deficiencias higiénico sanitarias en la etapa de preparación y servido de alimentos, ya que no se hace uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (no uso de protector de cabello, mascarilla, mandil; y uso de objetos personales como sortijas, cadenas y aretes); respecto a dichas situaciones se dejó constancia en las Fichas n.º 03 “Verificación de la entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas” aplicadas a los representantes del CAE de las IIEE, cuyas evidencias se muestran en el cuadro e imágenes siguientes:



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00

Cuadro n.º 5			
Deficiencias identificadas en la preparación y servido de alimentos del Qali Warma en las IIEE			
Nº	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	Deficiencias identificadas en la preparación y servido de los alimentos
1	09/07/2024	María Reina de la Paz Inicial: 1738194 Primaria: 0622944	<ul style="list-style-type: none">- Persona encargada de la preparación y servido no hacen uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: usan objetos personales como aretes y collar.- Presencia de moho en el refrigerador donde se guardan alimentos perecibles.- Una olla arrocera está bastante desgastada para preparar los alimentos.- Presencia de hormigas. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
2	09/07/2024	516 Virgen del Perpetuo Socorro Inicial: 0511451	<ul style="list-style-type: none">- Personas encargadas de la preparación no hacen uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: usan objetos personales como aretes, no todas usan la indumentaria completa, como gorro.



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

⁶ Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, 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, aprobada con Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de Febrero del 2024.

⁷ Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 01, aprobado con Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE S de 16 de febrero del 2024.

N°	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	Deficiencias identificadas en la preparación y servido de los alimentos
			<ul style="list-style-type: none"> - Se encontró balde manchado, que contendría luego el bebible que se sirvió. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
3	10/07/2024	14854 José Santos Chocano Inicial: 1402999 Primaria: 0348631	<ul style="list-style-type: none"> - Personas encargadas de la preparación no hacen uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: no usan la indumentaria completa, como mascarilla. - La IE solo recibe agua potable unas horas dos veces por semana, lo que hace que las personas que preparan los alimentos tengan que cargar agua y la descarguen en las afueras del colegio al no contar con desagüe. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
4	10/07/2024	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418	<ul style="list-style-type: none"> - Debido a que el abastecimiento de agua no es continuo, se almacena agua en depósitos. Los baldes de agua para la preparación de alimentos se encontraron junto a la pared que presenta humedad y desprendimiento de pintura. - En un repostero de la cocina se encontró varios utensilios que no se estarían utilizando, con presencia de polvo y telas de araña; también, la existencia de dos (2) mesas de trabajo con óxido. - Se evidenció utensilios, como tabla de plástico de picar y cuchillos, están bastante desgastados. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
5	11/07/2024	154 Inicial: 0688358	<ul style="list-style-type: none"> - Personas encargadas de la preparación y servido no hacen uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: no usan la indumentaria completa, como mandil y mascarilla. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
6	11/07/2024	325	<ul style="list-style-type: none"> - Personas encargadas de la preparación y servido no hacen uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: no usan la indumentaria completa, como mandil y mascarilla (desayuno). - En citada IE, no se cocinó el pallar, ocasionando que no se brindara dicho alimento a los beneficiarios, afectando los objetivos del programa. - Debido a que el abastecimiento de agua no es continuo, se almacena agua en depósitos. Los baldes de agua para la preparación de alimentos se encontraron junto a la pared que presenta humedad. Adicionalmente se aprecia que el lavado de manos se realiza asisténdose de jarrito, y el lavado de utensilios reutiliza el agua, posibilitando altamente el riesgo de contaminación cruzada. - Se aprecian telarañas en ventanas y esquinas. Se aprecian juntas abiertas en la pared (pre fabricada) y en suelo que posibilitan el alojamiento de insectos. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
7	12/07/2024	1137 Inicial: 1630029	<ul style="list-style-type: none"> - Personas encargadas de la preparación y servido no hacen uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: no usan la indumentaria completa como mandil. - Una personal usa objetos personales (aretes). - Dos personas no se lavaron las manos antes de iniciar la preparación de los alimentos. - La olla arrocera antes de usarse no se lavo ni limpio, está bastante desgastada. - El abastecimiento de agua no es continuo, se almacena en depósitos. - Luego que se preparó la avena con kiwicha, se colocaron las ollas sobre el suelo en la vereda externa de la cocina para que se enfríe más rápido y poder servirla. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.



Firmado digitalmente por
 BERMEO BOBADILLA Milagros
 Del Pilar FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUERRA PASCO Maribel
 Olimpia FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUEVARA CRUZ Juan Carlos
 FAU 20131378972 hard
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00


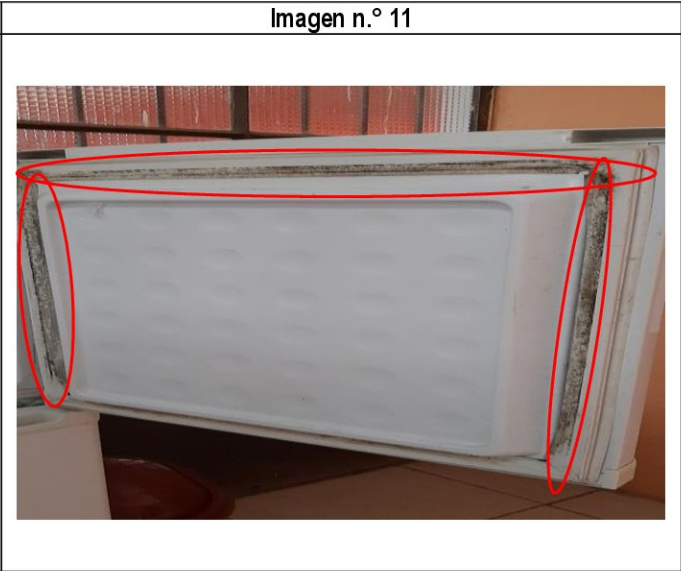
Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024".

Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 8 de julio al 12 de julio de 2024.

N°	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	Deficiencias identificadas en la preparación y servicio de los alimentos
8	12/07/2024	073 Mi Segundo Hogar	<ul style="list-style-type: none">- Personas encargadas de la preparación y servicio no hacen uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: usan objetos personales como aretes, no todas usan la indumentaria completa, como mandil, o mascarilla. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control el 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de control.

A continuación, se muestran algunas imágenes⁸ relacionadas a las deficiencias de las condiciones higiénico sanitarias en la preparación y servicio de alimentos del PNAEQW, identificadas por la Comisión de Control conforme lo indicado en el cuadro precedente:

Imagen n.º 10	Imagen n.º 11
	
Presencia de moho en refrigerador	
Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE María Reina de la Paz	



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

⁸ La totalidad de las imágenes que sustentan el cuadro n.º 5 se muestran en la Galería de Fotos adjunto al presente informe.

Imagen n.º 12



Imagen n.º 13



Olla arrocera no se lavó ni limpió antes de usarse para preparar el arroz, se verificó que está bastante desgastada.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE 1137



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

Imagen n.º 14



Imagen n.º 15



Olla que contiene el bebible, avena con kiwicha, es puesta a enfriar sobre el suelo del patio exterior de la cocina.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE 1137



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Imagen n.º 16



Imagen n.º 17



Falta de agua y desagüe en IE José Santos Chocano.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE José Santos Chocano.

Imagen n.º 18



Imagen n.º 19



El lavado de manos se realiza asistiéndose de jarrito, y los utensilios reutiliza el agua en la IE 325 de Jíbito, posibilitando altamente la contaminación cruzada.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE 325.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Con respecto a la preparación de los alimentos, la comisión de control evidenció en la IE 325 que se dio inicio a la preparación de los alimentos a las 9:00 a.m., verificó que las personas preparaban frejol (pallar) de la marca “Sabores del Norte del Campo a tu mesa” en presentación de 1 kg de lote 0152024FV040325, pero siendo las 11:16 a.m.; es decir, después de 2 horas con 16 minutos, el producto no llegaba a su punto de cocción para ser servido a los niños; por lo que, las personas encargadas de la preparación y servido tomaron la decisión de no servir el pallar para evitar que

les afecte a los niños. Asimismo, indicaron a la comisión de control que el frejol había sido puesto en remojo desde el día anterior. A continuación, se muestran las imágenes de la situación que afecta el objetivo del Programa:

Imagen n.º 20



Pallar no cocinado. En la imagen a la derecha, mamá chancando con un mazo pequeño el pallar, para poder ablandarlo

Imagen n.º 21



Imagen n.º 22



Finalmente el plato fue servido arroz y sudado, sin el pallar

Imagen n.º 23



Durante la visita realizada a la IE 325, se cocinó entre otros productos, el pallar, el mismo que tras dos horas de cocinado en cocina industrial, no estaba apto para el consumo, tomando como decisión no servir dicho producto. Finalmente, el plato fue servido sin pallar, siendo que se les privó a los beneficiarios del Programa de los nutrientes que contiene el referido producto, quedando también como un riesgo servir un alimento que no logró cocinarse para ser consumido, no lográndose los objetivos del programa.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE 325 y Acta s/n levantada el 11 de julio de 2024.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Respecto a la preparación de alimentos en la IE 1137 el día viernes 12 de julio de 2024, la presidenta del CAE y Directora de la referida IE indicó que correspondía la preparación de pescado en aceite vegetal; es decir del producto “Entero de Anchoveta”; sin embargo, indicó que el 11 de julio de 2024, a través de wasap personal del Programa le informó que suspenda el consumo del referido producto. Ante esta situación, el CAE de la IE tomó la decisión de sustituir la preparación del producto entero de anchoveta por “Conserva de carne de pollo en trozos en agua y sal” de la marca Wawa Food. Al respecto, indicó que el Programa aún no les ha comunicado si reemplazará por otro producto el “Entero de Anchoveta”.

Igualmente, en las IIEE Mi Segundo Hogar, 325 y 154, el referido producto ha sido sustituido por los productos: Bofe de res, conserva de pollo, y entero de jurel.

Adicionalmente, es de precisar que en la IE Lizardo Otero Alcas, el 4 de julio de 2024, frente a un presunto caso de afectación a la salud de una estudiante, el Director del plantel procedió a suspender el producto⁹. El 5 de julio de 2024, llegaron al plantel personal del programa Qali Warma para verificar el referido producto, procediendo a degustar y olfatear el mismo (el entero de Anchoveta). De otro lado, en la IE 154, el referido producto se encuentra en almacén en condición de inmovilizado desde el 9 de julio de 2024 por parte de SANIPES¹⁰.

Al respecto, esta situación pone en riesgo que los productos que vienen sustituyendo a la conserva de entero de anchoveta, se terminen antes del tiempo programado para su preparación y consumo de los beneficiarios, y no se cumpla con el objetivo del programa.

Imagen n.º 24



Imagen n.º 25



Fuente: Visita de inspección a la IE 154 – CP Sojo– Miguel Checa. Realizada el día 11/07/2024.

Elaborado por: Comisión de Control

Asimismo, conforme a la aplicación de la Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control el 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024, el servido de los alimentos no se realiza de acuerdo a la “Tabla de Servido de Preparaciones”, existe desconocimiento de las personas que sirven los alimentos respecto a esta tabla exigida en el “Procedimiento para la supervisión de la prestación de servicio alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa”, en las siguientes IIEE visitadas:

⁹ Acta de visita de control la IE Lizardo Otero Alcas de 11 de julio de 2024.

¹⁰ Copia simple del Acta de fiscalización Sanitaria N° 0817-2024-PAI/SANIPES/DFS/SDFSP de 9 de julio de 2024, respecto a alerta sanitaria por producto “presuntamente no conforme”, proporcionada por la Directora de la IE 154.

Cuadro n.º 6
IIEE que no realizan el servido de acuerdo con la tabla de servido de preparaciones

Nº	Fecha de la visita	Nombre de IIEE / Código Modular	Pregunta 15 de la Ficha N° 3	Respuesta
1	09/07/2024	María Reina de la Paz Inicial: 1738194 Primaria: 0622944	<i>Se realiza el servido de acuerdo con la tabla de servido de preparaciones</i>	NO No cuenta con los utensilios
2	09/07/2024	516 Virgen del Perpetuo Socorro Inicial: 0511451		NO
3	10/07/2024	14854 José Santos Chocano Inicial: 1402999 Primaria: 0348631		NO
4	10/07/2024	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418		NO Se desconoce, y no cuentan con los utensilios medidores
5	11/07/2024	154 Inicial: 0688358		NO Se desconoce.
6	11/07/2024	325 Inicial: 0688846		NO
7	12/07/2024	1137 Inicial: 1630029		NO Se desconoce.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control el 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de control.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

Respecto a la distribución y consumo de los alimentos preparados:

Asimismo, en el orden de las actividades para la prestación del servicio alimentario, se verificó la distribución de los alimentos preparados a los escolares, evidenciando que algunos usuarios no llevaban platos y tazas para recibir los alimentos, en otros casos los docentes han recibido indicaciones de los padres de familia para que sus hijos no consuman por problemas de salud, razones por las cuales se tuvo niños sin recibir el alimento preparado; entre otras, dichas deficiencias se muestran a continuación:



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00

Cuadro n.º 7
Deficiencias identificadas en la distribución y consumo de alimentos preparados en las IIEE

Nº	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control respecto a la distribución y consumo de alimentos
1	09/07/2024	María Reina de la Paz Inicial: 1738194 Primaria: 0622944	<ul style="list-style-type: none">- Personal que distribuye los alimentos no hace uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: usa objetos personales (aretes, pulseras y sortijas); además, no usa protector de cabello, mandil ni mascarilla.- Personal que distribuye los alimentos, traslada desde la cocina hasta las aulas los alimentos en depósitos sin tapa. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
2	09/07/2024	516 Virgen del Perpetuo Socorro Inicial: 0511451	<ul style="list-style-type: none">- Personal que distribuye los alimentos no hace uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: tiene uñas largas y usa aretes. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
3	10/07/2024	14854 José Santos Chocano Inicial: 1402999 Primaria: 0348631	<ul style="list-style-type: none">- Personal que distribuye los alimentos no hace uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: usa objetos personales (aretes, pulseras y sortijas); además, no usa protector de cabello, mandil ni mascarilla.- Personal que distribuye los alimentos, traslada desde la cocina hasta las aulas los alimentos en depósitos sin tapa.



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

N°	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control respecto a la distribución y consumo de alimentos
			Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
4	10/07/2024	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418	- Los niños llevan sus depósitos a la cocina para recibir sus alimentos, y luego los trasladan al aula para consumirlos; sin embargo, muchos depósitos son trasladados abiertos, y en camino hacia el aula pueden contaminarse con polvo, moscas, estornudos, entre otros. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
5	11/07/2024	154 Inicial: 0688358	- Personas encargadas de la distribución no hacen uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: no usan la indumentaria completa, como mandil, mascarilla, protector de cabello, y hacen uso de objetos personales como aretes. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
6	11/07/2024	325 Inicial: 0688846	- Se precisa que, hubo dos momentos, la comisión llegó a la IE mientras se daba la distribución y servido del desayuno, tiempo en el cual se detectó deficiencias como que el Personal que distribuyó los alimentos no hace uso de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: usa objetos personales (aretes, pulseras y sortijas); además, no usa protector de cabello, mandil ni mascarilla. No obstante, para la distribución correspondiente al almuerzo, el mismo personal se presentó con EPP. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
7	12/07/2024	073 Mi Segundo Hogar Inicial: 0622670	- Presencia de mosca en aula donde se consumen los alimentos. - Se encontró vaso sucio que estaba para el servido del bebiblé. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control el 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024.

Elaborado por: Comisión de control

También, la Comisión de Control conforme a la aplicación de la “Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas” de 10 de junio de 2024, se advierte que debido al escaso abastecimiento de agua en algunas aulas de la IE José Idelfonso Coloma, los escolares (1er gado A, 3ero B, 4to A y 4to B) antes de consumir sus alimentos no se lavaron las manos con agua y jabón, solo usaron alcohol en gel.



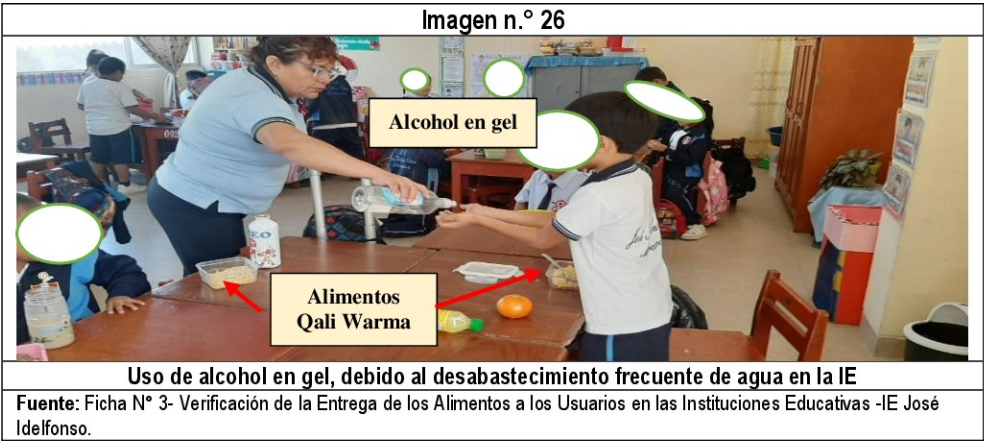
Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



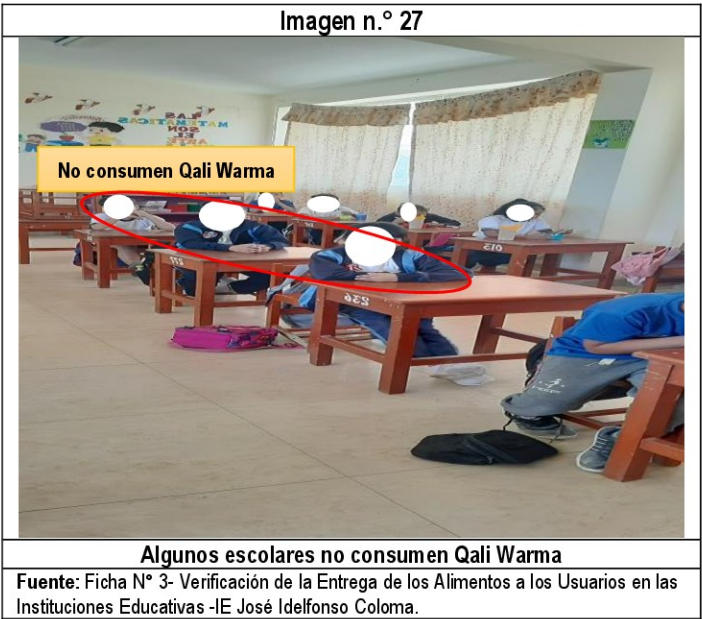
Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00




Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

Asimismo, en dicha IE de nivel primaria, varios niños no consumen los alimentos del Programa, sus tutores indicaron que han recibido indicaciones de los padres de familia para que los escolares no consuman los referidos alimentos por problemas de salud y en otros casos los escolares no trajeron su depósito, como es el caso de las aulas siguientes: “1ero A” asistieron 21 y de ellos, 10 no consumieron; “1ero B” 4 de 20 no consumieron; “2do A” asistieron 25 y 4 no consumieron; “2do B” asistieron 22 y 3 no consumieron, porque no trajeron su táper; “2do C” asistieron 17 y 7 no consumieron; “3ero A” asistieron 25, 1 no consume y 4 se olvidaron el táper; “3ero C”, asistieron 21 y 6 se olvidaron táper; “4to C”, asistieron 20 y 3 no consumieron.


Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00




Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Igualmente, se evidenció en la IE 154 de nivel inicial, las tutoras indicaron que por indicación de los padres no consumen los escolares, en el aula de 3 años de 16 que asistieron, 3 no consumen; en el aula de 5 años asistieron 21 y uno de ellos no consume; y en otra aula de 5 años, de 19 que asistieron, 1 no consume; la Directora indicó que solo tiene un documento de autorización de los padres para que el escolar no consuma el producto del Qali Warma (Ver Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE 154).

Por otra parte, conforme a la aplicación de la Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control, se verificó que después de consumir los alimentos los usuarios no realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos, como se verifica de la respuesta a la pregunta 22 de la referida ficha:

Cuadro n.º 8
Usuarios del Programa en las IIEE que no realizan la higiene bucal después de consumir sus alimentos

N°	Fecha de la visita	Nombre de IIEE / Código Modular por Nivel	Pregunta 22 de la Ficha N° 3	Respuesta
1	09/07/2024	María Reina de la Paz Inicial: 1738194 Primaria: 0622944	<i>Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos</i>	No
2	10/07/2024	14854 José Santos Chocano Inicial: 1402999 Primaria: 0348631		No
3	10/07/2024	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418		No
4	11/07/2024	325 Inicial: 0688846		No
5	12/07/2024	1137 Inicial: 1630029		No

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control el 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024.

Elaborado por: Comisión de control.

De acuerdo al cuadro precedente, en las IIEE visitadas por la comisión de control, los usuarias/os del PNAEQW no realizan la higiene bucal después de consumir los alimentos.

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

- **Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado con Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017**, que señala:

“(…)

DE LAS UNIDADES DE TÉCNICAS

“(…)

Artículo 31.- Coordinación del Componente Educativo

La coordinación del Componente Educativo, tiene las siguientes funciones:

- a) *Planificar, organizar y ejecutar el proceso de fortalecimiento de capacidades de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario en materia de compras, recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos.*
- b) *(…)”.*

- **Protocolo para la Programación del menú escolar de Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código PRT-040-PNAEQW-UOP – Versión n.º 07, aprobada con Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000013-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 6 de enero de 2024**, que señala:

“(…)

IX. Disposiciones específicas

9.1 Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario escolar regular.

(...)

9.1.12. El/la EA elabora la Tabla de dosificación y la Tabla de Servido de Preparaciones con la asistencia técnica de la/el Nutricionista del Componente Alimentario (...).

- **Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar** **Qali Warma,** con código **Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 01,** aprobado con Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE S de 16 de febrero del 2024, que señala:

(...)

4.2 DEFINICIONES

(...)

g) Asistencia Técnica: Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados.

(...)

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:

(...)

5.2 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES

(...)

5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.2.7.3 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE PREPARACIÓN

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.3.8 Verificar que las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM/BPH.

5.2.7.4 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DEL SERVIDO

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.4.3 Verificar que las personas encargadas del servido cumplan con las BPM/BPH.

(...)

5.2.7.4.6 Verificar que se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones, según corresponda.

(...)

5.2.7.5 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE DISTRIBUCIÓN

(...)

5.2.7.5.3 Verificar que las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM/BPH: tienen las uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, protector de cabello y mascarilla.

(...)

5.2.7.6 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE CONSUMO

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.6.4 Verificar que las mesas o carpetas donde las/los usuarias/os consumen los alimentos, se encuentren limpias y libres de útiles escolares.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

5.2.7.6.5 Verificar que las/los usuarias/os se laven las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.

(...)

5.2.7.6.7 Verificar que las/los usuarias/os realicen el lavado bucal después del consumo de las raciones.

(...)"

- **Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, 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, aprobada con Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de Febrero del 2024, que señala:**

"(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

(...)

5.1.2.3. Preparación de alimentos

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

Asimismo, deben contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras que generen riesgo de contaminación durante la preparación de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros) y la indumentaria correspondiente. Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

(...)

v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL.

(...)

viii. Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).

(...)

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

5.1.2.4. Servido de alimentos

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

i. Usar, de manera previa al servido de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).

(...)

iv. Realizar lo señalado en la tabla de servido de preparaciones según corresponda, con la asistencia técnica del/de la MGL.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

5.1.2.5. Distribución de alimentos

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos preparados en los ambientes del aula, comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, que deben cumplir con la aplicación de las BPM y BPH. Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos). Para ello, el personal designado por los CAE realizan lo siguiente:

i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).

(...)

iii. Asegurar que las mesas donde se coloquen los alimentos de las/los usuarias/os se encuentren limpias, desinfectadas y ordenadas, sin útiles escolares.

iv. Trasladar los alimentos con cuidado, conservando su integridad.

(...)

5.1.2.6. Consumo de alimentos

Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPH y BPM, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos. Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

(...)

iii. Asegurar que las mesas donde van a consumir las/los usuarias/os estén desinfectadas y limpias.

iv. Promover en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como el lavado de manos e higiene bucal.

v. Promover el consumo de los alimentos.

(...)

ANEXO N° 1**Definición de términos**

(...)

i. Buenas prácticas de higiene - BPH

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

j. Buenas prácticas de manipulación – BPM

Es el conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

(...)

q. Contaminación cruzada

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

(...)

s. Tabla de dosificación de alimentos

Son tablas en las cuales se presentan las cantidades (gramos o mililitros) de los alimentos entregados por el PNAEQW, según grupos de y combinaciones de alimentos, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario escolar regular.

(...)"



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

La situación antes mencionada no garantiza la dación de una ración adecuada y genera riesgo de afectación a la salud de los usuarios del Programa.

3. INADECUADO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, GENERA RIESGO EN LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, Y CON ELLO LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN ESCOLAR BENEFICIARIA; Y POR ENDE, LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

Durante las visitas realizadas por la comisión de control a las IIEE ubicadas en la provincia de Sullana, se apreció que algunas de las IIEE visitadas no cuentan con un adecuado manejo de los residuos sólidos¹¹, generados por la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.

Se evidenció cúmulos de basura entre ellos envolturas de productos del PNAEQW se encontraban sobre el suelo en el exterior de los ambientes de preparación de alimentos, entre otros conforme se describe en el cuadro siguiente:



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Cuadro n.º 9 IIEE en las cuales se evidenció inadecuado manejo de residuos sólidos			
Nº	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	Deficiencias detectadas respecto al manejo de residuos sólidos
1	09/07/2024	516 Virgen del Perpetuo Socorro Inicial: 0511451	<ul style="list-style-type: none">- No han colocado en lugar visible a la comunidad instructivos de operación para el manejo de residuos sólidos. Indicaron que en la segunda entrega (4ta entrega para la IE) el proveedor no entregó instructivos.- Si bien separan latas de envases en cocina, estos terminan mezclándose en el contenedor final. Adicionalmente, se encontró el tacho de basura de la cocina, sin tapa y una bolsa de residuos fuera de la cocina. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
2	10/07/2024	14854 José Santos Chocano Inicial: 1402999 Primaria: 0348631	<ul style="list-style-type: none">- No realizan la segregación de los residuos sólidos, en un solo recipiente depositan los residuos. Por otra parte, el tacho de los residuos se encontró sin bolsa. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
3	10/07/2024	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418	<ul style="list-style-type: none">- No han colocado en lugar visible a la comunidad instructivos de operación para el manejo de residuos sólidos. Indicaron que en la segunda entrega (4ta entrega para la IE) el proveedor no entregó instructivos. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
4	11/07/2024	154 Inicial: 0688358	<ul style="list-style-type: none">- No realizan la segregación de los residuos sólidos, en un solo recipiente colocan latas, botellas y cartón; además el recipiente estaba abierto, que propicia la proliferación de moscas.

11 El Anexo n.º 1 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 define:
"ee. Residuos sólidos
Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valorización de los residuos y en último caso, su disposición final. Los residuos sólidos incluyen todo residuo o desecho en fase sólida o semisólida".

N°	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	Deficiencias detectadas respecto al manejo de residuos sólidos
			- Presencia de residuos sólidos (latas de conservas de productos del Qali Warma) en el exterior del ambiente donde se preparan los alimentos. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
5	11/07/2024	325 Inicial: 0688846	- No realizan la segregación de los residuos sólidos, si bien estos se separan en su misma caja de cartón las latas abiertas, y en el tacho las bolsas, todo termina en un solo recipiente que no cuenta con bolsa interna y se encuentra rodeado de moscas. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
6	12/07/2024	073 Mi Segundo Hogar Inicial: 0622670	- No realizan la segregación de los residuos sólidos, todo se hecha en un solo recipiente que no cuenta con tapa. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control el 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de control.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

A continuación, se muestran imágenes respecto al inadecuado manejo de residuos sólidos:



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Imagen n.º 30



En la IE 325, los residuos sólidos no son segregados, vertiéndose en el mismo contenedor residuos orgánicos, envases plásticos, latas. Asimismo los contenedores finales no tienen tapa ni bolsa interna

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE 325.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

Imagen n.º 31



En un depósito abierto se acumulan los residuos del Qali Warma.



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00

Imagen n.º 32



Tachos sin bolsas internas y sin tapa.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas -IE 154.



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

De las imágenes precedentes, se puede evidenciar inadecuado manejo de residuos sólidos que provienen de la preparación de los productos del PNAEQW.

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

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que señala:**

"(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

(...)

5.1.2.7. Manejo de residuos sólidos

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

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

(...)

- iv. Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y almacenamiento temporal de los residuos sólidos, con el fin de contribuir a su aprovechamiento.*
- v. Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo protegido) para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.*
- vi. (...).*

La situación antes expuesta genera riesgo en la proliferación de plagas, y con ello la contaminación de los alimentos con posible afectación a la salud de la población escolar beneficiaria; y por ende, a los objetivos del Programa.

4. AMBIENTE DESTINADO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS NO GARANTIZA LAS CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS MISMOS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y CON ELLO LA AFECTACIÓN DE LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

Durante la visita a las IIEE, la Comisión de control evidenció deficiencias higiénico sanitarias en los ambientes de preparación de alimentos, tales como presencia de insectos, falta de hermeticidad, falta de limpieza en ventanas, ventanas sin protección, entre otras; dichas situaciones se dejaron constancia en las Fichas n.º 03 "Verificación de la entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas", aplicadas por la comisión de control, cuyas evidencias se muestran en el cuadro y las imágenes siguientes:



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Cuadro n.º 10
Ambientes de las IIEE donde se preparan los alimentos del Programa Qali Warma, presentan deficiencias higiénico sanitarias.

N°	Fecha de la visita	Nombre de la IIEE / Código Modular	Deficiencias higiénico sanitarias en el ambiente donde se preparan los alimentos
1	09/07/2024	María Reina de la Paz Inicial: 1738194 Primaria: 0622944	<ul style="list-style-type: none"> - Presencia de un pequeño forado en el techo, propicia el ingreso de polvo, insectos, roedores, entre otros. - Falta de hermeticidad entre la puerta y el piso, que propicia el ingreso de insectos, roedores, entre otros similares. - Puerta con dos vidrios rotos. - Presencia de cúmulos de polvo. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
2	09/07/2024	516 Virgen del Perpetuo Socorro Inicial: 0511451	<ul style="list-style-type: none"> - La ventana no tiene mallas de protección. - Falta de hermeticidad entre techo y pared. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
3	10/07/2024	14854 José Santos Chocano Inicial: 1402999 Primaria: 0348631	<ul style="list-style-type: none"> - El abastecimiento de agua no es continuo, se almacena en depósitos. - La cocina no cuenta con desagüe, por lo que el agua servida se junta en balde. - Falta de hermeticidad en puerta y malla superior. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
4	10/07/2024	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418	<ul style="list-style-type: none"> - El abastecimiento de agua no es continuo, se almacena en depósitos. - Acumulación de polvo en paredes, ventanas y pisos. - Pared húmeda con desprendimiento de pintura. - Fisuras en paredes de la cocina. - Falta de hermeticidad en la puerta de ingreso y techos. - Falta de hermeticidad en ventanas y mallas protectoras. - Perfilera de cielo raso no se encuentran niveladas que origina el descuadre de las baldosas. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
5	11/07/2024	154 Inicial: 0688358	<ul style="list-style-type: none"> - Presencia de cúmulos de polvo en suelo y paredes, y algunas telas de araña. - Residuos de alimentos en el suelo y grasas. - Falta de hermeticidad en techos y puerta; además la puerta no tiene un vidrio. - Ventanas sin mallas de protección. - Caja de registro de desagüe sin tapa de concreto. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
6	11/07/2024	325 Inicial: 0688846	<ul style="list-style-type: none"> - El abastecimiento de agua no es continuo, se almacena en depósitos. - Pared húmeda próxima a recipientes de agua. - Rendijas en pared de material prefabricado y piso, posibilita el albergue de insectos. - Telarañas dentro y fuera de la cocina. - Hay ventanas que no cuentan con mallas protectoras y otras tienen rotura o desprendimiento, no cubriendo completamente. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
7	12/07/2024	073 Mi Segundo Hogar Inicial: 0622670	<ul style="list-style-type: none"> - Ventanas no cuentan con mallas protectoras. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.
8	12/07/2024	1137 Inicial: 1630029	<ul style="list-style-type: none"> - El abastecimiento de agua no es continuo, se almacena en depósitos. - Ventanas no cuentan con mallas protectoras. - Falta de hermeticidad en la puerta de ingreso a la cocina. Ver Ficha N° 3 y su galería de imágenes correspondiente a la IE.

Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicadas por la comisión de control el 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024.

Elaborado por: Comisión de control.



Firmado digitalmente por
 BERMEO BOBADILLA Milagros
 Del Pilar FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUERRA PASCO Maribel
 Olimpia FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00

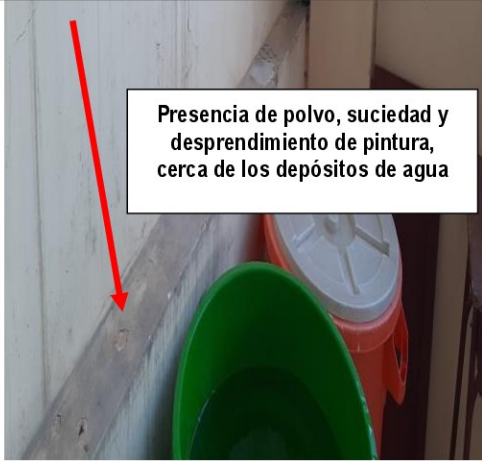



Firmado digitalmente por
 GUEVARA CRUZ Juan Carlos
 FAU 20131378972 hard
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024".

Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 8 de julio al 12 de julio de 2024.

A continuación de muestran las fotografías correspondientes al cuadro precedente:

Imagen n.º 33	Imagen n.º 34
 <p>Presencia de polvo, suciedad y desprendimiento de pintura, cerca de los depósitos de agua</p>	
Fuente: Ficha N° 3- Verificación de la Entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas aplicada en la IE José Idelfonso Coloma.	


Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

De las imágenes precedentes se verifica que, la comisión de control durante la visita de control realizada los días 9, 10, 11 y 12 de julio de 2024, a los ambientes donde se preparan los alimentos en las IIEE ubicadas en la provincia de Sullana que vienen siendo atendidas por el Programa a través del ítem Sullana 1 del Comité de compras Piura 3 de la Unidad Territorial Piura, se evidenció la presencia de insectos, presencia de polvo en la infraestructura, ventanas y puertas sin protección, lo cual podría generar riesgo de contaminación a los alimentos que son preparados en las Instituciones Educativas.


Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00

Por otra parte, es importante señalar que, de la revisión a las “Fichas de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas”, aplicadas por los Monitores de Gestión Local del Programa, se aprecia que en cinco (5) de ellas no cuentan con observaciones respecto a las condiciones de los ambientes destinados a la preparación de los alimentos, conforme se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 11
Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas

Nº	Nombre de IIEE / Código Modular	Comentarios del auditor respecto a las Fichas
1	516 Virgen del Perpetuo Socorro Inicial: 0511451	De acuerdo a la “Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas” de 21 de marzo de 2024, aplicada por el Monitor de Gestión Local del Programa, relevada del SIGO, no realizó alguna observación respecto al ambiente donde se preparan los alimentos; sin embargo, la comisión de control verificó que la ventana no cuenta con malla de protección y que existen pequeñas luces en techo.
2	María Reina de la Paz Inicial: 1738194 Primaria: 0622944	De acuerdo a la “Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas” de 21 de marzo de 2024, aplicada por el Monitor de Gestión Local del Programa, relevada del SIGO, no realizó alguna observación respecto al ambiente donde se preparan los alimentos, indican que todo es conforme; sin embargo, la comisión de control verificó presencia de un pequeño forado en el techo, falta de hermeticidad entre la puerta y el piso, puerta con dos vidrios rotos y presencia de polvo.
3	14854 José Santos Chocano	De acuerdo a la “Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas” de 7 de febrero de 2024,


Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

N°	Nombre de IIEE / Código Modular	Comentarios del auditor respecto a las Fichas
	Inicial: 1402999 Primaria: 0348631	aplicada por el Monitor de Gestión Local del Programa, relevada del SIGO, no realizó alguna observación respecto al ambiente donde se preparan los alimentos; sin embargo, la comisión de control verificó que el ambiente de cocina no cuenta con desagüe.
4	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418	De acuerdo a la "Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas" de 8 de febrero de 2024, aplicada por el Monitor de Gestión Local del Programa, relevada del SIGO, no realizó alguna observación respecto al ambiente donde se preparan los alimentos; sin embargo, la comisión de control verificó que el abastecimiento de agua no es continua, acumulación de polvo en paredes, ventanas y pisos, pared húmeda con desprendimiento de pintura, fisuras en paredes de la cocina, falta de hermeticidad en la puerta de ingreso y techos, falta de hermeticidad en ventanas y mallas protectoras y parte de placas de yeso del techo se han caído.
5	154 Inicial: 0688358	De acuerdo a la "Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas" de 1 de marzo de 2024, aplicada por el Monitor de Gestión Local del Programa, relevada del SIGO, no realizó alguna observación respecto al ambiente donde se preparan los alimentos; sin embargo, la comisión de control verificó presencia de cúmulos de polvo en suelo y paredes, telas de araña, residuos de alimentos en el suelo y grasas, falta de hermeticidad en techos y puerta, puerta no tiene un vidrio, ventanas sin mallas de protección y caja de registro de desagüe sin tapa de concreto.
6	325 Inicial: 0688846	De acuerdo a la "Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas" de 1 de marzo de 2024, aplicada por el Monitor de Gestión Local del Programa, relevada del SIGO, se indica que se brinda asistencia técnica para mejorar el servicio; sin embargo, la comisión de control verificó que no cuentan con agua potable permanente, así mismo las ventanas tienen telas de araña por dentro y por fuera y algunas mallas están abiertas, finalmente, una pared de material prefabricado presenta rendijas así como el piso contiguo. Posibilitando el albergue de insectos.
7	073 Mi Segundo Hogar Inicial: 0622670	De acuerdo a la "Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas" de 13 de febrero de 2024, aplicada por el Monitor de Gestión Local del Programa, relevada del SIGO, se indica que todo es conforme; sin embargo, la comisión de control verificó que las ventanas no cuentan con mallas de protección.

Fuente Fichas de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas, relevadas del Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del PNAEQW el 15 de julio de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

Adicionalmente, se verificó las Actas de Supervisión de la prestación del servicio alimentario, en las cuales se especifican las acciones de asistencia técnica realizada por los Monitores de Gestión Local del Programa durante la visita de supervisión a las IIEE, las mismas que se indican en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 12
Asistencia técnica realizada por los MGL en las IIEE visitadas

N°	Nombre de IIEE	Código Modular por IIEE	Detalle de la asistencia técnica	
			Infraestructura de almacén/cocina	Fecha de la asistencia técnica
1	María Reina de la Paz	Inicial: 1738194	NO	01/04/2024
		Primaria: 0622944	NO	15/04/2024
2	516 Virgen del Perpetuo Socorro	Inicial: 0511451	NO	21/03/2024
3	14854 José Santos Chocano	Inicial: 1402999	NO	23/04/2024
		Primaria: 0348631	NO	23/04/2024
4	José Idelfonso Coloma	Primaria: 0343418	SI	11/07/2024
5	154	Inicial: 0688358	NO	14/03/2024

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024".

Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 8 de julio al 12 de julio de 2024.

N°	Nombre de IIEE	Código Modular por IIEE	Detalle de la asistencia técnica	
			Infraestructura de almacén/cocina	Fecha de la asistencia técnica
6	325	Inicial: 0688846	SI	21/05/2024
7	1137	Inicial: 1630029	NO	02/04/2024
8	073 Mi Segundo Hogar	Inicial: 0622670	SI	29/05/2024

Fuente: Actas de Supervisión de la prestación del servicio alimentario, relevadas del SIGO.

Elaborado por: Comisión de Control.

De lo expuesto, se evidencia que en siete (7) IIEE según código modular no tienen observaciones respecto a la infraestructura de la cocina, y en la IE San Idelfonso se brindó asistencia técnica posterior a la visita de la Comisión de Control.

Así también, la "Guía de Limpieza y desinfección del área del almacén, preparación y consumo en las instituciones educativas del Programa insertadas en el Anexo n.º 4 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", detallan los procedimientos y frecuencia de las acciones de limpieza y desinfección por parte de los miembros del CAE de estantes y/o mesas, pisos, paredes, ventanas, puertas y techos de la institución educativa, cuyas actividades se encuentran documentadas en el Anexo 7 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas del PNAEQW".

De lo expuesto, se puede concluir que las deficiencias verificadas sobre las condiciones de higiene y desinfección y en los ambientes destinados para la preparación de los alimentos, por la Comisión de Control, durante las visitas a las IIEE, se deben a la inobservancia de los procedimientos descritos para las actividades de limpieza y desinfección reguladas en la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, cuya finalidad está dirigida a minimizar los riesgos de contaminación cruzada en toda la cadena alimentaria, específicamente en las actividades de almacenamiento, preparación, servido y consumo por parte de los usuarios del Programa.

En atención a ello, las evidencias obtenidas respecto a las condiciones de los ambientes destinados para la cocina y preparación de los alimentos en las IIEE visitadas, acreditan las condiciones inadecuadas de higiene y desinfección (limpios, ordenados, con ventanas provistas de mallas para evitar la presencia de plagas), lo que no garantizaría las condiciones mínimas y necesarias para la prestación del servicio alimentario, que forman parte de la segunda entrega de alimentos en el marco del Proceso de Compras 2024. Se resaltan estas evidencias para que sean tomadas en cuenta en las próximas supervisiones que realicen los Monitores de Gestión Local a la supervisión de la prestación del servicio alimentario.

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

- **"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que señala:**

"(...)

1. OBJETIVO

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024".

Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 8 de julio al 12 de julio de 2024.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Establecer las disposiciones para la prestación del servicio alimentario por parte de los actores vinculados a las IIEE atendidas por el PNAEQW, contribuyendo al logro de los objetivos del Programa, a través de la aplicación de lo dispuesto en la presente norma.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento normativo es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles del PNAEQW y los actores vinculados a las IIEE atendidas por el Programa.
(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

A continuación, se presentan las etapas para la prestación del servicio alimentario de acuerdo con las modalidades de atención:
(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

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

5.1.2.3. Preparación de alimentos

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

Asimismo, deben contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras que generen riesgo de contaminación durante la preparación de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros) y la indumentaria correspondiente.

Para ello, los CAE o a quien delegue realizan lo siguiente:

- i. Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos.
(...)
- v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL.
(...)
- xi. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 4, 6, 7 y 8 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos. (...).

- **Anexo n.º 04, 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”, con código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que señala:**



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

(...)

ANEXO N° 4
GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PREPARACION EN LAS INSTITUCIONES

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Lavaderos de cocina	Diaría: Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina	Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina: <ul style="list-style-type: none">- Retirar todo objeto que se encuentre en el lavadero, dejándolo libre para la limpieza.- Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa.- Limpiar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad.- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente.- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 998ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min.- Enjuagar con abundante agua y dejar secar.	<ul style="list-style-type: none">- Paños- Rociador- Solución detergente- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Cocina	Diaría: Limpieza y desinfección de cocina	Limpieza y desinfección de cocina: <ul style="list-style-type: none">- Retirar todo objeto de la cocina, dejándolo libre para la limpieza.- Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo.- Para el caso de cocinas mejoradas, limpiar por dentro de la cocina, retirando los residuos de la leña.- Limpiar y restregar toda la superficie externa con un paño humedecido con solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida.- Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia, hasta eliminar todo resto de detergente.- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 998ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min.- Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar.	<ul style="list-style-type: none">- Paños- Rociador- Solución detergente- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Mesas de trabajo	Diaría: Limpieza y desinfección de mesas de trabajo	Limpieza y desinfección de mesas de trabajo: <ul style="list-style-type: none">- Retirar todos los objetos de las mesas, dejándolos libres para la limpieza.- Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo.- Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida.- Enjuagar con paño húmedo con agua limpia hasta eliminar todo resto de detergente.- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 998ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min.- Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar.	<ul style="list-style-type: none">- Paños- Rociador- Solución detergente- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Ollas y Utensilios	Diaría: Limpieza de ollas y utensilios	Limpieza de ollas y utensilios: <ul style="list-style-type: none">- Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente (lavavajillas) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida.	<ul style="list-style-type: none">- Paño- Solución detergente (lavavajillas)	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
	Al final de cada uso.	<ul style="list-style-type: none">- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajillas).- Dejar secar.		desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Estantes	Semanal: Limpieza de estantes. Mensual: Limpieza y desinfección de estantes.	Limpieza de estantes: <ul style="list-style-type: none">- Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio. Limpieza y desinfección de estantes: <ul style="list-style-type: none">- Retirar todos los objetos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias.- Retirar el polvo y residuos de los estantes haciendo uso de un paño limpio.- Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad.- Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente.- Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min.- Enjuagar con paño húmedo.- Dejar secar.	<ul style="list-style-type: none">- Paños.- Rociadores.- Solución detergente.- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Tachos	Diaria: Limpieza de tachos Semanal: Limpieza y desinfección de tachos	Limpieza de tachos: <ul style="list-style-type: none">- Retirar los desperdicios, el recojo de basura de los tachos se realiza todos los días luego de finalizar el día de labor.- Limpiar las tapas con un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua). Limpieza y desinfección de tachos: <ul style="list-style-type: none">- Retirar los desperdicios- Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho.- Limpiar con un paño húmedo con solución detergente la cara interna y externa del tacho.- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente.- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min.- Colocar las bolsas.	<ul style="list-style-type: none">- Paños- Solución detergente- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Pisos	Diaria: Limpieza de pisos Semanal: Limpieza y desinfección de pisos	Limpieza de pisos: <ul style="list-style-type: none">- Despejar el área.- Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor.- De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. Limpieza y desinfección de pisos: <ul style="list-style-type: none">- Despejar el área.- Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor.- Colocar señales de seguridad para pisos mojados- Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague.	<ul style="list-style-type: none">- Escoba de cerdas gruesas.- Recogedor.- Jalador.- Trapeador.- Señales de seguridad.- Solución detergente.- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
		<ul style="list-style-type: none">- Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador.- Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.- Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad.		
Paredes, ventanas, puertas y techos	Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas. Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.	Limpieza de paredes, ventanas y puertas: <ul style="list-style-type: none">- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón.- Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min.- Enjuagar con un paño húmedo- Secar al ambiente. Limpieza de techos: <ul style="list-style-type: none">- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras- Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida.	<ul style="list-style-type: none">- Escoba de cerdas gruesas.- Escobillón- Trapos o paños- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".

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

(...)"

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

5. INADECUADO REGISTRO DE INFORMACIÓN Y CUSTODIA DE ACTAS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, PODRÍA AFECTAR LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS LIBERADOS CORRESPONDIENTES A LA SEGUNDA ENTREGA Y EN CONSECUENCIA EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

El "Protocolo para el Registro de Entrega de Alimentos en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"¹², vigente para el Proceso de Compras 2024, establece que el "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos", es el documento que contiene la información de los alimentos asignados a una IE, que acredita la conformidad de la entrega y recepción de alimentos por el CAE.

Al respecto, en la visita realizada por la Comisión de Control en el periodo del 9 al 12 de julio de 2024, se pudo verificar en el documento denominado "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos – Modalidad Productos – [COPIA CAE]", que siete (7) de las ocho (8) IIEE visitadas no cuentan con el registro de la hora de la recepción, las mismas que se detallan a continuación:

¹² PRT-043-PNAEQW-UGCTR, Versión n.° 05, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000569-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 08 de octubre de 2023.

Cuadro n.º 13
IIEE visitadas por la Comisión de Control que no cuentan con documento de control de ingreso y salida de alimentos del almacén o este presenta inconsistencias.

Nº	Nombre de la IIEE / Código(s) Modular(es)	Pregunta N° 29 de la Ficha N° 3	Comentario
1	516 Virgen del Perpetuo Socorro Inicial: 0511451	<i>El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos" con la fecha de recepción, hora y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar.</i>	No registró hora de recepción.
2	María Reina de la Paz Inicial: 1738194 Primaria: 0622944		No registró hora de recepción.
3	José Idelfonso Coloma Primaria: 0343418		No registró hora de recepción.
4	14854 José Santos Chocano Inicial: 1402999 Primaria: 0348631		No registró hora de recepción.
5	154 Inicial: 0688358		No registró hora de recepción.
6	1137 Inicial: 1630029		No registró hora de recepción.
7	073 Mi Segundo Hogar Inicial: 0622670		No registró hora de recepción.

Fuente: Ficha n.º 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas," aplicada al Representante del CAE por la Comisión de Control durante la visita de inspección física realizada en las IIEE del 9 al 12 de julio de 2024.

Elaborado por: Comisión de control.

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

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que señala:

(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

A continuación, se presentan las etapas para la prestación del servicio alimentario escolar de acuerdo con las modalidades de atención.

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

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

5.1.2.1. Recepción de alimentos

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien autorice, quienes previamente han participado de las capacitaciones sobre la prestación del servicio alimentario escolar. Asimismo, deben contar con buena salud y cumplir con la aplicación de las BPM.

Si la recepción de alimentos es realizada por una persona distinta al integrante del Comité de Alimentación Escolar, es decir por una persona autorizada, el Acta de entrega y recepción de alimentos debe ser refrendada por un integrante del Comité de Alimentación Escolar a fin de dar la conformidad respectiva.

(...).

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

(...)

- x. Firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del Comité de Alimentación Escolar que recibe los alimentos.
- xi. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos.

(...)"

- **Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 01, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que señala:**

"(...)

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:

(...)

5.2 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES

(...)

5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.2.7.8 VERIFICACIÓN DE LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

- 5.2.7.8.2 Verificar que el Comité de Alimentación Escolar que cuenta con la copia del acta de entrega y recepción de alimentos, con la fecha de recepción y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar.

(...)"

La situación expuesta podría afectar la trazabilidad de los productos liberados correspondientes a la segunda entrega y en consecuencia el logro de los objetivos del Programa.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTE

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Control Concurrente al último hito de control, denominado "Supervisión de la prestación en las instituciones educativas por parte del Programa", 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

VII. REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS – ESTADO SITUACIONAL

Durante la ejecución del presente servicio del Control Concurrente, la Comisión de Control emitió tres (3) Reportes de Avance ante Situaciones Adversas n.ºs 001, 002 y 003-2024-OCI/0739-SCC, que fueron remitidos al Director Ejecutivo del Programa con oficios n.ºs 466, 469 y 555-2024-CG/OC0739 de 13 y 14 de junio, y 11 de julio de 2024, respectivamente, con las situaciones adversas siguientes:



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

Reporte de Avance ante Situaciones Adversas N° 001-2024-OCI/0739-SCC:

1. **Presencia de insectos en almacén del proveedor, genera el riesgo de contaminación de los alimentos con posible afectación de la salud de los usuarios del programa y; por ende, de su calidad de vida:** Al respecto, el Programa informó a la Comisión de Control las acciones adoptadas que se detallan en Apéndice n.° 2.

Reporte de Avances ante Situaciones Adversas N° 002-2024-OCI/0739-SCC:

1. **Presencia de animal alado en almacén del proveedor, genera el riesgo de contaminación de los alimentos con posible afectación de la salud de los usuarios del Programa y; por ende, de su calidad de vida:** Al respecto, el Programa informó a la Comisión de Control las acciones adoptadas que se detallan en Apéndice n.° 2.

Reporte de Avances ante Situaciones Adversas N° 003-2024-OCI/0739-SCC:

1. **Presencia de cuerpo extraño en producto “Entero de anchoveta”, marca Doña Chepita lote NTEEA1 P 150722 V 15 07 26, genera el riesgo de afectación a la salud de la población escolar beneficiaria del programa y; por ende, de su calidad de vida:** Al respecto, el Programa no ha informado a la Comisión de Control las acciones preventivas y correctivas adoptadas respecto de la situación adversa comunicada en el Reporte de Avances ante Situaciones Adversas N° 003-2024-OCI/0739-SCC.

VIII. ESTADO DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS DE CONTROL ANTERIORES RESPECTO DE LOS CUALES NO SE HAN ADOPTADO MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

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

1. Informe de Hito de Control N° 025-2024-OCI/0739-SCC

- a) Insuficiente asistencia técnica a los miembros del Comité de Alimentación Escolar, respecto a las condiciones de almacenamiento y conservación de los alimentos; genera riesgo de contaminación cruzada; así como, -posible afectación al logro de los objetivos del programa, a la salud y calidad de vida de sus beneficiarios.
- b) Inexistencia y desactualización de kárdex, limita la verificación de existencias de alimentos del almacén y genera riesgo de pérdida y/o hurto de los mismos, y con ello afectación en el logro de los objetivos del programa.
- c) Inadecuado registro de información y custodia de actas de entrega y recepción de alimentos, podría afectar la trazabilidad de los productos liberados correspondientes a la segunda entrega y en consecuencia el logro de los objetivos del programa.

Asimismo, en Apéndice n.°3, se detalla todas las situaciones adversas identificadas en los Informes de Hitos de Control anteriores al presente Informe, las acciones preventivas y correctivas, y su estado a la fecha de la emisión de este Informe del Control Concurrente.



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

IX. CONCLUSIÓN

1. Durante la ejecución del Control Concurrente a la “Supervisión de la prestación en las instituciones educativas por parte del Programa”, se han advertido cinco (5) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso “A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024”, las cuales han sido detalladas en el presente informe.
2. Asimismo, se precisa que subsisten situaciones adversas identificadas en el Reporte de Avances ante Situaciones Adversas y el Informe de Hito de Control, detalladas en el punto VII y VIII del presente Informe, respecto de las cuales el Programa no adoptó medidas preventivas y correctivas a la fecha de la emisión de este Informe de Control Concurrente.

X. RECOMENDACIÓN

1. Hacer de conocimiento del Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe Control Concurrente, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de Control Concurrente a la Supervisión de la prestación en las instituciones educativas por parte del Programa”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos para el ítem Sullana 1 del Comité de Compras Piura 3 en la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024.
2. Hacer de conocimiento del Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que debe comunicar al Órgano de Control Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 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, 18 de julio de 2024.

 **LA CONTRALORÍA**
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por GUERRA
PASCO Maribel Olimpia FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2024 10:30:49 -05:00

Maribel Olimpia Guerra Pasco
Supervisora

 **CONTRALORÍA**
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por BERMEO
BOBADILLA Milagros Del Pilar FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2024 10:40:13 -05:00

Milagros del Pilar Bermeo Bobadilla
Jefa de Comisión

 **CONTRALORÍA**
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por GUEVARA
CRUZ Juan Carlos FAU 20131378972
hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2024 17:12:38 -05:00

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

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la segunda entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Sullana 1, del ámbito del Comité de Compra Piura 3 de la Unidad Territorial Piura en el marco del Proceso de Compras 2024”.

Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 8 de julio al 12 de julio de 2024.

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN QUE SUSTENTA EL INFORME DEL CONTROL CONCURRENTE

- PRESENCIA DE CUERPO EXTRAÑO EN PRODUCTO “ENTERO DE ANCHOVETA”, MARCA DOÑA CHEPITA LOTE NTEEA1 P 150722 V 15 07 26, GENERA EL RIESGO DE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN ESCOLAR BENEFICIARIA DEL PROGRAMA Y; POR ENDE, DE SU CALIDAD DE VIDA.**

N°	Documento
1	Acta de verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en la IE José Idelfonso Coloma de 10 de julio de 2024.

- LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR NO REFLEJAN UN FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES RESPECTO A LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS, NO GARANTIZANDO LA DACIÓN DE UNA RACIÓN ADECUADA, ADEMÁS DE GENERAR RIESGO DE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.**

N°	Documento
1	Ficha n.º 3 “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas”, aplicadas en las IIEE siguientes: ✓ 516 Virgen del Perpetuo Socorro ✓ María Reina de la Paz ✓ 14854 José Santos Chocano ✓ José Idelfonso Coloma ✓ 154 ✓ 325 ✓ 1137 ✓ 073 Mi Segundo Hogar
2	Acta de verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en la IE José Idelfonso Coloma.
3	Acta de visita de control a la IE Lizardo Otero Alcas de 11 de julio de 2024.
4	Acta s/n de 11 de julio de 2024 en la IE 325.

- INADECUADO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, GENERA RIESGO EN LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, Y CON ELLO LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN ESCOLAR BENEFICIARIA; Y POR ENDE, A LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.**

N°	Documento
1	Ficha n.º 3 “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas”, aplicadas en las IIEE siguientes: ✓ 516 Virgen del Perpetuo Socorro ✓ María Reina de la Paz ✓ 14854 José Santos Chocano ✓ José Idelfonso Coloma ✓ 154 ✓ 325 ✓ 1137 ✓ 073 Mi Segundo Hogar



Firmado digitalmente por
 BERMEO BOBADILLA Milagros
 Del Pilar FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUERRA PASCO Maribel
 Olimpia FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUEVARA CRUZ Juan Carlos
 FAU 20131378972 hard
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

4. AMBIENTE DESTINADO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS NO GARANTIZA LAS CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS MISMOS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y CON ELLO LA AFECTACIÓN DE LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

N°	Documento
1	Ficha n.º 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas", aplicadas en las IIEE siguientes: ✓ 516 Virgen del Perpetuo Socorro ✓ María Reina de la Paz ✓ 14854 José Santos Chocano ✓ José Idelfonso Coloma ✓ 154 ✓ 325 ✓ 1137 ✓ 073 Mi Segundo Hogar



Firmado digitalmente por
 BERMEO BOBADILLA Milagros
 Del Pilar FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00

5. INADECUADO REGISTRO DE INFORMACIÓN Y CUSTODIA DE ACTAS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, PODRÍA AFECTAR LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS LIBERADOS CORRESPONDIENTES A LA SEGUNDA ENTREGA Y EN CONSECUENCIA EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

N°	Documento
1	Ficha n.º 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas", aplicadas en las IIEE siguientes: ✓ 516 Virgen del Perpetuo Socorro ✓ María Reina de la Paz ✓ 14854 José Santos Chocano ✓ José Idelfonso Coloma ✓ 154 ✓ 325 ✓ 1137 ✓ 073 Mi Segundo Hogar



Firmado digitalmente por
 GUERRA PASCO Maribel
 Olimpia FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUEVARA CRUZ Juan Carlos
 FAU 20131378972 hard
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

APÉNDICE N° 2
INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Presencia de insectos en almacén del proveedor, genera el riesgo de contaminación de los alimentos con posible afectación de la salud de los usuarios del programa y; por ende, de su calidad de vida.	Mediante oficio n.° D000636-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 19 de junio de 2024, el Director Ejecutivo del PNAEQW comunicó a la comisión de control respecto a las acciones adoptadas, y adjuntó el informe n.° D000633-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ de 18 de junio de 2024.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El Programa a través del Supervisor de Plantas y Almacenes, aplicó la "FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO ALMACÉN" el 14 de junio de 2024 al proveedor CONSORCIO BELEN, identificando, obteniendo el PUNTAJE: 136, PORCENTAJE: 94.44 y CALIFICATIVO: SATISFACTORIO, dando por levantada la medida de suspensión del establecimiento. ✓ Con oficio n.° D000135-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPIU el Programa solicitó a la Dirección Regional de Salud Piura, a través del director ejecutivo de la Dirección Ejecutiva de Regulación y Fiscalización Sanitaria, la Vigilancia Sanitaria del establecimiento del proveedor CONSOCIO BELEN, en el marco normativo de la emisión del Certificado de los Principios Generales de Higiene. 	Corregida
2	Presencia de animal alado en almacén del proveedor, genera el riesgo de contaminación de los alimentos con posible afectación de la salud de los usuarios del Programa y; por ende, de su calidad de vida.	Mediante oficio n.° D000632-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 18 de junio de 2024, el Director Ejecutivo del PNAEQW comunicó a la comisión de control respecto a las acciones adoptadas, y adjuntó el informe n.° D000629-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ de 18 de junio de 2024.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El Programa a través del Supervisor de Plantas y Almacenes, aplicó la "FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO ALMACÉN" el 14 de junio de 2024 al proveedor CONSORCIO BELEN, identificando, obteniendo el PUNTAJE: 136, PORCENTAJE: 94.44 y CALIFICATIVO: SATISFACTORIO, dando por levantada la medida de suspensión del establecimiento. ✓ Con oficio n.° D000135-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPIU el Programa solicitó a la Dirección Regional de Salud Piura, a través del director ejecutivo de la Dirección Ejecutiva de Regulación y Fiscalización Sanitaria, la Vigilancia Sanitaria del establecimiento del proveedor CONSOCIO BELEN, en el marco normativo de la emisión del Certificado de los Principios Generales de Higiene. 	Corregida



Firmado digitalmente por
 BERMEO BOBADILLA Milagros
 Del Pilar FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:39:42 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUERRA PASCO Maribel
 Olimpia FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 10:30:22 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUEVARA CRUZ Juan Carlos
 FAU 20131378972 hard
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2024 17:13:59 -05:00

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
3	Presencia de cuerpo extraño en producto "Entero de anchoveta", marca Doña Chepita lote NTEEA1 P 150722 V 15 07 26, genera el riesgo de afectación a la salud de la población escolar beneficiaria del programa y; por ende, de su calidad de vida.	El Programa no ha comunicado las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar.	-	Sin acciones



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:39:42 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:30:22 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:14:22 -05:00

APÉNDICE N° 3
INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS DE LOS INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES
Informe de Hito de Control N° 025-2024-OCI/0739-SCC

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Insuficiente asistencia técnica a los miembros del Comité de Alimentación Escolar, respecto a las condiciones de almacenamiento y conservación de los alimentos; genera riesgo de contaminación cruzada; así como, posible afectación al logro de los objetivos del programa, a la salud y calidad de vida de sus beneficiarios.	El Programa no ha comunicado las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar.	-	Sin acciones
2	Inexistencia y desactualización de kárdex, limita la verificación de existencias de alimentos del almacén y genera riesgo de pérdida y/o hurto de los mismos, y con ello afectación en el logro de los objetivos del programa.	El Programa no ha comunicado las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar.	-	Sin acciones
3	Inadecuado registro de información y custodia de actas de entrega y recepción de alimentos, podría afectar la trazabilidad de los productos liberados correspondientes a la segunda entrega y en consecuencia el logro de los objetivos del programa.	El Programa no ha comunicado las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar.	-	Sin acciones



Firmado digitalmente por
BERMEO BOBADILLA Milagros
Del Pilar FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:38:48 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA PASCO Maribel
Olimpia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 10:29:51 -05:00



Firmado digitalmente por
GUEVARA CRUZ Juan Carlos
FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 17:13:26 -05:00

ÁPENDICE N° 4

FICHA N.° 3 “VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS”, Y SU RESPECTIVA GALERÍA DE FOTOS, APLICADAS EN EL PERIODO DEL 9 AL 12 DE JULIO DE 2024

"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, 18 de julio de 2024

OFICIO N° 567-2024-CG/OC0739

Señor:

Pedro Jonel Ripalda Ramírez

Director Ejecutivo

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Av. Circunvalación Golf Los Inkas 206 - 208

(Javier Prado Este) Piso 13

Lima/Lima/ Santiago de Surco

Asunto	:	Notificación de Informe de Control Concurrente n.° 028-2024-OCI/0739-SCC
Referencia	:	a) Artículo 8 de la Ley n.° 27785, "Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República" y 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.° 3: "Supervisión de la prestación en las Instituciones Educativas por parte del Programa", comunicamos que se han identificado cinco (5) situaciones adversas contenidas en el Informe de Control Concurrente n.° 028-2024-OCI/0739-SCC, que se adjunta al presente documento.

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

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 (e)

Dirección Regional de Educación Piura

Contraloría General de la República



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000002-2024-CG/0739-02-001-022

DOCUMENTO : OFICIO N° 567

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

DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065

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

N° FOLIOS : 141

Sumilla: En el marco de lo establecido en el artículo 8 de la Ley n.º 27785 - Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y modificatorias, y la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo", aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias se notifica el Informe de Control Concurrente n.º 028-2024-OCI/0739-SCC.

Se adjunta lo siguiente:

1. Oficio 567-2024 Informe hito 3 Sullana
2. Informe 28-2024-CG_OCI-DREP 18JUL24
3. APÉNDICE 4- ULTIMO 2[F]_compressed[F]





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 567

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

DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

Sumilla:

En el marco de lo establecido en el artículo 8 de la Ley n.° 27785 - Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y modificatorias, y 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 se notifica el Informe de Control Concurrente n.° 028-2024-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/0739-02-001-022
2. Oficio 567-2024 Informe hito 3 Sullana
3. Informe 28-2024-CG_OCI-DREP 18JUL24
4. APÉNDICE 4- ULTIMO 2[F]_compressed[F]

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

