

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL DE LA MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE EL DORADO**

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**016-2024-OCI/0775-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**  
**QALI WARMA**  
**TARAPOTO – SAN MARTIN – SAN MARTÍN**

**A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO  
CORRESPONDIENTE A LA QUINTA ENTREGA DE  
ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL  
ÍTEM SAN JOSÉ DE SISA, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE  
COMPRAS SAN MARTÍN 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL  
SAN MARTÍN EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS  
2024**

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

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:  
DEL 15 AL 19 DE JULIO DE 2024**

**TOMO I DE I**

**EL DORADO, 24 DE JULIO DEL 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"

## **INFORME DE HITO DE CONTROL N° 016-2024-OCI/0775-SCC**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA QUINTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM SAN JOSÉ DE SISA, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS SAN MARTÍN 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTÍN EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”**

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

---

### **ÍNDICE**

---

	<b>N° Pág.</b>
I. ORIGEN _____	3
II. OBJETIVOS _____	3
III. ALCANCE _____	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL _____	4
V. SITUACIONES ADVERSAS _____	11
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL _____	29
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS _____	29
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES _____	29
IX. CONCLUSIÓN _____	29
X. RECOMENDACIONES _____	30
APÉNDICES _____	31

## **INFORME DE HITO DE CONTROL N° 016-2024-OCI/0775-SCC**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA QUINTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM SAN JOSÉ DE SISA, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS SAN MARTÍN 3 DE LA UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTÍN EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”**

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

#### **I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por la Gerencia Regional de Control de San Martín, mediante oficio n.º 000744-2024-CG/GRSM de 19 de marzo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental (SCG) del Órgano de Control Institucional (OCI) con la orden de servicio n.º 0775-2024-013, 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.

Este servicio de control simultáneo contribuye al logro del *Objetivo de Desarrollo Sostenible 3 “Hambre cero”* correspondiente a la Agenda 2030 de la Organización de Naciones Unidas; en específico la *meta 2.2 De aquí a 2030, poner fin a todas las formas de malnutrición, incluso logrando, a más tardar en 2025, las metas convenidas internacionalmente sobre el retraso del crecimiento y la emaciación de los niños menores de 5 años, y abordar las necesidades de nutrición de las adolescentes, las mujeres embarazadas y lactantes y las personas de edad.*

#### **II. OBJETIVOS**

##### **2.1 Objetivo general**

Determinar si la prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem San José de Sisa en el ámbito de la UT San Martín, correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024, se viene efectuando de acuerdo con las disposiciones interna, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

##### **2.2 Objetivo específico**

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

#### **III. ALCANCE**

El servicio de Control Concurrente ejecutado a la prestación del servicio alimentario corresponde a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024, la cual se encuentra a cargo Programa Nacional de Alimentación Qali Warma.

Cabe precisar que, se ha verificado las condiciones sanitarias de los establecimientos de los proveedores y de la documentación obligatoria establecidos por el Programa durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos; así como el proceso de evaluación de alimentos (características físicas y organolépticas de los alimentos) realizada por los Supervisores de Plantas y Almacenes (SPA) durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos.

#### IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión; que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad que el estado y la comunidad organizada que participan de manera coordinada y articulada en la ejecución y la prestación del servicio alimentario del Programa, este modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario del Programa a través de los Comités de Alimentación Escolar<sup>1</sup> y los Comités de Compra<sup>2</sup>, contando con las modalidades de atención productos y raciones, según detalle:

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

En tal sentido, se brinda una (1)<sup>3</sup> ración al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5 y dos (2)<sup>4</sup> raciones al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional).

Asimismo, se brindan dos (2) raciones, a los escolares de las instituciones educativas (IIEE) del nivel inicial, primaria y secundaria a nivel nacional que son atendidas por el Programa, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas del Ministerio de Cultura, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2º del Decreto Supremo n.º 006-2014-MIDIS.

En el caso de los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de JEC y FAD y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la IE, pudiendo ser dos (2) o tres (3)<sup>5</sup> raciones.

<sup>1</sup> Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la institución educativa y/o programa educativo no escolarizado público. Numeral 6.5 del "Protocolo para la conformación y actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas atendidas por el Programa", aprobado mediante la RDE n.º D000485-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 4 de setiembre de 2023.

<sup>2</sup> Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del Programa. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el Programa. Anexo n.º 01 Definiciones de términos de la Norma técnica del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa aprobado mediante la RDE n.º Resolución Dirección Ejecutiva N° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 13 de noviembre del 2023.

<sup>3</sup> Desayuno.

<sup>4</sup> Desayuno y almuerzo.

<sup>5</sup> Desayuno, almuerzo y cena.

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

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



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

El macro proceso **M01 Atención del servicio alimentario**, comprende la planificación y organización del servicio alimentario, el proceso de compras<sup>6</sup> y prestación del servicio alimentario, el cual tiene como objetivo brindar el servicio alimentario de manera oportuna a los niños y niñas de inicial y primaria que asisten a las IIEE a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios.

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

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

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

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

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

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M01 Atención del Servicio de Alimentación	M01.1 Planificación y Organización del Servicio Alimentario	M01.1.1 Actualización del listado de IIEE
		M01.1.2 Conformación de los Comités
		M01.1.3 Planificación del Menú
	M01.2	M01.2.1 Actualizar el Manual de Compras

<sup>6</sup> El Proceso de Compras para el servicio alimentario se realiza de manera cogestionada por el Programa y los Comités de Compra, según lo establecidos en la “Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.

“Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024”

	Proceso de Compras	M01.2.2 Preparación del Proceso de Adquisición de Alimentos
		M01.2.3 Selección
		M01.2.4 Gestión de Transferencia Financiera
	<b>M01.3</b>	M01.3.1 Provisión de raciones
	<b>Prestación del Servicio Alimentario</b>	<b>M01.3.2 Provisión de productos</b>

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

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

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

Es preciso acotar que, el Manual de Operaciones del Programa ha definido que el proceso de atención del servicio alimentario cuenta con los controles e inspecciones siguientes: proceso de supervisión de la adquisición de alimentos y el proceso de monitoreo de la prestación del servicio alimentario<sup>7</sup>.

Es así que, el Programa realiza la supervisión de la prestación durante la etapa de ejecución contractual, con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores contratados encontrándose facultado para realizar de forma inopinada y/o programada acciones de supervisión y/o muestreo de alimentos en los establecimientos para la producción y/o almacenamiento, así como en las IIEE, las que se realizan conforme a la normativa sanitaria vigente y requisitos establecidos por el Programa. En ese sentido, la supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario se realiza de acuerdo a lo establecido en las bases integradas del proceso de compras, en el contrato y los documentos aprobados por el Programa<sup>8</sup>.

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

<sup>7</sup> Ficha técnica del proceso Nivel 0. Literal b.1.M01 Atención del Servicio de Alimentación. b) Procesos Misionales. Manual de Operaciones del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

<sup>8</sup> Subnumerales 5.3.4.1 y 5.3.4.2, numeral 5.3.4. Supervisión de la prestación. 5.3. Etapa de ejecución contractual. “Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.

“Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024”

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

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
<b>M03</b> <b>Supervisión y Monitoreo del Servicio Alimentario</b>	<b>M03.1</b> Supervisión a establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario	M03.1.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión de la adquisición de alimentos
		M03.1.2 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los postores
		M03.1.3 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los proveedores y liberación de raciones y/o productos
		M03.1.4 Seguimiento y retroalimentación de la adquisición de alimentos
	<b>M03.2</b> Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario	M03.2.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.2 Implementación y ejecución de las acciones de monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.3 Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.4 Seguimiento y retroalimentación de la Prestación del Servicio en las IIEE

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

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

Es así que, el Programa aprobó documentos normativos con la finalidad de verificar la distribución de alimentos en las IIEE, orientar a los actores vinculados a las IIEE (entre éstos los CAE y proveedores) para la prestación del servicio alimentario, así como estableció disposiciones para el desarrollo de la supervisión de la prestación del servicio alimentario, tal como se detalla a continuación:

- Protocolo para la supervisión y liberación<sup>9</sup> en los establecimientos de alimentos de los proveedores del Programa, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024, en el cual establecen las actividades de supervisión a establecimientos de proveedores para la prestación del servicio alimentario.
- Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentarios en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.
- Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

Del cuadro n.º 2, respecto a las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario, estas se encuentran reguladas en el “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante Resolución de Dirección

<sup>9</sup> Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000487-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de octubre de 2022. 6. Definición de Términos. 6.42 Liberación de alimentos. Acción mediante la cual, personal del Programa confirma que el establecimiento del/de la proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por el Programa y autoriza su liberación para ser distribuidos a las instituciones educativas públicas, previa verificación de la carga y estiba.

“Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024”

Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024. En relación a ello, la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores - modalidad Productos, comprenden seis (6) actividades descritas en el mencionado Protocolo, según el cuadro que se muestra a continuación:

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

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

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

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

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

#### a) Verificación de las Condiciones Higiénico Sanitarias

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

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

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

- Antes del inicio de cada liberación programada para los establecimientos de la modalidad de atención productos.
- Cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, según causales establecidas en la ficha del Anexo n.º06.

- Cada quince (15) días calendario si las liberaciones de los establecimientos de la modalidad de atención productos presentan cronogramas continuos, siempre que el establecimiento mantenga las mismas condiciones bajo las cuales fue supervisado y no se evidencien riesgos de contaminación cruzada.

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

- Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º04: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW.
- Consignar la subsanación de las observaciones en el Acta de supervisión y liberación (Anexo n.º11), precisando si el/la proveedor/a cumplió o no con levantar las referidas observaciones y el detalle de la subsanación.

El/la SPA, en caso el resultado de la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento es "SATISFACTORIO", culmina la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a (Anexos n.º 05 o n.º 06) y continua con la siguiente actividad de supervisión y liberación en el establecimiento, que contempla entre otras, la siguiente actividad:

#### **b) Verificación de las Existencias**

El/la SPA realiza la verificación de las existencias de los lotes de alimentos declarados por el/la proveedor/a en su expediente de liberación, y aplica la Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad, Anexo n.º07, antes del inicio de cada proceso de liberación del/de los ítem/s programado/s y posterior a la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria de establecimiento, en la que se considera verificar los datos de los productos a liberar, considerando lo siguiente:

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

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

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

- El/la SPA, previo y durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos a liberar, realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados y registra en el formato n.º 01 del Anexo n.º 02: Guía para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos del PNAEQW.
- El/la SPA procede a evaluar y liberar el total de alimentos programados, en el plazo de hasta cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha en que inicia las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- El/la SPA verifica que la liberación de un alimento para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento.
- El/la SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01: Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del PNAEQW.
- El/la SPA durante la evaluación verifica el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físicas y organolépticas de cada lote de alimento de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 01 del mencionado Protocolo.
- El/la SPA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 04: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW.
- El/la SPA registra en la Ficha de evaluación del producto, materia prima/insumo, bebible, componente sólido o complemento (huevo sancochado), Anexo n.º 8, la siguiente información:  
a) Datos por tipo de alimentos  
b) Existencia de causales de suspensión  
c) Cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos  
d) Resultados de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.  
e) De existir alguna observación adicional, se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.
- El/la SPA en caso el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos es CONFORME, autoriza la liberación de los mismos.

Al respecto, el Hito de Control 1, denominado "Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de los Proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario", en la Unidad Territorial San Martín en el marco del Proceso de Compras 2024, se realizó con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de supervisión y liberación, de la quinta entrega de alimentos para el ítem San José de Sisa, cuya prestación del servicio alimentario para el Proceso de Compras 2024, asciende al monto total de: de S/ 6 797 156,10, conforme al siguiente detalle:

**Cuadro n.º 4**  
**Información contractual**

Comité de Compra	Ítem	n.º Contrato	Fecha	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/
San Martín 3	San José de Sisa	0002-2024-CC-SAN MARTIN 3 /PRODUCTOS	15/01/2024	174	8 973	6 797 156.10

Fuente: Contrato 0002-2024-CC-SAN MARTIN 3 /PRODUCTOS

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

En el marco del proceso de compras 2024 del ámbito de la Unidad Territorial San Martín del Programa, el Comité de Compras San Martín 3, suscribió un (1) contrato: Contrato n.º 0002-2024-CC-SAN MARTIN 3/ PRODUCTOS de 15 de enero de 2024, para la atención alimentaria escolar, correspondiente al ítem San José de Sisa, con el proveedor Consorcio Kuska (Integrado por Misky Sonko S.A.C, Kuska Kuisija S.A.C.); estableciéndose el siguiente cronograma:

**Cuadro n.º 5**  
**Cronograma de quinta entrega de alimentos**

CRONOGRAMA DE ENTREGA								
Nº Entrega	Plazo máximo de liberación (**)	Plazo de distribución por entrega (***)	Días de atención por entrega					Período de Atención por entrega (****)
			Regular JEC	No Residentes (S.R.E)	Residentes (S.R.E)	Secundaria Tutorial (S.T)	Centros Rurales de Formación Alternancia (C.R.F.A.)	
5	Hasta el 31 de julio del 2024	Del 1 al 13 de agosto del 2024	25	26	36	0	0	Del 19 de agosto al 23 de setiembre del 2024

Fuente: Contrato n.º 0002-2024-CC-SAN MARTIN 3/ PRODUCTOS de 15 de enero de 2024

Elaborado por: Comisión de Control

## V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión selectiva efectuada al Hito de Control n.º 1 – Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario, se ha identificado tres (3) situaciones adversas que afecta o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro del objetivo del Programa, los cuales se exponen a continuación:

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

De acuerdo al cronograma previsto en el Contrato n.º 0002-2024-CC-SAN MARTIN 3/PRODUCTOS y teniendo en consideración que el plazo máximo de liberación, hasta el 31 de julio, la Comisión de Control el 17 de julio de 2024, se constituyó al establecimiento del proveedor Consorcio Kuska, con código de proveedor n.º 9636 y código de establecimiento n.º 42242, ubicado en Sector Almendras n.º S/N en el distrito y provincia de Tocache.

\*Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024"

Durante el proceso de supervisión y liberación<sup>10</sup> en el establecimiento del proveedor, conforme se establece en el numeral 9.5.4 del PRT- 039-PNAEQW-USME, el Supervisor de Plantas de Almacenes, realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la proveedor/a; bajo ese contexto, se procedió a revisar el acta de supervisión y liberación del establecimiento del proveedor de 15 de julio del presente (Anexo n.º 11 del protocolo), donde se observa el Anexo n.º 6 "Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - Tipo almacén", con código de ficha n.º 05726235, en el cual se registró una (1) observación, tal como se detalla a continuación:

**Cuadro n.º 6**  
**Resumen de la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Tipo almacén (Anexo N° 06 del protocolo), para la evaluación del establecimiento**

	Descripción de la ficha (Anexo n.º 6)	Observación identificada en la ficha aplicada por el SPA	Fecha de aplicación
2.9.	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición, de acuerdo a la frecuencia establecida en su procedimiento (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	El certificado de calibración EPISA -0571-2024 no pertenece a la balanza verificada en el establecimiento COD INT BAL 01, se evidencia balanza con COD INT 02 EPISA -1052	15 de julio de 2024

Fuente: SIGDEL<sup>11</sup> del Programa, consultado el 16 de julio de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

En la citada Acta de supervisión y Liberación del establecimiento del proveedor (Anexo n.º 11 del protocolo), los supervisores de plantas y almacenes concluyeron que el proveedor obtuvo: "(...) un puntaje de 140 con un porcentaje de 97.22 %, con un calificativo de SATISFACTORIO, por lo que el establecimiento se encuentra habilitado para continuar con la Evaluación de los alimentos a liberar(...)"; sin embargo, de la visita efectuada el 17 de julio de 2024, por la comisión de control al establecimiento del proveedor, se evidenciaron deficiencias físicas e higiénico sanitarias del almacén de alimentos, no advertidas por los supervisores de plantas y almacenes, detalladas a continuación:

**a) Deficiencia en puerta de almacenamiento:**

La comisión de control constató que la manija de la puerta donde se almacena el chocolate se encontraba desprendida lo que dificultaba la entrada y salida del personal al área, denotando falta de mantenimiento en las instalaciones del establecimiento.

<sup>10</sup> 9.5 De la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024

<sup>11</sup> Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación : <https://appweb.qaliwarma.gob.pe/sigoproveedor>

"Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024"



**b) Estado de parihuelas.**

En la visita realizada al establecimiento, se constató que dos (2) parihuelas de plástico que almacena los productos “Frijol” presentación de 1Kg Lote 01 FV 02-06- y “Arroz Fortificado” presentación de 1Kg Lote 05 FV 05-06-25, presentan rajaduras.

Asimismo, de la revisión a la documentación proporcionada por el proveedor, la comisión de control verificó que según Formato con código CC-P-06-F-01 "Verificación de la limpieza de equipos, instrumentos y otros" se realizó la limpieza de las parihuelas de plástico el día 15/07/2024, sin embargo, del recorrido al establecimiento se evidenció presencia de telaraña en cuatro (4) de las parihuelas, esta deficiencia podría generar contaminación cruzada en los productos almacenados en dicho establecimiento.

<p style="text-align: center;"><b>Imagen n.º 2</b> <b>Rajadura en parihuela de plástico</b></p>  <p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Imagen n.º 3</b> <b>Rajadura en parihuela de plástico</b></p>  <p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>
--	---

<p style="text-align: center;"><b>Imagen n.º 4</b> <b>Estado de parihuela de plástico</b></p>  <p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Imagen n.º 5</b> <b>Presencia de telaraña en parihuela</b></p>  <p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>
--	--

**Imagen n.º 6**

**Formato con código CC-P-06-F-01 "Verificación de la limpieza de equipos, instrumentos y otros"**

	<p><b>VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y OTROS</b></p>	<p><b>FORMATO</b> Código: CC-P-06-F-01 Rev.: 02 Fecha: 10/11/2023</p>
---	--	---

MES Y AÑO:	Julio 2024																															
DIAS DEL MES:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
<b>EQUIPOS</b>																																
EXTRACTORES (MENSUAL)																																
INYECTORES (MENSUAL)																																
VENTILADORES (MENSUAL)																																
EXTINTOR (SEMANAL)	C							C							C																	
INSECTOCUTOR (SEMANAL)	C							C							C																	
DESRAZATIZADOR ULTRASONIDO (SEMANAL)	C							C							C																	
MONTACARGA (SEMANAL)	C							C							C																	
ESTOCA MANUAL (DIARIO)	E	C	C	C	C	C	E	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
AIRE ACONDICIONADO (MENSUAL)																																
FILTROS DE ARENA (TRIMESTRAL)																																
<b>INSTRUMENTOS</b>																																
TERMOHIGROMETRO (SEMANAL)	C							C							C																	
BALANZAS DIGITALES (SEMANAL)	C							C							C																	
LUXOMETRO (SEMANAL)	C							C							C																	
KIT DE MEDIDOR DE CLORO (SEMANAL)	C							C							C																	
<b>OTROS</b>																																
LUMINARIAS (MENSUAL)																																
REFLECTORES (MENSUAL)																																
PARIHUELA DE PLÁSTICO (SEMANAL)	C							C							C																	
PARIHUELA DE PLÁSTICO (MENSUAL)																																
MESA DE ACERO INOXIDABLE (SEMANAL)	C							C							C																	

OBSERVACIONES							
DÍA:	ACCION CORRECTIVA:	PLAZO:	RESPONSABLE:	ESTADO:			
DÍA:	ACCION CORRECTIVA:	PLAZO:	RESPONSABLE:	ESTADO:			
DÍA:	ACCION CORRECTIVA:	PLAZO:	RESPONSABLE:	ESTADO:			
DÍA:	ACCION CORRECTIVA:	PLAZO:	RESPONSABLE:	ESTADO:			
DÍA:	ACCION CORRECTIVA:	PLAZO:	RESPONSABLE:	ESTADO:			

CONFORME: C  
NO CONFORME: NC

  
 SUPERVISOR DE ALMACEN Y CONTROL DE CALIDAD  
 CONTROL DE CALIDAD  
 MISKY SONKO S.A.C.  
 CIP: 156818

  
 JEFE DE OPERACIONES

**Fuente** : Formato con código CC-P-06-F-01 "Verificación de la limpieza de equipos, instrumentos y otros", de 15 de julio de 2024.  
**Elaborado por:** Comisión de control.

**c) Contenedores de desechos usado incorrectamente.**

Se constató un (1) contenedor para residuos orgánicos el cual no contenía en su interior bolsa plástica, situación que denota un mal uso de los contenedores, falta de asistencia técnica al personal de limpieza y riesgo de contaminación cruzada.

La deficiencia descrita se muestra en las siguientes imágenes:

<p align="center"><b>Imagen n.º 7</b> Contenedor de residuos sólidos sin bolsa plástica</p>	<p align="center"><b>Imagen n.º 8</b> Interior de contenedor sin bolsa plástica</p>
	
<p>Fuente : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. Elaborado por: Comisión de control.</p>	<p>Fuente : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. Elaborado por: Comisión de control.</p>

**d) Estado de servicios higiénicos.**

Según Formato con código CC-P-06-F-01 "Verificación de la limpieza de equipos, instrumentos y otros", el proveedor realizó la limpieza a lavatorios y grifos de los servicios higiénicos el 15/07/2024, con resultado conforme, sin embargo, durante la visita realizada por la comisión de control al establecimiento, se evidenció que en el interior de los servicios higiénicos de varones presenta moho y oxido en dos (2) lavatorios, además de constatare presencia de moho en uno (1) de los lavatorios de servicios higiénicos de mujeres, situación que revela falta de asistencia técnica al personal de limpieza y riesgo de contaminación cruzada.

<p align="center"><b>Imagen n.º 9</b> Presencia de moho en lavatorio de servicios higiénicos de mujeres</p>	<p align="center"><b>Imagen n.º 10</b> Presencia de moho en lavatorio de servicios higiénicos de mujeres</p>
	
<p>Fuente : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. Elaborado por: Comisión de control.</p>	<p>Fuente : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. Elaborado por: Comisión de control.</p>

<p align="center"><b>Imagen n.º 11</b></p> <p align="center"><b>Presencia de oxido en lavatorio de servicios higiénicos de varones</b></p>	<p align="center"><b>Imagen n.º 12</b></p> <p align="center"><b>Presencia de oxido en lavatorio de servicios higiénicos de varones</b></p>
	
<p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>	<p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>

**e) Estado de vestuarios.**

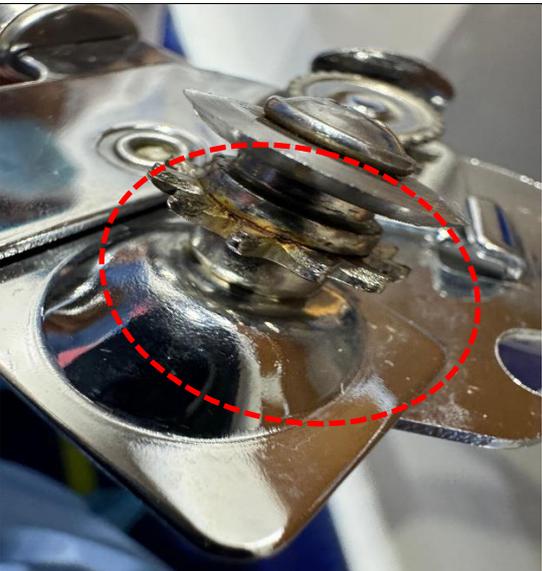
Se evidenció en los vestidores de varones un casillero con puerta averiada y en vestidor de mujeres puerta de casillero con ausencia de cerradura, denotando falta de mantenimiento de los mismo.

<p align="center"><b>Imagen n.º 13</b></p> <p align="center"><b>Casillero con puerta averiada en vestidor de varones</b></p>	<p align="center"><b>Imagen n.º 14</b></p> <p align="center"><b>Ausencia de cerradura en casillero de vestidor de mujeres</b></p>
	
<p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>	<p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>

**f) Estado de utensilios.**

Se identificó que los utensilios a utilizar por el supervisor de planta y almacenes, contienen oxido en un (1) abrelatas y dos (2) cernidores de metal, hecho que podría generar riesgo de contaminación cruzada durante la evaluación y muestreo de alimentos.

"Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024"

<p><b>Imagen n.º 15</b> Presencia de óxido en abrelatas</p>	<p><b>Imagen n.º 16</b> Presencia de óxido en cernidor de metal</p>
	
<p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>	<p><b>Fuente</b> : Visita de inspección, 17 de julio de 2024. <b>Elaborado por:</b> Comisión de control.</p>

**Cuadro n.º 7**

**Deficiencias advertidas respecto a la evaluación del establecimiento**

Ítem	Deficiencias evidenciadas por la Comisión de Control	Procedimientos según marco normativo del Programa
Infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento.	Manija en puerta en el área de almacenamiento del producto chocolate se encuentra averiada.	<p style="text-align: center;"><b>Anexo n.º 06</b> <b>Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo almacén</b> (...) <b>V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b> 1.3. Los ambientes de almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA, numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA).</p>
	Producto Frijol presentación de 1Kg, Lote 01 FV 02-06-25 y Arroz Fortificado presentación de 1Kg, Lote 05 FV 05-06-25, se encontraron estibado sobre parihuela de plástico con rajadura, además, se evidencia la presencia de telaraña en cuatro (4) parihuelas, asimismo, se verificó que según Formato con código CC-P-06-F-01 "Verificación de la limpieza de equipos, instrumentos y otros" indica que se realizó la limpieza de las parihuelas de plástico el 15/07/2024.	<p style="text-align: center;"><b>Anexo n.º 06</b> <b>Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo almacén</b> (...) <b>V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b> 1.9. Los productos terminados son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m.</p>

"Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024"

	<p>En los métodos de anclaje a la pared: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m.</p> <p>Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA, numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.º 0151-2021-MIDAGRI)</p> <p>(*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m.</p>
Contenedor de residuo sólido para plástico no contiene bolsa interna.	<p style="text-align: center;"><b>Anexo n.º 06</b></p> <p><b>Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo almacén</b></p> <p>(...)</p> <p><b>V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b></p> <p>1.14. Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA, numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)</p>
Presencia de moho y óxido en dos (2) lavatorios correspondientes a los servicios higiénicos de varones y presencia de moho en uno (1) de los lavatorios de servicios higiénicos de mujeres.	<p style="text-align: center;"><b>Anexo n.º 06</b></p> <p><b>Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo almacén</b></p> <p>(...)</p> <p><b>V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b></p> <p>1.16. Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación y limpieza, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 54 y 55 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)</p>
Casillero de objetos de vestidor de varones presenta avería en una de las puertas. Además, se evidenció ausencia de cerradura en una de las puertas del casillero de vestidor de mujeres.	<p style="text-align: center;"><b>Anexo n.º 06</b></p> <p><b>Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo almacén</b></p> <p>(...)</p> <p><b>V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b></p> <p>1.18. Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales en cantidad suficiente según la cantidad de personal, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53 y 56 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)</p>
Presencia de óxido en un (1) abrelatas de metal y tres (3) cernidores de metal.	<p style="text-align: center;"><b>Anexo n.º 06</b></p> <p><b>Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo almacén</b></p> <p>(...)</p> <p><b>V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b></p> <p>1.22. Las mesas, estanterías, utensilios, equipos u otros materiales son de fácil higienización y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)</p>

Fuente: Ficha n.º 1 – Verificación de la “Supervisión y Liberación en el establecimiento del proveedor” de 17 de julio de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control

De lo expuesto anteriormente, se evidencia deficiencias de las condiciones higiénico sanitarias en el establecimiento del proveedor Consorcio Kuska, relacionadas al estado de la puerta, servicios higiénicos, vestidores, parihuelas, utensilios entre otros descritos en el cuadro precedente; observadas según lo establece el Anexo n.º 6 del “Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” y la normativa sanitaria nacional aplicable; dichas deficiencias no fueron advertidas por los Supervisores de Plantas y Almacenes de la UT

San Martín durante la verificación de las condiciones higiénico sanitarias efectuada al establecimiento durante el proceso de supervisión y liberación de alimentos.

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

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

(...)

## **CAPITULO II**

### **De la distribución de ambientes y ubicación de equipos**

(...)

#### **Artículo 37. Material de equipo y utensilios**

*El equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos, deben estar fabricados de materiales que no produzcan ni emitan sustancias tóxicas ni impregnen a los alimentos y bebidas de olores o sabores desagradables; que no sean absorbentes; que sean resistentes a la corrosión y sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies de los equipos y utensilios deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas.*

(...)

## **CAPITULO V**

### **De la higiene del personal y saneamiento de los locales**

(...)

#### **Artículo 53. Vestuario para el personal**

*Los establecimientos de fabricación de alimentos y bebidas deben facilitar al personal que labora en las salas de fabricación o que está asignado a la limpieza y mantenimiento de dichas áreas, aun cuando pertenezca a un servicio de terceros, espacios adecuados para el cambio de vestimenta así como disponer facilidades para depositar la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.*

(...)

#### **Artículo 54. Servicios higiénicos del personal**

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

(...)"

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

(...)

## **5. DISPOSICIONES GENERALES**

(...)

### **5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES**

(...)

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

(...)

## **6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

### **6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)**

(...)

#### **6.1.2 Almacenamiento de alimentos no perecibles**

##### **a) Temperatura y humedad:**

(...)

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

(...)"

- **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:**

“(…)

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

(…)

9.5.4 Verificación de las Condiciones Higiénico Sanitarias

9.5.4.1 La/el SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la proveedor/a, aplicando la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta o tipo almacén (Anexos N° 05 o 06), según la frecuencia establecida en los literales A y B del presente protocolo.

(…)”

- **Bases integradas del Proceso de Compras Electrónico 2024 Modalidad Producto – Proceso de Compras Electrónico 2024 (Primera convocatoria), aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000724-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 24 de noviembre de 2023:**

“(…)

3.5. Supervisión de la prestación:

(…)

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

(…)”

La situación expuesta respecto a las inadecuadas condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento del proveedor no identificadas por la SPA, generarían riesgos de contaminación hacia los alimentos, lo cual afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la primera entrega del servicio alimentario 2024; y con ello, el logro de los objetivos del Programa.

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

Para la verificación del cumplimiento de los procedimientos establecidos por el Programa<sup>12</sup> en la evaluación de las características físicas y organolépticas de los productos, durante el proceso de Liberación de alimentos para el ítem San José de Sisa, del Comité de Compras San Martín 3, quinta entrega, la comisión se constituyó al establecimiento del Proveedor Consorcio Kuska, el 17 de julio de 2024, observando que la SPA a cargo realizó una evaluación del producto lenteja presentación por 250g Lote 02 FV 04/04/2025, para lo cual se extrajo la citada ficha del Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación - SIGDEL.

Al respecto, durante la evaluación de las características físicas y organolépticas del producto lenteja presentación por 250g Lote 02 FV 04/04/2025, la Comisión de Control, identificó deficiencias relacionadas

<sup>12</sup> Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

“Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024”

a la evaluación de las características físicas externas y físico organolépticas del alimento, conforme se muestra en el cuadro e imágenes siguientes:

Cuadro n.º 8

Deficiencias advertidas en la evaluación de las características físicas y organolépticas del producto lenteja presentación por 250g Lote 02 FV 04/04/2025 en el almacén del proveedor Consorcio Kuska.

Datos del proveedor	Deficiencias evidenciadas por la Comisión de control	Procedimientos establecidos según marco normativo del Programa
<b>Proveedor:</b> Consorcio Kuska <b>Código de proveedor:</b> 9636 <b>Código de establecimiento:</b> 4224 <b>Dirección:</b> Sector Almendras n.º S/N – Tocache – San Martín.	<b>Deficiencias en la evaluación de las características físico-organolépticas</b>  Se verificó que, durante la evaluación de las características físicas organolépticas del producto lenteja presentación por 250g Lote 02 FV 04/04/2025, la SPA no utilizó recipiente de color blanco para la evaluación de la muestra destructiva del producto.	<b>Anexo n.º 01 "Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW"</b>  <b>4.3 Evaluación del color</b> <i>Para evaluar el color del alimento, se toma una porción de cada unidad de muestra y se coloca en un recipiente de fondo blanco (...)</i>

**Fuente** : Ficha n.º 1 – Verificación de la "Supervisión y Liberación en el establecimiento del proveedor" de 17 de julio de 2024.

**Elaborado por:** Comisión de Control

La deficiencia descrita en el cuadro anterior se muestra en las siguientes imágenes:





De la visita realizada por la Comisión de Control, se advierte procedimientos inadecuados durante las actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos: el uso de recipiente de fondo blanco, incumpliendo lo establecido en el numeral 9.5.9.4 del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa, que establece:

“(…)

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

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

“(…)”

Lo antes expuesto, evidencia que el proceso de supervisión y liberación, correspondiente a la quinta entrega, del Contrato n.º 0002-2024-CC-SAN MARTIN 3 /PRODUCTOS, para la atención del servicio alimentario del Ítem San José de Sisa, a 8 973 usuarios beneficiados, para el periodo de 19 de agosto al 23 de setiembre de 2024, presentó deficiencias durante la actividad de liberación de los alimentos en el establecimiento del proveedor, poniendo en riesgo la provisión de alimentos de calidad a los usuarios de las IIEE<sup>13</sup>.

La situación descrita, no ha considerado la normativa siguiente:

<sup>13</sup> Instituciones Educativas

“Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024”

- **Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/les del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 11, de 2 de febrero de 2024.**

*“9.5 De la Supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a*

*(...)*

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

*(...)*

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

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

*9.5.9.5 El/la SPA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en el Anexo N°04: Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW.*

*(...)*”

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

*(...)*

**4. Evaluación de las características físicas y organolépticas**

**4.3 Evaluación del Color**

*Para evaluar el color del alimento, se toma una porción de cada unidad de muestra y se coloca en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida.*

*(...)*”

La situación expuesta, podría poner en riesgo la correcta liberación y provisión de los alimentos a los usuarios y con ello el logro de los objetivos del programa durante la ejecución del servicio alimentario del proceso de compras 2024.

**5.3 FICHA DE VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS DE ALGUNOS ALIMENTOS DECLARADOS POR EL PROVEEDOR PARA SU LIBERACIÓN, CUENTAN CON FOTOGRAFÍAS ILEGIBLES DE LA IDENTIFICACIÓN DE LOTE, SIENDO EVIDENCIAS NECESARIAS DURANTE LAS ACTIVIDADES DE LIBERACIÓN REALIZADAS POR LOS SPA, SITUACIÓN QUE LIMITA LA CORRECTA VERIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.**

El protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los establecimientos del/de proveedor/a - tipo almacén<sup>14</sup>, en el numeral 9.5.5.1 contempla *El/la SPA realiza la verificación de las de las existencias o stock de seguridad de los lotes de alimentos declarados por el/la proveedor/a en su expediente de liberación, aplicando la Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N°07), según la siguiente frecuencia (...)* **Para la modalidad productos:** *Antes del inicio de cada proceso de liberación del/de los ítem/s programado/s y posterior a la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento.*

<sup>14</sup> Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los establecimientos del/de proveedor/a – tipo almacén (código PRT-039- PNAEQW-USME-FOR-002) aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 2 de febrero de 2024.

“Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024”

Al respecto, la SPA debe registrar en línea en el aplicativo informático del Programa<sup>15</sup>, las evidencias fotográficas y/o audiovisuales durante las actividades de supervisión y liberación; asimismo, al efectuar la toma fotográfica debe detallar la descripción de la misma en forma clara y precisa, además, de la verificación de las existencias de alimentos, el/la SPA<sup>16</sup>, debe realizar la toma fotográfica de una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote; siempre que se aplique la ficha de verificación de existencias (Anexo N°07), según lo establecido en el Anexo n.º 04 "Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQW".

Asimismo, de la revisión realizada en el Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación - SIGDEL, se evidenció que, la Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad, con código de ficha n.º 5726369 y 5726380, aplicada por las SPA, el 15 de julio de 2024, no cuenta con fotografías legibles en la cual se aprecie el código de lote, correspondiente a los productos del ítem San José de Sisa, siendo: leche evaporada entera de 0,400 kg, azúcar de 1 kg, barra de cereales y/o leguminosas de 0,030 kg, conserva de carne de cerdo de 0.170 kg, entre otros, según lo establecido en la guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del Programa<sup>17</sup>, conforme se muestra en las siguientes imágenes:

**Imagen n.º 19**  
**Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad n.º 5726369**

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N° 11	FICHA DE VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS Y/O STOCK DE SEGURIDAD			Pág. 1 de 211	

<b>CÓDIGO DE FICHA</b>					
0	5	7	2	6	9

<b>CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO</b>				<b>RUC DEL PROVEEDOR</b>				<b>RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR</b>										
0	0	0	4	2	0	4	9	4	0	5	6	9	3	4	MISKY SONKO S.A.C.			

**I: DATOS DE SUPERVISION**

<b>1. FECHA Y HORA - INICIO</b>				<b>2. MODALIDAD</b>		<b>SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES</b>			
HORA	DIA	MES	AÑO	Productos	Raciones	NOMBRES Y APELLIDOS			DNI
15:55	15	07	2024	X		GARCIA ALVA, KATTERIN SUSANA			44595319

**II: CAUSALES DE SUSPENSIÓN**

Marque con una (x) la/s causal/es evaluada/s como "NO CONFORME (NC)" y precise la observación identificada:

a	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A, o se verifique que este no corresponde al declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW o este no cumple con los requisitos establecidos en las bases del proceso de compras (según documentación declarada por el/la postor/a).		
b	Cuando el/la PROVEEDOR/A no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento.		
c	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) o esta se encuentra suspendida, cancelada o no se encuentre vigente.		

**Fuente:** Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad n.º 5726369, de 15 de julio de 2024, aplicada a establecimiento del proveedor Consorcio Kuska, extraída del SIGDEL.

<sup>15</sup> Los instrumentos de supervisión y liberación (fichas) aplicados por el/la SPA durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, se registran en línea en el aplicativo informático del PNAEQW; asimismo, finalizado el registro y después del envío de la información al SIGO, la/el responsable de control de calidad del establecimiento y el/la SPA firman digitalmente las fichas generadas.

<sup>16</sup> Supervisor de plantas y almacenes

<sup>17</sup> Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

"Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024"

**Imagen n.º 20**  
**Existencias del producto azúcar, detallado en la ficha n.º 5726369**



QW\_20240715\_165153\_1977503808241774561.jpg

15/07/2024 16:52:03

2405170093 [V3] | AZUCAR RUBIA | 1.000 | SAN JOSE DE SISA

**Fuente:** Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad n.º 5726369, de 15 de julio de 2024, aplicada al establecimiento del proveedor Consorcio Kuska, extraída del SIGDEL.

**Imagen n.º 21**  
**Existencias del producto barra de cereales y/o leguminosas, detallado en la ficha n.º 5726369**



QW\_20240715\_171502\_1223789746168172497.jpg

15/07/2024 17:15:07

2405180002 [V2] | BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS | 0.030 | SAN JOSE DE SISA

**Fuente:** Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad n.º 5726369, de 15 de julio de 2024, aplicada al establecimiento del proveedor Consorcio Kuska, extraída del SIGDEL.

**Imagen n.º 22**  
Existencias del producto conserva carne de cerdo, detallado en la ficha n.º 5726369



QW\_20240715\_172605\_2743300144979544993.jpg  
15/07/2024 17:26:13  
2405210406 [V2] | CONSERVA DE CARNE DE CERDO | 0.170 | SAN JOSE DE SISA

**Fuente:** Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad n.º 5726369, de 15 de julio de 2024, aplicada al establecimiento del proveedor Consorcio Kuska, extraída del SIGDEL.

**Imagen n.º 23**  
Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad n.º 5726380

	<b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N° 11	FICHA DE VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS Y/O STOCK DE SEGURIDAD			Pág. 1 de 386

<b>CÓDIGO DE FICHA</b>																							
0	5	7	2	6	3	8	0																
<b>CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO</b>					<b>RUC DEL PROVEEDOR</b>					<b>RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR</b>													
0	0	0	0	4	2	2	4	2	0	4	9	4	0	5	6	9	3	4	MISKY SONKO S.A.C.				

**I: DATOS DE SUPERVISION**

<b>1. FECHA Y HORA - INICIO</b>				<b>2. MODALIDAD</b>		<b>SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES</b>			
HORA	DIA	MES	AÑO	Productos	Raciones	NOMBRES Y APELLIDOS			DNI
15:58	15	07	2024	X		TORRES GARCIA, GIOVANNA JANETH			43450304

**II: CAUSALES DE SUSPENSIÓN**

Marque con una (x) la/s causal/es evaluada/s como "NO CONFORME (NC)" y precise la observación identificada:

a	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A, o se verifique que este no corresponde al declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW o este no cumple con los requisitos establecidos en las bases del proceso de compras (según documentación declarada por el/la postor/a).		
b	Cuando el/la PROVEEDOR/A no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento.		
c	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) o esta se encuentra suspendida, cancelada o no se encuentre vigente.		

**Fuente:** Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad n.º 5726380, de 15 de julio de 2024, aplicada al establecimiento del proveedor Consorcio Kuska, extraída del SIGDEL.



Finalmente, se advierte que, las SPA a cargo de la liberación, realizó tomas fotográficas aplicando la Ficha de verificación de existencias, la misma que fueron verificadas en el SIGDEL, sin poder visualizarse el letrero de identificación del lote, hecho que no permitiría contar con las evidencias necesarias de las actividades de liberación realizadas por los SPA, limitando la verificación y trazabilidad de los alimentos.

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

- **Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del 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.**

*“9.5.5 Verificación de existencias de alimentos y/o stock de seguridad*

*9.5.5.1 El/la SPA realiza la verificación de las de las existencias o stock de seguridad de los lotes de alimentos declarados por el/la proveedor/a en su expediente de liberación, aplicando la Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N°07), según la siguiente frecuencia:*

*(...)*

***b) Verificación de existencias:***

*i. Para la modalidad productos: antes del inicio de cada proceso de liberación del/de los ítem/s programado/s y posterior a la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento.*

*(...)*

***Anexo N°04 Guía para el registro fotográfico de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a del PNAEQ.***

*El/la SPA registra en línea en el aplicativo informático del PNAEQW correspondiente a cada ficha de supervisión y liberación, las evidencias fotográficas y/o audiovisuales durante las actividades de supervisión y liberación; al efectuar la toma fotográfica debe detallar la descripción de la misma en forma clara y precisa, a efectos de sustentar los hechos verificados, de acuerdo a lo siguiente:*

**1. Establecimientos tipo almacén:**

*(...)*

*c) De la verificación de las existencias de alimentos: una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote; siempre que se aplique la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N°07).  
(...)"*

La situación expuesta, limita la correcta verificación y trazabilidad de los alimentos, afectando con ello los objetivos del programa.

## **VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL**

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

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

## **VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS**

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

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

No aplica.

## **IX. CONCLUSIÓN**

Durante la ejecución del Control Concurrente a la "Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024", se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos para el ítem San José de Sisa en la Unidad Territorial San Martín en el marco del Proceso de Compras 2024, las cuales han sido detalladas en el presente informe con las que se concluye a continuación:

9.1 Deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias en el establecimiento del proveedor, no detectadas por la supervisión del Programa, podrían generar riesgo de contaminación cruzada, lo cual afectaría la finalidad de entregar alimentos inocuos durante la quinta entrega del servicio alimentario en el marco del proceso de compras 2024.

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

9.3 Ficha de verificación de existencias de algunos alimentos declarados por el proveedor para su liberación, cuentan con fotografías ilegibles de la identificación de lote, siendo evidencias necesarias durante las actividades de liberación realizadas por los SPA, situación que limita la correcta verificación y trazabilidad de los alimentos, lo que podría afectar los objetivos del Programa .

## X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene tres (3) situaciones adversas identificadas como resultado del Control Concurrente a la "Supervisión y Liberación de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2024", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos para el ítem San José de Sisa, en la Unidad Territorial San Martín en el marco del Proceso de Compras 2024.
2. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que debe comunicar a la Comisión de Control, en el plazo de cinco (5) días hábiles las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenida en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Moyobamba, 24 de julio de 2024.

---

**Irvin Edilberto Guerra Rodríguez**  
Supervisor  
Comisión de Control

---

**Jaime Izquierdo Cabrera**  
Jefe de Comisión  
Comisión de Control

---

**Deysi Liliana Acosta Requejo**  
Especialista  
Comisión de Control

---

**Justo Martín Rospigliosi Cruz**  
Jefe del Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de El Dorado

**APÉNDICE n.º 1****DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL**

- Deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias en el establecimiento del proveedor, no detectadas por la supervisión del programa, podrían generar riesgo de contaminación cruzada, lo cual afectaría la finalidad de entregar alimentos inocuos durante la quinta entrega del servicio alimentario en el marco del proceso de compras 2024.

n.º	Documento
1	Contrato n.º 0002-2024-CC-SAN MARTIN 3 /PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.
2	Ficha n.º 1 – “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor” de 17 de julio de 2024.
3	Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del establecimiento del/de la Proveedor/a – Tipo Almacén n.º 05726235 del 15 de julio de 2024.

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

n.º	Documento
1	Contrato n.º 0002-2024-CC-SAN MARTIN 3 /PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.
2	Ficha n.º 1 – “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor” de 17 de julio de 2024.
3	Ficha de Evaluación de producto, Materia Prima/Insumo, Bebible, Componente Solido, n.º 5727200 del 17 de julio de 2024 – Proveedor Consorcio Kuska.

- Ficha de verificación de existencias de algunos alimentos declarados por el proveedor para su liberación, cuentan con fotografías ilegibles de la identificación de lote, siendo evidencias necesarias durante las actividades de liberación realizadas por los SPA, situación que limita la correcta verificación y trazabilidad de los alimentos, lo que podría afectar los objetivos del Programa .

n.º	Documento
1	Contrato n.º 0002-2024-CC-SAN MARTIN 3 /PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.
2	Ficha n.º 1 – “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor” de 17 de julio de 2024.
3	Ficha de Verificación de Existencias y Stock de Seguridad, n.º 05726369 del 15 de julio de 2024– Proveedor Consorcio Kuska.
4	Ficha de Verificación de Existencias y Stock de Seguridad, n.º 05726380 del 15 de julio de 2024– Proveedor Consorcio Kuska.

San José de Sisa, 24 de julio de 2024

**OFICIO N° 262-2024-OCI-MPD**

Señor:

**Pedro Ripalda Ramírez**

Director Ejecutivo

**Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

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

**Lima/Lima/Santiago De Surco**

**Asunto** : Notificación de Informe de Hito de Control n.° 016-2024-OCI/0775-SCC

**Referencia** : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y sus modificatorias.  
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, del 30 de mayo de 2022 y modificatoria por Resolución de contraloría n.° 429-2023-CG del 20 de diciembre de 2023

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 a "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024", comunicamos que se ha identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el informe de hito de Control n.° **016-2024-OCI/0775-SCC**, "Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario", que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, se solicita que en el plazo no mayor de cinco (5) días hábiles contados a partir del día siguiente de recibida la presente comunicación, se sirva comunicar a la comisión de control de la Gerencia Regional de Control de San Martín ubicada en el Jr. Callao n.° 520 – Moyobamba así como al correo [jizquierdo@contraloria.gob.pe](mailto:jizquierdo@contraloria.gob.pe), las acciones preventivas y correctivas que implemente respecto a las situaciones adversas contenidas en el mencionado informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,



CPC JUSTO MARTIN ROSPIGLIOSI CRUZ  
JEFE DEL ORGANISMO DE CONTROL INSTITUCIONAL DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE EL DORADO

**CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000002-2024-CG/0775-02-010-013**

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 262-2024-OCI-MPD

**EMISOR** : JUSTO MARTIN ROSPIGLIOSI CRUZ - JEFE DE OCI - OCI-MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE EL DORADO - 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 HITO DE CONTROL

**N° FOLIOS** : 678

---

Sumilla: Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024", comunicamos que se ha identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el informe de hito de Control n.º 016-2024-OCI/0775-SCC, ¿Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario¿, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. Comunicación de Informe Qaliwarma 1er Hito[F]
2. INFORME 016-2024-OCI
3. 4
4. 3
5. 2





## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 262-2024-OCI-MPD

**EMISOR** : JUSTO MARTIN ROSPIGLIOSI CRUZ - JEFE DE OCI - OCI-MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE EL DORADO - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

**DESTINATARIO** : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

### Sumilla:

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San José de Sisa, del ámbito del comité de compras San Martín 3 de la Unidad Territorial San Martín en el marco del proceso de compras 2024", comunicamos que se ha identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el informe de hito de Control n.º 016-2024-OCI/0775-SCC, ¿Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario¿, que se adjunta al presente documento.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000002-2024-CG/0775-02-010-013
2. Comunicación de Informe Qaliwarma 1er Hito[F]
3. INFORME 016-2024-OCI
4. 4
5. 3
6. 2
7. 1

**NOTIFICADOR** : JUSTO MARTIN ROSPIGLIOSI CRUZ - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE EL DORADO - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla> e ingresando el siguiente código de verificación: **6KIVNCP**

