

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
GOBIERNO REGIONAL AMAZONAS**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 038-2024-OCI/5331-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI
WARMA
IMAZA, BAGUA, AMAZONAS**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE
ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL
ITEM IMAZA 3, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS
AMAZONAS 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS 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 28 DE MAYO AL 3 DE JUNIO DE 2024**

**TOMO I DE I
CHACHAPOYAS, 11 DE JUNIO DE 2024**

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 038-2024-OCI/5331-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM IMAZA 3, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS AMAZONAS 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS EN EL MARCO DE 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

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I. ORIGEN	2
II. OBJETIVOS	2
III. ALCANCE	2
IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD DE CONTROL	3
V. SITUACIÓN ADVERSA	10
1. La supervisora de plantas y almacenes de la UT Amazonas del Programa Cali Warma, no identificó que el personal que labora en el establecimiento del proveedor no cuenta con la indumentaria adecuada, situación que genera el riesgo de traslado de factores y vectores de contaminación dentro de los ambientes de almacén hacia los alimentos, lo cual afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la tercera entrega del servicio alimentario 2024; y con ello, el logro de los objetivos del programa.	
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	13
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	14
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES E HITO DE CONTROL ANTERIORES	14
IX. CONCLUSIÓN	14
X. RECOMENDACIÓN	14
APÉNDICES	

INFORME DE HITO DE CONTROL **N° 038-2024-OCI/5331-SCC**

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM IMAZA 3, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS AMAZONAS 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS 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 Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, es un Servicio de Control Simultáneo programado en el Plan Anual de Control 2024 del Órgano de Control Institucional (OCI) del Gobierno Regional Amazonas, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG, mediante orden de servicio n.° 5331-2024-043, de 28 de mayo de 2024.

Esta modalidad del Servicio de Control Simultáneo se realiza en el marco de lo dispuesto en la Ley n.° 27785 y sus 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 sus modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem Imaza 3 en el ámbito de la Unidad Territorial Amazonas, correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024, se viene efectuando de acuerdo con las disposiciones internas, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

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

Establecer si la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos de los 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 comprende la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Imaza 3, del ámbito del Comité de Compras Amazonas 1 de la Unidad Territorial Amazonas en el marco del proceso de compras 2024”, en ese contexto el hito de control n.° 1, se desarrolló a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, ejecutado del 28 de mayo de 2024 al 3 de junio de 2024 en la Unidad Territorial Amazonas (en adelante UT Amazonas) del Programa, ubicado en Jr. Salamanca n.° 1291 Segundo piso-Chachapoyas.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD DE CONTROL

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión¹, que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad en la que el Estado y la comunidad organizada, participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del Programa; este modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el comité de alimentación escolar (CAE)² y los comités de compra (CC)³, contando con modalidades de atención de productos y raciones, según detalle:

- ✓ **Modalidad de atención Productos⁴:** Son alimentos de procesamiento primario o industrializados que requieren de preparación en las instituciones educativas para su consumo; asimismo, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. El CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.
- ✓ **Modalidad de atención Raciones⁵:** Son alimentos destinados para el consumo inmediato y no requieren preparación en la institución educativa (IE). Cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. La presentación de las raciones se realiza en envases individuales para cada usuaria/o.

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

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

¹ Literal z. del Anexo n.° 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.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

² CAE: Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la IE y/o programa educativo no escolarizado público. Literal o, del Anexo n.° 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.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

³ **Comité de Compra:** Organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del PNAEQW. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el PNAEQW. Anexo n.° 1 Definición de términos de la Norma técnica del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica N° 006 -2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE el 13 de noviembre de 2023.

⁴ Literal x. del Anexo n.° 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.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

⁵ Literal x. del Anexo n.° 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.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024

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

Procesos misionales del Programa

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

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

Gráfico n.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 a cargo del Control Concurrente

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

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

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

El presente servicio de Control Concurrente se enfoca en los macro procesos misionales M01 Atención

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

⁷ La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.

⁸ El Proceso de Compras para el servicio alimentario se realiza de manera cogestionada por el Programa y los Comités de Compra, según lo establecidos en el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa (Versión n.º 07); aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000361-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de 22 de setiembre de 2022.

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 Alimentario”

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M01 Atención del Servicio de Alimentación	M01.1 Planificación y Organización del Servicio Alimentario	M01.1.1 Actualización del listado de IIEE
		M01.1.2 Conformación de los Comités
		M01.1.3 Planificación del Menú
	M01.2 Proceso de Compras	M01.2.1 Actualizar el Manual de Compras
		M01.2.2 Preparación del Proceso de Adquisición de Alimentos
		M01.2.3 Selección
		M01.2.4 Gestión de Transferencia Financiera
	M01.3 Prestación del Servicio Alimentario	M01.3.1 Provisión de raciones
		M01.3.2 Provisión de productos

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

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

Es preciso acotar que, el Manual de Operaciones del Programa ha definido que el proceso de atención del servicio alimentario cuenta con los controles e inspecciones siguientes: proceso de supervisión de la adquisición de alimentos y el proceso de monitoreo de la prestación del servicio alimentario⁹.

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

⁹ Ficha técnica del proceso Nivel 0. Literal b.1.M01 Atención del Servicio de Alimentación. b) Procesos Misionales. Manual de Operaciones del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

¹⁰ Subnumerales 5.3.4.1 y 5.3.4.2, numeral 5.3.4. Supervisión de la prestación. 5.3. Etapa de ejecución contractual. “Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.

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

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

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

Fuente: Manual de Operaciones 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.

En relación a las actividades de “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, consideradas como actividades de mayor impacto para el control en el Hito 1, del presente control concurrente, se encuentran reguladas en el Protocolo para la supervisión y liberación¹¹ en los establecimientos de alimentos de los proveedores del Programa, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 02 de febrero de 2024, en el cual establecen las actividades de supervisión a establecimientos de proveedores para la prestación del servicio alimentario.

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

¹¹ Numeral 6.64 Definición de Términos, Proceso de Supervisión y Liberación. Son las actividades que se realizan de manera secuencial desde la evaluación del expediente de liberación hasta la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos (modalidad productos), verificación del stock de seguridad (modalidad raciones) verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, verificación del armado de canastas (de corresponder) y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos), con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las IIEE. Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024.

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

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

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

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

Flujo del proceso supervisión del servicio

El proceso de nivel 2 “M03.1.3 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los proveedores y liberación de raciones y/o productos” se encuentra comprendido el supervisión y liberación, con las actividades de supervisión y liberación¹² de productos o raciones en las instalaciones del/de la proveedor/a, se encuentran reguladas en el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, donde se establece las disposiciones a seguir en el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el Programa, en concordancia con las especificaciones técnicas de alimentos y las bases integradas del Proceso de Compra y contratos suscritos con el proveedor. La supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores durante la ejecución contractual, comprenden las siguientes actividades:

¹² **VI. Definición de Términos**

6.42 Liberación de alimentos: Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por el PNAEQW y autoriza su liberación para ser distribuidos a las instituciones educativas públicas, previa verificación de la carga y estiba. Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024.

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



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

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

En ese orden, las actividades de supervisión y liberación de alimentos, que fueron materia del control concurrente, son la verificación higiénico-sanitaria al establecimiento del proveedor, verificación de existencias de alimentos y/o stock de seguridad y la evaluación de las Características Físicas y Organolépticas de los productos, a cargo de los supervisores de plantas y almacenes¹³ de la UT Amazonas.

¹³ **Sub Numeral 8.4, 8.4.1 y 8.4.2 del Numeral VIII. Disposiciones Generales del " Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 2 de febrero de 2024, detalla en relación al Supervisor de Planta y Almacén (SPA):**

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

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

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

8.4 Actividades del proceso de supervisión y liberación

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

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

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

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

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

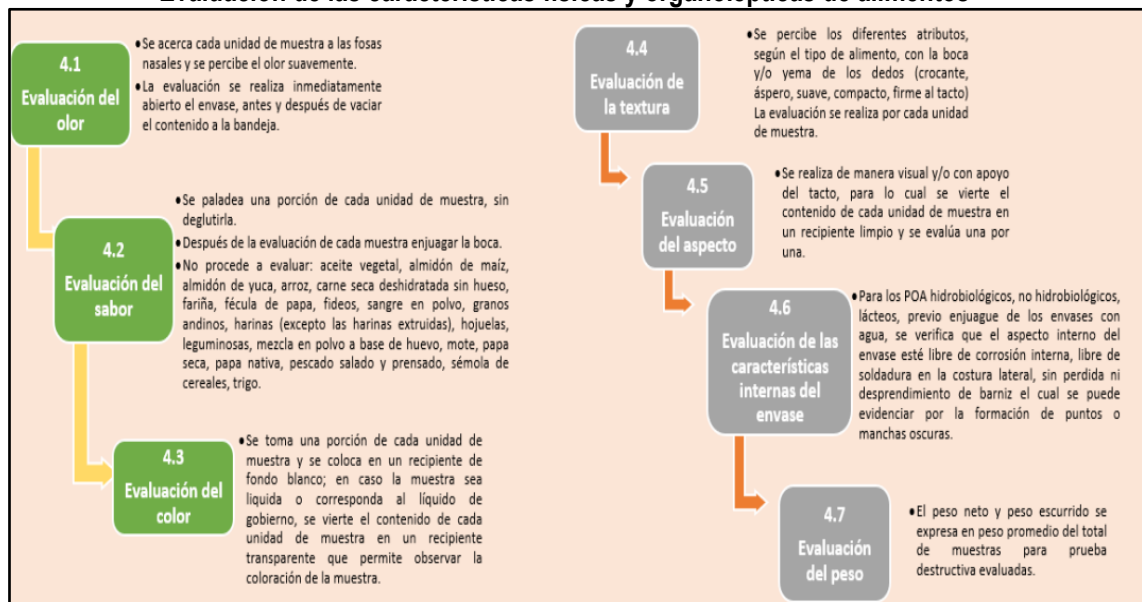
- Verificación de Causales de suspensión
- Evaluación al Establecimiento, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento.
- De la implementación de los manuales de buenas prácticas de almacenamiento y programa de higiene y saneamiento.

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

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

Por otra parte, la **Evaluación de las Características Física y Organolépticas de los Alimentos (Modalidad de Atención Productos)**, a cargo del SPA realiza la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físicas y organolépticas de cada alimento, luego, realiza el muestreo¹⁴ y evaluación de los alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Anexo n.º 01- Guía para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del Programa, considerando lo siguiente:

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



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

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

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

Al respecto, el hito de control: “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, se realizó con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de supervisión y liberación, en el ítem Imaza 3 en el ámbito de la UT Amazonas, correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024 en el marco del siguiente contrato:

Cuadro n.º 4
Contrato suscrito para el ítem Imaza 3 del Comité de Compra Amazonas 1 - UT Amazonas

Comité de Compra	Ítem	n.º Contrato	Fecha	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor Adjudicado S/	Cantidad de entregas según contrato
Amazonas 1	Imaza 3	0002-2024-CC-AMAZONAS 1/PRODUCTOS	15/01/2024	125	6074	7,074,717.42	5

Fuente: Contrato n.º 0002-2024-CC-AMAZONAS 1/PRODUCTOS¹⁵

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

En ese orden de ideas, los plazos de liberación, distribución y entrega de alimentos, así como el periodo de atención correspondiente a la tercera entrega del ítem Imaza 3 del Comité de Compra Amazonas 1, se muestra a continuación:

Cuadro n.º 5
Cronograma de entrega del Ítem Imaza 3-UT Amazonas

Proveedor/n.º Código de Establecimiento	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Periodo de Atención por entrega a las IIEE
CONSORCIO SOAND/ código 9586	3	Hasta el 5 de junio de 2024	Del 6 de junio al 1 de julio de 2024	Del 5 de julio al 16 de septiembre de 2024

Fuente: Contrato n.º 0002-2024-CC-AMAZONAS 1/PRODUCTOS¹⁶

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

V. SITUACIONES ADVERSAS:

De la revisión efectuada a la supervisión y liberación de alimentos en el establecimiento del proveedor para la prestación del servicio alimentario en la UT Amazonas en el marco del Proceso de Compras 2024, se ha identificado una (1) situación adversa que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro del objetivo del proceso de supervisión y liberación de alimentos correspondiente a la tercera entrega en el ítem Imaza 3, la cual se expone a continuación:

¹⁵https://contraloriape-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/jrudas_contraloria_gob_pe/EbhBdfJxLRxArBAmeK74WFYBbYEgFiZqjoO7NI6hvGHuRA?e=0KulCX

¹⁶https://contraloriape-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/jrudas_contraloria_gob_pe/EbhBdfJxLRxArBAmeK74WFYBbYEgFiZqjoO7NI6hvGHuRA?e=0KulCX

1. LA SUPERVISORA DE PLANTAS Y ALMACENES DE LA UT AMAZONAS DEL PROGRAMA QALI WARMA, NO IDENTIFICÓ QUE EL PERSONAL QUE LABORA EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR NO CUENTA CON LA INDUMENTARIA ADECUADA, SITUACIÓN QUE GENERA EL RIESGO DE TRASLADO DE FACTORES Y VECTORES DE CONTAMINACIÓN DENTRO DE LOS AMBIENTES DE ALMACÉN HACIA LOS ALIMENTOS, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA TERCERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

a) **Condición**

En el marco del Proceso de Compras 2024, el Comité de Compras Amazonas 1 de la UT Amazonas del Programa, suscribió el Contrato n.º 0002-2024-CC-AMAZONAS 1/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 con el CONSORCIO SOAND para la atención del servicio alimentario de 6074 usuarias/os, distribuidos en 125 IIEE, comprendidos en el ítem Imaza 3.

De acuerdo al cronograma previsto en el contrato seleccionado con relación a la actividad de supervisión y liberación se fijó como plazo máximo de liberación el 5 de junio de 2024, en ese sentido, la Comisión de Control, para el desarrollo del presente hito de control, programó la visita de control los días 31 de mayo de 2024 y 3 de junio de 2024 en el establecimiento perteneciente al proveedor CONSORCIO SOAND, ubicado en avenida el molino n.ºs/n a dos cuadras de la estación del Instituto Tecnológico Perú Japón.

Con fecha 31 de mayo de 2024, se llevó a cabo la supervisión higiénico sanitario en el establecimiento del proveedor CONSORCIO SOAND, la cual estuvo a cargo de la señorita Margot Pintado Castillo como Supervisora de Plantas y Almacenes, (en adelante “SPA”) del Programa Qali Warma, y la señorita Sheili Luna Guevara como Supervisora de Almacén y Calidad del proveedor, la SPA aplicó la “Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Proveedor- Tipo Almacén” del Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedores del Programa Qali Warma, obteniendo el calificativo de “Satisfactorio”, conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.º 6
Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del proveedor – Tipo Almacén
aplicada el 31 de mayo de 2024 en el almacén del proveedor CONSORCIO SOAND

Código Ficha	Código de Establecimiento	Hora de Inicio	Hora Final	Resultado		
				Puntaje	Porcentaje	Calificativo
05689458	00004174	8:44	12:36	126	87.50	SATISFACTORIO

Fuente: Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Proveedor- Tipo Almacén¹⁷.

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

Al respecto, la Comisión de Control el día 31 de mayo de 2024, efectuó la visita a las instalaciones del establecimiento del proveedor CONSORCIO SOAND, a efectos de verificar el proceso de supervisión y liberación de alimentos al ítem Imaza 3 correspondiente a la tercera entrega, en la cual se evidenció una situación que no fue advertida por la SPA, toda vez que, no registró observación en la “Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del proveedor” de fecha 31 de mayo de 2024, en el numeral 1.12, las cuales se muestran a continuación:

¹⁷ <https://appweb.qaliwarma.gob.pe/SigoProveedor/>

Imagen n.º 1
Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del proveedor – Tipo Almacén
(...)

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

N°	DESCRIPCIÓN	CONFORME	NO CONFORME	OBSERVACIÓN
----	-------------	----------	-------------	-------------

(...)

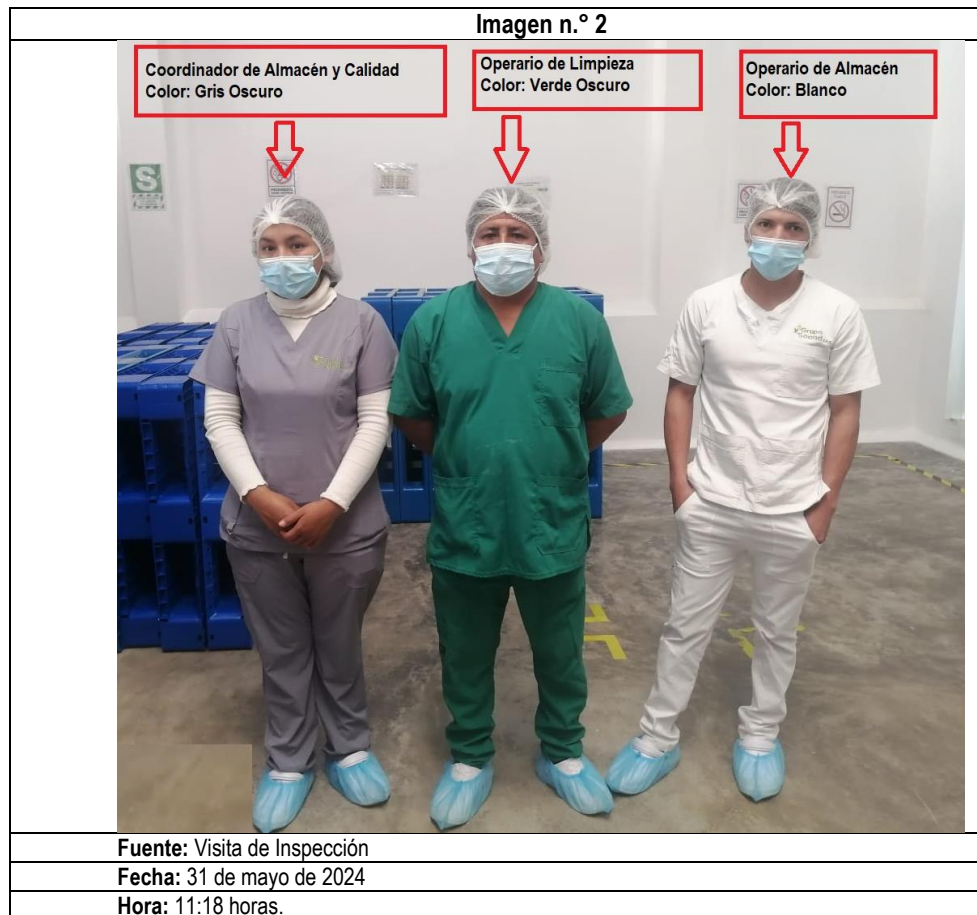
1.12	El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, estiba, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación y limpieza (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo). (Artículos 50, 51 y 53 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA, numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	6	0	
------	---	---	---	--

(...)

La deficiencia identificada por la Comisión de Control, se describe a continuación:

- El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento no cuenta con indumentaria de color claro.**

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



Con respecto a la presentación de la indumentaria del personal debe contar con colores¹⁸ proporcionada por el empleador y dedicarla exclusivamente a la labor que

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

desempeña, la ropa contará de gorra, zapatos, overol y pantalón y deberá mostrarse en buen estado de conservación y aseo, de igual forma deben diferenciarse por cada tipo de responsabilidad. De la imagen n.º 1, se aprecia que la indumentaria de la Coordinadora de Almacén y Calidad, no cumplen con lo regulado en las normas, ya que su indumentaria es de color gris oscuro; lo que facilitaría el traslado de factores y vectores de contaminación dentro de los ambientes de almacén. Por lo expuesto, se constata que el proveedor no suministra de manera correcta la indumentaria a su personal, lo que podría afectar la inocuidad y calidad de los productos alimenticios.

b) Criterio

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

(...)

CAPITULO V

De la higiene del personal y saneamiento de los locales

(...)

Artículo 50. Aseo y presentación del personal

(...)

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

(...)"

- ✓ **ANEXO N° 06**
FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A-TIPO ALMACÉN
V. EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

(...)

1.12 *El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, estiba, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación y limpieza (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo).*

(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta respecto al inadecuado suministro de indumentaria al personal del establecimiento del proveedor no identificadas por la SPA, genera el riesgo de traslado de factores y vectores de contaminación dentro de los ambientes de almacén hacia los alimentos, lo cual afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la tercera entrega del servicio alimentario 2024; y con ello, el logro de los objetivos del programa.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

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

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

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

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

No aplica

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, se ha advertido una (1) situación adversa que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso “A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Imaza 3 del ámbito del Comité de Compras Amazonas 1 de la Unidad Territorial Amazonas en el marco del Proceso de Compras 2024”

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento a la Directora Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene la situación adversa identificada como resultado de Control Concurrente a la “Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos para el ítem Imaza 3 en la UT Amazonas en el marco del Proceso de Compras 2024.
2. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que debe comunicar a la Comisión de Control, en el plazo de cinco (5) días hábiles las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenida en el presente Informe de hito de control, adjuntando la documentación de sustento respectiva

Chachapoyas, 11 de junio de 2024.

William Alexander Carrión López
Supervisor

Janeth Del Rosario Rudas Urbina
Jefe de Comisión

Carlos Alfonso Lázaro Portocarrero
Jefe del Órgano de Control Institucional
Gobierno Regional Amazonas

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

- 1. LA SUPERVISORA DE PLANTAS Y ALMACENES DE LA UT AMAZONAS DEL PROGRAMA QALI WARMA, NO IDENTIFICÓ QUE EL PERSONAL QUE LABORA EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR NO CUENTA CON LA INDUMENTARIA ADECUADA, SITUACIÓN QUE GENERA EL RIESGO DE TRASLADO DE FACTORES Y VECTORES DE CONTAMINACIÓN DENTRO DE LOS AMBIENTES DE ALMACÉN HACIA LOS ALIMENTOS, LO CUAL AFECTARÍA LA FINALIDAD DE DOTAR ALIMENTOS INOCUOS DURANTE LA TERCERA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024; Y CON ELLO, EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.**

N°	Documento
1	Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a – tipo almacén con código n.° 5689458 de fecha 31 de mayo de 2024, extraída del SIGDEL
2	Acta de supervisión y liberación del establecimiento del/de la proveedor/a con código n.° 4174 de fecha 31 de mayo de 2024, extraída del SIGDEL
3	Ficha n.° 1 “Supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Productos aplicado por la comisión el 31 de mayo de 2024.



CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000394-2024-G.R.AMAZONAS-OCI.
EMISOR : CARLOS ALFONZO LAZARO PORTOCARRERO - JEFE DE OCI - GOBIERNO REGIONAL AMAZONAS - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ
ENTIDAD SUJETA A CONTROL : PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Sumilla:

"A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ITEM IMAZA 3, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS AMAZONAS 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024"

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000077-2024-CG/5331
2. OFICIO-000394-2024-G.R.AMAZONAS-OCI.
3. INFORME DE HITO DE CONTROL N° 038-2024-OCI/5331
4. OFICIO-000367-2024-G.R.AMAZONAS-OCI.
5. ficha 1 verificación de la supervisión

NOTIFICADOR : CARLOS ALFONZO LAZARO PORTOCARRERO - GOBIERNO REGIONAL AMAZONAS - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 0000077-2024-CG/5331

DOCUMENTO : OFICIO N° 000394-2024-G.R.AMAZONAS-OCI.

EMISOR : CARLOS ALFONZO LAZARO PORTOCARRERO - JEFE DE OCI -
GOBIERNO REGIONAL AMAZONAS - ÓRGANO DE CONTROL
INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065

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

N° FOLIOS : 27

Sumilla: "A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ITEM IMAZA 3, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS AMAZONAS 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024"

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000394-2024-G.R.AMAZONAS-OCI.
2. INFORME DE HITO DE CONTROL N° 038-2024-OCI/5331
3. OFICIO-000367-2024-G.R.AMAZONAS-OCI.
4. ficha 1 verificación de la supervisión





"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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 5

Santiago de Surco/Lima/Lima

Asunto : Notificación de Informe de Hito de Control N° 038-2024-OCI/5331-SCC.

Referencia : a) Oficio n.° 367-2024-G.R.AMAZONAS/OCI, de 28 de mayo de 2024.
b) 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.
c) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo" aprobada con Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

Me dirijo a usted con relación al documento de la referencia a), mediante el cual se dispuso la realización de un servicio de control simultáneo, en la modalidad de Control Concurrente, en el marco de la normativa de la referencia b) y c), 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 la "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Imaza 3, del ámbito de Compras Amazonas 1 de la Unidad Territorial Amazonas en el marco del proceso de compras 2024", comunicamos que se ha identificado una (1) situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control n.° 038-2024-OCI/5331-SCC - Hito de Control n.° 1: 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, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

CARLOS ALFONZO LAZARO PORTOCARRERO
JEFE DE ORGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
000721-ORGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

CALP/egm