

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 006-2026-OCI/8639-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
SAN ISIDRO, LIMA, LIMA**

**“CONTROL Y VIGILANCIA DEL SERVICIO ALIMENTARIO
EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN COMIDA CALIENTE –
CONCESIÓN, EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EN EL
ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA
METROPOLITANA Y CALLAO”**

**HITO DE CONTROL N° 001 –
VIGILANCIA A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS -
ENTREGA N° 5**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 15 AL 24 DE ABRIL DE 2026**

TOMO I DE I

SAN ISIDRO, 24 DE ABRIL DE 2026

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 006-2026-OCI/8639-SCC

“CONTROL Y VIGILANCIA DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN COMIDA CALIENTE – CONCESIÓN, EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO”

**HITO DE CONTROL N° 001 –
VIGILANCIA A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS
INSTITUCIONES EDUCATIVAS - ENTREGA N° 5**

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	1
II. OBJETIVOS	1
III. ALCANCE	2
IV. INFORMACIÓN RESPECTO AL HITO DE CONTROL	2
V. SITUACIONES ADVERSAS	9
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	30
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	30
VIII. CONCLUSIÓN	30
IX. RECOMENDACIONES	31
APÉNDICE	32



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

INFORME DE HITO DE CONTROL

N° 006-2026-OCI/8639-SCC

“CONTROL Y VIGILANCIA DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN COMIDA CALIENTE – CONCESIÓN, EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO”

HITO DE CONTROL N° 001 – VIGILANCIA A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS - ENTREGA N° 5

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (en adelante, OCI) del Programa de Alimentación Escolar (en adelante, PAE) mediante el oficio n.° 0000138-2026-MIDIS/PAE-OCI de 15 de abril de 2026¹, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 8639-2026-007, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias².

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en la modalidad de atención comida caliente – concesión, en las instituciones educativas en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao del Programa de Alimentación Escolar, se realiza conforme a la normativa aplicable y disposiciones internas.

2.2 Objetivo específico

Hito de Control n.° 1:

Determinar si la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en la modalidad de atención comida caliente – concesión, correspondiente a la entrega n.° 5, en las instituciones educativas de los ítems Lince, Carabayllo 6 y Los Olivos 5, en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao del Programa de Alimentación Escolar, se realiza conforme a la normativa aplicable y disposiciones internas.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

¹ Mediante Oficio n.° 000146-2026-MIDIS/PAE-OCI de 20 de abril de 2026, se modifica la comisión de control a cargo del Control Concurrente.
² Modificada con Resolución de Contraloría n.° 270-2022-CG de 10 de agosto de 2022, Resolución de Contraloría n.° 062-2023-CG de 13 de febrero de 2023, Resolución de Contraloría n.° 429-2023-CG de 20 de diciembre de 2023 y Resolución de Contraloría n.° 714-2024-CG de 4 de diciembre de 2024.

III. ALCANCE

El Control Concurrente se desarrolló a la vigilancia de la prestación del servicio alimentario en la modalidad de atención comida caliente – concesión, correspondiente a la entrega n.º 5, en las instituciones educativas (en adelante, IIEE) de los ítems Lince, Carabaylo 6 y Los Olivos 5, en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao, comprendida en el proceso de control y vigilancia del servicio alimentario, el cual se encuentra a cargo del PAE, que está bajo el ámbito del Órgano de Control Institucional y que ha sido ejecutada del 15 al 24 de abril de 2026, en la entidad ubicada en Av. Enrique Canaval y Moreyra n.º 150, Piso 3, distrito San Isidro, provincia y departamento de Lima.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO AL HITO DE CONTROL

El PAE es un programa del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante, MIDIS) creado mediante el Decreto Supremo n.º 008-2025-MIDIS de 15 de agosto de 2025³, con el propósito de brindar un servicio de alimentación nutritivo, saludable, y complementario, priorizando su calidad, la pertinencia territorial y cultural, así como la promoción de hábitos saludables, dirigido a los estudiantes de las IIEE públicas a nivel nacional, así como a programas no escolarizados de educación inicial conforme al marco normativo vigente⁴:

Tiene por objetivo general asegurar la calidad y la prestación oportuna del servicio de alimentación escolar nutritivo, saludable y complementario, durante todo el calendario escolar, contribuyendo a satisfacer los requerimientos energéticos y nutricionales de los estudiantes para el desarrollo de sus labores escolares.

Asimismo, sus objetivos específicos son, entre otros, los siguientes⁵:

- a) Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que forman parte del servicio alimentario.
- b) Asegurar la entrega oportuna y continua del servicio alimentario.
- c) Implementar un Sistema de Alerta y Respuesta Temprana para detectar oportunamente si algún elemento de la cadena de entrega del servicio alimentario requiere atención o intervención del PAE u otros actores responsables, con el fin de salvaguardar a los usuarios.
- d) Implementar un sistema de monitoreo y evaluación continua que permita medir de manera sistemática los indicadores relacionados al funcionamiento del PAE y los resultados de este, con el fin de garantizar la mejora continua y verificar el cumplimiento de las metas establecidas.

Procesos misionales del PAE

Mediante el Manual de Operaciones (MOP) del PAE, aprobado con la Resolución Ministerial n.º D000240-2025-MIDIS de 23 de setiembre de 2025, se establecieron los procesos misionales siguientes:

³ El cual fue modificado mediante el Decreto Supremo n.º 009-2025-MIDIS de 12 de setiembre de 2025.

⁴ Artículo 1º del Decreto Supremo n.º 008-2025-MIDIS de 15 de agosto de 2025, modificado por el Decreto Supremo n.º 009-2025-MIDIS de 12 de setiembre de 2025.

⁵ Artículo 1º del Decreto Supremo n.º 009-2025-MIDIS de 12 de setiembre de 2025.

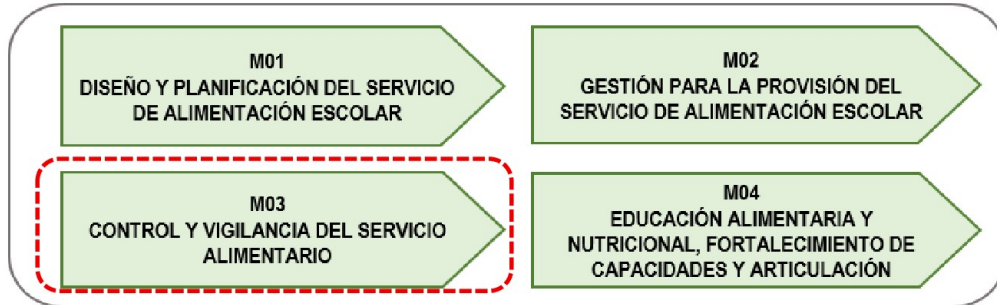


Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

Gráfico n.º 1
Procesos misionales del PAE



Fuente: "Mapa de Procesos del Programa de Alimentación Escolar" del Manual de Operaciones del PAE modificado, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º D000240-2025-MIDIS de 23 de setiembre de 2025.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Al respecto, el Control y Vigilancia del servicio alimentario, materia del presente servicio de Control Concurrente, corresponde a un proceso misional del PAE, que, según el MOP, señala:

Gráfico n.º 2
Proceso M03 Control y Vigilancia del servicio alimentario



Fuente: Manual de Operaciones del PAE, aprobado por Resolución Ministerial n.º D000240-2025-MIDIS de 23 de setiembre de 2025.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Las funciones de las unidades que intervienen en las actividades del referido proceso misional objeto de presente servicio de Control Concurrente se detallan a continuación:

La Unidad de Control y Vigilancia de la Prestación del Servicio Alimentario (UCVP):

Es la responsable de planificar, organizar y ejecutar los procesos vinculados al Control y Vigilancia de la Prestación del Servicio Alimentario y tiene, entre otras, las funciones siguientes⁶:

- Planificar, conducir e implementar la supervisión y control de los procesos del servicio alimentario.
- Gestionar los lineamientos y/o mecanismos para la ejecución de las estrategias de supervisión y control en los procesos de la prestación del servicio alimentario escolar.
- Gestionar la implementación de sistemas de información para las alertas y respuesta temprana de la prestación del servicio alimentario escolar.
- Diseñar e implementar el sistema de monitoreo y evaluación continua de la prestación del servicio alimentario escolar.

⁶ Literales a), b), c) y d) del artículo 47 del Manual de Operaciones del PAE, aprobado por Resolución Ministerial n.º D000240-2025-MIDIS de 23 de setiembre de 2025.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

Las Unidades Territoriales

Son responsables de la ejecución de las actividades orientadas a la prestación del servicio de alimentación del PAE, en el ámbito de intervención de la Unidad Territorial (en adelante, UT), en el marco de los documentos normativos establecidos por las Unidades competentes⁷:

- Brindar asistencia técnica a los comités o quien haga sus veces en procesos de contratación de bienes y/o servicios, conforme a la normativa vigente.
- Verificar el cumplimiento de requisitos de los postores en los procesos de contratación, en coordinación con la unidad funcional responsable.
- Sistematizar y reportar información sobre los avances y resultados de la contratación de bienes y/o servicios en el ámbito de las unidades territoriales, asegurando oportunidad y calidad de los datos.

Procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del PAE

El PAE mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000084-2026-MIDIS/PAE-DE de 26 de febrero de 2026, aprobó la “*Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar*”, que tiene por objetivo establecer, en el marco de la Quincuagésima Quinta Disposición Complementaria Final de la Ley n.° 32416, disposiciones y procedimientos aplicables a los actos preparatorios, selección y ejecución contractual del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios para la prestación del servicio de alimentación del PAE; con la finalidad de asegurar las condiciones básicas para la permanencia educativa mediante el acceso a una alimentación escolar oportuna, nutritiva y saludable, en el marco de los esquemas de corresponsabilidad⁸.

El procedimiento de contratación de bienes y servicios, se desarrolla en tres fases: actos preparatorios, selección y ejecución contractual, de lo cual, en el presente servicio se verificó el desarrollo de la vigilancia de la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el PAE, en el marco de la fase de ejecución contractual.

Las disposiciones específicas respecto a la fase de ejecución contractual se detallan gráficamente a continuación:



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00

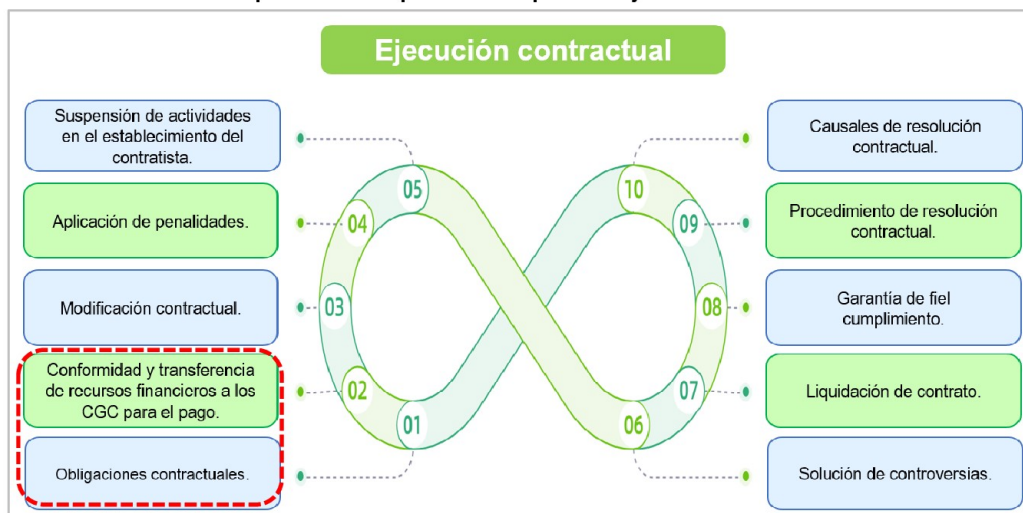


Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

⁷ Literales h), i) y j) del artículo 62 del Manual de Operaciones del PAE, aprobado por Resolución Ministerial n.° D000240-2025-MIDIS de 23 de setiembre de 2025.

⁸ Son arreglos de organización colectiva o individual, que, traducidos en comités o vigilantes comunitarios o veedores sociales, contribuyen de manera complementaria a la provisión del servicio de alimentación escolar. Se refieren a todas aquellas estrategias o instrumentos por medio de los cuales los actores comunitarios encaminan las acciones para el ejercicio de sus roles en el marco de la corresponsabilidad en el PAE.

Gráfico n.º 3
Disposiciones específicas respecto la ejecución contractual



Fuente: "Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar", aprobada mediante la RDE n.º 000084-2026-MIDIS/PAE-DE de 26 de febrero de 2026.

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

Es así que, el contratista cumple con las obligaciones establecidas en las Bases del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios, sus anexos, formatos, contrato y demás documentos normativos que resulten aplicables⁹.

En el marco de los esquemas de corresponsabilidad, el integrante del Comité de Alimentación Escolar (en adelante, CAE) o quien haga sus veces, otorga la conformidad de la recepción de alimentos, para el pago por la prestación del servicio de alimentación escolar, suscribiendo o refrendando el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos¹⁰.

Modalidad de atención del PAE para los ítems Carabayllo 6, Los Olivos 5 y Lince

El PAE para el Proceso de Contratación de Bienes y servicios 2026, ha programado brindar el servicio alimentario a las IIEE dentro de su cobertura de atención, asignando dos (2) modalidades de atención¹¹ denominadas "comida caliente" y "comida lista para consumo", siendo para algunas de las IIEE comprendidas en los ítems Carabayllo 6, Los Olivos 5 y Lince, la siguiente:

Modalidad de atención "Comida caliente": es aquella en que la preparación del menú escolar se realiza en la IE. En los ítems Carabayllo 6, Los Olivos 5 y Lince, se brinda a través de la forma de atención "Concesión", en la que el PAE, a través del Comité de Gestión de Contrataciones (en adelante, CGC), recibe un servicio tercerizado por una empresa especializada en

⁹ Sub numeral 5.3.1 Obligaciones Contractuales, del numeral 5.3 Fase de ejecución contractual, de la "Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar", aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000084-2026-MIDIS/PAE-DE de 26 de febrero de 2026.

¹⁰ Sub numeral 5.3.2 Conformidad y transferencia de recursos financieros a los Comités de Gestión de Contrataciones para el pago a contratistas por el servicio de alimentación escolar, del numeral 5.3 Fase de ejecución contractual, de la "Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar", aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000084-2026-MIDIS/PAE-DE de 26 de febrero de 2026.

¹¹ "Las modalidades de atención constituyen los esquemas operativos mediante los cuales el PAE asegura la provisión del servicio alimentario a los usuarios del programa. Su aplicación se determina en función de criterios como infraestructura disponible, contexto territorial, accesibilidad, horario escolar y condiciones operativas de las instituciones educativas II.EE. Por lo cual varían los alimentos considerados en cada modalidad de atención".

Sub numeral 5.3 del Procedimiento para la Programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar, Procedimiento n.º 005-2026-MIDIS/PAE, versión n.º 01, Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000065-2026-MIDIS/PAE-DE de 16 de febrero de 2026.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

alimentación. Dicha empresa adjudicada es responsable de la adquisición, almacenamiento y preparación de los alimentos; así como del servido, distribución de los desayunos y manejo de residuos sólidos en las IIEE, cumplimiento de los criterios técnicos para la programación del menú escolar y las normas sanitarias para servicios de alimentación colectiva aplicable a la ejecución del servicio.

Los alimentos considerados en la modalidad “Comida Caliente” en la forma de atención “Concesión”, se describen en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 1
Grupos de alimentos de la modalidad de atención comida caliente – Concesión

Grupo De Alimentos	Alimentos
CEREALES	Arroz fortificado, quinua entera, fideos de pasta corta, choclo.
TUBÉRCULOS	Papa (canchan, huayro, amarilla, yungay)
HARINAS	Almidón de maíz (maicena), harina de maca, harina de kiwicha.
HOJUELAS	Hojuelas precocidas de avena, hojuelas precocidas de avena con quinua.
LÁCTEOS	Leche evaporada entera, producto lácteo reconstituido, queso fresco.
PANES	Pan de yema.
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Sangrecita, carne de pollo fresco (Pechuga), carne de res fresco (Pulpa), hígado de pollo, huevo de gallina, conserva de pescado en aceite vegetal.
ACEITES	Aceite vegetal.
FRUTAS	Granadilla, mandarina sin semillas (pepas), manzana (delicia, israel, santa rosa, winter), naranja (huando, tangelo), plátano o banano (de isla, manzano, seda, morado), membrillo (Cydonia oblonga), durazno o melocotón (Prunus pérsica L.), pera (Pyrus communis L), piña (golden), palta (Hass, fuerte y criolla), limón.
VERDURAS	Ají amarillo, ajo, cebolla, espinaca verde, pimiento rojo, tomate, zanahoria, cebollín (Cebolla china), kion (jengibre entero), hierbas aromáticas frescas (hierba buena, perejil, culantro, etc.)
ESPECIAS Y/O SABORIZANTES	Canela entera, clavo de olor entero, hojas de laurel entero, orégano en polvo, anís, esencia sabor vainilla, palillo o cúrcuma, salsa de soya, vinagre blanco.
AZÚCARES	Azúcar rubia.
OTROS	Chocolate para taza.
	Sal de consumo humano.
	Agua de mesa.
	Linaza.
	Emoliente.
	Pasas morenas.

Fuente: Anexo n.º 08-B Grupos de alimentos modalidad de atención comida caliente- concesión, del Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar (PAE), Procedimiento n.º 005-2026-MIDIS/PAE, versión n.º 01, aprobado con Resolución Dirección Ejecutiva n.º 000065-2026-MIDIS/PAE-DE de 16 de febrero de 2026.

Supervisión a la ejecución contractual – vigilancia a la prestación del servicio alimentario correspondiente a la entrega n.º 5 (Hito n.º 1)

El PAE planifica y gestiona el proceso de contratación de bienes y servicios para la prestación del servicio de alimentación escolar, así como el seguimiento, supervisión y monitoreo de la ejecución contractual, a través de las Unidades de Línea y/o las Unidades Territoriales (en adelante UT)¹². Asimismo, la UT bajo la asistencia y supervisión de las unidades de línea y de apoyo del PAE, planifica, ejecuta y controla las actividades relacionadas con la implementación y funcionamiento de la prestación del servicio de alimentación escolar en el ámbito de su competencia, realizando

¹² Sub numeral 4.2.8. del numeral 4.2. Generalidades, de la “Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar”, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000084-2026-MIDIS/PAE-DE de 26 de febrero de 2026.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

acciones de asistencia técnica, monitoreo y supervisión que garanticen el cumplimiento de los objetivos del PAE¹³.

Para el cumplimiento del objetivo del proceso control y vigilancia del servicio alimentario, el PAE aprobó, entre otros, el “*Procedimiento para la Vigilancia a la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas del Programa de Alimentación Escolar*”¹⁴, a fin de establecer los procesos para el desarrollo de la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas, con el fin de contribuir al cumplimiento de los objetivos del PAE.

Dicho procedimiento es de cumplimiento obligatorio por los contratistas para la entrega de alimentos del PAE, así como por los servidores civiles que participan en su ejecución, y comprende, entre otros aspectos, la verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén, distribución de los alimentos, prestación del servicio alimentario y de sus etapas según modalidad de atención.

A continuación, se detallan los aspectos de la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en la modalidad de atención comida caliente - concesión, según las etapas del referido servicio:

Gráfico n.º 4
Vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE
Modalidad de atención comida caliente - concesión



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma FAU
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

¹³ Sub numeral 4.2.14. del numeral 4.2. Generalidades, de la “Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar”, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000084-2026-MIDIS/PAE-DE de 26 de febrero de 2026.

¹⁴ Aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D00080-2026-MIDIS/PAE de 24 de febrero de 2026.



Fuente: Numeral 5.3.3.3. del Procedimiento para la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar, procedimiento n.º 007-2025-MIDIS/PAE versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000080-2025-MIDIS/PAE de 24 de febrero de 2026.

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

Instituciones educativas visitadas en el hito n.º 1 del Control Concurrente

Las IIEE visitadas en el presente servicio, se encuentran comprendidas en el ítem Lince perteneciente al CGC Lima 7 y en los ítems Carabayllo 6 y Los Olivos 5 pertenecientes al CGC Lima 3, las mismas que son atendidas por los contratistas, según el detalle siguiente:



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00

Cuadro n.º 2

Contratista de la modalidad Comida caliente – concesión ítems Lince, Carabayllo 6 y Los Olivos 5

Contratista	Modalidad	Ítem	Contrato n.º	Monto adjudicado S/
Consortio Valeria	Comida caliente – Concesión	Lince	0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE - CONCESION_INV	294 368,00
Agroindustrias Florencia Ruff Trading SAC	Comida caliente – Concesión	Carabayllo 6	0005-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE - CONCESION_INV	328 820,00
Consortio Alonso	Comida caliente – Concesión	Los Olivos 5	0004-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE - CONCESION_INV	358 556,00
Total (S)				981 744,00

Fuente: Reporte de Contratos, consultado en el SIGO al 14 de abril de 2026.

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



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

Asimismo, el cronograma de entrega establecido en los contratos comprende veintidós (22) entregas en total, de las cuales, en el presente hito de control se evaluó la vigilancia de la entrega n.º 5, según se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 3

Cronograma de entrega de los contratos

n.º de entrega	Días de atención por entrega	Período de atención por entrega
5	5	Del 13 al 17 de abril del 2026

Fuente: Reporte de contratos, consultado en el SIGO al 15 de abril de 2026.

Elaborado por: Comisión a cargo del Control Concurrente.

Los datos de las IIEE visitadas se detallan a continuación:

Cuadro n.º 4
Datos de las instituciones educativas visitadas de los ítems Lince, Carabayllo 6 y Los Olivos 5

Ítem	Código Modular	Nombre de la IE	Distrito	Dirección de la IE	Nivel	Turno	n.º usuarios
Lince	0315507	005 Jesusito Milagroso	Lince	Avenida Militar 1868	Inicial	Mañana-Tarde	310
	0318576	1117 Andrés Avelino Aramburu	La Victoria	Avenida José Galvez 899	Primaria	Mañana	203
Carabayllo 6	1397256	8190 Sol Naciente	Carabayllo	Avenida Manuel Prado s/n	Inicial	Mañana - Tarde	383
	0494674	865 Caudevilla	Carabayllo	Avenida Caudevil La S/N Mz A Lote 4	Inicial	Mañana - Tarde	288
Los Olivos 5	0744540	2005 Los Olivos	Los Olivos	Calle 7	Primaria	Mañana - Tarde	357

Fuente: Reporte de Contratos, consultado en el SIGO al 15 de abril de 2026.

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

En ese sentido, se verificó las actividades desarrolladas en el marco de la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en IIEE a cargo del PAE.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en la modalidad de atención comida caliente – concesión, en las instituciones educativas de los ítems Lince, Carabayllo 6 y Los Olivos 5, en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao (en adelante, UT LMC), en el marco del desarrollo de la fase de ejecución contractual del proceso de contratación de bienes y servicios 2026 correspondiente a la entrega n.º 5, se han identificado las situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del control y vigilancia del servicio alimentario del Programa de Alimentación Escolar, las cuales se exponen a continuación:

- FALTA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN COMIDA CALIENTE - CONCESIÓN DESDE EL INICIO DEL AÑO ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LOS ÍTEMS CARABAYLLO 6, LOS OLIVOS 4, LOS OLIVOS 5 E INDEPENDENCIA 5; AFECTA EL ACCESO OPORTUNO AL SERVICIO ALIMENTARIO DE TRES MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y UN (3 391) USUARIOS.**

El PAE tiene como objetivo¹⁵ “asegurar la calidad y la prestación oportuna del servicio de alimentación escolar nutritivo, saludable y complementario, durante todo el calendario escolar (...)”, a su vez como parte de sus objetivos específicos, “asegurar la entrega oportuna y continua del servicio alimentario”.

De conformidad al contrato n.º 0004-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE-CONCESION_INV para la atención del ítem Los Olivos 5 y contrato n.º 0005-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE - CONCESION_INV para la atención del ítem Carabayllo 6, ambos suscritos el 2 de febrero de 2026, entre los contratistas Agroindustrias Florencia Ruff Trading SAC y Consorcio Alonso, respectivamente, con el Comité de Gestión de Contrataciones (CGC) Lima 3; se establece para ambos casos, en la cláusula segunda, que el objeto del contrato, corresponde a “la entrega de

¹⁵ Artículo 2 del Decreto Supremo n.º 009-2025-MIDIS de 12 de setiembre de 2025, “Decreto Supremo que Modifica el Decreto Supremo n.º 008-2025-Midis, Decreto Supremo que crea el Programa de Alimentación Escolar (PAE)”.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

alimentos para la prestación del servicio alimentario en la modalidad Comida Caliente - Concesión por parte del CONTRATISTA a favor de los beneficiarios del PAE”.

En ese sentido, en la cláusula quinta dichos contratos establecen, el cronograma de entrega, en el cual se detalla, entre otros, el periodo de atención por entrega, correspondiendo a la entrega n.º 5, del 13 al 17 de abril de 2026, tal como se detalla a continuación:

“(…)

N.º de entrega	Días de atención por entrega	Periodo de atención por entrega
1	5	Del 16 al 20 de marzo del 2026
2	5	Del 23 al 27 de marzo del 2026
3	3	Del 30 de marzo al 1 de abril del 2026
4	5	Del 6 al 10 de abril del 2026
5	5	Del 13 al 17 de abril del 2026
(…)	(…)	(…)

“(…)”

Sobre el particular es de señalar que, las IIEE n.ºs 8190 “Sol Naciente” y 865 “Caudevilla” del ítem Carabayllo 6 comprenden un total de 383 y 288 usuarios, respectivamente; y la IE n.º 2005 “Los Olivos” del ítem Los Olivos 5, 357 usuarios; es decir un total de 1028, conforme se detalla a continuación:

Cuadro n.º 5
Datos de las instituciones educativas visitadas

Contratos	Contratista	Ítem	Código Modular	Nombre de la IE	Distrito	Nivel	n.º usuarios
0005-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE - CONCESION_INV	Agroindustrias Florencia Ruff Trading S.A.C. - Florencia Trading S.A.C.	Carabayllo 6	1397256	8190 Sol Naciente	Carabayllo	Inicial	383
			0494674	865 Caudevilla	Carabayllo	Inicial	288
0004-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE - CONCESION_INV	Consortio Alonso	Los Olivos 5	0744540	2005 Los Olivos	Los Olivos	Primaria	357
Total usuarios							1 028

Fuente: Reporte de Contratos, consultado en el SIGO al 15 de abril de 2026.

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

Al respecto, de la visita efectuada por la Comisión de Control en las IIEE n.ºs 8190 “Sol Naciente”, 865 “Caudevilla” y 2005 “Los Olivos”, se advierte la no prestación del servicio alimentario a los usuarios por parte de los contratistas Agroindustrias Florencia Ruff Trading SAC y Consortio Alonso; no obstante que el área de cocina y de almacén se encuentran acondicionados y equipados; tal como se dejó constancia en los “Formatos de vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Comida Caliente – Concesión” suscritos entre la comisión de control y los representantes de los Comité de Alimentación Escolar (CAE), conforme se describe a continuación:

- La secretaria de la CAE de la IE 865 “Caudevilla”, informó que la prestación del servicio alimentario, “solo funcionó el 16 de marzo de 2026, entregándoles pan y galleta. El servicio alimentario de la concesionaria no ha funcionado desde el inicio del año escolar a la fecha”.
- El director de la IE n.º 2005 “Los Olivos” indicó que, “ante las coordinaciones con la AGL sobre el servicio alimentario, no recibe respuesta”.
- La presidenta del CAE de la IE n.º 8190 “Sol Naciente”, informó que, “el 18 de febrero de 2026 vino a verificar el contratista las instalaciones del servicio alimentario, las mismas que se encuentran en iguales condiciones a la fecha, sin embargo, no se brinda el servicio alimentario hasta hoy”.



Lo expuesto se evidencia en las tomas fotográficas siguientes:

• IE n.º 8190 “Sol Naciente”



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00

• IE n.º 865 “Caudevilla”



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

Toma fotográfica n.º 6: Área del exterior a las instalaciones de la cocina y almacén.



• IE n.º 2005 “Los Olivos”

Toma fotográfica n.º 7: Área de la cocina: Equipos, ollas y utensilios.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00

Toma fotográfica n.º 8: Área de almacén.



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00



En relación a ello, es de indicar que, el Procedimiento para la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el PAE¹⁶, establece la verificación de infraestructura, equipamiento y servicios básicos de las IIEE, al señalar lo siguiente: *“antes de iniciar la prestación del servicio alimentario en la modalidad de comida caliente – concesión, el contratista deberá realizar el reconocimiento del ambiente de cocina y almacén de la Institución Educativa, utilizando el Anexo N.º 01 y en coordinación con la Institución Educativa y la Unidad Territorial”*.

Al respecto, en atención a las consultas formuladas a la entidad sobre la no prestación del servicio alimentario, la Unidad de Gestión de Contrataciones, Transferencias y Rendición de Cuentas (UGCTR) remitió a la comisión de control el memorando n.º 001720-2026-MIDIS/PAE-UGCTR de 22 de abril de 2026, mediante el cual adjunta el memorando n.º 000999-2026-MIDIS/PAE-UTLMC y el informe n.º 000001-2026-MIDIS/PAE-UTLMC-IAMC ambos de la misma fecha; en el cual se desarrollan los siguientes puntos solicitados:



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00

(...)

1. Estado situacional de los contratos correspondientes a los ítems Carabayllo 6 y Los Olivos 5, vinculados a los contratistas Agroindustrias Florencia Ruff Trading S.A.C. y Consorcio Alonso, respectivamente.
2. Sustento documentado de las razones por las cuales los referidos contratistas no vienen cumpliendo con brindar el servicio alimentario en la modalidad Comida Caliente – Concesión desde el inicio del año escolar 2026.
3. Detalle de las medidas de contingencia adoptadas por esta Unidad Territorial para garantizar la prestación del servicio alimentario en las I.I.EE. mencionadas.
4. Copia de los documentos recibidos por esta Unidad Territorial que informan sobre la no atención del servicio alimentario, así como las respuestas emitidas.

(...)

De la información remitida, se adjuntó el informe n.º 000051-2026-MIDIS/PAE-UTLMC-TMAL de 16 de marzo de 2026, referido al estado situacional de la infraestructura y equipamiento de catorce (14) IIEE con modalidad de atención comida caliente, bajo la forma de concesión; en el cual la Coordinadora Técnica Territorial de la UT LMC presenta el análisis y resultados, donde se advertían aspectos relacionados a la infraestructura de los servicios alimentarios en las IIEE visitadas por la comisión, así como en otras, tal como se detalla en el cuadro siguiente:

¹⁶ Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000080-2025-MIDIS/PAE de 24 de febrero de 2026.



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

Institución Educativa n.º	Fecha de verificación a cargo de la UT LMC	Resultados de la visita de los Analistas de Gestión Local de la UT LMC
8190 "Sol Naciente" - Carabaylo	2/03/2026	<ul style="list-style-type: none"> La cocina cuenta con cortina sanitaria; sin embargo, se encuentra próxima al área de lavado de manos y servicios higiénicos, lo cual podría generar riesgo de contaminación cruzada. En el almacén no se había implementado cortina sanitaria como barrera contra vectores.
865 "Caudevilla" - Carabaylo	11/03/2026	<ul style="list-style-type: none"> Se encontró que las puertas de melamina debajo del lavadero no se mueven con facilidad. Se evidencia que no se ha implementado el uso de la cortina sanitaria como barrera física que impida el ingreso de vectores al ambiente de almacén, a lo cual se brindó la asistencia técnica para su implementación.

De lo reportado por la UTLMC, se advierte que el resultado respecto a la verificación de infraestructura, equipamiento y servicios básicos de las IIEE se dio a conocer el primer día del inicio del año escolar a través del informe n.º 000051-2026-MIDIS/PAE-UTLMC-TMAL de 16 de marzo de 2026, cuando el procedimiento para la vigilancia a la prestación del servicio alimentario, establece que dicha verificación debe realizarse antes de iniciar la prestación del servicio alimentario en la modalidad de comida caliente – concesión. En ese sentido dicho informe que consolidó las acciones realizadas por los Analista de Gestión Local (AGL) de la UT LMC, quienes evidenciaron deficiencias en las condiciones de infraestructura.

Seguidamente, a través del memorando n.º 001666-2026-MIDIS/PAE-UGCTR el 17 de abril de 2026, la UGCTR decide RESOLVER el Contrato: n.º 0005-2026-CGC-LIMA 3/ COMIDA CALIENTE-CONCESIÓN_INV (ítem CARABAYLLO 6) suscrito entre el Comité de Gestión de Contrataciones Lima 3 y el contratista AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C., señalando como causal de resolución: *"Es causal de resolución del contrato, no atribuible a las partes, cuando por caso fortuito, fuerza mayor o por hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, se imposibilite de manera definitiva la continuación de la ejecución contractual."*

Por otro lado, en relación a la IE n.º 2005 "Los Olivos", compartieron la Carta n.º 26/CONSAL2026 de 16 de marzo del 2026, del representante común del Consorcio Alonso, quien comunicó al CGC Lima 3 de la de la *"resolución de Contrato nº 0004-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE-CONCESION_INV - ÍTEM Los Olivos 5 por fuerza mayor y hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato no atribuible a mi representada que nos imposibilita de manera definitiva la continuación de la ejecución contractual en estricto cumplimiento de las condiciones pactadas"*, lo cual fue evaluado por la entidad, determinándose a través del memorando n.º 001668-2026-MIDIS/PAE-UGCTR de 17 de abril de 2026, emitido por la UGCTR, que decidió RESOLVER los CONTRATOS N° 0003-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE-CONCESION_INV – ÍTEM LOS OLIVOS 4, N° 0004-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE CONCESION_INV– ÍTEM LOS OLIVOS 5 y N° 0007-2026-CGC LIMA 3/COMIDA CALIENTE-CONCESION_INV– ÍTEM INDEPENDENCIA 5, suscritos entre el Comité de Gestión de Contrataciones Lima 3 y el contratista CONSORCIO ALONSO, señalando como causal de resolución: *"Cuando el contratista no realice la entrega de alimentos como mínimo en una o más IIEE del servicio alimentario por tres (03) días de atención continuos y completos, de corresponder, o por un periodo de diez (10) días de atención acumulados y completos, de corresponder, según el cronograma establecido en el contrato"*.

Es así que, conforme a lo indicado por la UT LMC a través del informe n.º 00001-2026-MIDIS/PAE-UTLMMC-IAMC de 22 de abril de 2026, se estaría coordinando con los Comité de Gestión de Contrataciones Lima 3 a fin de implementar la resolución de los contratos y posterior inicio de la generación de Invitaciones para atender los ítems Carabaylo 6, Los Olivos 4, Los Olivos 5 e Independencia 5.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

No obstante, si bien la entidad ha dispuesto la resolución de los contratos detallados previamente, a la fecha del cierre del presente informe, la no prestación del servicio alimentario viene afectando a 3 391 de 12 IIEE, por más de 25 días, las cuales se detallan a continuación:

n°	Ítem	Código Modular	Nombre de la Institución Educativa	Nivel educativo	N° de Usuarios
1	Carabayllo 6	0494674	865 Caudevilla	Inicial	288
2	Carabayllo 6	1034610	884	Inicial	149
3	Carabayllo 6	1397256	8190 Sol Naciente	Inicial	383
4	Independencia 5	0662031	0386 Victor Raul Haya De La Torre	Inicial	319
5	Independencia 5	0764175	0009	Inicial	330
6	Independencia 5	1377035	2058 Virgen De La Medalla Milagrosa	Inicial	232
7	Los Olivos 4	0566257	0351 San Martin De Porres	Inicial	276
8	Los Olivos 4	0855270	Proyecto Integral Chavarria	Primaria	347
9	Los Olivos 4	1335561	2037 San Antonio De Padua	Inicial	188
10	Los Olivos 5	0662742	Jose Abelardo Quiñonez Gonzales	Primaria	307
11	Los Olivos 5	0744540	2005 Los Olivos	Primaria	357
12	Los Olivos 5	1377084	2090 Virgen De La Puerta	Inicial	215
Total Usuarios					3 391

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

- **Decreto Supremo n.º 009-2025-MIDIS de 12 de setiembre de 2025, “Decreto Supremo que Modifica el Decreto Supremo n.º 008-2025-Midis, Decreto Supremo que crea el Programa de Alimentación Escolar (PAE)”, que decreta lo siguiente:**

“(…)

Artículo 2.- Objetivo

1.1 *El PAE tiene por objetivo asegurar la calidad y la prestación oportuna del servicio de alimentación escolar nutritivo, saludable y complementario, durante todo el calendario escolar, contribuyendo a satisfacer los requerimientos energéticos y nutricionales de los estudiantes para el desarrollo de sus actividades escolares.*

1.2 *El PAE tiene los siguientes objetivos específicos:*

(…)

b) *Asegurar la entrega oportuna y continua del servicio alimentario.*

(…)”.

- **Norma Técnica del Procedimiento de Contrataciones de Bienes y Servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000084-2026-MIDIS/PAE-DE de 26 de febrero de 2026, que indica lo siguiente:**

“(…)

5.3.6 Causales de resolución contractual

k) *Cuando el contratista no realice la entrega de alimentos como mínimo en una o más IIEE del servicio alimentario por tres (03) días de atención continuos y completos, de corresponder*

(…)

5.3.7 Procedimiento de resolución contractual

a) *La UT identifica, evalúa y sustenta la causal de resolución contractual durante la fase de ejecución contractual del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios y emite opinión técnica y legal, previa verificación de que el contratista no cuente con medida cautelar que impida la resolución del contrato. Con la opinión de la UT, la UGCTR decide la resolución contractual correspondiente, y lo remite a la UT para ejecutar dicha decisión mediante la CGC.*



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

(...)

g) La UT realiza las acciones necesarias para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar, sin perjuicio de la resolución de contrato, y/o acciones legales correspondientes de ser el caso.

(...).”

- **Procedimiento para la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar, Procedimiento n.º 007-2025-MIDIS/PAE, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000080-2025-MIDIS/PAE de 24 de febrero de 2026, que señala:**

“(...)

5.2.3. Verificación de infraestructura, equipamiento y servicios básicos de las IIEE.

(...)

5.2.3.2. Antes de iniciar la prestación del servicio alimentario en la modalidad de comida caliente – concesión, el contratista deberá realizar el reconocimiento del ambiente de cocina y almacén de la Institución Educativa, utilizando el Anexo N.º 01 y en coordinación con la Institución Educativa y la Unidad Territorial.

(...).”

- **“Bases del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios 2026 Modalidad Comida Caliente - Concesión – Proceso por Invitación”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000013-2026-MIDIS/PAE-DE de 8 de enero de 2026, que señala:**

“(...)

III EJECUCION CONTRACTUAL

(...)

3.10. Causales de Resolución Contractual

(...)

3.10.6. La Unidad Territorial comunica mediante carta al CGC el pronunciamiento de la UGCTR sobre la resolución contractual. Sin perjuicio de la resolución de contrato, el Jefe de la Unidad Territorial es responsable de realizar las acciones necesarias para garantizar la prestación del servicio alimentario.

(...).”

La situación descrita, afecta la continuidad del servicio alimentario para un total de 3 391 usuarios.

- 2. EI CONTRATISTA INCUMPLE CON LAS DOSIFICACIONES MÍNIMAS OBLIGATORIAS DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS MEDIDAS CASERAS ESTABLECIDAS, ASÍ COMO CON LA ACREDITACIÓN DE LA PROCEDENCIA DEL ALIMENTO “PAN DE YEMA”, CONFORME A LO ESTIPULADO EN SU CONTRATO; SITUACIÓN QUE GENERA LA ENTREGA DE RACIONES QUE NO GARANTIZAN EL APORTE NUTRICIONAL DETERMINADO PARA LOS USUARIOS, NI LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**

El PAE tiene por objetivo general asegurar la calidad y la prestación oportuna del servicio de alimentación escolar nutritivo, saludable y complementario durante todo el calendario escolar, contribuyendo a satisfacer los requerimientos energéticos y nutricionales de los estudiantes para el desarrollo de sus labores escolares, siendo uno de los objetivos específicos del PAE garantizar la calidad nutricional del servicio de alimentación escolar, promoviendo una ingesta adecuada de alimentos que provea energía y nutrientes esenciales que potencian la capacidad de atención y concentración en el aula.



Ahora bien, el “Anexo n.º 3-B: Tablas de Alimentos de la forma de atención Concesión” del contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE-CONCESIÓN_INV, suscrito el 6 de febrero de 2026 por el Comité de Gestión de Contrataciones Lima 7 y el contratista Consorcio Valeria, establece la tabla de dosificación de alimentos para la prestación del servicio alimentario, siendo para el componente sólido la siguiente:

Cuadro n.º 6
Tablas de alimentos para la prestación del servicio alimentario – forma de atención Concesión

Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao			
Componente	Receta Programada	Alimento Programado y/o Preparación	Dosificaciones mínimas obligatorias mg/g/medida casera (**) INICIAL
Sólido	Pan con huevo revuelto, tomate y cebolla china	Huevo revuelto	1 cuchara bocona llena
	Pan con lomo saltado	Lomo saltado	1 cuchara bocona al ras
	Pan con pollo deshilachado	Pollo deshilachado	1 cuchara bocona llena
	Pan con pollo y palta	Mezcla de pollo y palta	1 cuchara bocona al ras Bocona llena
	Pan con tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	35
	Pan con tortilla de pollo	Tortilla de pollo	35
	Pan con tortilla de espinaca y tomate	Tortilla de espinaca y tomate	35

Fuente: Contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE-CONCESIÓN_INV de 6 de febrero de 2026.

Asimismo, el referido Anexo n.º 3-B del contrato, adjunta las “Medidas caseras de alimentos” a servir, que se definen de la manera siguiente:



Fuente: “Medidas caseras de alimentos” adjunto al Anexo N° 3-B: Tablas de Alimentos de la forma de atención Concesión del Contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE-CONCESIÓN_INV de 6 de febrero de 2026.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

Al respecto, en el marco de la visita de control realizada el 15 de abril de 2026 a la Institución Educativa n.º 005 “Jesusito Milagroso”, nivel inicial (turno tarde) con 144 usuarios, se verificó que, según el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos – Modalidad Comida Lista para Consumo n.º 25214237 – [copia CAE]”, la preparación estuvo conformado por el bebible “Maca con leche” y componente sólido sándwich “Pan de yema con pollo deshilachado”, advirtiendo observaciones respecto a la dosificación mínima obligatoria de los alimentos, los mismos que se exponen a continuación:

Respecto a la dosificación del componente sólido

Durante la preparación del componente sólido, se observó que durante el servido el personal encargado no utilizó la medida casera establecida para el servido del alimento (cuchara bocona de 35 ml de capacidad), empleando en su lugar, una cuchara sopera (10 ml de capacidad), con una dosificación aproximada de una (1) cuchara o una (1) y media (1 ½) cucharas por ración, según consta en el Formato de Vigilancia a la Prestación del Servicio Alimentario en las IIEE – Modalidad Comida Caliente – Concesión, aplicado el 15 de abril de 2026 en la IE 005 Jesusito Milagroso, y según las imágenes extraídas del video tomado por la comisión, tal como se muestra a continuación:

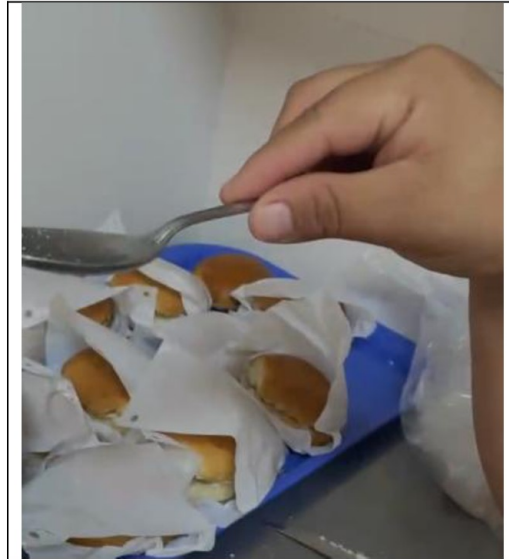
Imágenes n.ºs 1,2 y 3
Preparación del componente sólido “Pan de yema con pollo deshilachado”



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00



Fuente: Video de la preparación del componente sólido del 15 de abril de 2026 en la IE n.º 005 "Jesusito Milagroso" – nivel inicial – turno tarde.

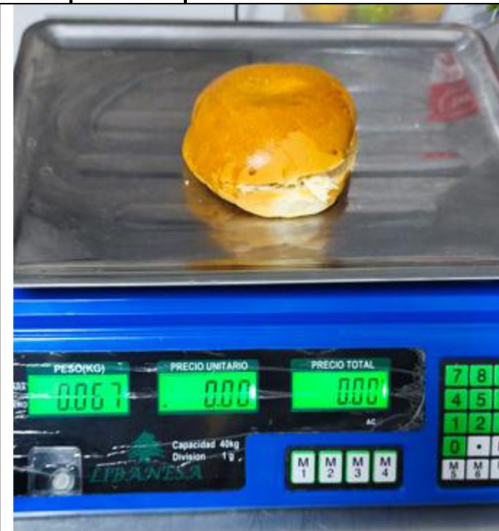
En tal sentido, tomando en cuenta la equivalencia de capacidades entre ambas medidas caseras, se requeriría aproximadamente tres (3) cucharas soperas para alcanzar la dosificación mínima exigida en el contrato; no obstante, se utilizó una cantidad significativamente menor.

De otro lado, de la verificación de cinco (5) muestras de panes con relleno, se obtuvieron pesos totales de 48, 67, 56, 53 y 54 g respectivamente, evidenciándose falta de uniformidad en el servido de raciones, como se muestra en las imágenes siguientes:

Tomas fotográficas n.ºs 11 y 12: Peso de panes con pollo deshilachado



Fecha: 15/04/2026



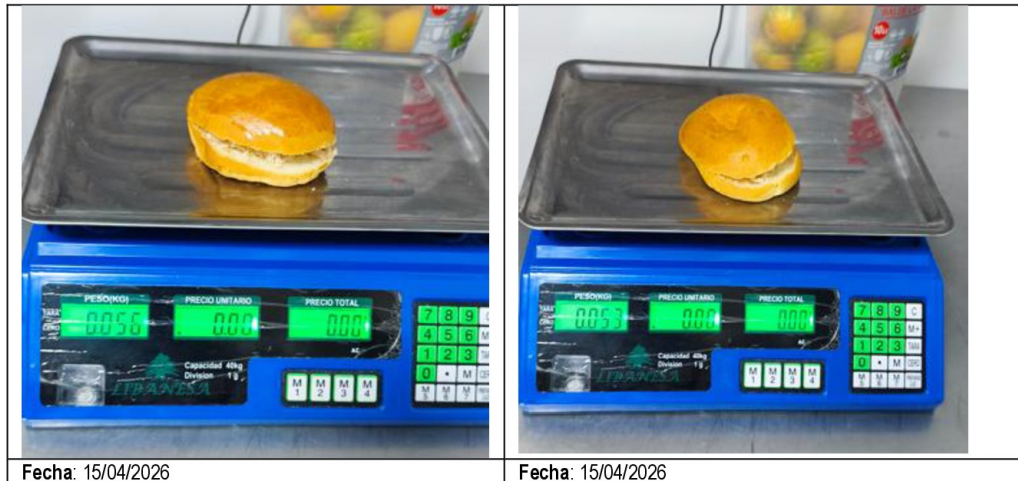
Fecha: 15/04/2026



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

Al respecto, considerando que el peso del pan es de 35 g¹⁷, el contenido del pollo deshilachado osciló entre 13 y 32 g por unidad, valores que no garantizan el cumplimiento de la dosificación mínima obligatoria requerida ni la homogeneidad en la entrega del alimento. En tal sentido, considerando la equivalencia de capacidades entre ambas medidas caseras, se requeriría aproximadamente tres (3) cucharas soperas para alcanzar la dosificación mínima obligatoria en el contrato¹⁸, no obstante, se utilizó una cantidad significativamente menor.

Adicionalmente, durante el servido de raciones, se verificó que la cantidad de pollo deshilachado inicialmente preparada resultó insuficiente para cubrir la totalidad de raciones programadas para atender el servicio alimentario, por lo que el personal del concesionario procedió a la cocción adicional de aproximadamente 0.5 Kg de pollo para completar lo faltante, situación que ocasionó la demora en la provisión oportuna de raciones a los usuarios de un aula, las cuales se terminaron de distribuir a las 16:30 horas, contraviniendo lo estipulado en el numeral 5.3 del contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE-CONCESION_INV, que indica que el servido de las raciones en las instituciones educativas del nivel inicial, turno tarde, hasta las 3:00 pm, teniendo un tiempo de tolerancia máximo de 30 minutos.

¹⁷ Según etiqueta de Pan de Yema (Lote: 150426, FP: 15/04/06 y FV: 16/04/2026, producido por: Compañía Monteverde SAC, que señala que su peso neto es de 35 g.

¹⁸ Tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario – forma de atención Concesión, anexo al contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/CONCESION_INV de 6 de febrero de 2026, para el alimento pan con pollo deshilachado.

Respecto a la cantidad y procedencia de alimentos usados para la preparación

La Norma Técnica para la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar, establece en el numeral 6.1.2.3.2 referido a la preparación de raciones, que la elaboración de las mismas por el contratista, se realiza de acuerdo a las recetas establecidas y cantidad de raciones programadas por el PAE.

Por otra parte, en el contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE CONCESIÓN_INV suscrito el 6 de febrero de 2026 entre el Comité de Gestión de Contratación Lima 7 y el contratista Consorcio Valeria, se establece como una de las obligaciones del contratista¹⁹, acreditar la procedencia de los alimentos que serán adquiridos directamente del fabricante, procesador, fraccionador o distribuidores autorizados, que permita la trazabilidad del alimento adjuntando copia de la factura o boleta de venta y guía de remisión (que indique como punto de llegada, la dirección del establecimiento del contratista) consignando en al menos uno de los documentos requeridos el nombre del alimento, marca, cantidad, presentación.

Durante la visita de control realizada a la IE n.º 005 “Jesuito Milagroso”, nivel inicial, se verificó que, al momento del servido de los alimentos correspondiente al turno tarde, el contratista contaba únicamente con 135 unidades de pan de yema, evidenciándose un faltante de nueve (9) unidades respecto del total de 144 usuarios programados para la prestación del servicio alimentario.

Frente a dicha situación, el personal a cargo del servido procedió a la adquisición de las unidades de pan faltantes en un establecimiento externo a la institución educativa, por disposición del contratista, conforme se encuentra consignado en la “Ficha de Vigilancia a la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Concesión” de 15 de abril de 2026, suscrita entre representantes del CAE, el personal a cargo de la preparación (cocina) del contratista y los miembros de la comisión de control. A continuación, se visualiza la boleta de venta proporcionada por el personal responsable del contratista a la comisión de control:



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

¹⁹ Numeral 9.2, de la **CLAUSULA NOVENA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA** del contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE-CONCESION_INV, QUE ESTABLECE: “(...) 9.2 Acreditar la procedencia de los alimentos que serán adquiridos directamente del fabricante, procesador, fraccionador o distribuidores autorizados, que permita la trazabilidad del alimento adjuntando copia de la factura o boleta de venta y guía de remisión (que indique como punto de llegada, la dirección del establecimiento del contratista) consignando en al menos uno de los documentos requeridos el nombre del alimento, marca, cantidad, presentación. Si el CONTRATISTA fabrica o produce uno o más productos, queda exceptuado de la presentación de la factura o boleta y carta de distribuidor autorizado de los productos que elabore y entregue al PAE. Si, además, declara su establecimiento de fabricación como almacén para la atención del PAE, estará exento de la presentación de la guía de remisión. En caso el Listado de Alimentos para entrega por ítem sea observado por el Especialista responsable alimentario el contratista debe subsanar las observaciones en un plazo no mayor de un (1) día hábil de notificado por la Unidad Territorial, de acuerdo al documento normativo aprobado por el PAE. En caso que los documentos presentados se encuentren observados el contratista debe subsanar las observaciones en un plazo no mayor de dos (2) días hábiles de notificado por la Unidad Territorial (vía correo electrónico), la misma que debe ser presentada a través del SIGDEL o por los canales que el PAE establezca en caso fortuito o fuerza mayor, con firma digital por el contratista.

Toma fotografía n.º 13
Boleta de venta de Pan de yema – IE n.º 005
“Jesusito Milagroso”.



La boleta electrónica presentada no permite acreditar la procedencia de los alimentos adquiridos por el contratista, toda vez que carece de información sobre la marca y presentación.

Asimismo, mediante correo electrónico de 23 de abril de 2026, a las 18:22 horas, el Jefe de la UT Lima Metropolitana y Callao, remitió la documentación presentada por el contratista, vinculada al cumplimiento de los criterios técnicos de los alimentos, destinados a la atención correspondiente al 13 al 17 de abril DE 2026 a la IE n.º 005 Jesusito Milagroso – nivel inicial, de Código Modular N° 0315507, a través de un enlace con acceso en una carpeta virtual.

De la revisión de dicha documentación, se pudo advertir que, respecto al producto “pan de yema” adquirido en la Panadería, Pastelería y Bodega de “De Cesarín”²⁰, no se adjuntaron los documentos que acrediten el cumplimiento de los criterios técnicos²¹ exigidos para dicho producto.

Mediante correo electrónico del 24 de abril de 2026, el contratista Compañía Monteverde, remitió la documentación obligatoria de cumplimiento de los criterios técnicos para el pan de yema producida por la propia empresa; sin embargo, no presentó la documentación correspondiente al pan de yema adquirido en la Panadería, Pastelería y Bodega “De Cesarín”.

En ese sentido, la adquisición de productos a proveedores no previstos ni previamente autorizados podría implicar el incumplimiento de los criterios técnicos establecidos por el PAE para la prestación del servicio alimentario.

²⁰ Identificado con RUC n.º 10314776017.

²¹ Contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE-CONCESION_INV. Anexo n.º 03-A

“(…)

C. Criterios Técnicos e información a considerar para las frutas, hortalizas (frescas) y productos a utilizar en la preparación de alimentos – Modalidad comida caliente – Concesión – Pan de yema:

DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA:

- Copia Simple del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación Sanitaria de establecimiento para preparación o elaboración de alimentos, según corresponda o como se denomine por la Municipalidad Distrital de la jurisdicción (que haga referencia a la actividad de panadería o panificación), vigente y emitido por la autoridad competente.
- Copia Simple de la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento para elaboración de alimentos de panificación.
- Copia simple de la ficha o especificación técnica del producto especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca (de corresponder), cantidad y presentación.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

La situación descrita evidencia deficiencias en la adquisición de los alimentos, servido y distribución de las raciones por parte del contratista, no acorde a las obligaciones contractuales vinculadas a garantizar la prestación del servicio alimentario.

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

- **Norma Técnica para la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000136-2026-MIDIS/PAE-DE de 31 de marzo de 2026, con código de documento normativo Norma Técnica n.° 001-2026-MIDIS/PAE, versión n.° 01, que establece:

“(…)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

“(…)

6.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN COMIDA CALIENTE

“(…)

6.1.2.3. Para la forma de atención Concesión

Considera la atención del servicio alimentario escolar a través de una persona natural o jurídica que se encarga de la atención del servicio alimentario escolar en las etapas de almacenamiento, preparación, servido, distribución y manejo de residuos sólidos. En esta atención el CAE principalmente ejerce su función de vigilancia considerando las BPM, para ello aplica una ficha de vigilancia (Anexo N° 9) según corresponda y de acuerdo a las siguientes etapas:

“(…)

6.1.2.3.2. Preparación

Es la etapa que comprende la elaboración de la ración por el contratista de acuerdo con las recetas establecidas y cantidad de raciones programadas por el Programa, aplicando las BPM y BPH. El CAE debe verificar lo siguiente:

“(…)

v. El cumplimiento de la programación del menú escolar y dosificaciones establecidas por el Programa.

“(…)

viii. La preparación de la ración debe realizarse antes del inicio de la jornada escolar (por turno) durante el día de la atención del servicio alimentario escolar.

6.1.2.3.3. Servido

Es la etapa que comprende el servido de la ración (bebible, componente sólido y acompañamiento de corresponder) por el contratista, aplicando las BPM y BPH. El CAE debe verificar que:

“(…)

iii. La cantidad de las raciones servidas sea de acuerdo a la dosificación establecida por el programa y al número de usuarios programados. (…)

“(…)”.

- **Contrato n.° 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE-CONCESIÓN_INV**, suscrito el 6 de febrero de 2026, que estipula:

“(…)”

CLAUSULA QUINTA: CRONOGRAMA DE ENTREGA

“(…)”

5.3 *El servido de las raciones en las instituciones educativas del turno mañana se realiza en*



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

el horario hasta las 8:00 horas del nivel primaria y turno tarde se realizará hasta las 3:00 pm horas. Para las instituciones educativas de nivel inicial se podrá considerar la entrega de raciones hasta las 8:30 horas y turno tarde hasta las 3:00 pm horas.

La entrega de raciones tiene un tiempo de tolerancia máximo de 30 minutos, contados desde el horario de servido establecido en el presente numeral, el Comité de Alimentación Escolar recibe las raciones, expresando lo sucedido en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, identificando claramente la fecha, hora y observaciones de corresponder.

5.4 La entrega de los alimentos se realiza dentro de cada una de las Instituciones Educativas atendidas por el PAE, respetando estrictamente las condiciones contractuales.

En caso el CONTRATISTA incumpla los plazos establecidos y/o incumpla con el registro de la información de las entregas de alimentos, utilizando la respectiva aplicación informática, de acuerdo con el documento normativo por el PAE, se le aplicará las penalidades que correspondan.

(...)

CLAUSULA NOVENA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA está obligado a cumplir lo siguiente:

(...)

9.2 Acreditar la procedencia de los alimentos que serán adquiridos directamente del fabricante, procesador, fraccionador o distribuidores autorizados, que permita la trazabilidad del alimento adjuntando copia de la factura o boleta de venta y guía de remisión (que indique como punto de llegada, la dirección del establecimiento del contratista) consignando en al menos uno de los documentos requeridos el nombre del alimento, marca, cantidad, presentación.

(...)

9.7 Entregar las raciones de acuerdo a la programación del menú escolar, tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario – Modalidad Comida Caliente - Concesión (Anexo 03B), tabla de servido de preparaciones, receta de preparaciones de alimentos, cronograma de entrega y horario establecido para el servido de raciones, cumpliendo con el correspondiente registro y sincronización en la aplicación informática, según lo establecido en el contrato y demás documentos normativos aprobados por el PAE.

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

(...)

9.14 Cumplir con presentar la documentación obligatoria de las materias primas e insumos utilizados en la preparación de la ración de acuerdo a lo establecido en los requisitos técnicos del Programa (Anexo N° 03A), antes del inicio de la producción y/o cuando el Programa lo requiera; en caso la persona natural o jurídica no presente la documentación requerida de las materias primas o insumos estas no deben ser utilizadas en el proceso.

(...)

Forma de atención denominada “Concesión”

“Anexo n.º 3-A”

(...)

“C. Criterios Técnicos e información a considerar para las frutas, hortalizas (frescas) y productos a utilizar en la preparación de alimentos – Modalidad comida caliente – Concesión”

(...)

24 – CT-PY-2025 Pan de yema

(...)

DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA:

a) Copia Simple del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación Sanitaria de establecimiento para preparación o elaboración de alimentos, según corresponda o como se denomine por la Municipalidad Distrital de la jurisdicción (que haga referencia a la actividad de panadería o panificación), vigente y emitido por la autoridad competente.

b) Copia Simple de la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento para elaboración de alimentos de panificación.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

- c) *Copia simple de la ficha o especificación técnica del producto especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.*
Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca (de corresponder), cantidad y presentación
(...)

“Tablas de Alimentos de la forma de atención Concesión”
“Anexo n.º 3-B: Tablas de Alimentos de la forma de atención Concesión”
(...)

UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO			
COMPONENTE	RECETA PROGRAMADA	ALIMENTO PROGRAMADO Y/O PREPARACION	DOSIFICACIONES MINIMAS OBLIGATORIAS
			MI/g/medida casera (**) INICIAL
(...)	(...)	(...)	(...)
SOLIDO	(...)	(...)	(...)
	Pan con pollo deshilachado	Pollo deshilachado	1 cuchara bocona llena
	(...)	(...)	(...)

(...).”

La situación expuesta genera la entrega de raciones que no garantizan el aporte nutricional determinado para los usuarios, ni la calidad e inocuidad de los alimentos.

3. DEFICIENTES CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PODRÍAN GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS; ASIMISMO, DEFICIENTE MANEJO DE KÁRDEX OCASIONARÍA EL RIESGO DE NO LLEVAR UN ADECUADO CONTROL DE EXISTENCIAS DE ALMACÉN.

En el marco de lo dispuesto por la Norma Técnica n.º 001-2026-MIDIS/PAE, “Norma Técnica para la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar”, versión n.º 01, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000136-2026-MIDIS/PAE-DE de 31 de marzo de 2026, se establecen disposiciones orientadas a regular la prestación del servicio alimentario escolar bajo la modalidad de comida caliente por concesión, incluyendo aspectos relacionados con las condiciones de conservación, higiene y adecuación de los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos.

A su vez la Norma Sanitaria para Servicio de Alimentación Colectiva²², establece como parte de los principios generales de higiene, en relación a la estructura física, que las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos, y estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad entre otras).

Al respecto, durante la visita de control efectuada los días 15 y 17 de abril de 2026 a las instituciones educativas n.º 005 “Jesús Milagroso” (nivel inicial) y n.º 117 “Andrés Avelino Aramburú” (nivel primario), respectivamente, correspondientes al ítem Lince de la Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao, la comisión de control evidenció deficiencias en las condiciones de las instalaciones destinadas al almacenamiento de alimentos, conforme se detalla

²² NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada con la Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

en el cuadro y fotografías siguientes:

Cuadro n.º 7
Condiciones de almacenamiento

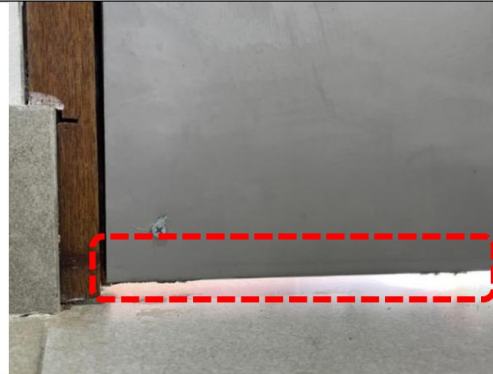
Institución Educativa	Observación
N.º 005 "Jesusito Milagroso" Código Modular n.º 0315507 Nivel inicial Ítem Lince 15/04/2026	Desprendimiento de pintura en parte inferior de una pared de almacén de alimentos (Fotografía n.º 14)
	Presencia de rajaduras en pared de almacén de alimentos (Fotografía n.º 15)
	Lado inferior de puerta de almacén de alimentos presenta espacio abierto hacia el exterior (Fotografía n.º 16).
N.º 117 "Andrés Avelino Aramburu" Código Modular n.º 0318576 Nivel Primario Ítem Lince 17/04/2026	Desprendimiento de pintura en pared de almacén (Fotografía n.º 17)
	Rejilla de ventilación en puerta de cocina no cuenta con malla de protección. (Fotografía n.º 18)

Tomas fotográficas n.ºs 14 y 15: Desprendimiento de pintura y rajaduras en pared de almacén.



Fuente: Visita a la IE n.º 005 "Jesusito Milagroso" – nivel inicial, el 15 de abril de 2026.

Toma fotográfica n.º 16: Lado inferior de puerta de almacén de alimentos presenta espacio abierto hacia el exterior.



Fuente: Visita a la IE n.º 005 "Jesusito Milagroso", el 15 de abril de 2026

Toma fotográfica n.º 17: Desprendimiento de pintura en pared de almacén.



Fuente: Visita a la IE n.º 117 "Andrés Avelino Aramburu" – Nivel Primario, el 17 de abril de 2026.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

Toma fotográfica n.º 18: Rejilla de ventilación en puerta de cocina, no cuenta con malla de protección.



Fuente: Visita a la IE n.º 1117 “Andrés Avelino Aramburú” – Nivel Primario, el 17 de abril de 2026.

De las tomas fotográficas anteriores se advierte que las paredes del almacén de alimentos en las IIEE visitadas, del ítem Lince, no se encontraban en buen estado de conservación. Asimismo, el almacén de alimentos de la IE n.º 005 “Jesusito Milagroso” – nivel inicial y la IE n.º 1117 “Andrés Avelino Aramburú” - nivel primario, presentan espacios abiertos en puertas, los cuales no cuentan con medidas de protección que eviten el ingreso de vectores y/o agentes físicos, no asegurando la conservación de los alimentos.

Las condiciones mencionadas, podrían ocasionar la contaminación cruzada a los alimentos y afectar a la salud de los usuarios del PAE.

Adicionalmente a lo antes descrito, la Norma Técnica n.º 001-2026-MIDIS/PAE, “Norma Técnica para la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar”, versión n.º 01, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000136-2026-MIDIS/PAE-DE de 31 de marzo de 2026, establece disposiciones orientadas a regular la prestación del servicio alimentario escolar bajo la modalidad de comida caliente por concesión, incluyendo aspectos referidos al almacenamiento de alimentos.

Es así que, el sub numeral 6.1.2.3.1. y sus literales iv. y v., señalan respectivamente que, el almacenamiento de los alimentos se realiza en un ambiente exclusivo de la IE, que el director de la IE o quien haga sus veces asigna temporalmente al contratista y que los integrantes del CAE deben verificar que el contratista cumpla entre otros, con mantener actualizado el kardex y la adecuada rotación de los alimentos y la dosificación conforme a la programación de la preparación.

Y, según el Procedimiento para la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas²³ el AGL verifica que el personal del contratista registra en el kardex, el ingreso y salida de los alimentos y se encuentra actualizado.

Durante la visita de control efectuada los días 15 y 17 de abril de 2026 a las IIEE n.ºs 005 “Jesusito Milagroso” (nivel inicial) y 1117 “Andrés Avelino Aramburú” (nivel primario), pertenecientes al ítem

²³ Numeral 5.3.3.3 del Procedimiento para la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000080-2026-MIDIS/PAE-DE de 24 de febrero de 2026.



Lince de la Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao, la comisión de control evidenció deficiencias en el manejo del kardex, según consta en el numeral 12 del Formato “Vigilancia a la Prestación del Servicio Alimentario en las IIEE – Modalidad Comida Caliente – Concesión” suscrita entre representantes del CAE, el personal a cargo de la preparación (cocina) del contratista y los miembros de la comisión de control, aplicado en ambas IIEE, se evidenció la ausencia de los kardex actualizados, conforme se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 8
Manejo de kardex en almacén de las IIEE – Ítem Lince

Institución Educativa n.º	Fuente	Observación
005 “Jesusito Milagroso” Código Modular n.º 0315507 Nivel inicial Ítem Lince 15/04/2026	Formato “vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – modalidad comida caliente – concesión	El personal del contratista no tiene kardex actualizado en el almacén.
1117 “Andrés Avelino Aramburu” Código Modular n.º 0318576 Nivel Primario Ítem Lince 17/04/2026	Formato “vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – modalidad comida caliente – concesión	Se encontró registro de kardex sin información. Tienen un cuaderno de “stock” de productos actualizado.

Fuente: Formato “vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – modalidad comida caliente – concesión, de 15 y 17 de abril de 2026 (IIEE 005 “Jesusito Milagroso” – nivel inicial y 1117 “Andrés Avelino Aramburu” – nivel primario.

Del cuadro precedente, se advierte que en la IE n.º 1117 “Andrés Avelino Aramburu”, no se dispone de Kardex actualizado para el control de ingresos, salidas y saldos de los alimentos almacenados, contando únicamente con un cuaderno de stock de productos, lo que limita la trazabilidad y el adecuado control de las existencias.

Lo antes descrito, podría ocasionar una inadecuada trazabilidad, desabastecimiento o sobrestock de alimentos, pérdidas no identificadas, así como la falta de información para la toma de decisiones, lo que podría afectar la adecuada provisión de alimentos durante la prestación del servicio alimentario a los usuarios.

Las situaciones descritas, debe tener en cuenta la normativa siguiente:

- **Norma Sanitaria para Servicio de Alimentación Colectiva, NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada con la Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021, que establece:**

(...)

V DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2 CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

5.2.1 Ubicación y Estructura Física

(...)

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos. Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad entre otras).

Los servicios de alimentación colectiva deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa, para minimizar riesgos de contaminación cruzada.

(...)

VI DISPOSICIONES ESPECIFICAS

(...)

6.2.1 BPM EN EL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

(...)

b) **Almacenamiento de materias primas e insumos**

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- *Almacenarse según tipos de alimentos (perecibles y no perecibles), en ambientes en buen estado de conservación e higiene (...).*

- **Norma Técnica para la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000136-2026-MIDIS/PAE-DE de 31 de marzo de 2026, con código de documento normativo Norma Técnica n.º 001-2026- MIDIS/PAE, versión n.º 01, que establece:**

“(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

6.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN COMIDA CALIENTE

(...)

6.1.2.3. Para la forma de atención Concesión

Considera la atención del servicio alimentario escolar a través de una persona natural o jurídica que se encarga de la atención del servicio alimentario escolar en las etapas de almacenamiento, preparación, servido, distribución y manejo de residuos sólidos. En esta atención el CAE principalmente ejerce su función de vigilancia considerando las BPM, para ello aplica una ficha de vigilancia (Anexo N° 9) según corresponda y de acuerdo a las siguientes etapas:

6.1.2.3.1. Almacenamiento

Esta etapa comprende el almacenamiento de los alimentos en un ambiente exclusivo de la IE, que el director o quien haga sus veces asigna temporalmente al contratista. Los integrantes del CAE deben verificar que el contratista cumpla con lo siguiente:

(...)

- ii. *Los alimentos se almacenen en ambientes que aseguren su conservación e higiene.*

(...)

- iv. *El kardex debe estar actualizado.*
- v. *La adecuada rotación de los alimentos y la dosificación conforme a la programación de la preparación.*

(...)”

- **Procedimiento para la vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa de Alimentación Escolar, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 000080-2026-MIDIS/PAE-DE de 24 de febrero de 2026, con código de documento normativo Procedimiento n.º 007-2025-MIDIS/PAE, versión n.º 02, que establece:**

“(...)

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

(...)

5.3. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES

(...)

5.3.3. Vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas

(...)

5.3.3.3. Vigilancia al servicio alimentario en las Instituciones Educativas de la modalidad de atención Comida Caliente en la forma de atención Concesión

- ii. *Etapas de almacenamiento de alimentos*



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

- (...)
- d. El AGL verifica que el personal del contratista registra en el Kardex, el ingreso y salida de los alimentos y se encuentra actualizado
- (...)

(...)

Anexo n.º 11
Ficha de vigilancia a la Prestación del servicio Alimentario en la Modalidad comida caliente – concesionario.

(...)

II. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- (...)
- 2.2 Los alimentos se almacenan en ambientes limpios libre de residuos orgánicos e inorgánicos que aseguren su conservación e higiene de acuerdo con su Manual de Procedimientos BPM y PHS.
- (...)
- 2.4 El Kardex de los alimentos se encuentra actualizado.
- 2.5 El almacén cuenta con medida de protección que eviten el ingreso de vectores y/o agentes físicos.

(...)

La situación descrita no garantizaría la conservación y protección de los alimentos, generando el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos, lo que podría afectar la salud de los usuarios, y además, la situación expuesta podría conllevar al riesgo de ocasionar el desabastecimiento o sobrestock de alimentos, lo que podría afectar la adecuada provisión de alimentos durante la prestación del servicio alimentario a los usuarios.

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 a la vigilancia de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – entrega n.º 5, 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.

Se adjunta al presente informe únicamente aquella documentación e información proporcionada por terceros, por cuanto la documentación e información del PAE obra en su acervo documentario.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente a la vigilancia de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas – entrega n.º 5, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00




Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

objetivos del control y vigilancia del servicio alimentario, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento a la directora ejecutiva del Programa de Alimentación Escolar el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado del Control Concurrente a la vigilancia de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas – entrega n.º 5, 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 los objetivos del control y vigilancia del servicio alimentario.
2. Hacer de conocimiento a la directora ejecutiva del Programa de Alimentación Escolar 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 contenidas en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

San Isidro, 24 de abril de 2026



Firmado digitalmente por APAZA
ROMERO Dina Anselma FAU 20546537782
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24-04-2026 23:08:00 -05:00

Dina Anselma Apaza Romero
Supervisora de Comisión de Control



Firmado digitalmente por OSORIO
CORDOVA Mildred FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24-04-2026 23:03:54 -05:00

Mildred Osorio Córdova
Jefa de Comisión de Control



Firmado digitalmente por APAZA
ROMERO Dina Anselma FAU 20546537782
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24-04-2026 23:08:29 -05:00

Dina Anselma Apaza Romero
Jefa (e)
Órgano de Control Institucional del
Programa de Alimentación Escolar

APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

- FALTA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN COMIDA CALIENTE - CONCESIÓN DESDE EL INICIO DEL AÑO ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LOS ÍTEMS CARABAYLLO 6, LOS OLIVOS 4, LOS OLIVOS 5 E INDEPENDENCIA 5; AFECTA EL ACCESO OPORTUNO AL SERVICIO ALIMENTARIO DE TRES MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y UNO (3 391) USUARIOS.**

n.º	Documento
1	Contrato n.º 0004-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE-CONCESION_INV de 2 de febrero de 2026, del ítem Los Olivos 5.
2	Contrato n.º 0005-2026-CGC-LIMA 3/COMIDA CALIENTE - CONCESION_INV de 2 de febrero de 2026, del ítem Carabayllo 6.
3	"Formato de vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Comida Caliente – Concesión" IE 865 "Caudevilla" de 16 de abril de 2026.
4	"Formato de vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Comida Caliente – Concesión" IE n.º 2005 "Los Olivos" de 16 de abril de 2026.
5	"Formato de vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Comida Caliente – Concesión" IE n.º 8190 "Sol Naciente" de 16 de abril de 2026.
6	Memorando n.º 001720-2026-MIDIS/PAE-UGCTR de 22 de abril de 2026.
7	Memorando n.º 000999-2026-MIDIS/PAE-UTLMC de 22 de abril de 2026.
8	Informe n.º 000001-2026-MIDIS/PAE-UTLMC-IAMC de 22 de abril de 2026.
9	Informe n.º 000051-2026-MIDIS/PAE-UTLMC-TMAL de 16 de marzo de 2026.
10	Memorando n.º 001666-2026-MIDIS/PAE-UGCTR el 17 de abril de 2026.
11	Memorando n.º 001668-2026-MIDIS/PAE-UGCTR de 17 de abril de 2026.

- EL CONTRATISTA INCUMPLE CON LAS DOSIFICACIONES MÍNIMAS OBLIGATORIAS DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS MEDIDAS CASERAS ESTABLECIDAS, ASÍ COMO CON LA ACREDITACIÓN DE LA PROCEDENCIA DEL ALIMENTO "PAN DE YEMA", CONFORME A LO ESTIPULADO EN SU CONTRATO; SITUACIÓN QUE GENERA LA ENTREGA DE RACIONES QUE NO GARANTIZAN EL APOORTE NUTRICIONAL DETERMINADO PARA LOS USUARIOS, NI LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**

n.º	Documento
1	Contrato n.º 0003-2026-CGC-LIMA 7/COMIDA CALIENTE-CONCESIÓN_INV de 6 de febrero de 2026.
2	"Formato de Vigilancia a la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Concesión" de 15 de abril de 2026, aplicado en la IE n.º 005 "Jesusito Milagroso".
3	Correo electrónico de 23 de abril de 2026, a las 18:22 horas, del Jefe de la UT Lima Metropolitana y Callao

- DEFICIENTES CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PODRIAN GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACION CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS; ASIMISMO, DEFICIENTE MANEJO DE KARDEX PODRIA OCASIONAR EL RIESGO DE NO LLEVAR UN ADECUADO CONTROL DE EXISTENCIAS DE ALMACEN.**

n.º	Documento
1	Formato "vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – modalidad comida caliente – concesión, de 15 abril de 2026 en la IIEE n.º 005 "Jesusito Milagroso" – nivel inicial.
2	Formato "vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las IIEE – modalidad comida caliente – concesión, de 17 de abril de 2026 en la IE n.º 1117 "Andrés Avelino Aramburú" – nivel primario.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20546537782 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:07:40 -05:00



Firmado digitalmente por
OSORIO CORDOVA Mildred FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-04-2026 23:03:30 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio de
Prestaciones SocialesPrograma de Alimentación
Escolar - PAEFirmado digitalmente por APAZA
ROMERO Dina Anselma FAU
20614761459 hard
Cargo: Jefe(A)
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24.04.2026 23:15:18 -05:00"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

San Isidro, 24 de Abril del 2026

OFICIO N° 000160-2026-MIDIS/PAE-OCI

Señora:
Scarlet Esmeralda Díaz Cáceres
Directora Ejecutiva
Programa De Alimentación Escolar
Av. Enrique Canaval y Moreyra n.° 150, Piso 3
San Isidro, Lima, Lima

Asunto : Notificación del Informe de Hito de Control n.° 006-2026-OCI/8639-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 mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas en la modalidad de atención comida caliente – concesión - Entrega n.° 5, comunicamos que se ha identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 006-OCI/8639-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, estas sean informadas a la Comisión de Control en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Firma digitalmente

Dina Anselma Apaza Romero
Jefa (e)
Órgano de Control Institucional
Programa de Alimentación Escolar

cc.: Archivo

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa de Alimentación Escolar. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 003-2021-PCM/SGTD. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.

URL: <https://sgd.pae.gob.pe:8181/verifica/inicio.do>
CVD: 0167 6113 6628 2D2





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000006-2026-CG/8639

DOCUMENTO : OFICIO N° 000160-2026-MIDIS/PAE-OCI

EMISOR : DINA ANSELMA APAZA ROMERO - JEFE DE OCI - UNIDAD EJECUTORA N° 011: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : SCARLET ESMERALDA DIAZ CACERES

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : UNIDAD EJECUTORA N° 011: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20614761459

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

N° FOLIOS : 35

Sumilla: De la revisión de la información y documentación vinculada a vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas en la modalidad de atención comida caliente y concesión - Entrega n.º 5, comunicamos que se ha identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 006-OCI/8639-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000160-2026-OCI
2. INFORME DE HITO DE CONTROL 006-2026-OCI[F][F][F][F][F]





CONSTANCIA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000160-2026-MIDIS/PAE-OCI
EMISOR : DINA ANSELMA APAZA ROMERO - JEFE DE OCI - UNIDAD EJECUTORA N° 011: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DESTINATARIO : SCARLET ESMERALDA DIAZ CACERES
ENTIDAD SUJETA A CONTROL : UNIDAD EJECUTORA N° 011: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Sumilla:

De la revisión de la información y documentación vinculada a vigilancia a la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas en la modalidad de atención comida caliente ¿ concesión - Entrega n.º 5, comunicamos que se ha identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 006-OCI/8639-SCC, que se adjunta al presente documento.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20614761459**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000006-2026-CG/8639
2. OFICIO-000160-2026-OCI
3. INFORME DE HITO DE CONTROL 006-2026-OCI[F][F][F][F]

NOTIFICADOR : DINA ANSELMA APAZA ROMERO - UNIDAD EJECUTORA N° 011: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

