



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMAFirmado digitalmente por CHAMBI
TENAZOA Cinthia Paola FAU
20550154065 hard
Cargo: Jefe De Unidad Territorial San
Martín
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18.10.2024 16:35:12 -05:00

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

Morales, 18 de Octubre del 2024

OFICIO N° D000273-2024-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR

Señor(a):

LUIS ALBERTO NAVARRO SAAVEDRA

Director de la Unidad de Gestión Educativa Local El Dorado
San José de Sisa - El Dorado - San Martín - Perú

Asunto : Acciones de control en marco al Informe de Control Concurrente
realizado por la Contraloría General de la República, en el ámbito de la
provincia de El Dorado, distrito de San José de Sisa, del departamento
de San Martín.

Referencia : a) Resolución Vice Ministerial N° 30-2024 MINEDU
b) Resolución Ministerial N° 587-2023 MINEDU
c) Informe de Control Concurrente n.º 025-2024-OCI/0775-SCC.

Es grato dirigirme a Usted, para saludarlo cordialmente a nombre de la Unidad Territorial San
Martín del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), y en relación a
los documentos de la referencia a) y b), que establece el modelo de cogestión con el Ministerio
de Educación, para garantizar una adecuada prestación del servicio alimentario en las
instituciones educativas usuarias del PNAEQW.

Al respecto, hacer de conocimiento a su despacho el documento de la referencia c), Informe de
Control Concurrente N° 025-2024-OCI/0775-SCC: "A la prestación del servicio alimentario
correspondiente a la Quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem San
José de Sisa del ámbito del Comité de Compras San Martín 3, en el marco del Proceso de
Compras Electrónico 2024", emitido por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la
Municipalidad Provincial de El Dorado, este Informe señala la existencia de una (01) situación
adversa, siendo la siguiente:

(...)

*"5.1 Deficiente implementación de prácticas de higiene durante la preparación, servido,
distribución y consumo de los alimentos en las IIEE, genera el riesgo de contaminación
cruzada de los alimentos y podría afectar la finalidad pública del programa de brindar un
servicio de calidad durante el servicio alimentario escolar. (...)"*

En ese sentido, se socializa el contenido del documento de la referencia c), **con la finalidad de
que se adopten las acciones correspondientes de acuerdo a sus competencias**; ello de
conformidad a lo establecido en el numeral 6.3 inciso b), de la Resolución Vice Ministerial N° 30-
2024 MINEDU, de fecha 08.03.2024, señala entre otras responsabilidades de las Unidades de
Gestión Educativa Local, la siguiente:

**"Acompañar, monitorear y supervisar a las IIEE y PRONOEI de su jurisdicción, en el
cumplimiento de sus responsabilidades en el marco de la presente norma."** (el subrayado
y la negrita es propio).

BICENTENARIO
PERÚ
2024



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

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

Por otro lado, y teniendo en cuenta lo establecido en el documento de la referencia b), de fecha 03 de noviembre de 2023, que APRUEBA la Norma técnica denominada "Disposiciones para la prestación del servicio educativo 2024", en el que precisa en su numeral 5.5.2.2. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), que el Director de la Institución Educativa o programa educativo o quien haga sus veces, debe:

"Garantizar el espacio de almacén para alimentos, espacio habilitado con cocina, utensilios, menaje y espacios para el consumo de alimentos, teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad, los puntos de lavado o desinfección de manos para la preparación de los alimentos" (el subrayado y la negrita es propio).

Finalmente, mencionar que, desde el PNAEQW, la UT San Martín se continúa brindando capacitación, asistencia técnica y acompañamiento en el marco de sus competencias, con la finalidad de promover el servicio alimentario presencial en beneficio de nuestras niñas, niños y adolescentes.

Saludo su compromiso por coadyuvar a la adecuada prestación del servicio alimentario y hago propicia la oportunidad para expresarles los sentimientos de mi consideración personal.

Sin otro particular me suscribo de usted.

Atentamente,

Firma

CINTHIA PAOLA CHAMBI TENAZOA
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

Adj:

- Informe de Control Concurrente n.º 025-2024-OCI/0775-SCC.

CC.:



BICENTENARIO
PERÚ
2024

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

**INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
025-2024-OCI/0775-SCC**

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

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

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 23 AL 27 DE SETIEMBRE DEL 2024**

TOMO I DE I

EL DORADO, 11 DE OCTUBRE DEL 2024

Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME DE CONTROL CONCURRENTENTE
N° 025-2024-OCI/0775-SCC

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

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE CONTROL CONCURRENTENTE	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	10
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTENTE	19
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	19
VIII. ESTADO DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS HITOS ANTERIORES RESPECTO DE LOS CUALES NO SE HAN ADOPTADO MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS.	19
IX. CONCLUSIÓN	19
X. RECOMENDACIONES	19
APÉNDICE N.° 1	21
APÉNDICE N.° 2	22



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

INFORME DE CONTROL CONCURRENTENTE Nº 025-2024-OCI/0775-SCC

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

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por la Gerencia Regional de Control de San Martín, mediante Oficio n.º 000744-2024-CG/GRSM de 19 de marzo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental (SCG) del Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de El Dorado con la orden de servicio n.º 0775-2024-023, en el marco de lo previsto en la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

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

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

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

2.2 Objetivo específico

Determinar si la distribución de alimentos en las IIEE¹ a los usuarios del Programa, se realiza conforme a las directivas internas, protocolos u otras establecidas para dichas labores y finalidad pública prevista.

III. ALCANCE

El Control Concurrente se desarrolló a la “Prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem San José de Sisa en el ámbito de la Unidad Territorial San Martín, correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024” e incluye el detalle de su último Hito de Control n.º 3 “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa” y que ha sido ejecutado del 23 al 27 de setiembre de 2024 en la Unidad Territorial San Martín (en adelante **UT San Martín**) del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante el **Programa**), sito en Jr. Alfonso Ugarte 832, Distrito de Morales, Provincia de San Martín, Departamento de San Martín.

¹ Instituciones Educativas.

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



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE CONTROL CONCURRENTE

El Servicio de Control Concurrente se realiza “A la prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem San José de Sisa en el ámbito de la Unidad Territorial San Martín, correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024”, el cual se desarrolló con las visitas realizadas a los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario (Hito 1), a los ambientes destinados para almacenamiento en seis (6) IIEE y su conformidad de la prestación del servicio alimentario (Hito 2); **así como a doce (12) IIEE pertenecientes al ítem San José de Sisa, en los cuales se realizó la preparación, distribución y consumo de las/os usuarias/os del servicio alimentario entregado por el Programa (Hito 3).**

Al respecto, el Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión; que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad que el estado y la comunidad organizada que participan de manera coordinada y articulada en la ejecución y la prestación del servicio alimentario del Programa, este modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario del Programa a través de los Comités de Alimentación Escolar² y los Comités de Compra³, contando con las modalidades de atención productos y raciones, según detalle:

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

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

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

En el caso de los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa - JEC y Forma de Atención Diversificada - FAD y/o modelos de servicio educativo se brindan el



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

² Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la institución educativa y/o programa educativo no escolarizado público. Numeral 6.5 del “Protocolo para la conformación y actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas atendidas por el Programa”, aprobado mediante la RDE n.º D000485-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 4 de setiembre de 2023.

³ Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del Programa. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el Programa. Anexo n.º 01 Definiciones de términos de la Norma técnica del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa aprobado mediante la RDE n.º Resolución Direccional Ejecutiva N° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 13 de noviembre del 2023.

⁴ Desayuno.

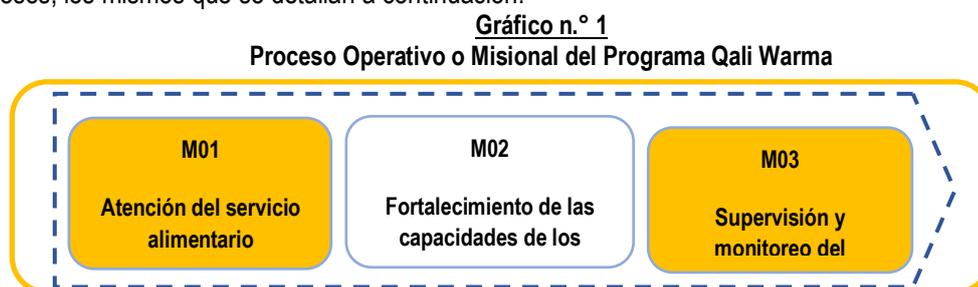
⁵ Desayuno y almuerzo.

número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la IIEE, pudiendo ser dos (2) o tres (3)⁶ raciones.

Procesos misionales del Programa

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

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



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

El macro proceso **M01 Atención del servicio alimentario**, comprende la planificación y organización del servicio alimentario, el proceso de compras⁷ y prestación del servicio alimentario, el cual tiene como objetivo brindar el servicio alimentario de manera oportuna a los niños y niñas de inicial y primaria que asisten a las IIEE a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios.

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

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

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

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

⁶ Desayuno, almuerzo y cena.

⁷ El Proceso de Compras para el servicio alimentario se realiza de manera cogestionada por el Programa y los Comités de Compra, según lo establecidos en la “Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

Cuadro n.º 1
Macro Proceso M01 "Atención del Servicio de Alimentación"

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

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

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

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

Es preciso acotar que, el Manual de Operaciones del Programa ha definido que el proceso de atención del servicio alimentario cuenta con los controles e inspecciones siguientes: proceso de supervisión de la adquisición de alimentos y el proceso de monitoreo de la prestación del servicio alimentario⁸.

Es así que, el Programa realiza la supervisión de la prestación durante la etapa de ejecución contractual, con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores contratados encontrándose facultado para realizar de forma inopinada y/o programada acciones de supervisión y/o muestreo de alimentos en los establecimientos para la producción y/o almacenamiento, así como en las IIEE, las que se realizan conforme a la normativa sanitaria vigente y requisitos establecidos por el Programa. En ese sentido, la supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario se realiza de acuerdo a lo establecido en las bases integradas del proceso de compras, en el contrato y los documentos aprobados por el Programa⁹.

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

⁸ Ficha técnica del proceso Nivel 0. Literal b.1.M01 Atención del Servicio de Alimentación. b) Procesos Misionales. Manual de Operaciones del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

⁹ Subnumerales 5.3.4.1 y 5.3.4.2, numeral 5.3.4. Supervisión de la prestación. 5.3. Etapa de ejecución contractual. "Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

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

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

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

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

Respecto al Proceso de nivel 2 “M03.2.3 Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE” el Programa aprobó documentos normativos con la finalidad de verificar la supervisión y monitoreo del servicio alimentario, estableciendo disposiciones para el desarrollo, tal como se detalla a continuación:

1. Norma Técnica del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Norma Técnica n.º 006-2023-MIDIS/PNAEQW-Versión n.º 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000247-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 15 de marzo de 2024, que establece disposiciones y procedimientos aplicables a los actos preparatorios, selección de proveedoras/es y ejecución contractual del Proceso de Compras para la prestación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de las Instituciones Educativas Públicas (IIEE) atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), en el marco de los modelos de cogestión e integridad.
2. Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000144-2024- MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que establece disposiciones para el desarrollo de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el Programa con el fin de contribuir con su estandarización bajo los criterios de calidad y oportunidad que coadyuven al cumplimiento de los objetivos del Programa mediante la verificación de la prestación del servicio alimentario.
3. Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que establece disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar por parte de los



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

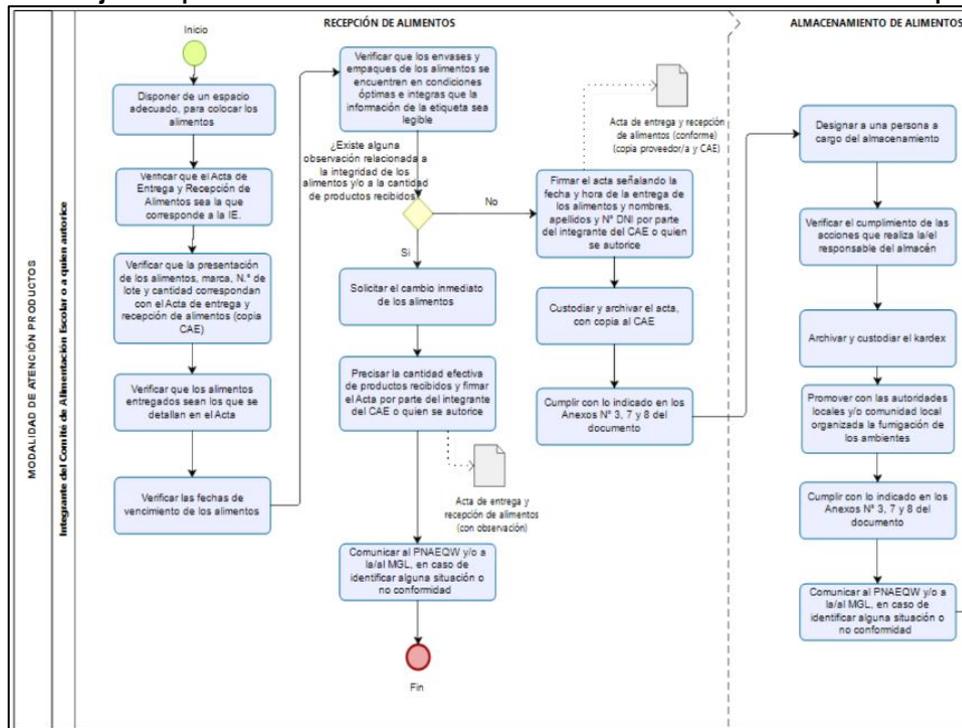
actores vinculados a las IIEE atendidas por el PNAEQW, contribuyendo al logro de los objetivos del Programa.

Las actividades de supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario descritas en el **Cuadro n.º 2**, se encuentran reguladas en el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, el cual a través de la aplicación del Anexo 02, Ficha de supervisión de la prestación del servicio escolar – Modalidad (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001), dispuso acciones de verificación de las etapas del servicio alimentario escolar, en las que se encuentra la etapa de preparación, servido, distribución y consumo entre otros así como la verificación de la gestión y organización.

En relación a ello, la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02¹⁰ en su Anexo n.º 3, ha establecido la “Guía de limpieza y desinfección del área de recepción y almacén en las instituciones educativas del PNAEQW”, que consigna: área/equipo, frecuencia de limpieza, procedimiento, materiales e insumos químicos utilizados en la limpieza y desinfección y registro de las actividades de limpieza y desinfección. De esta manera, ha prescrito las actividades a realizar por parte del integrante del Comité de Alimentación Escolar, en adelante **CAE**, con relación a la recepción de alimentos y almacenamiento¹¹, en el “Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar de la modalidad de atención productos”, que se presenta en el gráfico siguiente:

Gráfico n.º 2

Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar – Modalidad de atención productos



Fuente: Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, aprobado con RDE n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16.02.2024

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

¹⁰ Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024

¹¹ Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024

En ese sentido, las actividades establecidas para la preparación y servido de alimentos, se encuentran establecidas en el Diagrama de flujo de la prestación del servicio alimentario escolar, en concordancia con las disposiciones previstas en los subnumerales 5.1.2.3¹², 5.1.2.4¹³, 5.1.2.5¹⁴ y 5.1.2.6¹⁵ de la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW antes mencionada, sobre preparación, distribución, servido y consumo de alimentos en las IIEE a cargo de los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar

El objeto del Hito de Control 3, que corresponde a la “Supervisión de la prestación en las Instituciones Educativas por parte del Programa”, tiene como objetivo, determinar si la distribución de alimentos en las IIEE a los usuarios del Programa, se realiza conforme a las directivas internas, protocolos u otras establecidas para dichas labores y finalidad pública prevista; y, está compuesto por 2 actividades de mayor impacto:

Actividad n.º 1

Verificación de la distribución y consumo de raciones a los usuarios en las IIEE.

Actividad n.º 2

Verificación de la cantidad de alimentos distribuidos por el Programa (Número de usuarios en la base de datos en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa – SIAGIE del Ministerio de Educación – MINEDU versus lo registrado en el “Acta de entrega y recepción de alimentos”)

Estas actividades fueron realizadas en la Unidad Territorial San Martín en el marco del Proceso de Compras 2024, con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de Supervisión y Monitoreo a las IIEE para la prestación del servicio alimentario, de la quinta entrega de alimentos para el ítem San José de Sisa, cuya prestación del servicio alimentario para el Proceso de Compras 2024, asciende al monto total de: S/ 6 797 156,10, conforme al siguiente detalle:

Cuadro n.º 3

Contrato suscrito para el ítem San José de Sisa del Comité de Compra San Martín 3 - UT San Martín

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

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

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



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft

Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno

Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

¹² Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW - Versión n.º 02.

Sub numeral 5.1.2.3. Preparación de alimentos: Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Dicha actividad está a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os.

¹³ **Sub numeral 5.1.2.4. Servido de alimentos:** Es la etapa que comprende el servido de alimentos en un espacio limpio, libre de insectos u otros animales y libre de sustancias químicas, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM y BPH. Asimismo, el personal autorizado debe contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, u otras que generen riesgo de contaminación durante el servido de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros).

¹⁴ **Sub numeral 5.1.2.5. Distribución de alimentos:** Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos preparados en los ambientes del aula, comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, que deben cumplir con la aplicación de las BPM y BPH. Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

¹⁵ **Sub numeral 5.1.2.6. Consumo de alimentos:** Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPH y BPM, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.

En ese orden de ideas, los plazos de liberación, distribución y entrega de alimentos, así como el periodo de atención correspondiente a la quinta entrega del ítem San José de Sisa del Comité de Compra San Martín 3, se muestra a continuación:

Cuadro n.º 4
Cronograma de entrega para el ítem San José de Sisa - UT San Martín

Proveedor	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por entrega a las IIEE	Periodo de atención por entrega a las IIEE
Consorcio Kuska	5	Hasta el 31 de julio del 2024	Del 1 al 13 de agosto del 2024	Del 19 de agosto al 23 de setiembre.

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

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

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la “Prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem San José de Sisa en el ámbito de la UT San Martín, correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024”, se ha identificado una (1) situación adversa que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro del objetivo del Programa, la cual se expone a continuación:

5.1 DEFICIENTE IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE HIGIENE DURANTE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LAS IIEE, GENERA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y PODRÍA AFECTAR LA FINALIDAD PÚBLICA DEL PROGRAMA DE BRINDAR UN SERVICIO DE CALIDAD DURANTE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR.

Como resultado de las visitas efectuadas entre el 23 al 27 de setiembre de 2024, en doce (12) IIEE que pertenecen al ámbito del Ítem San José de Sisa, de la UT San Martín, la Comisión de Control advirtió que, las condiciones inadecuadas de los ambientes donde se preparan y consumen los alimentos, así como, la deficiente implementación de prácticas de higiene durante la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos, generan el riesgo de contaminación cruzada¹⁶, y ello podría afectar la finalidad pública del Programa de brindar un servicio de calidad durante el servicio alimentario escolar de las IIEE señaladas en el siguiente cuadro:

Cuadro n.º 5
IIEE inspeccionadas durante el servicio de Control Concurrente

n.º	Fecha de visita	Instituciones Educativas	Código Modular	Ubicación
1	23/09/2024	0276 Jesús Mori López (Primaria)	0303610	Jirón Eloy Tapullima S/N– CP Nauta, San José de Sisa, El Dorado, San Martín.
2	23/09/2024	0276 Jesús Mori López (Secundaria)	1096643	Jirón Eloy Tapullima S/N– CP Nauta, San José de Sisa, El Dorado, San Martín.

¹⁶ **Contaminación Cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de los alimentos con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros. Definición establecida en el literal q) del Anexo n.º 1 – Definición de Términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02 aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

3	24/09/2024	108	0473645	Jirón Luis Valles Barrera Cuadra 2 – CP Santa Martha, Santa Rosa, El Dorado, San Martín.
4	24/09/2024	0326	0303966	Jirón Cesar Tapullima Cuadra 3 – CP Santa Martha, Santa Rosa a, El Dorado, San Martín.
5	25/09/2024	0308	0303859	Calle Comercio Cuadra 4 – CP Shatoja, Shatoja, El Dorado, San Martín.
6	25/09/2024	0757 Alfonso Ugarte	0537480	Jirón Juan Claudio Chumbe Cuadra 2 – CP Shatoja, Shatoja, El Dorado, San Martín.
7	26/09/2024	0309 Tupac Amaru II	0303867	Jirón Tacna S/N– CP San Martín de Alao, San Martín, El Dorado, San Martín.
8	26/09/2024	384	0301853	Calle Loreto 496– CP San Martín de Alao, San Martín, El Dorado, San Martín.
9	26/09/2024	401	0274431	Jirón Francisco Bolognesi 485 – CP San Martín de Alao, San Martín, El Dorado, San Martín.
10	27/09/2024	280	0303651	San José– CP Agua Blanca, Agua Blanca, El Dorado, San Martín.
11	27/09/2024	279	0303644	Jirón Progreso Cuadra 7– CP Agua Blanca, Agua Blanca, El Dorado, San Martín.
12	27/09/2024	254	0274357	Calle Arica Cuadra 3– CP Agua Blanca, Agua Blanca, El Dorado, San Martín

Fuente: Ficha n.º 03 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas"

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



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

De las visitas de inspección realizadas a las doce (12) IIEE señaladas en el cuadro n.º 5, se evidenciaron deficiencias relacionadas a las condiciones de los ambientes donde se preparan y consumen los alimentos, así como, la deficiente implementación de prácticas de higiene durante la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos; estos elementos y procesos son necesarios para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos a través de toda la cadena alimenticia. Tales situaciones fueron registrados por la Comisión de Control, en la Ficha n.º 03 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas".

La Comisión de Control, evidenció deficiencias relacionadas a las condiciones higiénico - sanitarias de los ambientes destinados para la preparación y servido de los alimentos; dichas deficiencias se detallan a continuación:

Cuadro n.º6

Deficiencias identificadas en las IIEE visitadas por la Comisión de control

Nº	IE	Código Modular	Deficiencia detectada por la comisión de control
1	0276 Jesús Mori López	0303610 1096643	<ul style="list-style-type: none"> Personal (encargada de la preparación, servido y distribución de alimentos) no usa mandil, mascarilla ni protector de cabello.

2	108	0473645	• Personal (encargada de la preparación, servido y distribución de alimentos) no usa mandil, mascarilla ni protector de cabello.
3	0326	0303966	• Personal (encargada de la preparación, servido y distribución de alimentos) no usa mandil y mascarilla.
4	0308	0303859	• Personal (encargada de la preparación, servido y distribución de alimentos) no usa mascarilla.
5	0309 Tupac Amaru II	0303867	• Personal (encargada de la preparación, servido y distribución de alimentos) no usa mandil, mascarilla ni protector de cabello.
6	384	0301853	• Personal (encargada de la preparación, servido y distribución de alimentos) no usa mandil y mascarilla.
7	401	0274431	• Personal (encargada de la preparación, servido y distribución de alimentos) no usa mascarilla ni protector de cabello.
8	280	0303651	• Contenedor de residuos no cuenta con tapa.

Fuente : Ficha n.º 03 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas"

Elaborado por: Comisión de control

A continuación, se muestran las imágenes relacionadas a las deficiencias detectadas por la comisión de control conforme a lo indicado en el cuadro precedente:

• **Vistas fotográficas de las deficiencias detectadas en la IE 0276 Jesús Mori López**



Firmado digitalmente por
 IZQUIERDO CABRERA Jaime
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00

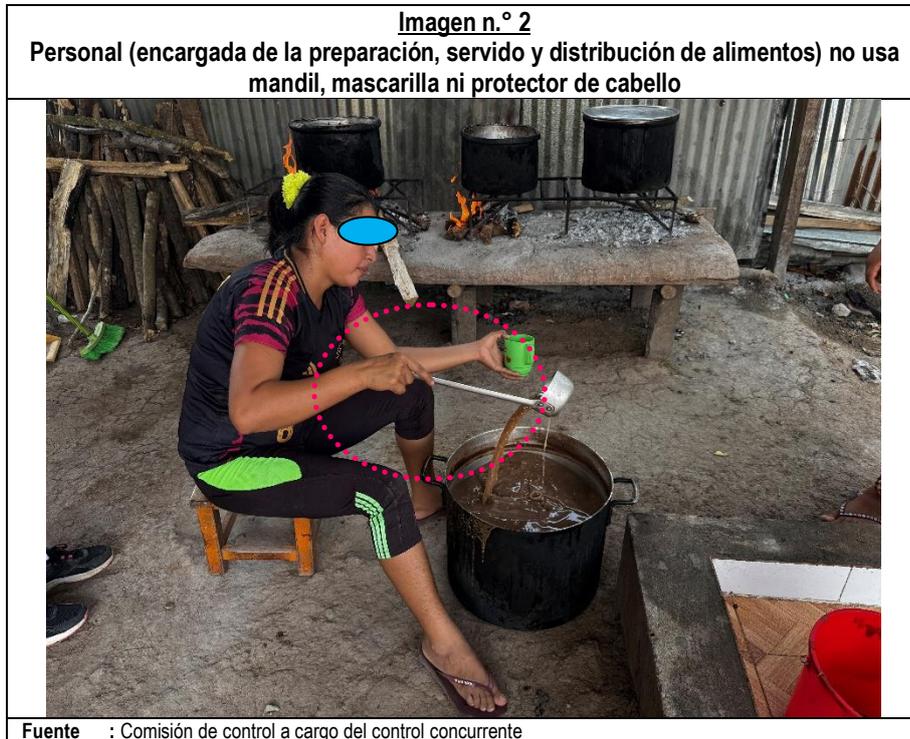


Firmado digitalmente por
 GUERRA RODRIGUEZ Irvin
 Edilberto FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
 ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
 Martin FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

- **Vistas fotográficas de las deficiencias detectadas en la IE 108**



- **Vistas fotográficas de las deficiencias detectadas en la IE 0326**



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

- **Vistas fotográficas de las deficiencias detectadas en la IE 0308**



- **Vistas fotográficas de las deficiencias detectadas en la IE 0309 Tupac Amaru II**



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

- **Vistas fotográficas de las deficiencias detectadas en la IE 384**



- **Vistas fotográficas de las deficiencias detectadas en la IE 401**



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

- **Vistas fotográficas de las deficiencias detectadas en la IE 401**

Imagen n.º 8		Contenedor de residuos no cuenta con tapa	
7	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	contenedor no cuenta con tapa
 <p>Firma: Señora Naquel Pinedo Pinche</p>			
Fuente : Comisión de control a cargo del control concurrente			

Por otro lado, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, el Programa aprobó el "Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", a través del cual, para la verificación del servicio alimentario por parte de los Monitores de Gestión Local (en adelante **MGL**), ha dispuesto la implementación de los instrumentos de supervisión entre ellos la "Ficha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar – modalidad productos (Anexo 02)" aplicable durante la supervisión en la IE mediante el uso de la aplicación móvil "QW IIEE". No obstante, el citado dispositivo legal en su numeral 5.1.3.1) señala que "Se realizan tres (3) supervisiones al año en todas las IIEE, una (1) supervisión por trimestre, salvo situación de emergencia o caso fortuito o de fuerza mayor que impida su realización, debidamente justificada por la gravedad o magnitud de la misma."

De lo expuesto, se puede concluir que las deficiencias reveladas por la comisión de control, sobre la implementación de prácticas de higiene durante la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos en las IIEE visitadas, podrían estar relacionados a la falta de asistencia técnica y/o inobservancia de los procedimientos establecidos para las actividades de limpieza y desinfección reguladas en la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, cuya finalidad está dirigida a minimizar los riesgos de contaminación cruzada en toda la cadena alimentaria, específicamente en las actividades de preparación, servido y consumo por parte de los usuarios del Programa.

La situación descrita se encuentra relacionada con la normativa siguiente:

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

(...)

1. OBJETIVO

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

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

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

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

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

(...)

5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados, en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos). Asimismo, dicho ambiente debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza y evitar la acumulación de la suciedad.

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación:

(...)

- Cumplir con las BPM y BPAL

(...)

- Colocar los alimentos sobre tarimas, parihuelas, estantes u otros, de modo que no entren en contacto con el piso.

- Prevenir la contaminación cruzada.

- Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.

- Garantizar la limpieza y desinfección del ambiente del almacén.

(...)

v. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de almacén de alimentos.

(...)

5.1.2.3. Preparación de alimentos

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

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

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

i. Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos.

(...)

v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL.

(...)

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

(...)

xi. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 4, 6, 7 y 8 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos.

(...)



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

5.1.2.6. Consumo de alimentos

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

Para ello, el personal designado por los CAE realizan lo siguiente:

ii. Verificar que el ambiente se encuentre ventilado, ordenado y que cuente con las condiciones y las medidas de bioseguridad establecidas.

(...)

vii. Cumplir con lo indicado en los Anexos n.º 5, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado con la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos.

5.1.2.7. Manejo de los residuos sólidos

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

Para ello, el personal designado por los CAE realizan lo siguiente:

(...)

iv. distribución de alimentos; y promover su difusión.

v. Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y almacenamiento temporal de los residuos sólidos, con el fin de contribuir a su aprovechamiento.

(...)

vii. Verificar que luego de culminada la etapa de consumo de alimentos, los residuos sólidos generados se segreguen adecuadamente en los siguientes puntos limpios y dispuestos por parte de la comunidad educativa: contenedor verde (residuos aprovechables), contenedor negro (residuos no aprovechables) y contenedor marrón (residuos orgánicos).

(...)

x. Compactar los residuos sólidos generados, a fin de disminuir su volumen.

(...)

ANEXO N° 1**Definición de términos**

(...)

h. Buenas prácticas de almacenamiento – BPAL

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos.

i. Buenas prácticas de higiene - BPH

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

(...)

q. Contaminación cruzada

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

(...)"

La situación expuesta podría generar el riesgo de contaminación cruzada durante la preparación y consumo de los alimentos, lo cual afectaría la finalidad pública del Programa, de brindar alimentos de calidad durante el servicio alimentario escolar en el marco del Proceso de Compras 2024.



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTE

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Control Concurrente al último hito de control “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa”; se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

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

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

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

De la información remitida por la Entidad, se advierte que se han adoptado acciones preventivas y correctivas respecto de todas las situaciones adversas contenidas en los Informes de Hitos de Control anteriores.

Asimismo, en el Apéndice n.º 2, se detalla todas las situaciones adversas identificadas en los informes de Hitos de Control anteriores al presente Informe, las acciones preventivas y correctivas, y su estado a la fecha de la emisión de este Informe de Control Concurrente.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente a la “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa”, se ha advertido una (1) situación adversa que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos para el ítem San José de Sisa en la Unidad Territorial San Martín en el marco del Proceso de Compras 2024, las cuales han sido detalladas en el presente informe con las que se concluye a continuación:

9.1 Deficiente implementación de prácticas de higiene durante la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos en las IIEE, genera el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos y podría afectar la finalidad pública del programa de brindar un servicio de calidad durante el servicio alimentario escolar.

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Quali Warma el presente Informe de Control Concurrente, el cual contiene una (1) situación adversa identificada como resultado del Control Concurrente a la “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la quinta entrega de alimentos para el ítem San José de Sisa, en la Unidad Territorial San Martín en el marco del Proceso de Compras 2024.



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:35:52 -05:00

- Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que debe comunicar al Órgano de Control Institucional del Programa, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenida en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

El Dorado, 11 de octubre de 2024.

 Firmado digitalmente por GUERRA RODRIGUEZ Irvin Edilberto FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11-10-2024 14:48:01 -05:00

Irvin Edilberto Guerra Rodríguez
Supervisor
Comisión de Control

 Firmado digitalmente por IZQUIERDO CABRERA Jaime FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11-10-2024 10:29:23 -05:00

Jaime Izquierdo Cabrera
Jefe de Comisión
Comisión de Control

 Firmado digitalmente por ROSPIGLIOSI CRUZ Justo Martín FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 14-10-2024 08:37:17 -05:00

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

APÉNDICE n.º 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTE

1. Deficiente implementación de prácticas de higiene durante la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos en las IIEE, genera el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos y podría afectar la finalidad pública del programa de brindar un servicio de calidad durante el servicio alimentario escolar.

n.º	Documento
1	Ficha n.º 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las Instituciones Educativas" ejecutadas desde el 23 al 27 de setiembre del 2024.



Firmado digitalmente por
IZQUIERDO CABRERA Jaime
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:47 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:36:53 -05:00

APÉNDICE n.º 2
INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS DE LOS INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

1. Informe de Hito de Control n.º 016-2024-OCI/0775-SCC “Hito de Control n.º 1 Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de los proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario 2024”

Nº	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias en el establecimiento del proveedor, no detectadas por la supervisión del Programa, podrían generar riesgo de contaminación cruzada, lo cual afectaría la finalidad de entregar alimentos inocuos durante la quinta entrega del servicio alimentario en el marco del proceso de compras 2024.	Oficio n.º D000215-2024-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR, 20 de agosto de 2024	Del análisis a la respuesta emitida por el PNAEQW, se concluye que, la Entidad sujeta a control tomó las acciones correspondientes que mitigan la situación adversa comunicada mediante Informe de Hito de Control N.º 016-2024-OCI/0775-SCC, Hito n.º 1, por consiguiente, la situación adversa realizada por la comisión de control se considera en estado corregida en concordancia con el numeral 6.1.8.2. Directiva n.º 13-2022-CG/NORM, Servicio de Control Simultáneo.	Corregida
2	Inadecuada evaluación de las características físicas y organolépticas durante la evaluación de los productos para su liberación realizada por el SPA, podría poner en riesgo la correcta liberación y provisión de los alimentos a los usuarios y con ello el logro de los objetivos del programa durante la ejecución del servicio alimentario del proceso de compras 2024.	Oficio n.º D000215-2024-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR, 20 de agosto de 2024	Del análisis a la respuesta emitida por el PNAEQW, se concluye que, la Entidad sujeta a control tomó las acciones correspondientes que mitigan la situación adversa comunicada mediante Informe de Hito de Control N.º 016-2024-OCI/0775-SCC, Hito n.º 1, por consiguiente, la situación adversa realizada por la comisión de control se considera en estado corregida en concordancia con el numeral 6.1.8.2. Directiva n.º 13-2022-CG/NORM, Servicio de Control Simultáneo.	Corregida
3	Ficha de verificación de existencias de algunos alimentos declarados por el proveedor para su liberación, cuentan con fotografías ilegibles de la identificación de lote, siendo evidencias necesarias durante las actividades de liberación realizadas por los SPA, situación que limita la correcta verificación y trazabilidad de los alimentos, lo que podría afectar los objetivos del Programa.	Oficio n.º D000215-2024-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR, 20 de agosto de 2024	Del análisis a la respuesta emitida por el PNAEQW, se concluye que, la Entidad sujeta a control tomó las acciones correspondientes que mitigan la situación adversa comunicada mediante Informe de Hito de Control N.º 016-2024-OCI/0775-SCC, Hito n.º 1, por consiguiente, la situación adversa realizada por la comisión de control se considera en estado corregida en concordancia con el numeral 6.1.8.2. Directiva n.º 13-2022-CG/NORM, Servicio de Control Simultáneo.	Corregida



Firmado digitalmente por
 IZQUIERDO CABRERA Jaime
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 11-10-2024 10:30:19 -05:00



Firmado digitalmente por
 GUERRA RODRIGUEZ Irvin
 Edilberto FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 11-10-2024 14:48:47 -05:00



Firmado digitalmente por
 ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
 Martin FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 14-10-2024 08:36:53 -05:00

2. Informe de Hito de Control n.º 023-2024-OCI/0775-SCC “Hito de Control n.º 2 Conformidad de la Prestación del Servicio Alimentario por parte de los comités de alimentación escolar”

Nº	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Insuficiente asistencia técnica durante el servicio alimentario por parte del programa a los miembros del comité de alimentación escolar (CAE), respecto a las condiciones higiénico sanitarias mínimas requeridas para los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos en las Instituciones Educativas (IIEE), podría generar el riesgo de contaminación cruzada, y en consecuencia la posible afectación a la salud de los usuarios del programa.	La entidad no ha comunicado las acciones adoptadas.	-	Sin Acciones
2	Actas de conformación del CAE de tres (3) instituciones educativas visitadas se encuentran desactualizadas en el Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO), lo cual generaría restricciones a sus miembros para cumplir con las funciones y responsabilidades de índole administrativo que les fueron atribuidas.	La entidad no ha comunicado las acciones adoptadas.	-	Sin Acciones



Firmado digitalmente por
GUERRA RODRIGUEZ Irvin
Edilberto FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-10-2024 14:48:47 -05:00



Firmado digitalmente por
ROSPIGLIOSI CRUZ Justo
Martin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 14-10-2024 08:36:53 -05:00