



Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA



Firmado digitalmente por VARGAS
HERENCIA Justa Nohemi FAU
20550154065 soft
Cargo: Jefe De Unidad Territorial
Puno
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 06.11.2024 19:33:33 -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.

Puno, 06 de Noviembre del 2024

OFICIO N° D000908-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN

Señor(a):

Dra. NORKA BELINDA CCORI TORO
DIRECTORA DE LA UGEL – EL COLLAO

DIRECCIÓN : JR. SUCRE N° 215 - llave - El Collao - Puno

ASUNTO : Comunica Situaciones adversas detectadas por la Contraloría General de la República, contenidas en el **Informe de Hito de Control Concurrente N° 059-2024-OCI/0741-SCC** a la prestación del servicio alimentario correspondiente a la **cuarta entrega** de alimentos en la modalidad productos, para el **Ítem Pilcuyo**, del ámbito del comité de compras **Puno 1** de la Unidad Territorial Puno, en el marco del proceso de compras 2024” - Conformidad de la Prestación del Servicio Alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar.

REFERENCIA :

- 1) Oficio N° D000351-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN
- 2) Oficio N° 0453-2024-CG/OC0741
- 3) Oficio N° 0926-2024-CG/OC0741
- 4) **Informe de Hito de Control Concurrente N° 059-2024-OCI/0741-SCC**
- 5) Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU.
- 6) Resolución Ministerial N° 587-2023-MINEDU.
- 7) 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.
- 8) Directiva N° 013-2022-CG/NORM- “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG de 28 de mayo de 2022 y modificatorias.

De mi mayor consideración.

Es particularmente grato dirigirme a usted, con el propósito de hacerle llegar un saludo cordial y fraterno, de igual forma, recordarle que mediante el Oficio de la referencia 1), se puso en conocimiento de la Unidad de Gestión Educativa Local – UGEL El Collao, que la Contraloría General de la República, realizaría el Servicio de Control Simultáneo, en la modalidad de Control Concurrente a la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la **cuarta entrega** de alimentos en la modalidad productos para el Ítem **Pilcuyo**, del ámbito del comité de compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno, en el marco del Proceso de Compras 2024”.

Así, considerando que las Instituciones Educativas que representan, se encuentra dentro del ámbito del Ítem mencionado, estas han sido intervenidas por la Contraloría



BICENTENARIO
PERÚ
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.

General de la República, de lo cual se tiene como resultado el **Informe de Hito de Control Concurrente N° 059-2024-OCI/0741-SCC**, "A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA CUARTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM PILCUYO, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PUNO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PUNO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024" - CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, la misma que nos fuera comunicada mediante el Oficio de la referencia 3), con el siguiente detalle:

Cuadro N°1 : DEFICIENCIAS DETECTADAS POR LA COMISICON DE CONTROL

N°	Datos de IE	Fecha de visita	Deficiencias detectadas por la Comisión en los ambientes de preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de la IIEE
1	IEI 259 Código Modular 0539650	17/07/2024	La preparación, servido y distribución de alimentos, se efectuó en el ambiente de cocina de la IIEE, donde se tiene: • Falta de mantenimiento en la pared de la cocina, que presenta fisuras y deterioros por la humedad y filtración de agua con desprendimiento de pintura; y no funciona la iluminación artificial. • Falta de limpieza en la cocina: - El techo tiene acumulación de polvo; así como, presencia de telarañas y restos de insectos. - La pared presenta telarañas y restos de insectos, manchas de grasa y acumulación de polvo. - El piso tiene restos de alimentos, manchas y acumulación de polvo. - La ventana tiene telarañas y restos de insectos, acumulación de polvo y el vidrio está impregnado con grasa. • No cuentan con la tabla de dosificaciones programada para la cuarta entrega (tiene de la segunda entrega), y la preparación de alimentos no se realiza de acuerdo a las combinaciones, ni dosificaciones programadas; lo efectúan por acuerdo y/o decisión de los padres, tampoco se cumple la tabla de servido de preparaciones, se realiza según el tamaño de los utensilios (taza) que cuentan los usuarios. • Falta de limpieza del contenedor de residuos (tacho de basura), que tiene residuos y no tiene ni bolsa interna. • Las encargadas de la preparación, servido y distribución de alimentos no tienen las uñas cortas ni limpias. El consumo se efectúa en el comedor de la IIEE, donde se tiene: • Falta de mantenimiento en las paredes del comedor, que presentan deterioros por la humedad y filtración de agua con desprendimiento de pintura. • Falta de limpieza en el comedor: - Las ventanas tienen acumulación de polvo, machas, residuos de alimentos, entre otros. - El piso tiene acumulación de polvo, manchas, restos de heces de aves; la puerta tiene acumulación de polvo. • Los usuarios no realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de alimentos. • El CAE no gestiona y/o realiza la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses.
2	IEP 70610 Código Modular 0727149	17/07/2024	La preparación, servido y distribución de alimentos se efectuó en el ambiente de cocina de la IIEE; donde se tiene: • Falta de mantenimiento en la pared de la cocina, que presenta deterioros por la humedad con desprendimiento de pintura y yeso; asimismo, la artesanal a leña, presentan deterioros con desprendimiento de yeso. • Falta de limpieza en la cocina: - Las ventanas tienen acumulación de polvo y presencia de telarañas y restos de insectos.





"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.

		- Las paredes presentan manchas de grasa, acumulación de polvo y pintura; el techo tiene un agujero (tubo de la chimenea) con restos de hollín. - El piso presenta manchas de grasa, restos de alimentos y acumulación de polvo; la puerta presenta acumulación de polvo, telarañas y restos de insectos. • No cuentan con la tabla de dosificaciones programada para la cuarta entrega (tienen una tabla de dosificación genérica), y la preparación de alimentos no se realiza de acuerdo a las combinaciones, ni dosificaciones programadas; tampoco se cumple la tabla de servido de preparaciones, se realiza según el tamaño de los utensilios (plato y taza) que cuentan los usuarios. El consumo se realiza en el comedor; que a la vez es compartido con el salón de música y teatrín; donde se tiene: • Falta de mantenimiento en el comedor: el techo tiene deterioros (agujero) y cables eléctricos de la iluminación artificial desprendidos; la pared tiene deterioros (agujeros). • Falta de limpieza en el comedor: - Las ventanas tienen acumulación de polvo, telarañas y restos de insectos. - El piso presenta restos de alimentos, canaletas (sistema eléctrico), acumulación de polvo, manchas y restos de papeles; las paredes presentan manchas, acumulación de polvo, telarañas, restos de insectos y restos de adornos (banderines de plástico); la puerta presenta acumulación de polvo y machas de pintura. • Falta de limpieza del contenedor de residuos (caja de cartón) que tiene residuos y no tiene tapa, ni bolsa interna. • Los usuarios no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. • Los usuarios no realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de alimentos. • El CAE no cumple con colocar, en lugares visibles a la comunidad educativa, el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos. • El CAE no gestiona y/o realiza la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses.
--	--	--

Así, como se puede apreciar, se han detectado situaciones adversas que están relacionadas a las funciones y responsabilidades, tanto del PNAEQW como del CAE, por lo cual, será pertinente y de atención urgente, que su dirección disponga de las acciones pertinentes a fin que se levanten dichas situaciones adversas (correspondientes a los CAEs), en el marco de las funciones y responsabilidades establecidas en la Norma Técnica denominada "Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica Regular y Especial", aprobada mediante la **Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU**, de fecha 08 de marzo del 2024 Y "Lineamientos para la prestación del servicio educativo en instituciones y programas educativos de Educación Básica para el año 2024", aprobada mediante la **Resolución Ministerial N° 587-2023-MINEDU**, de fecha 03 de noviembre del 2023, así como lo establecido en 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", aprobada mediante RDE N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE.





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.

Finalmente, a efectos de una adecuada y efectiva implementación de las situaciones adversas mencionadas, se pone a disposición el personal Monitor de Gestión Local asignado a las IIEE, con quien se deberá efectuar las coordinaciones necesarias a fin de orientar acciones para el levantamiento de las observaciones.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para renovarle mis consideraciones más distinguidas y estima personal.

Atentamente,

Firma

JUSTA NOHEMI VARGAS HERENCIA
UNIDAD TERRITORIAL PUNO

CC.:

Jr. Cajamarca N° 252 - Int. 3 PUNO - PUNO / Teléfono:(511) 201 9360 <https://www.qaliwarma.gob.pe/>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 06/11/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0121 4624 1088 4239



BICENTENARIO
PERÚ
2024

OFICIO N° 450-2024-CG/ OC0741

Puno, 05 de junio de 2024

Señor:

Pedro Jonel Ripalda Ramírez

Director Ejecutivo

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Av. Circunvalación Los Inkas N° 206-208 (Av. Javier Prado Este) Piso 12

Lima/Lima/Santiago De Surco

- ASUNTO** : Comunicación de inicio del Servicio de Control Simultáneo, en la modalidad de Control Concurrente.
- REF.** : 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 atención al asunto del rubro, y en aplicación de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultáneo a cargo de los Órganos del Sistema Nacional de Control, el cual tiene por finalidad contribuir oportunamente con la eficiencia, eficacia, transparencia, economía y legalidad en el uso y destino de los recursos y bienes del Estado.

Para tal efecto, este Órgano de Control Institucional ha dispuesto la realización de un Servicio de Control Simultáneo, en la modalidad de Control Concurrente "A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem llave, del ámbito del comité de compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024", habiéndose designado a las señoras: Patricia Zulema Tito Cordero y Enma Rocío Coacalla Apaza, supervisor y jefe de la Comisión de Control, respectivamente, quienes darán inicio al servicio de control; por lo que agradeceré se sirva brindar las facilidades del caso, para la realización del servicio antes mencionado.

Agradeciendo de antemano su colaboración, hago propicia la oportunidad para expresarle mi especial consideración.

Atentamente


LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

Firmado digitalmente por GONZALES
RODRIGUEZ Dafne Irina FAU
20131375972 soft
Módulo: Soy el autor del documento
Fecha: 05-06-2024 05:03:28 -05:00

Dafne Irina Gonzales Rodríguez
Jefa del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Puno
Contraloría General de la República

OFICIO N° 453-2024-CG/OC0741

Puno, 05 de junio de 2024

Señor:

Pedro Jonel Ripalda Ramírez

Director Ejecutivo

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Av. Circunvalación Los Inkas N° 206-208 (Av. Javier Prado Este) Piso 12

Lima/Lima/Santiago De Surco

ASUNTO : Comunicación de inicio del Servicio de Control Simultáneo, en la modalidad de Control Concurrente.

REF. : 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 atención al asunto del rubro, y en aplicación de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultáneo a cargo de los Órganos del Sistema Nacional de Control, el cual tiene por finalidad contribuir oportunamente con la eficiencia, eficacia, transparencia, economía y legalidad en el uso y destino de los recursos y bienes del Estado.

Para tal efecto, este Órgano de Control Institucional ha dispuesto la realización de un Servicio de Control Simultáneo, en la modalidad de Control Concurrente "A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Pilcuyo, del ámbito del comité de compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024", habiéndose designado a los señores: Hugo Enrique Marcos Chuta y Dafne Irina Gonzáles Rodríguez, supervisor y jefe de la Comisión de Control, respectivamente, quienes darán inicio al servicio de control; por lo que agradeceré se sirva brindar las facilidades del caso, para la realización del servicio antes mencionado.

Agradeciendo de antemano su colaboración, hago propicia la oportunidad para expresarle mi especial consideración.

Atentamente


LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

Firmado digitalmente por GONZALES
RODRIGUEZ Dafne Irina FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05-06-2024 08:04:20 -05:00

Dafne Irina Gonzales Rodríguez
Jefa del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Puno
Contraloría General de la República

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

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
N° 059-2024-OCI/0741-SCC

**CONTROL CONCURRENTE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA
PILCUYO, EL COLLAO, PUNO**

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
CORRESPONDIENTE A LA CUARTA ENTREGA DE
ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL
ÍTEM PILCUYO, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE
COMPRAS PUNO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PUNO,
EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 17 AL 24 DE JULIO DE 2024**

TOMO I DE I

PUNO, 30 DE OCTUBRE DE 2024

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE N° 059-2024-OCI/0741-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA CUARTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM PILCUYO, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PUNO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PUNO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL CONTROL CONCURRENTE	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	11
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTE	47
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	47
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES	47
IX. CONCLUSIÓN	47
X. RECOMENDACIONES	47
APÉNDICES	



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE N° 059-2024-OCI/0741-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA CUARTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM PILCUYO, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PUNO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PUNO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional - OCI de la Dirección Regional de Educación Puno, mediante oficio n.° 000911-2024-CG/OC0741 de 29 de octubre de 2024¹, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 0741-2024-048, 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 sus modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

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

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

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.

III. ALCANCE

El Control Concurrente comprende la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”, en ese contexto, el Hito de Control n.° 3, se desarrolló a la “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa”, ejecutado del 17 al 24 de julio de 2024 en la Unidad Territorial Puno (en adelante UT Puno) del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante Programa), ubicado en el Jr. Cajamarca n.° 252 - Interior 3 (frente a la IEP N° 70005 “Corazón de Jesús”) del distrito, provincia y departamento de Puno.

¹ Oficio de reconfirmación de la comisión de control, en referencia al oficio n.° 000453-2024-CG/OC0741 de 5 de junio de 2024.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL CONTROL CONCURRENTENTE

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión², que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad en la que el Estado y la comunidad organizada, participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del Programa; este modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el comité de alimentación escolar (CAE)³ y los comités de compra (CC)⁴, contando con modalidades de atención de productos y raciones, según detalle:

- **Modalidad de atención Productos⁵:** Son alimentos de procesamiento primario o industrializados que requieren de preparación en las instituciones educativas para su consumo; asimismo, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. El CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.
- **Modalidad de atención Raciones⁶:** Son alimentos destinados para el consumo inmediato y no requieren preparación en la institución educativa (IE). Cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. La presentación de las raciones se realiza en envases individuales para cada usuario/a.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

- ² Establecido en el literal z. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024.
- ³ **Comité de Alimentación Escolar:** Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la IE y/o programa educativo no escolarizado público. Establecido en el literal o del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024.
- ⁴ **Comité de Compra:** Organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del PNAEQW. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el PNAEQW. Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica N° 006 -2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE el 13 de noviembre de 2024.
- ⁵ Establecido en el Literal x. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024.
- ⁶ Establecido en el literal y. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024.

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

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

En el caso de los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa - JEC⁷ y Forma de Atención Diversificada - FAD⁸ y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la IE, pudiendo ser dos (2) (desayuno más almuerzo) o tres (3) raciones (desayuno, almuerzo y cena).

Procesos misionales del Programa

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

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

Gráfico n.° 1
Proceso Operativo o Misional del Programa Qali Warma



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

El macro proceso **M01 Atención del servicio de alimentación**, comprende la planificación y organización del servicio alimentario, el proceso de compras⁹ y prestación del servicio alimentario, el cual tiene como objetivo brindar el servicio alimentario de manera oportuna a los niños y niñas de inicial y primaria que asisten a las Instituciones Educativas (IIEE) a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios.

- ⁷ La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.
- ⁸ La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.
- ⁹ El Proceso de Compras para el servicio alimentario se realiza de manera cogestionada por el Programa y los Comités de Compra, según lo establecidos en el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa (Versión n.° 08); aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000361-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de 22 de setiembre de 2022.

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”.
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

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

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

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

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

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

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M01 Atención del Servicio de Alimentación	M01.1 Planificación y Organización del Servicio Alimentario	M01.1.1 Actualización del listado de IIEE
		M01.1.2 Conformación de los Comités
		M01.1.3 Planificación del Menú
	M01.2 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 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 alimentario¹⁰.

¹⁰ 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.



Firmado digitalmente por
 CHAMBI GARAVITO David Joel
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

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 Programa¹¹.

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

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

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

Fuente: Manual de Operaciones del Programa, aprobado con 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

¹¹ 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
 CHAMBI GARAVITO David Joel
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

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 04, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000344-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 30 de abril de 2024.
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, con código de Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 01, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.
3. 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.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 03, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024

Es de indicar que, 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 públicas 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 N° 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 03¹² ha emitido disposiciones sobre limpieza y desinfección tanto en el área de preparación como consumo en las instituciones educativas, así en el Anexo n.º 4, se ubica la “Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW” y en el Anexo n.º 5, la “Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW”, que contempla instrucciones dirigidas a los integrantes del CAE relacionadas con las áreas/equipo, frecuencia, procedimiento, materiales e insumos químicos y registro de las actividades de limpieza y desinfección en la preparación y servido de los alimentos.

Asimismo, la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 03, ha establecido actividades a realizar por parte del CAE; el Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar de la modalidad de atención productos, en todas sus etapas, conforme se muestra a continuación:

¹² 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 D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00

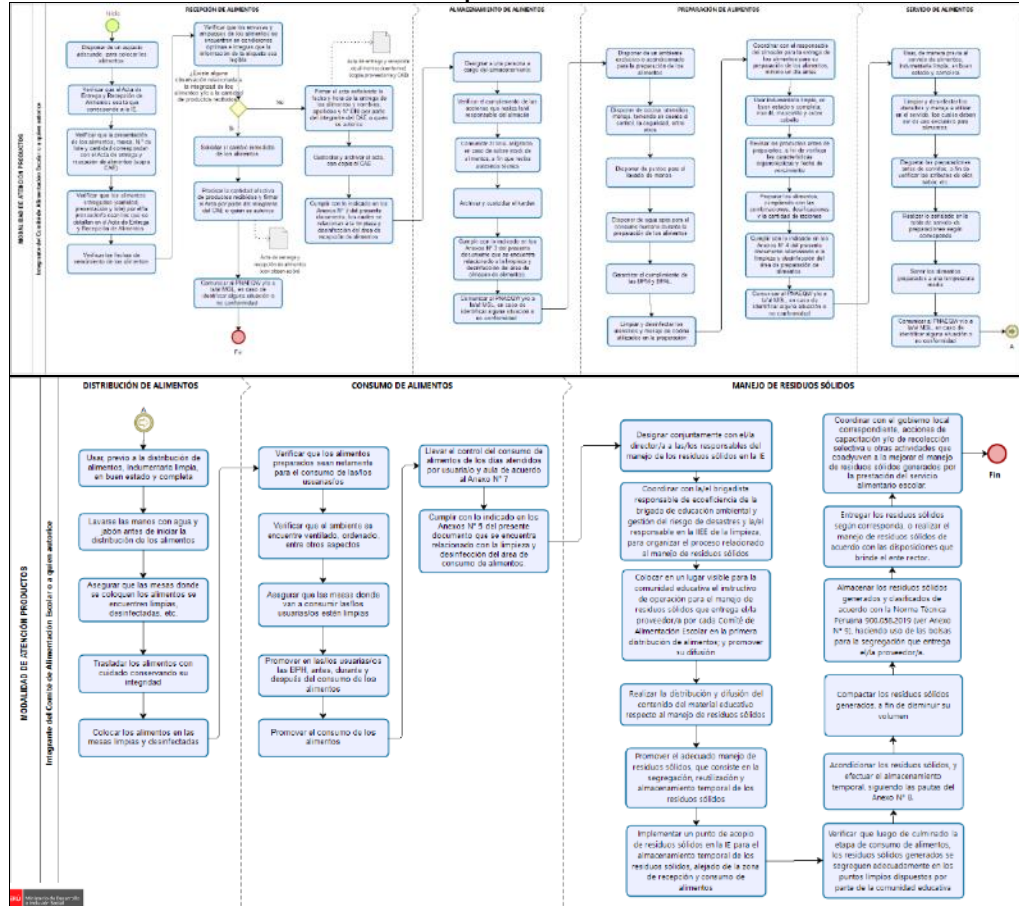


Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Gráfico n.º 2
Diagrama de flujo de la prestación del Servicio de Alimentario Escolar – Modalidad de atención productos



Fuente: Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, aprobada con RDE n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27.03.2024
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

En ese sentido, las actividades establecidas para la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos; así como, el manejo de residuos sólidos a cargo de los integrantes de los CAE, se encuentran establecidas en el Diagrama de flujo de la prestación del servicio alimentario escolar¹³, en concordancia con las disposiciones previstas en los sub numerales 5.1.2.3, 5.1.2.4, 5.1.2.5, 5.1.2.6 y 5.1.2.7 de la mencionada Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW.

¹³ **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. **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). **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).

El objeto del Hito de Control n.º 3, que corresponde a la “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa”, tiene como objetivo, determinar si la prestación del servicio alimentario, 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 las etapas de preparación y servido de alimentos en la IIEE.

Actividad n.º 2

Verificación de las condiciones de distribución, consumo de alimentos, manejo de residuos sólidos y gestión del CAE

Estas actividades fueron realizadas en la UT Puno, 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 IIEE para la prestación del servicio alimentario, de la cuarta entrega de alimentos para el ítem Pilcuyo, conforme al siguiente detalle:

Cuadro n.º 3
Contrato suscrito para el ítem Pilcuyo del Comité de Compra Puno 1 - UT Puno

Comité de Compra	Ítem	n.º Contrato	Fecha	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/	Cantidad de entregas según contrato
Puno 1	Pilcuyo	0005-2024-CC-PUNO 1/ PRODUCTOS ¹⁴	15/01/2024	137	2 101	2 056 327,20	7

Fuente: <https://procesocompras2024.galiwama.gob.pe/ConvocatoriasT/ProcesoCompraContratos?proceso=2024>

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

En ese orden de ideas, los plazos de liberación, distribución y entrega de alimentos, así como el período de atención correspondiente a la cuarta entrega del ítem **Pilcuyo** del Comité de Compra Puno 1, se muestra a continuación:

Cuadro n.º 4
Cronograma de entrega en el ítem Pilcuyo - UT Puno

Proveedor/ n.º Código de establecimiento	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Período de Atención por entrega a las IIEE
Grupo Marketing Alimentaria S.A.C. ¹⁵ /código 9554	4	Hasta el 12 de Junio de 2024	Del 13 al 24 de junio de 2024	Del 28 de junio al 16 de agosto de 2024

Fuente: <https://procesocompras2024.galiwama.gob.pe/ConvocatoriasT/ProcesoCompraContratos?proceso=2024>

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

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. **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.

¹⁴ A la fecha cuenta con 3 adendas al contrato: Adenda N° 1, 2, y 3 al Contrato n.º 0005-2024-CC-PUNO 1/ PRODUCTOS de 9 de febrero, 11 de abril y 21 de mayo de 2024, respectivamente.

¹⁵ Representado legalmente por Rodolfo Flores Choque (DNI: 01323795).

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

Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa”, en la UT Puno en el marco del Proceso de Compras 2024, se han identificado dos (2) situaciones adversas que podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno, en el marco del proceso de compras 2024, las cuales se exponen a continuación:

1. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA, RESPECTO A LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍAN GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE SUS USUARIOS.

En el marco del Proceso de Compras 2024, se aprobó 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”¹⁶, la cual establece disposiciones para la preparación, servido y distribución de alimentos, los cuales deben encontrarse en un espacio limpio, libre de insectos u otros animales y libre de sustancias químicas, donde se aplique las BPM y BPH; así también, el personal debe contar con buen estado de salud, manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros).

En ese orden de ideas, 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”¹⁷, contempla la verificación de las condiciones de los ambientes de preparación, servido y distribución de alimentos en las IIEE, el cual debe encontrarse limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales y libre de sustancias químicas a fin de evitar contaminación cruzada.

Al respecto, el Monitor de Gestión Local (en adelante MGL) al culminar su supervisión, emite la “Ficha de supervisión de la prestación del servicio alimentario – modalidad productos” y el “Acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario”¹⁸, documentos donde se registran las situaciones encontradas, acciones inmediatas y la asistencia técnica en diversos temas como: preparación, servido, distribución y consumo de alimentos, entre otros. Siendo que, el Programa define “Asistencia Técnica”¹⁹ como la *“Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a*

¹⁶ Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024.

¹⁷ Procedimiento n.° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

¹⁸ Formatos establecidos en el Anexo 02 y Anexo 06 del Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa.

¹⁹ Literal g) del sub numeral 4.2 Definiciones del 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, Procedimiento n.° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n.° 01, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados”.

En ese sentido, la Comisión realizó la verificación de dos (2) IIEE del ámbito del Comité de Compras 1, ítem Pilcuyo de la UT Puno, ubicadas en la jurisdicción del distrito de Conduriri, provincia de El Collao, región Puno, conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.º 5
IIEE del ítem Pilcuyo - UT Puno

Nº	Fecha de visita	IIEE	Código Modular	Nivel / Usuarios	Ubicación
1	17/07/2024	259	0539650	Inicial / 19	Municipal, Conduriri, El Collao, Puno.
2	17/07/2024	70610	0243766	Primaria / 64	Miraflores, Conduriri, El Collao, Puno.

Fuente: Fichas n.º 03 “Verificación de la entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas” de 17 de julio de 2024.

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

Sobre el particular, durante la verificación de las IIEE señaladas en el cuadro precedente, la Comisión evidenció deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias de sus ambientes de preparación, servido y distribución de alimentos; así como, en la combinación, dosificación y servido de alimentos a los usuarios, conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.º 6
Deficiencias identificadas en las IIEE del ítem Pilcuyo - UT Puno

Nº	Fecha de visita	IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión en los ambientes de preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de la IIEE
1	17/07/2024	259 (CM: 0539650)	La preparación, servido y distribución de alimentos, se efectuó en el ambiente de cocina de la IIEE, donde se tiene: - Falta de mantenimiento en la pared de la cocina, que presenta fisuras y deterioros por la humedad y filtración de agua con desprendimiento de pintura; y no funciona la iluminación artificial. (Imagen n.º 1). - Falta de limpieza en la cocina: - El techo tiene acumulación de polvo; así como, presencia de telarañas y restos de insectos. (Imagen n.º 2) - La pared presenta telarañas y restos de insectos, manchas de grasa y acumulación de polvo. (Imagen n.º 3). - El piso tiene restos de alimentos, manchas y acumulación de polvo. (Imagen n.º 4) - La ventana tiene telarañas y restos de insectos, acumulación de polvo y el vidrio está impregnado con grasa. (Imagen n.º 5) - No cuentan con la tabla de dosificaciones programada para la cuarta entrega (tiene de la segunda entrega), y la preparación de alimentos no se realiza de acuerdo a las combinaciones, ni dosificaciones programadas; lo efectúan por acuerdo y/o decisión de los padres, tampoco se cumple la tabla de servido de preparaciones, se realiza según el tamaño de los utensilios (taza) que cuentan los usuarios. (Imagen n.º 6). - Falta de limpieza del contenedor de residuos (tacho de basura), que tiene residuos y no tiene ni bolsa interna. (Imagen n.º 7). - Las encargadas de la preparación, servido y distribución de alimentos no tienen las uñas cortas ni limpias. (Imagen n.º 8). El consumo se efectúa en el comedor de la IIEE, donde se tiene: - Falta de mantenimiento en las paredes del comedor, que presentan deterioros por la humedad y filtración de agua con desprendimiento de pintura. (Imagen n.º 9).



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

N°	Fecha de visita	IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión en los ambientes de preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de la IIEE
			- Falta de limpieza en el comedor: - Las ventanas tienen acumulación de polvo, machas, residuos de alimentos, entre otros. (Imagen n.º 10). - El piso tiene acumulación de polvo, manchas, restos de heces de aves; la puerta tiene acumulación de polvo. (Imagen n.º 11). - Los usuarios no realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de alimentos.
2	17/07/2024	70610 (CM: 0727149)	La preparación, servido y distribución de alimentos se efectuó en el ambiente de cocina de la IIEE; donde se tiene: - Falta de mantenimiento en la pared de la cocina, que presenta deterioros por la humedad con desprendimiento de pintura y yeso; asimismo, la cocina artesanal a leña, presentan deterioros con desprendimiento de yeso. (Imagen n.º 12). - Falta de limpieza en la cocina: - Las ventanas tienen acumulación de polvo y presencia de telarañas y restos de insectos. (Imagen n.º 13). - Las paredes presentan manchas de grasa, acumulación de polvo y pintura; el techo tiene un agujero (tubo de la chimenea) con restos de hollín. (Imagen n.º 14). - El piso presenta manchas de grasa, restos de alimentos y acumulación de polvo; la puerta presenta acumulación de polvo, telarañas y restos de insectos. (Imagen n.º 15). - No cuentan con la tabla de dosificaciones programada para la cuarta entrega (tienen una tabla de dosificación genérica), y la preparación de alimentos no se realiza de acuerdo a las combinaciones, ni dosificaciones programadas; tampoco se cumple la tabla de servido de preparaciones, se realiza según el tamaño de los utensilios (plato y taza) que cuentan los usuarios. (Imagen n.º 16). El consumo se realiza en el comedor; que a la vez es compartido con el salón de música y teatrín; donde se tiene: - Falta de mantenimiento en el comedor: el techo tiene deterioros (agujero) y cables eléctricos de la iluminación artificial desprendidos; la pared tiene deterioros (agujeros). (Imagen n.º 17). - Falta de limpieza en el comedor: - Las ventanas tienen acumulación de polvo, telarañas y restos de insectos. (Imagen n.º 18). - El piso presenta restos de alimentos, canaletas (sistema eléctrico), acumulación de polvo, manchas y restos de papeles; las paredes presentan manchas, acumulación de polvo, telarañas, restos de insectos y restos de adornos (banderines de plástico); la puerta presenta acumulación de polvo y machas de pintura. (Imagen n.º 19). - Falta de limpieza del contenedor de residuos (caja de cartón) que tiene residuos y no tiene tapa, ni bolsa interna. (Imagen n.º 20). - Los usuarios no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. - Los usuarios no realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de alimentos. - El CAE no cumple con colocar, en lugares visibles a la comunidad educativa, el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos.

Fuente: Fichas n.º 03 "Verificación de la entrega de los Alimentos a los Usuarios en las Instituciones Educativas" de 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
 CHAMBI GARAVITO David Joel
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

(i) IIEE 259:

Imagen n.º 1
Paredes de la cocina de la IIEE 259

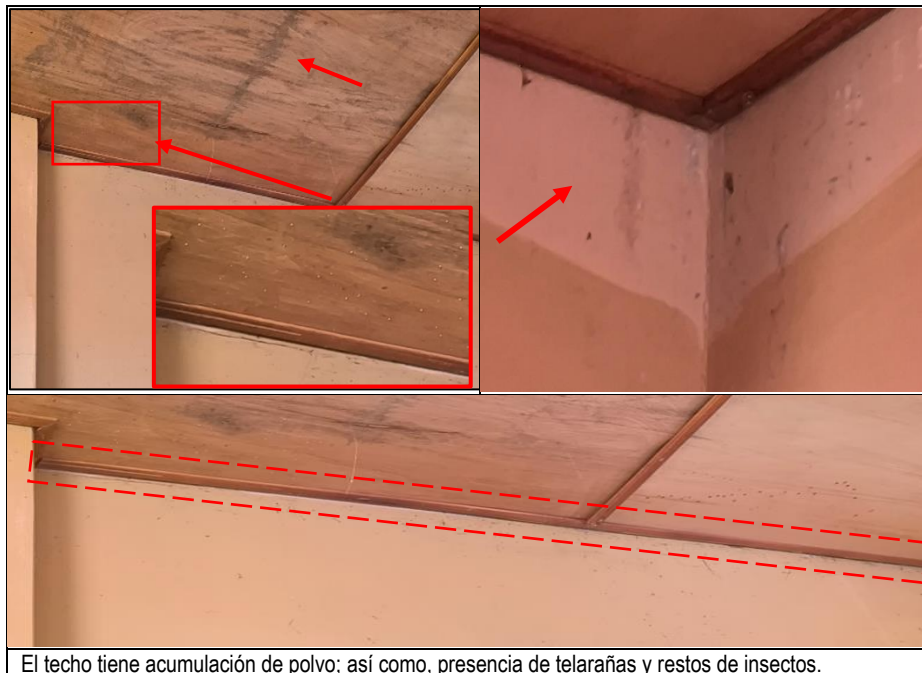


Falta de mantenimiento en la pared de la cocina, que presenta fisuras y deterioros por la humedad y filtración de agua con desprendimiento de pintura; y no funciona la iluminación artificial.

Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 2
Techo de la cocina de la IIEE 259



El techo tiene acumulación de polvo; así como, presencia de telarañas y restos de insectos.

Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 3
Pared de la cocina de la IIEE Puquis



La pared presenta telarañas y restos de insectos, manchas de grasa y acumulación de polvo.

Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 4
Piso de la cocina de la IIEE 259



El piso tiene restos de alimentos, manchas y acumulación de polvo.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00

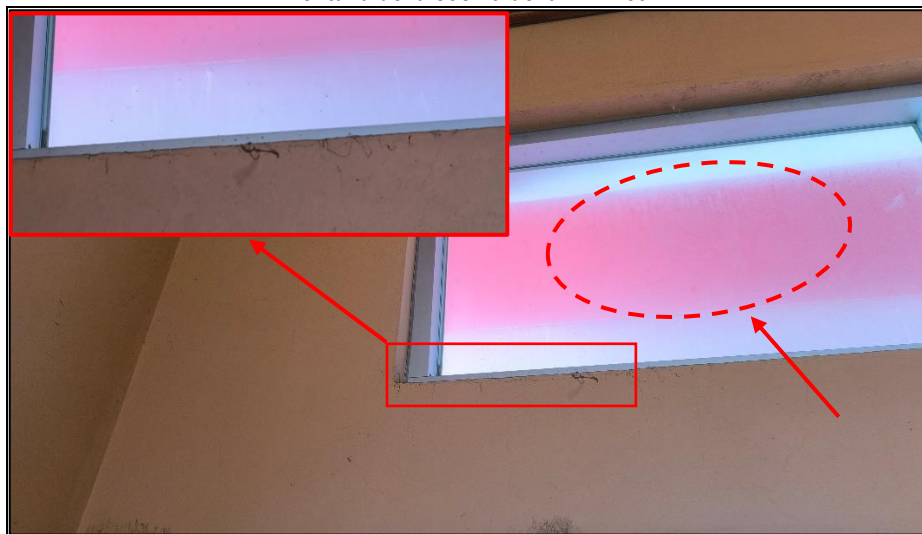


Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 5
Ventana de la cocina de la IIEE 259



Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.



La ventana tiene telaraña y restos de insectos, acumulación de polvo, y el vidrio está impregnado con grasa.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 6

Tabla de dosificación para la preparación y tamaño de porción para el servido de alimentos de la IIEE Puquis

Institución Educativa: Región Alimentaria: RA7, SIERRA SUR Programación para las siguientes entregas: 2DA ENTREGA							TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIA	
DESAYUNO								TABLA DE SERVIDO PRESENTACIÓN O MEDIDA CACERA REFERENCIAL POR USUARIO/A
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml) URBANO	DOSIFICACION (g/ml) RURAL	TOTAL (g/ml)	CANTIDAD TOTAL A USAR SEGUN PRESENTACION (UNID.)		
DIA 1 - DIA 11 - DIA 21	LECHE (E) + QUINUA + ACEITE	AGUIRE VEGETAL	5	5	5	20		
		LECHE EVAPORADA ENTERA	60	70	60	300		
		QUINUA	40	45	40	235		
	BARRA DE CEREALES	BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS	30	30	30	1.000		2 CUCHARAS SOCONAS LLENAS



No cuentan con la tabla de dosificaciones programada para la cuarta entrega (tiene de la segunda entrega), y la preparación de alimentos no se realiza de acuerdo a las combinaciones, ni dosificaciones programadas; lo efectúan por acuerdo y/o decisión de los padres, tampoco se cumple la tabla de servido de preparaciones, se realiza según el tamaño de los utensilios (taza) que cuentan los usuarios.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 6
Contenedor para la basura de la cocina de la IIEE 259



Falta de limpieza del contenedor de residuos (tacho de basura), que tiene residuos y no tiene ni bolsa interna.

Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 8
Encargadas de la preparación, servido y distribución de alimentos de la IIEE 259



Las encargadas de la preparación, servido y distribución de alimentos no tienen las uñas cortas ni limpias.

Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 9
Pared del comedor de la IIEE 259



Falta de mantenimiento en las paredes del comedor, que presentan deterioros por la humedad y filtración de agua con desprendimiento de pintura.

Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 9
Ventanas del comedor de la IIEE 259



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00



Las ventanas tienen acumulación de polvo, machas, residuos de alimentos, entre otros.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 11
Piso y puerta del comedor de la IIEE 259



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00



El piso tiene acumulación de polvo, manchas, restos de heces de aves; la puerta tiene acumulación de polvo.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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

(ii) IIEE 70610:

Imagen n.º 12

Pared de la cocina de la IIEE 70610



Falta de mantenimiento en la pared de la cocina, que presenta deterioros por la humedad con desprendimiento de pintura y yeso; asimismo, la cocina artesanal a leña, presentan deterioros con desprendimiento de yeso.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00

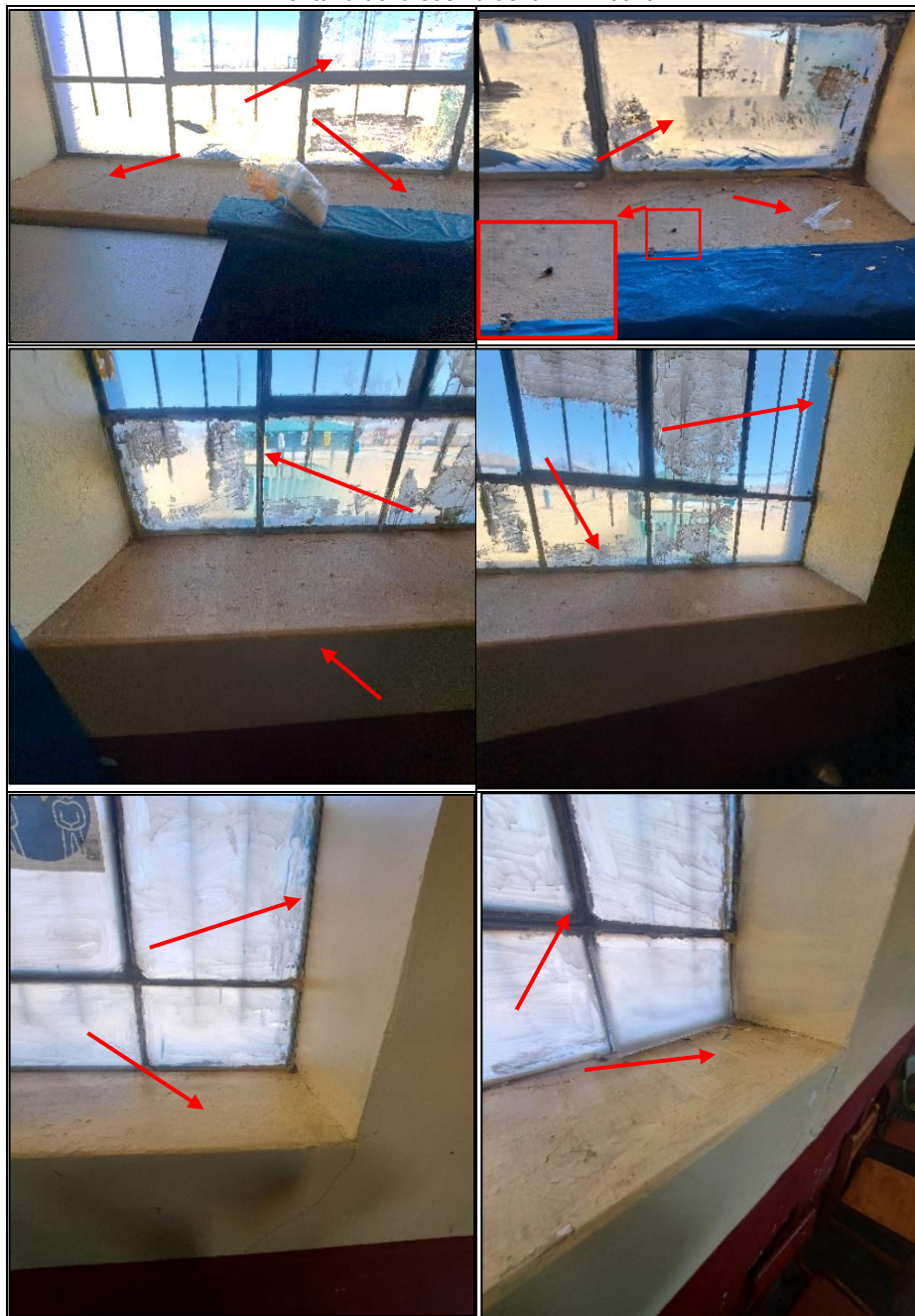


Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 13
Ventana de la cocina de la IIEE 70610



Las ventanas tienen acumulación de polvo y presencia de telarañas y restos de insectos.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 14
Paredes y techo de la cocina de la IIEE 70610



Las paredes presentan manchas de grasa, acumulación de polvo y pintura; el techo tiene un agujero (tubo de la chimenea) con restos de hollín.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 15
Piso y puerta de la cocina de la IIEE 70610



La mesa de la cocina hay presencia de oxido y acumulación de polvo; la cocina tiene restos de pintura, restos de alimentos y acumulación de grasa.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 16
Tabla de dosificaciones de alimentos de la IIEE 70610

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL PUNO						
Área geográfica: URBANO - RURAL						
Tipo de ración: DESAYUNO + ALMUERZO						
Nivel Educativo: PRIMARIA						
Nº de usuarios: 1						
DÍA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	ALMUERZO		TOTAL (g/ml)	TABLA DE SERVIDO PRESENTACIÓN O MEDIDA CACERA REFERENCIAL POR USUARIO/A
			DOSIFICACION URBANO (g/ml)	DOSIFICACION RURAL (g/ml)		
DÍA 7 - DÍA 17	CHALONA + ARROZ (F) + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	12	14		
		ARROZ FORTIFICADO	85	110		2 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
		CHALONA	18	18		4 CUCHARAS SOPERAS
		LENTEJA	55	60		2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS



No cuentan con la tabla de dosificaciones programada para la cuarta entrega (tienen una tabla de dosificación genérica), y la preparación de alimentos no se realiza de acuerdo a las combinaciones, ni dosificaciones programadas; tampoco se cumple la tabla de servido de preparaciones, se realiza según el tamaño de los utensilios (plato y taza) que cuentan los usuarios.

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 17
Techo y pared del comedor de la IIEE 70610



Falta de mantenimiento en el comedor: el techo tiene deterioros (agujero) y cables eléctricos de la iluminación artificial desprendidos; la pared tiene deterioros (agujeros).

Fuente: Fotografía del 17 de julio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Imagen n.º 18
Ventanas del comedor de la IIEE 70610



Las ventanas tienen acumulación de polvo, telarañas y restos de insectos.

Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 19
Piso, paredes y puerta del comedor de la IIEE 70610



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00



Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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

Imagen n.º 20
Tacho para la basura del comedor de la IIEE 70610



Fuente: Fotografías del 17 de julio de 2024.

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

Sobre el particular, de la revisión de la “Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos” y “Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario” aplicadas por los MGL, se advirtió que en las 2 IIEE los MGL no registraron observaciones respecto a las condiciones de los ambientes destinados a la preparación, servido y distribución de alimentos; así como, en la combinación, dosificación y servido de alimentos a los usuarios, conforme se muestra a continuación:

Imagen n.° 21
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 259

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS															Pág. 1 de 9									
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.										ANEXO N°		ICOD			REGISTRÓ EN:									
0 5 3 9 6 5 0 ①										1 2		0 0 1 7 0 7 8			APLICACIÓN MÓVIL		FORMATO FÍSICO							
															①		2							
1. DEPARTAMENTO					PUNO										5. DIRECCIÓN DE LA IE					JIRON ICA S/N				
2. PROVINCIA					EL COLLAO										6. NOMBRE DE LA IE					259				
3. DISTRITO					CONDURIRI										7. NIVEL EDUCATIVO					INICIAL				
4. CENTRO POBLADO					MUNICIPAL																			
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																								
1. TIPO DE SERVICIO		Des		Des y Alm.		Des, Alm. Y cena		3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL																
		1		②		3		DNI			APELLIDOS Y NOMBRES			CARGO										
								0 1 3 0 4 3 3 4			QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO			MGL										
								4 4 0 1 9 6 4 5			Juana Cahuachia Quiñonez			PRESIDENTE										
2. FECHA Y HORA DE INICIO		DÍA		MES		AÑO		HORA		4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO														
		13		03		2024		08:50		1 2 3 4 5 Otro			Especifique			6 ⑦ 8								
...																								
I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)																								
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.																								
1.1		La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.										1.2		La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.										
		☒ SÍ ☐ NO												☒ SÍ ☐ NO										
		Si, pase a 1.3 No, continúe con 1.2												1.3 ¿Lo usa? ☒ SÍ ☐ NO										
														Si, pase a 1.6 No, continúe con 1.4										
Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)																								
1.6		09:06												Hora de inicio preparación del desayuno										
1.1		La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.												☒ SÍ ☐ NO										
1.3		Lo usa?												☒ SÍ ☐ NO										
1.7		El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.												☒ SÍ ☐ NO										
1.8		El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.												☒ SÍ ☐ NO										
1.9		La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.												☒ SÍ ☐ NO										
1.10		La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.												☒ SÍ ☐ NO										
1.11		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.).												☒ SÍ ☐ NO										
1.12		El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.												☒ SÍ ☐ NO										
1.13		Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.												☒ SÍ ☐ NO										
1.14		Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.												☒ SÍ ☐ NO										
II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)																								
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.																								
2.1		10:01												Hora de inicio										
2.2		El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.												☒ SÍ ☐ NO										
2.3		El espacio donde se sirve los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.												☒ SÍ ☐ NO										
2.4		Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.												☒ SÍ ☐ NO										
2.5		Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos.												☒ SÍ ☐ NO										
2.6		Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.												☒ SÍ ☐ NO										

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00

Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00

Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)			
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos			
3.1	10:03	Hora de inicio	
3.2	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.		☒ SÍ ☐ NO
IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)			
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos			
4.1	10:07	Hora de inicio del consumo	
4.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.		☒ SÍ ☐ NO Si, pase a 4.5 NO, continúe con 4.3
4.3	La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de alimentos		
4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.		☒ SÍ ☐ NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.		☒ SÍ ☐ NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.		☒ SÍ ☐ NO
4.8	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.		☒ SÍ ☐ NO
4.9	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.10. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección.		☒ SÍ ☐ NO
4.10	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros.		☒ SÍ ☐ NO

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 13 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 22
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 259

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO										Pág. 1 de 2												
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																						
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.				ANEXO N°		ICOD		SUPERVISIÓN REGULAR		①												
0	5	3	9	6	5	0	①	1	2	1	7	0	7	8								2
1. DEPARTAMENTO		PUNO										4. CENTRO POBLADO		MUNICIPAL								
2. PROVINCIA		EL COLLAO										5. NOMBRE DE LA IE		259								
3. DISTRITO		CONDURIRI										6. DIRECCIÓN DE LA IE		JIRON ICA S/N								
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																						
CARGO		NOMBRES Y APELLIDOS										DNI										
Representante PNAEQW		QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO										0 1 3 0 4 3 3 4										
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social		JUANA CAHUACHA QUIÑONEZ										4 4 0 1 9 6 4 5										
Representante del CAE		CAHUANCHICA QUIÑONEZ JUANA										4 4 0 1 9 6 4 5										
1. FECHA			2. HORARIO DE SUPERVISIÓN			3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA																
DIA MES AÑO			INICIO FINAL			Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario		Asistencia Técnica												
13 03 2024			08:50 13:07			①		2		3												
...																						
III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA																						
ASISTENCIA TÉCNICA				ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA																		
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE)																						
(2) BPM/BPH				sedio asistencia en Bpm en utilizacion del protector buconasal																		
(3) BPAL																						
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria,																						
(5) Hábitos alimentarios saludables																						
(6) Dosificación y combinación																						
(7) Importancia del horario de consumo																						
(8) Manejo/eliminación de residuos sólidos																						
(9) Actualización de usuarios según SIAGIE																						
(10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario																						

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

(14) Veeduría	
(15) Servicios básicos (agua y desagüe)	
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina	
(17) Control de plagas	
(18) Otro	
(...).	

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 13 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 23

Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 70610

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS															Pág. 1 de 7																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.</th> <th>ANEXO N°</th> <th colspan="10">ICOD</th> </tr> <tr> <td>0 2 4 3 7 6 6</td> <td>0 1 2</td> <td colspan="10">0 0 0 2 8 4 9</td> </tr> </table>										CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD										0 2 4 3 7 6 6	0 1 2	0 0 0 2 8 4 9										<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2">REGISTRÓ EN:</th> </tr> <tr> <td>APLICACIÓN MÓVIL</td> <td>FORMATO FÍSICO</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> </tr> </table>					REGISTRÓ EN:		APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO	1	2									
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD																																																			
0 2 4 3 7 6 6	0 1 2	0 0 0 2 8 4 9																																																			
REGISTRÓ EN:																																																					
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO																																																				
1	2																																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1. DEPARTAMENTO</td> <td>PUNO</td> </tr> <tr> <td>2. PROVINCIA</td> <td>EL COLLAO</td> </tr> <tr> <td>3. DISTRITO</td> <td>CONDURIRI</td> </tr> <tr> <td>4. CENTRO POBLADO</td> <td>MIRAFLORES</td> </tr> </table>					1. DEPARTAMENTO	PUNO	2. PROVINCIA	EL COLLAO	3. DISTRITO	CONDURIRI	4. CENTRO POBLADO	MIRAFLORES	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>5. DIRECCIÓN DE LA IE</td> <td>MIRAFLORES S/N</td> </tr> <tr> <td>6. NOMBRE DE LA IE</td> <td>70610</td> </tr> <tr> <td>7. NIVEL EDUCATIVO</td> <td>PRIMARIA</td> </tr> </table>					5. DIRECCIÓN DE LA IE	MIRAFLORES S/N	6. NOMBRE DE LA IE	70610	7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA																														
1. DEPARTAMENTO	PUNO																																																				
2. PROVINCIA	EL COLLAO																																																				
3. DISTRITO	CONDURIRI																																																				
4. CENTRO POBLADO	MIRAFLORES																																																				
5. DIRECCIÓN DE LA IE	MIRAFLORES S/N																																																				
6. NOMBRE DE LA IE	70610																																																				
7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA																																																				
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																																																					
1. TIPO DE SERVICIO		Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena	3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL																																																
		1	2	3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="10">DNI</th> <th colspan="2">APELLIDOS Y NOMBRES</th> <th>CARGO</th> </tr> <tr> <td>0</td><td>1</td><td>3</td><td>0</td><td>4</td><td>3</td><td>3</td><td>4</td> <td colspan="2">QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO</td> <td colspan="2">MGL</td> </tr> <tr> <td>0</td><td>1</td><td>7</td><td>8</td><td>3</td><td>0</td><td>5</td><td>1</td> <td colspan="2">Carlos Nina Escobar</td> <td colspan="2">PRESIDENTE NTE</td> </tr> </table>												DNI										APELLIDOS Y NOMBRES		CARGO	0	1	3	0	4	3	3	4	QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO		MGL		0	1	7	8	3	0	5	1	Carlos Nina Escobar		PRESIDENTE NTE	
DNI										APELLIDOS Y NOMBRES		CARGO																																									
0	1	3	0	4	3	3	4	QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO		MGL																																											
0	1	7	8	3	0	5	1	Carlos Nina Escobar		PRESIDENTE NTE																																											
2. FECHA Y HORA DE INICIO					4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO																																																
DÍA	MES	AÑO	HORA		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> <td>Otro</td> <td>Especifique</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>15</td><td>03</td><td>2024</td><td colspan="2">08:45</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>												1	2	3	4	5	Otro	Especifique	6	7	8	15	03	2024	08:45																							
1	2	3	4	5	Otro	Especifique	6	7	8																																												
15	03	2024	08:45																																																		
I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)																																																					
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.																																																					
1.1		La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.										1.2		La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.																																							
☒ SI ☐ NO		SI, pase a 1.3 NO, continúe con 1.2										☒ SI ☐ NO		1.3 ¿Lo usa? SI, pase a 1.6 No, continúe con 1.4																																							
Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)																																																					
1.6		08:59 Hora de inicio preparación del desayuno																																																			
1.1		La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.										☒ SI ☐ NO																																									
1.3		Lo usa?										☒ SI ☐ NO																																									
1.7		El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.										☒ SI ☐ NO																																									
1.8		El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.										☒ SI ☐ NO																																									
1.9		La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.										☒ SI ☐ NO																																									
1.10		La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.										☒ SI ☐ NO																																									
1.11		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.).										☒ SI ☐ NO																																									
1.12		El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.										☒ SI ☐ NO																																									
1.13		Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.										☒ SI ☐ NO																																									
1.14		Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.										☒ SI ☐ NO																																									

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)			
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.			
2.1	10:29	Hora de inicio	
2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.		☒ SI ☐ NO
2.3	El espacio donde se sirve los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.		☒ SI ☐ NO
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.		☒ SI ☐ NO
2.5	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos.		☒ SI ☐ NO
2.6	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.		☒ SI ☐ NO
III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)			
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos			
3.1	10:33	Hora de inicio	
3.2	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.		☒ SI ☐ NO
IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)			
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos			
4.1	11:21	Hora de inicio del consumo	
4.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.		☒ SI ☐ NO
4.3	La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de alimentos		☐ SI ☒ NO
Si, pase a 4.5 NO, continúe con 4.3			
4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.		☒ SI ☐ NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.		☒ SI ☐ NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.		☒ SI ☐ NO
4.8	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.		☒ SI ☐ NO
4.9	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.10. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección.		☒ SI ☐ NO
4.10	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros.		☒ SI ☐ NO

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 15 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 24
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 70610

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		Pág. 1 de 2							
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.						ANEXO N°		ICOD	
0	2	4	3	7	6	6	①	1	2
SUPERVISIÓN REGULAR						①			
SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA						2			
1. DEPARTAMENTO					PUNO				
2. PROVINCIA					EL COLLAO				
3. DISTRITO					CONDURIRI				
4. CENTRO POBLADO					MIRAFLORES				
5. NOMBRE DE LA IE					70610				
6. DIRECCIÓN DE LA IE					MIRAFLORES S/N				
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN									
CARGO					NOMBRES Y APELLIDOS				
Representante PNAEQW					QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO				
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social					CARLOS NINA ESCOBAR				
Representante del CAE					NINA ESCOBAR CARLOS				
DNI					0 1 3 0 4 3 3 4				
DNI					0 1 7 8 3 0 5 1				
DNI					0 1 7 8 3 0 5 1				
1. FECHA					2. HORARIO DE SUPERVISIÓN				
DÍA					MES				
AÑO					INICIO				
FINAL									
15					03				
2024					08:45				
13:14									
3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA									
Supervisión efectiva					No se evaluó el Servicio Alimentario				
Asistencia Técnica									
①					2				
3									

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA	
ASISTENCIA TÉCNICA	ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE)	
(2) BPM/BPH	Se debe tener mandil para la preparación de los alimentos
(3) BPAL	
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria,	
(5) Hábitos alimentarios saludables	
(6) Dosificación y combinación	
(7) Importancia del horario de consumo	
(8) Manejo/eliminación de residuos sólidos	
(9) Actualización de usuarios según SIAGIE	
(10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario	
(11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos	
(12) Sobre stock de productos	
(13) Uso de la Línea gratuita 0800 20 600	
(14) Veeduría	
(15) Servicios básicos (agua y desagüe)	
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina	
(17) Control de plagas	
(18) Otro	
(...).	

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 15 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Por otro lado, de la “Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos” y “Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario”, se advirtió que los MGL durante su supervisión relacionada con la prestación del servicio alimentario, realizaron acciones inmediatas y asistencia técnica durante su visita a las IIEE, las cuales se detallan a continuación:

Cuadro n.º 7

Asistencia técnica realizada por los MGL en las IIEE del ítem Pilcuyo - UT Puno

Nº	Fecha de visita	IIEE	Asistencia Técnica ²⁰
1	13/03/2024	259 (CM: 0539650)	“(2) BPM/BPH: sedio asistencia en Bpm en utilizacion del protector buconasal”.
2	15/03/2024	70610 (CM:0243766)	“(2) BPM/BPH: Se debe tener mandil para la preparación de los alimentos”.

Fuente: Fichas de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos y Actas de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario, situadas en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Del cuadro precedente, se advierte que los MGL durante su supervisión a las IIEE, respecto al servicio alimentario, realizaron solo la asistencia técnica sobre el uso de la indumentaria (mandil y protector mascarilla); no obstante, no se brindó asistencia técnica en BPM y BPH, dosificación y combinación de alimentos, tampoco sobre el manejo de residuos sólidos; asimismo, no se ha identificado, ni incidido en la asesoría y/o acompañamiento relacionado a las condiciones higiénico sanitarias e infraestructura que deben contar los ambientes destinados a la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos; las cuales tienen diversas deficiencias que fueron identificadas por la Comisión (cuadro n.º 6).

²⁰ “**Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Es el conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas”, señalado en el literal j) del numeral 4.2 Definiciones del Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW.

“**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”, establecido en el literal i) del numeral 4.2 Definiciones del Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW y otros relacionados al servicio alimentario.



Firmado digitalmente por
 CHAMBI GARAVITO David Joel
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Este hecho, reflejaría que la asistencia técnica que se brinda a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario en todas sus etapas, entre otros, al CAE, no estarían cumpliendo la finalidad encomendada, aun cuando éstas se relacionan directamente con los objetivos del Programa en el marco del modelo de cogestión.

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

- **Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 1, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.**

(...)

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:

(...)

5.2 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES

(...)

5.2.6 DURANTE LA SUPERVISIÓN

La/el MGL (...) y realiza lo siguiente:

(...)

5.2.6.8 Brindar asistencia técnica respecto a las observaciones encontradas durante la supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar en la IE.

(...)

5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.2.7.3 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE PREPARACIÓN

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.3.1 Verificar si la IE cuenta con un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual garantice las condiciones de calidad e inocuidad.

5.2.7.3.2 Verificar las condiciones del ambiente de preparación de los alimentos, el cual debe encontrarse limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales y libre de sustancias químicas, a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada.

(...)

5.2.7.3.4 Verificar que la preparación se realice de acuerdo con la combinación programada.

5.2.7.3.5 Verificar que la preparación se realice de acuerdo con la dosificación programada en la tabla de dosificación de alimentos.

(...)

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

5.2.7.4 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DEL SERVIDO

La/el MGL realiza lo siguiente:

5.2.7.4.1 Verificar las condiciones del espacio dispuesto para el servido de alimentos, el cual debe encontrarse limpio, libre de plagas u otros animales y libre de sustancias químicas.

(...)

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

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

(...)
5.2.7.5 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE DISTRIBUCIÓN
La/el MGL realiza lo siguiente:

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

(...)
5.2.7.6 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE CONSUMO
La/el MGL realiza lo siguiente:

5.2.7.6.1 Verificar si la IE cuenta con un ambiente ventilado, ordenado y que cuenten con las condiciones y las medidas de bioseguridad establecidas.

5.2.7.6.2 Verificar si en el lugar donde se consumen los alimentos se cuenta con tacho con tapa y bolsa interna.

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

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

5.2.7.7 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS
La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)
5.2.7.7.2 Verificar que el Comité de Alimentación Escolar cumple con colocar en lugares visibles para la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos.

(...)
5.2.7.8 VERIFICACIÓN DE LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN
La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)
5.2.7.8.8 Brindar asistencia técnica a las/los integrantes del CAE para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar.

(...)
5.2.7.11 CULMINADA LA SUPERVISIÓN
La/el MGL realiza lo siguiente:

5.2.7.11.1 Se reúne con las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y de ser el caso invita a integrarse a los actores sociales presentes, en donde socializa los resultados de la supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar para brindar la asistencia técnica de acuerdo a las observaciones encontradas, promoviendo compromisos por parte de los CAE en plazos determinados.

(...)
5.2.7.11.5 Brindar asistencia técnica, en el caso de que la IE no cuente con un ambiente adecuado para almacén y/o cocina, enfatizando en la gestión del Comité de Alimentación Escolar con los gobiernos locales, APAFA, DRE o GRE o UGEL en relación a la construcción o refacción de dichos ambientes.
(...)."



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

- **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° 03, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024**

(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

(...)

5.1.2.3. Preparación de alimentos

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

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

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

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.

ii. Disponer de cocina, utensilios, menaje, teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad.

(...)

v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL.

vi. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación.

(...)

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

(...)

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

xi. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 4 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos.

(...)

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



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

respiratorias, digestivas, u otras que generen riesgo de contaminación durante el servido de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros).

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

- i. Usar, de manera previa al servido de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ii. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje a utilizar en el servido, los cuales deben ser de uso exclusivo para alimentos.

(...)

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

(...)

5.1.2.5. Distribución de alimentos

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos preparados en los ambientes del aula, comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, que deben cumplir con la aplicación de las BPM y BPH.

Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

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

- i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ii. Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos. Asimismo, realizar esta acción después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario.
- iii. Asegurar que las mesas donde se coloquen los alimentos de las/los usuarias/os se encuentren limpias, desinfectadas y ordenadas, sin útiles escolares.
- iv. Trasladar los alimentos con cuidado, conservando su integridad.
- v. Colocar los alimentos en las mesas limpias y desinfectadas.

(...)

5.1.2.6. Consumo de alimentos

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

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

(...)

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

(...)

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

(...)



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

vii. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 5 del presente documento que se encuentra relacionado con la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos.

5.1.2.7. Manejo de residuos sólidos

(...)

Para ello los CAE realizan lo siguiente:

(...)

iii. Colocar en un lugar visible para la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a por cada Comité de Alimentación Escolar en la primera distribución de alimentos; y promover su difusión.

(...).

ANEXO N° 4

Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e Insumos químicos (*)	Registro
Lavaderos de cocina	Diaria: Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina	Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina: - Retirar todo objeto que se encuentre en el lavadero, dejándolo libre para la limpieza. - Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa. - Limpiar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con abundante agua y dejar secar.	- Paños. - Rociador. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Cocina	Diaria: Limpieza y desinfección de cocina	Limpieza y desinfección de cocina: - Retirar todo objeto de la cocina, dejándolo libre para la limpieza. - Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo. - Para el caso de cocinas mejoradas, limpiar por dentro de la cocina, retirando los residuos de la leña. - Limpiar y restregar toda la superficie externa con un paño humedecido con solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia, hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar.	- Paños. - Rociador. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Mesas de trabajo	Diaria: Limpieza y desinfección de mesas de trabajo	Limpieza y desinfección de mesas de trabajo: - Retirar todos los objetos de las mesas, dejándolos libres para la limpieza. - Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo. - Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con paño húmedo con agua limpia hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min.	- Paños. - Rociador. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e Insumos químicos (*)	Registro
		Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar.		
Ollas y Utensilios	Diaria: Limpieza de ollas y utensilios luego de cada uso.	Limpieza de ollas y utensilios: - Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente (lavavajillas) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajillas). - Dejar secar.	- Paños. - Rociador. - Solución detergente (lavavajillas). - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Estantes	Semanal: Limpieza de estantes. Mensual: Limpieza y desinfección de estantes.	Limpieza de estantes y/o mesas: - Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio. Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas: - Retirar todos los alimentos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias. - Retirar el polvo y residuos de los estantes y/o mesas haciendo uso de un paño limpio. - Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad. - Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente. - Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con paño húmedo. - Dejar secar.	- Paños. - Rociadores. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Tachos	Diaria: Limpieza de tachos Semanal: Limpieza y desinfección de tachos	Limpieza de tachos: - Retirar los desperdicios, el recojo de basura de los tachos se realiza todos los días luego de finalizar el día de labor. - Limpiar las tapas con un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua). Limpieza y desinfección de tachos: - Retirar los desperdicios - Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho. - Limpiar con un paño húmedo con solución detergente la cara interna y externa del tacho. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min. - Colocar las bolsas.	- Paños. - Rociadores. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Pisos	Diaria: Limpieza de pisos. Semestral: Limpieza y desinfección de pisos.	Limpieza de pisos: - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor. - De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. Limpieza y desinfección de pisos: - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados	- Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e Insumos químicos (*)	Registro
		- Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador. - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad.		
Paredes, ventanas, puertas y techos	Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas. Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.	Limpieza de paredes, ventanas y puertas: - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puertas y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. Limpieza de techos: - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida.	- Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".

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

(...)

ANEXO N° 5

Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e Insumos químicos (*)	Registro
Mesas y sillas	Diaria: Limpieza de mesas y sillas. Mensual: Limpieza y desinfección de mesas y sillas.	Limpieza de mesas y sillas: - Antes y después del consumo de alimentos retirar todos los materiales y/o residuos sólidos que pudieran encontrarse en las mesas. - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo hasta retirar toda suciedad en las mesas y sillas. Limpieza y desinfección de mesas y sillas: - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo. - Aplicar solución detergente haciendo uso de un paño húmedo por todas las superficies. - Retirar el detergente con ayuda de un paño mojado con agua limpia hasta observar visualmente que ya no hay residuos. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un rociador y paño húmedo y dejar actuar por 15 min. - Secar con un paño limpio y desinfectado y dejar que termine de secar al ambiente.	- Paños. - Rociador. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Platos, vasos, cubiertos y utensilios	Diaria: Limpieza de platos, vasos, cubiertos y	Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios: - Limpiar y restregar todas las superficies con un paño húmedo y solución detergente (lavavajilla) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida.	- Paño. - Solución detergente (lavavajilla)	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.



Firmado digitalmente por
 CHAMBI GARAVITO David Joel
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e Insumos químicos (*)	Registro
	utensilios luego de cada uso.	- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajilla). - Dejar secar.		utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Pisos	Diaria: Limpieza de pisos. Semestral: Limpieza y desinfección de pisos.	Limpieza de pisos: - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor. - De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. Limpieza y desinfección de pisos: - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador. - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad.	- Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución de detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Paredes, ventanas, puertas y techos	Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas. Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.	Limpieza de paredes, ventanas y puertas: - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. Limpieza de techos: - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida.	- Escoba de Cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".

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

La situación descrita, podría generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos y la posible afectación a la salud de los usuarios del Programa.



Firmado digitalmente por
 CHAMBI GARAVITO David Joel
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

2. DEFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO DE LA FUMIGACIÓN PARA EL CONTROL DE VECTORES EN LOS AMBIENTES DE PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE SUS USUARIOS.

La normativa sanitaria para “Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos” define a la actividad de fumigación²¹ como el conjunto de acciones mediante las cuales se desinfecta o desinsecta ambientes, zonas o áreas, con el empleo de sustancias químicas o biológicas aplicadas por aspersión, pulverización o nebulización.

Así también, la normativa sanitaria para servicios de alimentación colectiva²² determina que el servicio de alimentos debe establecer medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento. Dichas medidas de control, están destinadas a la erradicación de plagas y los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencias de su presencia. Para ello, la aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por la autoridad sanitaria, así mismo, los productos utilizados para el control deben estar autorizados y al término del servicio la empresa de saneamiento ambiental entregará al interesado una constancia del trabajo efectuado²³.

En ese sentido, el Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el Programa²⁴ considera como parte de la verificación de la gestión y organización, que el MGL verifique que el CAE gestione y/o realice la fumigación de ambientes en la IIEE; por lo que, deben contar con la documentación sustentante (constancia del servicio la empresa de saneamiento ambiental u otro documento de sustento).

Al respecto, durante la verificación efectuada a las IIEE, la Comisión no encontró evidencias (constancia del servicio la empresa de saneamiento ambiental u otro documento) de la actividad de fumigación según lo establece la normativa sanitaria, lo cual, fue corroborado por los representantes del CAE de las dos (2) IIEE visitadas²⁵, conforme se muestra en el siguiente cuadro:



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

²¹ Norma Sanitaria para los Trabajos de Desinfección, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y Limpieza de Tanques Sépticos, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 449-2001-SA/DM el 26 de julio de 2001.

²² NTS 173 MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva, aprobada con la Resolución Ministerial n.º 157-2021-MINSA el 4 de febrero de 2021.

²³ Artículo 20 del Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios, aprobado con Decreto Supremo n.º 022-2001-SA de 18 de julio de 2001.

²⁴ 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, Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

²⁵ Consignadas en las Fichas n.º 03 “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las Instituciones Educativas”, aplicadas por la Comisión el 17 de julio de 2024.

Cuadro n.º 8
Deficiencias sobre la fumigación en las IIEE del ítem Pilcuyo - UT Puno

Nº	Fecha de visita	IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión respecto a la fumigación de los ambientes de preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de la IIEE
1	17/07/2024	259 (CM: 0539650)	El CAE no gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses.
2	17/07/2024	70610 (CM:0243766)	El CAE no gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses.

Fuente: Fichas n.º 03 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las Instituciones Educativas", aplicadas por la Comisión el 17 de julio de 2024

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

Por otro lado, de la "Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos" y "Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario" de las dos (2) IIEE verificadas, se advirtió que los MGL, pese a observar que en los últimos tres (3) meses la IIEE no había realizado el control de insectos, roedores y otras plagas, no efectuaron acciones inmediatas y asistencia técnica durante su visita, como se detalla y muestra a continuación:

Cuadro n.º 9
Observaciones y asistencia técnica realizada por los MGL en las IIEE del ítem Pilcuyo

Nº	Fecha de visita	IIEE	Observación del MGL respecto a la fumigación en la IIEE	Acciones inmediatas y asistencia técnica del MGL
1	13/03/2024	259 (CM: 0539650)	Pregunta: "En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas". Respuesta: "NO" (Numeral 8.5 de la Ficha de Supervisión)	No se brindó asistencia técnica (Numeral 17 del Acta de Supervisión)
2	15/03/2024	70610 (CM:0243766)	Pregunta: "En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas". Respuesta: "NO" (Numeral 8.5 de la Ficha de Supervisión)	No se brindó asistencia técnica (Numeral 17 del Acta de Supervisión)

Fuente: Fichas de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos y Actas de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario, situadas en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 25
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 259

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS										Pág. 1 de 9	
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E. ANEXO N° ICOD										REGISTRÓ EN:	
0 5 3 9 6 5 0 1 2 0 0 1 7 0 7 8										APLICACIÓN MÓVIL FORMATO FÍSICO	
1. DEPARTAMENTO PUNO										5. DIRECCIÓN DE LA IE JIRON ICA S/N	
2. PROVINCIA EL COLLAO										6. NOMBRE DE LA IE 259	
3. DISTRITO CONDURIRI										7. NIVEL EDUCATIVO INICIAL	
4. CENTRO POBLADO MUNICIPAL											
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN											
1. TIPO DE SERVICIO			Des Des y Alm. Des. Alm. Y cena			3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL					
			1 2 3			DNI APELLIDOS Y NOMBRES CARGO					
						0 1 3 0 4 3 3 4 QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO MGL					
						4 4 0 1 9 6 4 5 Juana Cahuachia Quifíñez PRESIDENTE					
2. FECHA Y HORA DE INICIO						4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO					
DÍA MES AÑO HORA						1 2 3 4 5 Otro Especifique 6 7 8					
13 03 2024 08:50											
(...)											

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN			
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del CAE para la provisión del servicio alimentario			
8.1	08:30	08:54	<i>Hora de inicio de las labores escolares</i>
8.2	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos" con la fecha de recepción, hora y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. Toma foto de las Actas (posteriores a la última supervisión de la /el MGL).		☒ SI ☐ NO
8.3	El Comité de Alimentación Escolar ha recibido capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos (por personal de PNAEQW, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento. Si es NO pase a 8.5		☒ SI ☐ NO
8.4	El Comité de Alimentación Escolar ha realizado la réplica a la comunidad educativa sobre la gestión del servicio alimentario, las BPH y Manipulación de Alimentos, (Marque SI, cuando se evidencie con el Acta de reunión o Cuaderno de ocurrencias o con el registro de la actividad que obre en el punto 4 de la "Guía para la organización documentaria del CAE".		☒ SI ☐ NO
8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.		☐ SI ☒ NO

(...)"

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 13 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 26
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 259

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		Pág. 1 de 2
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.		ANEXO N°
0 5 3 9 6 5 0		1 2 1 7 0 7 8
0 5 3 9 6 5 0		1 2 1 7 0 7 8
SUPERVISIÓN REGULAR		1
SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA		2
1. DEPARTAMENTO	PUNO	4. CENTRO POBLADO
2. PROVINCIA	EL COLLAO	5. NOMBRE DE LA IE
3. DISTRITO	CONDURIRI	6. DIRECCIÓN DE LA IE
		MUNICIPAL
		259
		JIRON ICA S/N
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN		
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI
Representante PNAEQW	QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO	0 1 3 0 4 3 3 4
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social	JUANA CAHUACHA QUIÑONEZ	4 4 0 1 9 6 4 5
Representante del CAE	CAHUANCHICA QUIÑONEZ JUANA	4 4 0 1 9 6 4 5
1. FECHA		2. HORARIO DE SUPERVISIÓN
DÍA	MES	AÑO
13	03	2024
INICIO	FINAL	
08:50	13:07	
3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA		
Supervisión efectiva	No se evaluó el Servicio Alimentario	Asistencia Técnica
1	2	3
(...)"		
ASISTENCIA TÉCNICA	ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA	
(14) Veeduría		
(15) Servicios básicos (agua y desagüe)		
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina		
(17) Control de plagas		
(18) Otro		
(...)"		

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 13 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

Imagen n.º 27
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 70610

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS															Pág. 1 de 7							
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.						ANEXO N°			ICOD						REGISTRÓ EN:							
0	2	4	3	7	6	6	0	1	2	0	0	2	8	4	9	APLICACIÓN MÓVIL		FORMATO FÍSICO				
															1		2					
1. DEPARTAMENTO						PUNO									5. DIRECCIÓN DE LA IE				MIRAFLORES S/N			
2. PROVINCIA						EL COLLAO									6. NOMBRE DE LA IE				70610			
3. DISTRITO						CONDURIRI									7. NIVEL EDUCATIVO				PRIMARIA			
4. CENTRO POBLADO						MIRAFLORES																
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																						
1. TIPO DE SERVICIO				Des		Des y Alm.		Des, Alm. Y cena		3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL												
				1		2		3		DNI				APELLIDOS Y NOMBRES				CARGO				
										0 1 3 0 4 3 3 4				QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO				MGL				
										0 1 7 8 3 0 5 1				Carlos Nina Escobar				PRESIDENTE				
2. FECHA Y HORA DE INICIO				4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO																		
DÍA				MES		AÑO		HORA		1 2 3 4 5 Otro				Especifique				6 7 8				
15				03		2024		08:45														
H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN																						
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del CAE para la provisión del servicio alimentario																						
8.1		08:44		08:53		Hora de inicio de las labores escolares																
8.2		El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos" con la fecha de recepción, hora y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. Toma foto de las Actas (posteriores a la última supervisión de la /el MGL).													SI	NO						
8.3		El Comité de Alimentación Escolar ha recibido capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos (por personal de PNAEQW, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento. Si es NO pase a 8.5													SI	NO						
8.4		El Comité de Alimentación Escolar ha realizado la réplica a la comunidad educativa sobre la gestión del servicio alimentario, las BPH y Manipulación de Alimentos, (Marque SI, cuando se evidencie con el Acta de reunión o Cuaderno de ocurrencias o con el registro de la actividad que obre en el punto 4 de la "Guía para la organización documentaria del CAE".													SI	NO						
8.5		En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.													SI	NO						

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 15 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.

Imagen n.º 28
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 70610

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO															Pág. 1 de 2					
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																				
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.						ANEXO N°			ICOD						SUPERVISIÓN REGULAR		1			
0	2	4	3	7	6	6	0	1	2	2	8	4	9	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA		2				
1. DEPARTAMENTO						PUNO									4. CENTRO POBLADO		MIRAFLORES			
2. PROVINCIA						EL COLLAO									5. NOMBRE DE LA IE		70610			
3. DISTRITO						CONDURIRI									6. DIRECCIÓN DE LA IE		MIRAFLORES S/N			
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																				
CARGO				NOMBRES Y APELLIDOS										DNI						
Representante PNAEQW				QUISPE PONCE, MAURO ANTONIO										0 1 3 0 4 3 3 4						
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social				CARLOS NINA ESCOBAR										0 1 7 8 3 0 5 1						
Representante del CAE				NINA ESCOBAR CARLOS										0 1 7 8 3 0 5 1						
1. FECHA				2. HORARIO DE SUPERVISIÓN				3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA												
DÍA				MES		AÑO		INICIO		FINAL		Supervisión efectiva			No se evaluó el Servicio Alimentario			Asistencia Técnica		
15				03		2024		08:45		13:14		1			2			3		

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

ASISTENCIA TÉCNICA	ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA
(14) Veeduría	
(15) Servicios básicos (agua y desagüe)	
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina	
(17) Control de plagas	
(18) Otro	
(...).	

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 15 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Del cuadro e imágenes precedentes respecto al control de insectos, roedores y otras plagas, las dos (2) IIEE verificadas, se concluye que, no se realizó, la fumigación correspondiente en los últimos tres (3) meses; y ello, se corrobora con que ninguna IIEE visitada contaba con alguna constancia u otro documento que sustente la fumigación (cuadro n.º 8); lo cual reflejaría que los MGL del Programa, no estarían brindando suficiente asistencia técnica a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, como el CAE; que garantice las condiciones mínimas en los ambientes destinados para la preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos en relación al control de vectores mediante la fumigación, situación que podría afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.

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

- **NTS 173 MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada con la Resolución Ministerial N°157-2021-MINSA el 4 de febrero de 2021.**

“(...)

VI Disposiciones específicas

(...)

6.3.2. Prevención y control de vectores

(...)

El servicio de alimentos debe establecer medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento.

Las medidas de control, están destinadas a la erradicación de plagas y los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencias de su presencia. La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por la autoridad sanitaria. Los productos utilizados el control debe estar autorizados.

(...).”

- **Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios, aprobado con Decreto Supremo n.º 022-2001-SA de 18 de Julio de 2001.**

“(...)

Artículo 20º.- Constancia del servicio al término del servicio, la empresa de saneamiento ambiental entregará al interesado una constancia del trabajo efectuado.

(...).”



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

- **Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 1, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.**

"(...)

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:

(...)

5.2 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES

(...)

5.2.6 DURANTE LA SUPERVISIÓN

La/el MGL (...) realiza lo siguiente:

(...)

5.2.6.8 Brindar asistencia técnica respecto a las observaciones encontradas durante la supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar en la IE.

(...)

5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.2.7.8 VERIFICACIÓN DE LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.8.6 Verificar que el Comité de Alimentación Escolar gestionó y/o realizó la fumigación de ambientes en la IE.

(...)

5.2.7.8.8 Brindar asistencia técnica a las/los integrantes del CAE para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar.

(...)

5.2.7.11 CULMINADA LA SUPERVISIÓN

La/el MGL realiza lo siguiente:

5.2.7.11.1 Se reúne con las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y de ser el caso invita a integrarse a los actores sociales presentes, en donde socializa los resultados de la supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar para brindar la asistencia técnica de acuerdo a las observaciones encontradas, promoviendo compromisos por parte de los CAE en plazos determinados.

(...)"

- **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° 03, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024**

"(...)

4. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

4.5. El PNAEQW promueve con las autoridades locales y/o comunidad local organizada la fumigación de los ambientes.

(...)"

La situación descrita, podría generar el riesgo de contaminación de los alimentos y la posible afectación a la salud de los usuarios del Programa.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTENTE

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 respectiva; emergente de la situación remitida por las unidades orgánicas del Programa.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

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

En 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 del Control Concurrente.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente al “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa”, se han advertido dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso a la “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta a entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Pilcuyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Control Concurrente, el cual contiene las situaciones adversas identificadas 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 la prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos para el ítem Pilcuyo en la UT Puno en el marco del Proceso de Compras 2024.



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:01 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:47:28 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:48:48 -05:00

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

Puno, 30 de octubre de 2024.



Firmado digitalmente por GONZALES
RODRIGUEZ Dafne Irina FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 30-10-2024 16:51:03 -05:00

Dafne Irina Gonzales Rodríguez
Supervisora



Firmado digitalmente por CHAMBI
GARAVITO David Joel FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 30-10-2024 16:33:56 -05:00

David Joel Chambi Garavito
Jefe de Comisión



Firmado digitalmente por GONZALES
RODRIGUEZ Dafne Irina FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 30-10-2024 16:51:21 -05:00

Dafne Irina Gonzales Rodríguez
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Puno
Contraloría General de la República

APÉNDICE N° 1**DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN QUE SUSTENTA EL INFORME DE CONTROL CONCURRENTE**

- 1. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA, RESPECTO A LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍAN GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE SUS USUARIOS.**

N°	Documento
1	Ficha n.º 3 "Verificación de la Entrega de los Alimentos a los usuarios en las Instituciones Educativas" de 17 de julio de 2024 de la IIEE 259.
2	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 13 de marzo de 2024 de la IIEE 259.
3	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 13 de marzo de 2024 de la IIEE 259.
4	Ficha n.º 3 "Verificación de la Entrega de los Alimentos a los usuarios en las Instituciones Educativas" de 17 de julio de 2024 de la IIEE 70610.
5	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 15 de marzo de 2024 de la IIEE 70610.
6	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 15 de marzo de 2024 de la IIEE 70610.

- 2. DEFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO DE LA FUMIGACIÓN PARA EL CONTROL DE VECTORES EN LOS AMBIENTES DE PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE SUS USUARIOS.**

N°	Documento
1	Ficha n.º 3 "Verificación de la Entrega de los Alimentos a los usuarios en las Instituciones Educativas" de 17 de julio de 2024 de la IIEE 259.
2	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 13 de marzo de 2024 de la IIEE 259.
3	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 13 de marzo de 2024 de la IIEE 259.
4	Ficha n.º 3 "Verificación de la Entrega de los Alimentos a los usuarios en las Instituciones Educativas" de 17 de julio de 2024 de la IIEE 70610.
5	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 15 de marzo de 2024 de la IIEE 70610.
6	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 15 de marzo de 2024 de la IIEE 70610.

APÉNDICE N° 2

INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS DE LOS INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

Informe de Hito de Control n.º 1:

“Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario 2024”.
 Informe de Hito de Control n.º 014-2024-OCI/0741-SCC de 21 de junio de 2024.

1. Número de situaciones adversas identificadas: 1
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 1
3. Relación de situaciones adversas que subsisten:



Firmado digitalmente por
 CHAMBI GARAVITO David Joel
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:33:33 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:50:13 -05:00



Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:50:43 -05:00

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Inadecuadas condiciones higiénico sanitarias del proveedor no identificadas por el supervisor de plantas y almacenes del programa, generarían riesgos de contaminación hacia los alimentos, lo cual afectaría la finalidad de dotar alimentos inocuos durante la cuarta entrega del servicio alimentario 2024; y con ello, el logro de los objetivos del Programa	El Programa no remitió información adicional.	El Programa no remitió información adicional a la enviada anteriormente con el Oficio N° D000717-2024 -MIDIS/PNAEQW-DE de 03 de julio de 2024, que adjunta el Informe N° D000688-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ de 16 de julio de 2024, en el cual señaló: <i>“La UT va a exhortar a los SPA, a cumplir el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante RDE. N° D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE (02FEB2024), numerales 9.5. 4.1. y 9.5. 4.3., así como al proveedor, a cumplir estrictamente con los procedimientos establecidos en los manuales del programa de higiene y saneamiento, y con las buenas prácticas de almacenamiento”.</i> Es de precisar, que esta información fue considerada en el Informe de Hito de Control n.º 027-2024-OCI/0741-SCC de 17 de julio de 2024 “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”.	Con acciones

Informe de Hito de Control n.º 2:

“Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar”.

Informe de Hito de Control n.º 027-2024-OCI/0741-SCC de 17 de julio de 2024.

1. Número de situaciones adversas identificadas: 3
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 3
3. Relación de situaciones adversas que subsisten:

Nº	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Deficiente asistencia técnica a los CAE por parte del Programa, respecto al cumplimiento de las condiciones sanitarias mínimas en los almacenes de alimentos de las Instituciones Educativas, podría generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos y la posible afectación a la salud de sus usuarios del programa.	Oficio n.º D000493-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN de 14 de agosto de 2024; que adjunta, el Informe n.º D000413-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-PUV de 14 de agosto de 2024, Informe n.º D000016-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-POB de 8 de agosto de 2024.	El Programa mediante Informe n.º D000413-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-PUV de 14 de agosto de 2024, concluyó que el CAE de la IES JEC Micaela Bastidas “(...) mediante el Oficio N° 090-2024-ME-DREP-DUGELEC-DIESTI-JEC”MB”/P., da cuenta que cumplió con ejecutar las acciones correctivas, con las cuales se implementa las situaciones adversas (...); del mismo modo, respecto al CAE de la IEP 70738 Perú BIRF “(...) mediante el Oficio N°036-2024 DIEPN° 70738 PERU BIRF-PILCUYO, da cuenta que cumplió con ejecutar las acciones correctivas, con las cuales se implementa las situaciones adversas (...)” Al respecto cabe mencionar lo siguiente: - En relación a la IES JEC Micaela Bastidas, mediante oficio n.º 090-2024-ME-DREP-DUGELEC-DIESTI-JEC”MB”/P, adjuntó fotografías de las acciones correctivas de la situación adversa 1; con las cuales, la IIEE evidencia el levantamiento de la situación adversa. - En relación a la IEP 70738 Perú Bif, mediante oficio n.º 036-2024 DIEPN° 70738 PERU BIRF-PILCUYO, también adjuntó fotografías de las acciones correctivas de la situación adversa 1; consecuentemente, la IIEE levantó dicha situación adversa. Asimismo, se debe precisar lo siguiente: - Que la IES JEC Micaela Bastidas, mediante oficio n.º 090-2024-ME-DREP-DUGELEC-DIESTI-JEC”MB”/P, menciona que en respuesta al punto 1.1.1. Falta de mantenimiento de la pared del almacén, presenta deterioros por la humedad; así como, desprendimiento de pintura, posterior a la visita de la Contraloría General de la República “(...) se recibió asistencia por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la cual se enfatizó sobre la importancia de un ambiente adecuado para el almacenamiento de productos (...); no obstante, el Programa no adjuntó documentos probatorios de la realización de dicha asistencia; del mismo modo, en relación a los puntos 1.1.2, 1.1.3 y 1.1.4, el Programa no ha evidenciado mediante documentos probatorios, con fecha posterior a la emisión del informe Control n.º 027-2024-OCI/0741-SCC de 17.07.2024), alguna capacitación o asistencia técnica. Por lo tanto, la situación adversa aún subsiste.	Con acciones


 Firmado digitalmente por
 CHAMBI GARAVITO David Joel
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:33:33 -05:00

 Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:50:13 -05:00

 Firmado digitalmente por
 GONZALES RODRIGUEZ Dafne
 Irina FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 30-10-2024 16:50:43 -05:00

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

Período de Evaluación del Hito de Control: Del 17 al 24 de julio de 2024.

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
			- La IEP 70738, mediante oficio n.º 036-2024 DIEPNº 70738 PERU BIRF-PILCUYO, menciona que en respuesta al punto identificado 1.1.2. Los alimentos se encuentran almacenados junto con otros materiales (sillas, libros, colchón, cajas, pelotas, entre otros) posterior a la supervisión desarrollada por la Contraloría General de la República "(...) se recibió asistencia técnica al Comité de Alimentación Escolar de la IEP 70738 Perú Birl (...)"; no obstante, de la información remitida por el Programa, no ha evidenciado dicha asistencia técnica; del mismo modo para los puntos identificados 1.1.1, 1.1.3 y 1.1.4, por lo cual, la situación adversa subsiste.	
2	Deficiente asistencia técnica a los CAE por parte del programa, respecto al cumplimiento de la fumigación para el control de vectores en los almacenes de alimentos en las Instituciones Educativas, podría generar el riesgo de contaminación de los alimentos y la posible afectación a la salud de sus usuarios.	Oficio n.º D000493-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN de 14 de agosto de 2024; que adjunta, el Informe n.º D000413-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-PUV de 14 de agosto de 2024, Informe n.º D000016-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-POB de 8 de agosto de 2024.	El Programa mediante Informe n.º D000413-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-PUV de 14 de agosto de 2024, concluyó que el CAE de la IES JEC Micaela Bastidas "(...) mediante el Oficio N° 090-2024-ME-DREP-DUGELEC-DIESTI-JEC"MB"/P., da cuenta que cumplió con ejecutar las acciones correctivas, con las cuales se implementa las situaciones adversas (...)"; del mismo modo, respecto al CAE de la IEP 70738 Perú Birl "(...) mediante el Oficio N° 036-2024 DIEPNº 70738 PERU BIRF-PILCUYO, da cuenta que cumplió con ejecutar las acciones correctivas, con las cuales se implementa las situaciones adversas (...)". Al respecto cabe mencionar lo siguiente: - La IES JEC Micaela Bastidas, mediante oficio n.º 090-2024-ME-DREP-DUGELEC-DIESTI-JEC"MB"/P, mencionó que en respuesta al punto 1.1.5 "(...) se presentó a la Red de Salud El Collao una solicitud en fecha 24 de julio de 2024 para que se realice dicha actividad con personal capacitado y material adecuado en la IIEE (...)"; sin embargo, a la fecha, el Programa no ha remitido documentación probatoria de la realización de la fumigación solicitada; por lo cual, la situación adversa subsiste. - La IEP 70738, mediante oficio n.º 036-2024 DIEPNº 70738 PERU BIRF-PILCUYO, mencionó que en respuesta al punto 1.1.5, señaló que "Según información brindada por la monitorea de gestión local, nos brindó el documento de solicitud para la fumigación de las áreas del servicio alimentario de las Instituciones educativas de la Provincia El Collao (...)"; dicha solicitud fue realizada mediante Carta n.º 007-2024/PNAEQW-EL COLLAO/SFC de 18 de junio de 2024. No obstante, a la fecha, de la documentación remitida, el Programa no ha presentado documentación probatoria de la realización de la fumigación; por lo cual, la situación adversa subsiste.	Con acciones
3	Insuficiente asistencia técnica a los CAE por parte del programa, respecto a la implementación del control del ingreso y salida de los alimentos	Oficio n.º D000493-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN de 14 de agosto de 2024; que adjunta, el Informe n.º	El Programa mediante Informe n.º D000413-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-PUV de 14 de agosto de 2024, concluyó que el CAE de la IES JEC Micaela Bastidas "(...) mediante el Oficio N° 090-2024-ME-DREP-DUGELEC-DIESTI-JEC"MB"/P., da cuenta que cumplió con ejecutar las acciones correctivas, con las cuales se implementa las situaciones adversas (...)"; del mismo modo, respecto al CAE de la IEP 70738 Perú Birl "(...) mediante el Oficio N° 036-2024 DIEPNº 70738 PERU BIRF-PILCUYO, da cuenta que cumplió con ejecutar las acciones correctivas, con las cuales se implementa las situaciones adversas (...)". Al respecto cabe mencionar lo siguiente:	Con acciones



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:33 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:50:13 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:50:43 -05:00

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
	(kárdex) en el almacén de las Instituciones Educativas, podría ocasionar su uso inadecuado o pérdida, afectando con ello a sus usuarios y los objetivos del programa.	D000413-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-PUV de 14 de agosto de 2024, Informe n.° D000016-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN-POB de 8 de agosto de 2024.	- La IES JEC Micaela Bastidas, mediante oficio n.° 090-2024-ME-DREP-DUGELEC-DIESTI-JEC"MB"/P, y en respuesta al punto 1.1.6, adjuntó fotografías (Anexo 1) de las acciones correctivas de la situación adversa 3; donde se muestran los documentos denominados "KARDEX – MODALIDAD PRODUCTOS" de los siguientes productos: azúcar rubia, aceite vegetal, leche evaporada entera conserva de carne de res, conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en salsa de tomate, quinua, chalona, arroz fortificado, harina extruida de maíz morado, lenteja hellen mabel, chocolate para taza, habas partidas, fideos, alverjas partida, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de avena con maca, harina extruida de quinua, galletas con quinua, barra de cereales, maní con pasas, almidón de maíz y hojuelas de kiwicha; en las que muestran el saldo en cero (0) al mes de junio de 2024; por lo cual, la IIEE levantó la situación adversa. - La IEP 70738 Perú Birf, mediante oficio n.° 036-2024 DIEPN° 70738 PERU BIRF-PILCUYO, y en respuesta al punto 1.1.6, adjuntó fotografías de las acciones correctivas de la situación adversa 3; donde se muestran los documentos denominados "KARDEX – MODALIDAD PRODUCTOS" de los siguientes productos: aceite vegetal, almidón de maíz, arjerja partida, arroz fortificado, azúcar rubia, barra de cereales, chocolate, conserva de carne de res, conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en salsa de tomate, fideos, galletas de quinua, haba partida, harina extruida de maíz morado, harina extruida de quinua, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de kiwicha, hojuela de avena con maca, leche evaporada entera, lenteja, maní con pasas y quinua; los cuales tienen saldo cero (0) al mes de junio de 2024; por lo cual, la IIEE levantó la situación adversa. Asimismo, es de precisar que: - La IES JEC Micaela Bastidas, mediante oficio n.° 090-2024-ME-DREP-DUGELEC-DIESTI-JEC"MB"/P, mencionó que en respuesta al punto 1.1.6, "Los miembros del Comité de Alimentación Escolar (...) recibimos asistencia técnica por parte del monitor de gestión local donde se enfatizó la importancia del manejo y actualización de Kardex para control de alimentos en almacén (...)" ; no obstante, de la documentación remitida por el Programa, no se ha evidenciado con documentación probatoria la realización de la mencionada asistencia técnica; por lo cual, la situación adversa subsiste. - La IEP 70738 Perú Birf, mediante oficio n.° 036-2024 DIEPN° 70738 PERU BIRF-PILCUYO, mencionó que en respuesta al punto 1.1.6, "(...) se recibió asistencia técnica al Comité de Alimentación Escolar de IEP. 70738 Perú Birf, en la cual se enfatizó la importancia del manejo y actualización de Kardex para control de alimentos en almacén (...)" ; no obstante, de la documentación remitida por el Programa, no se ha evidenciado la realización de dicha asistencia técnica; por lo cual, la situación adversa subsiste.	



Firmado digitalmente por
CHAMBI GARAVITO David Joel
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:33:33 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:50:13 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES RODRIGUEZ Dafne
Irina FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 30-10-2024 16:50:43 -05:00