

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL  
N° 050-2024-OCI/0445-SVC**

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA  
SANTIAGO DE SURCO, LIMA, LIMA**

**“PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024 -  
MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES, EN INSTITUCIONES  
EDUCATIVAS DEL ÍTEM ILO 2 DEL COMITÉ DE COMPRA  
MOQUEGUA 1 EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL  
MOQUEGUA, ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:  
DEL 30 DE SETIEMBRE DE 2024 AL 04 DE OCTUBRE DE 2024**

**TOMO I DE I**

**ILO, 11 DE OCTUBRE DE 2024**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 050-2024-OCI/0445-SVC**

**VISITA DE CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**  
**QALI WARMA**  
**SANTIAGO DE SURCO, LIMA, LIMA**

**“PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024 - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES, EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL ÍTEM ILO 2 DEL COMITÉ DE COMPRA MOQUEGUA 1 EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL MOQUEGUA, ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA”**

**ÍNDICE**

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>N° Pág.</b>
I. ORIGEN	2
II. OBJETIVOS	2
III. ALCANCE	2
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL	3
V. SITUACIONES ADVERSAS	8
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL	38
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	38
VIII. CONCLUSIÓN	38
IX. RECOMENDACIONES	39
APÉNDICES	

## **INFORME DE VISITA DE CONTROL** **N° 050-2024-OCI/0445-SVC**

### **“PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2024 - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES, EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL ÍTEM ILO 2 DEL COMITÉ DE COMPRA MOQUEGUA 1 EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL MOQUEGUA, ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA”**

#### **I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Ilo, servicio que ha sido registrado con la orden de servicio n.° 0445-2024-047, 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 modificada por Resolución de Contraloría n.° 270-2022-CG de 10 de agosto de 2022, Resolución de Contraloría n.° 062-2023-CG de 13 de febrero de 2023 y Resolución de Contraloría n.° 429-2023-CG de 20 de diciembre de 2023.

#### **II. OBJETIVOS**

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

Establecer si la provisión de raciones para las/os usuarias/os de las instituciones educativas (en adelante IIEE) del ítem Ilo 2 del comité de compra Moquegua 1 en el ámbito de la Unidad Territorial Moquegua (en adelante UT Moquegua), correspondiente a la quinta entrega de alimentos se efectúa en cumplimiento de los protocolos, procedimientos u otros establecidos por el Programa y la normativa sanitaria vigente para dichas labores.

##### **2.2. Objetivos específicos**

2.2.1. Determinar si la supervisión de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del proveedor y la implementación de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Programa de Higiene y Saneamiento y del Plan HACCP para el ítem Ilo 2 en el ámbito de la Unidad Territorial Moquegua, se efectúa en cumplimiento de los protocolos, procedimientos u otros establecidos por el Programa y la normativa sanitaria vigente para dichas labores.

2.2.2. Establecer si la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE (desde la recepción de raciones hasta la verificación del manejo de residuos sólidos) se realiza conforme a las directivas internas, protocolos u otras establecidas para dichas labores y finalidad pública prevista.

#### **III. ALCANCE**

La Visita de Control se desarrolló a la actividad a la prestación del servicio alimentario 2024 - modalidad de atención raciones del ítem Ilo 2 del Comité de Compra Moquegua 1 en el ámbito de la Unidad Territorial Moquegua, específicamente a la supervisión de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del proveedor, de la implementación de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Programa de Higiene y Saneamiento y del Plan

HACCP, verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, así como la verificación de la distribución de alimentos en las IIEE, ejecutada del 30 de setiembre al 04 de octubre de 2024, en los establecimientos de la proveedora Isabel María Manchego Rodríguez ubicados en Asentamiento Humano 24 de octubre Mza. 35 lote 7 y Urbanización Liberación Mza. 37 lote 4, ambos en el distrito de Ilo, provincia de Ilo, departamento de Moquegua. Asimismo, se visitaron cinco (05) IIEE, ubicadas en el ámbito de la UT Moquegua.

#### IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL

El proceso de prestación del servicio alimentario - modalidad de atención raciones en el marco del Proceso de Compras 2024, para el ítem Ilo 2 en el ámbito de la UT Moquegua, departamento de Moquegua, a cargo de Qali Warma, objeto del servicio de Visita de Control, se inicia el 30 de setiembre de 2024 y culmina el 04 de octubre de 2024.

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

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

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

Asimismo, se brindan dos (2) raciones, a los escolares de las instituciones educativas (IIEE) del nivel inicial, primaria y secundaria a nivel nacional que son atendidas por Qali Warma, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos

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

<sup>2</sup> Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos de Qali Warma. 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 Qali Warma. Anexo n.° 01 Definiciones 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" aprobada mediante la Resolución Dirección Ejecutiva N° D000247-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 15 de marzo de 2024.

<sup>3</sup> Desayuno.

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

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 JEC y FAD y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la IE, pudiendo ser dos (2) o tres (3)<sup>5</sup> raciones.

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

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

**Gráfico n.° 2**  
**Proceso Operativo o Misional de Qali Warma**



**Fuente:** Manual de Operaciones de Qali Warma, aprobado con Resolución Ministerial n.° 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

**Elaborado por:** Comisión de Control a cargo de la visita de control.

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

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

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

El presente servicio de Visita de Control estará enfocado en el macro proceso misional M01 Atención del servicio alimentario; que se complementa con el macro proceso misional M03 Supervisión y

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

<sup>6</sup> El Proceso de Compras para el servicio alimentario se realiza de manera cogestionada por Qali Warma y los Comités de Compra, según lo establecidos en la "Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000247-2024-MIDIS/PNAEQW de 15 de marzo de 2024.

Monitoreo del Servicio alimentario a fin de lograr 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)
<b>M01 Atención del Servicio de Alimentación</b>	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
	<b>M01.3 Prestación del Servicio Alimentario</b>	<b>M01.3.1 Provisión de raciones</b>
		M01.3.2 Provisión de productos

**Fuente:** Manual de Operaciones de Qali Warma, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.  
**Elaborado por:** Comisión de Control a cargo de la visita de control.

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 el M01.3.1 materia del presente servicio, el mismo que consiste en la distribución y entrega de raciones en las IIEE por parte de los proveedores quienes suscriben el Acta de entrega y recepción de alimentos correspondiente.

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

Es así que, Qali Warma realiza la supervisión de la prestación del servicio alimentario 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 Qali Warma. 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 Qali Warma<sup>8</sup>.

En lo concerniente al macro proceso “**M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio alimentario**”, cuenta con dos (2) procesos de nivel 1, el M03.1 “*Supervisión de los establecimientos de los*

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

<sup>8</sup> Subnumerales 5.3.4.1 y 5.3.4.2, numeral 5.3.4. Supervisión de la prestación. 5.3. Etapa de ejecución contractual. “Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000247-2024-MIDIS/PNAEQW de 15 de marzo de 2024.

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

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la visita de control.

Es así que Qali Warma aprobó documentos normativos con la finalidad de supervisar los establecimientos de los proveedores, la liberación de los productos y la distribución de alimentos a las IIEE, así como orientar a los actores vinculados a las IIEE (entre éstos los CAE y proveedores) para la prestación del servicio alimentario, tal como se detalla a continuación:

- “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”<sup>9</sup>, versión n.º 12, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, en el cual establecen las actividades de supervisión a establecimientos de proveedores para la prestación del servicio alimentario.
- “Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión n.º 01, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

<sup>9</sup> Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024. VI. Definición de Términos. 6.45 Liberación de alimentos. Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del proveedor y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por el PNAEQW y autoriza su liberación para ser distribuidos a las instituciones educativas públicas, previa verificación de la carga y estiba.



- “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”, código de documento normativo Norma Técnica n.° 002- 2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 02, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

En ese orden, las actividades de supervisión y liberación de alimentos, materia de la visita de control, comprende la verificación de las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento del proveedor, para ello el Supervisor de Plantas y Almacenes – SPA, aplica la “Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo planta”, Anexo n.° 05 del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos de Qali Warma, el cual incluye los siguientes rubros: Verificación de causales de suspensión, evaluación al establecimiento, infraestructura, instalaciones, equipos del establecimiento y la implementación de los Manuales de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Programa de Higiene y Saneamiento.

Asimismo, la supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar en la modalidad raciones, consiste en verificar todas las etapas desde la recepción, distribución, consumo de raciones y manejo de residuos sólidos numeral<sup>10</sup>, las cuales se detallan a continuación:

- **Recepción de raciones:**  
Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos que componen las raciones, por los integrantes de los CAE o a quien autoricen, quienes han participado de las capacitaciones o asistencias técnicas sobre la prestación del servicio alimentario escolar. Asimismo, deben cumplir con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación.
- **Distribución de raciones:**  
Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos a los usuarios, antes del inicio de clases, en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado por las/los integrantes de los CAE o a quien autorice, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación y Buenas Prácticas de Higiene.
- **Consumo de raciones:**  
Es la etapa en la cual los usuarios consumen los alimentos distribuidos en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar o a quien autorice, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación y Buenas Prácticas de Higiene, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.
- **Manejo de los residuos sólidos:**  
En esta etapa se efectúa lo relacionado al manejo de residuos sólidos en las IIEE, por lo cual se debe coordinar con los gobiernos locales para el recojo selectivo de manera periódica para la disposición final de los residuos sólidos.

Teniendo en cuenta lo antes expuesto, la visita de control comprende a la quinta entrega de alimentos, correspondiente a la prestación del servicio alimentario regular para el año escolar 2024, en el ámbito de la UT Moquegua, departamento de Moquegua del Comité de compras Moquegua 1 correspondiente al ítem Ilo 2, el cual según Contrato n.° 0007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 26 de agosto de 2024, se encuentra a cargo de Isabel María Manchego Rodríguez, detallado en el siguiente cuadro:

<sup>10</sup> Según el numeral 5.1.1 Modalidad de atención raciones de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.



**Cuadro n.º 3**  
**Contrato suscrito por el Comité de Compra Moquegua 1 en la UT Moquegua**

Unidad territorial	Comité de Compra	Ítem	Contrato N.º	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/
Moquegua	Moquegua 1	Ilo 2	0007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES	24	5028	667,186.80

Fuente: <https://procesocompras2024.qaliwarma.gob.pe/>

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

En ese orden de ideas, los plazos de liberación, distribución y entrega de alimentos del Ítem Ilo 2, contrato correspondiente al Comité de Compra Moquegua 1, se muestran a continuación:

**Cuadro n.º 4**  
**Cronograma de la quinta entrega en el ítem Ilo 2, correspondiente a la UT Moquegua**

Comité de Compra	Proveedor	Ítem	Entrega n.º	Monto programado de la entrega según contrato S/ (1)	Días de Atención por entrega	Período de Atención por entrega
Moquegua 1	Isabel María Manchego Rodríguez	Ilo 2	5	27,799.45	5	30 de setiembre al 04 de octubre

(1) Valor referencial, calculado entre el Importe Total (Valor adjudicado) y el N° de Entregas

Fuente: <https://procesocompras2024.qaliwarma.gob.pe/>

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

## V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de prestación del servicio alimentario 2024 en la modalidad de raciones se han identificado cuatro (4) situaciones adversas que afectarían la continuidad del proceso, el resultado o logro del objetivo del servicio alimentario del ítem Ilo 2, Comité de Compras Moquegua 1, las cuales se exponen a continuación:

- CONDICIONES INADECUADAS DE LA INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS EN EL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR; ASÍ COMO, LA CONSERVACIÓN DEL INSUMO LEVADURA CON TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN MAYOR AL LÍMITE PERMITIDO PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA VENTILACIÓN DE LAS ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

En el marco del Proceso de Compras 2024, el Comité de Compra Moquegua de la Unidad Territorial Moquegua del Programa Qali Warma suscribió el contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 26 de agosto de 2024 con Isabel María Manchego Rodríguez, en adelante “Proveedora”, para la entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario en la modalidad de raciones a favor de 5028 usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en adelante “Programa Qali Warma”, distribuidos en 20 IIEE, establecido en el cronograma la entrega n.º 5, del 30 de setiembre al 4 de octubre de 2024.

Al respecto, en la cláusula décimo cuarta: supervisión de la prestación, se estableció que el Programa Qali Warma verifica que los establecimientos para la producción y/o almacenamiento de alimentos de los proveedores mantengan las condiciones higiénico sanitarias y cumplan con los requisitos obligatorios establecidos por el programa y la normativa sanitaria vigente. A continuación, se detallan los establecimientos de la Proveedora.

**Cuadro n.º 5  
Establecimientos de la Proveedora**

Comité de Compra	Proveedor	Ítem	Entrega n.º	Monto programado de la entrega según contrato S/ (1)	Establecimiento	
Moquegua 1	Isabel María Manchego Rodríguez	Ilo 2	5	27,799.45	Urbanización Liberación mz. 37 lote 4 - Ilo	Establecimiento que realiza el proceso de elaboración de huevo sancocado y almacenamiento de la leche enriquecida.
					AAHH 24 de octubre mz.35 lote 7 - Ilo	Establecimiento que realiza el proceso de elaboración de productos de panificación.

(1) Valor referencial, calculado entre el Importe Total (Valor adjudicado) y el N.º de Entregas

**Elaborado por:** Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

En ese sentido, el 30 de setiembre<sup>11</sup> y 1 de octubre<sup>12</sup> de 2024, la Comisión de Control se constituyó en las plantas de la Proveedora y mediante la ficha n.º 1 “Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – modalidad raciones” se recabó la información relacionada al Programa Qali Warma con los jefes de planta (turno tarde) y de calidad, respectivamente, en representación de la Proveedora, en base a la verificación establecida por el Programa Qali Warma a través la “Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del proveedor – tipo planta”<sup>13</sup>. La información recabada está referida a los siguientes aspectos:

- Infraestructura, instalaciones y equipos de los establecimientos.
- Área de proceso – zona de crudos y cocidos, referidos a la elaboración de productos de panificación y huevo sancocado.
- Implementación de los manuales de buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de almacenamiento, programa de higiene y saneamiento.
- Plan HACCP

Durante la visita efectuada, se observaron inadecuadas condiciones de mantenimiento en las instalaciones y equipos de los establecimientos; una falta de control en la temperatura de algunos insumos ubicados en el área de proceso de crudos y cocidos; y una falta de implementación de manuales de buenas prácticas de manufactura como se detalla a continuación:

**Condiciones de la infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento:**

Respecto a la verificación de las condiciones de la infraestructura, instalaciones y equipos de todo establecimiento de los proveedores, mediante la ficha n.º 1 “Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – modalidad raciones”, se evidenció lo siguiente:

1. El fluorescente del área de horneado no se encuentra limpio<sup>14</sup>.
2. El ventilador del área de cocina con residuos visibles entre rendijas.
3. El área de cuarentena la malla de la ventana no está colocada adecuadamente.
4. En el área de almacenamiento de huevos el espacio entre ruma y la pared es de 0.22 cm.

Las situaciones expuestas, también se observan en las imágenes siguientes:

<sup>11</sup> Establecimiento que realiza el proceso de elaboración de productos de panificación.

<sup>12</sup> Establecimiento que realiza el proceso de elaboración de huevo sancocado y almacenamiento de la leche enriquecida.

<sup>13</sup> Anexo N° 05 del Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión N° 12 aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE.

<sup>14</sup> En la planta donde se realiza el proceso de elaboración de productos de panificación.

**Imagen n.º 1**  
**Acumulación de polvo en zona de elaboración de productos de panificación**  
**Imagen n.º 1**



Fluorescente del área de horneado de pan no se encuentra limpio.

Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 30 de setiembre de 2024.

**Imágenes n.ºs 2, 3 y 4**  
**Condiciones de equipos del establecimiento - Proceso de elaboración de huevo sancochado y almacenamiento de leche enriquecida.**

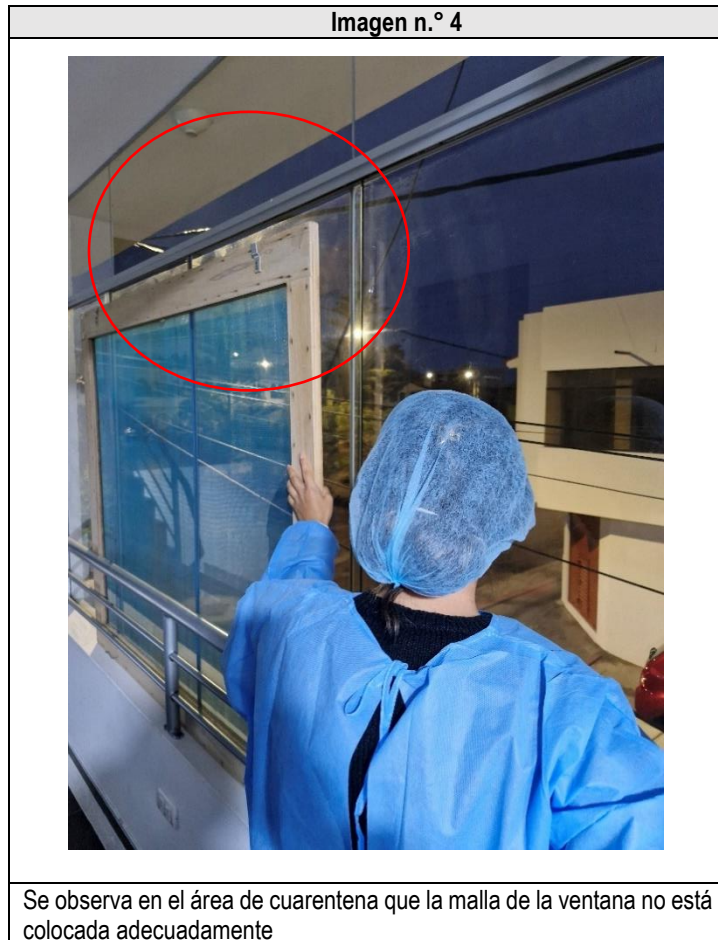


Ventilador del área de cocina con residuos visibles entre rendijas en planta donde se elabora huevo sancochado y almacena de la leche enriquecida.



Ventilador del área de cocina con residuos visibles entre rendijas en planta donde se elabora huevo sancochado y almacena de la leche enriquecida.

Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 01 de octubre de 2024.



Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 01 de octubre de 2024.

### Área de proceso – zona de crudos y cocidos de productos de panificación

Asimismo, durante la visita efectuada al establecimiento que realiza el proceso de elaboración de productos de panificación, mediante la ficha n.º 1 “Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – modalidad raciones”, se evidenció lo siguiente:

1. Se identificó que el almacenamiento del queso no cuenta con control de temperatura; este no se realiza con instrumentos operativos.
2. Se observó que el almacenamiento de la levadura estaba a 11.4 °C<sup>15</sup>.

Lo mencionado se observa en las imágenes siguientes:

<sup>15</sup> PRT-039-PNAEQW-USME - Versión n.º 12 (Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma)


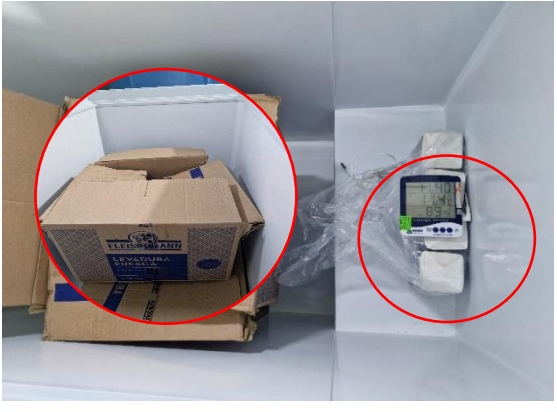
Anexo N° 05 Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a – tipo planta

“3. Área de proceso – zona de crudos (para establecimientos que realicen la actividad 3)

(...)

3.2 Las materias primas e insumos que lo requieren se almacenan bajo condiciones controladas de temperatura (refrigeración < 5°C y/o congelación < -18°C).

(...)” (El resaltado es nuestro)

Imagen n.º 5	Imagen n.º 6
	
<p>Se observa que el almacenamiento del queso no cuenta con control de temperatura</p>	<p>Se observa que el almacenamiento de la levadura estaba a 11.4 °C.</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 30 de setiembre de 2024.

### Área de proceso – zona de crudos de huevo sancochado

De otra parte, durante la visita efectuada al establecimiento que elabora el huevo sancochado y almacena la leche enriquecida, en uno de los ambientes donde almacena las cajas de huevo, el espacio entre las rumas de las cajas la pared es de 0.22 cm, cuando lo mínimo requerido es de 0,50 cm, según lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, conforme se observa en la imagen siguiente:

Imagen n.º 7

<p>En el área de almacenamiento de huevos el espacio entre ruma y la pared es de 0.22 cm.</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 01 de octubre de 2024.



**Implementación de los manuales de buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de almacenamiento, programa de higiene y saneamiento.**

Respecto a la implementación de los manuales de buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de almacenamiento, programa de higiene y saneamiento durante la visita se evidenció lo siguiente:

1. En el establecimiento que elabora productos de panificación, según el programa de mantenimiento de la cocina<sup>16</sup> establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (MBPM-01)<sup>17</sup> corresponde un mantenimiento anual; sin embargo, de la revisión al registro de mantenimiento no se observa el de la cocina.
2. En el establecimiento que elabora huevo sancochado y almacena bebible (leche enriquecida), según el programa de mantenimiento del ventilador establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (MBPM-02)<sup>18</sup>; corresponde un mantenimiento semestral o cuando lo amerite (según cronograma correspondía en los meses de febrero y setiembre); sin embargo, de la revisión al registro no se observa mantenimiento alguno.
3. Respecto a las capacitaciones efectuadas al personal de ambos establecimientos no se evidenció la capacitación en tema referente a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)<sup>19</sup> a los trabajadores; Zenayda Churata Rodríguez, Luisa Pecho y Hermelinda<sup>20</sup>.

Lo mencionado se visualiza en las siguientes imágenes:

**Imagen n.ºs 08, 09, 10 y 11**

**Capturas fotográficas del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y del registro de mantenimiento de equipos del establecimiento que elabora productos de panificación**

**Imagen n.º 08**

**Imagen n.º 09**

**MBPM-01 - programa de mantenimiento cocina.**

**MBPM-01 - programa de mantenimiento cocina.**

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 30 de setiembre de 2024.

<sup>16</sup> Según la jefa de Planta sería utilizado para el proceso de fermentación de la masa.

<sup>17</sup> Documento elaborado por la Proveedora

<sup>18</sup> Documento elaborado por la Proveedora

<sup>19</sup> Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final.

<sup>20</sup> Según relación proporcionada, los datos de la persona se registraron únicamente como "Hermelinda", sin apellidos.

Imagen n.º 10					Imagen n.º 11				
<p>Mantenimiento realizado de los equipos</p>					<p>Mantenimiento realizado de los equipos</p>				

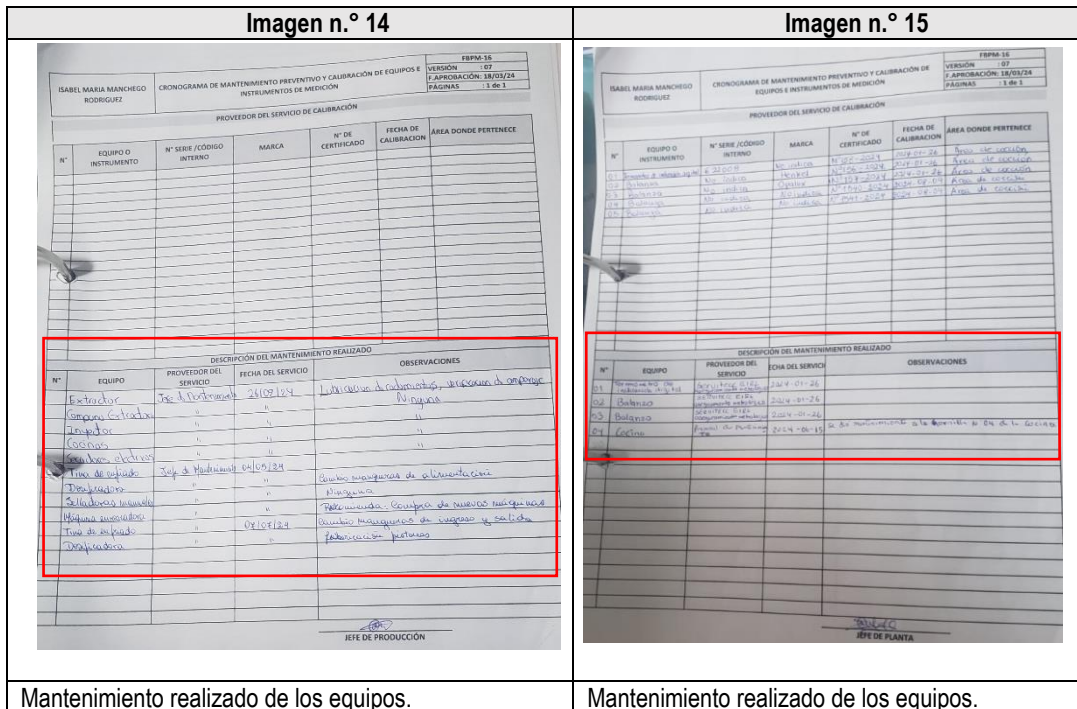
Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 30 de setiembre de 2024.

**Imagen n.ºs 12, 13, 14 y 15**  
**Capturas fotográficas del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y del registro de mantenimiento de equipos del establecimiento que elabora el huevo sancocado y almacena leche enriquecida**

Imagen n.º 12		Imagen n.º 13	
<p>MBPM-01 - programa de mantenimiento ventilador.</p>		<p>MBPM-01 - programa de mantenimiento ventilador.</p>	

Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 01 de octubre de 2024.



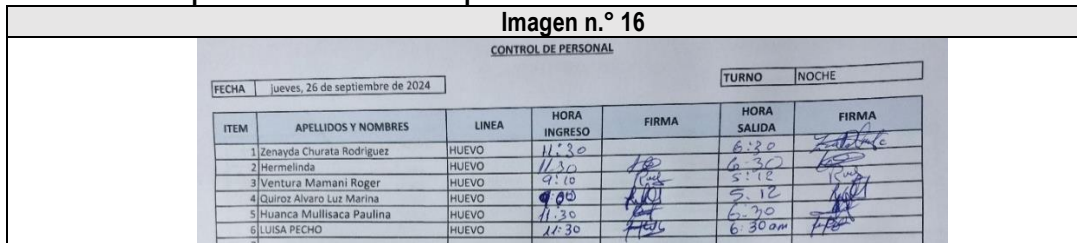


Mantenimiento realizado de los equipos.

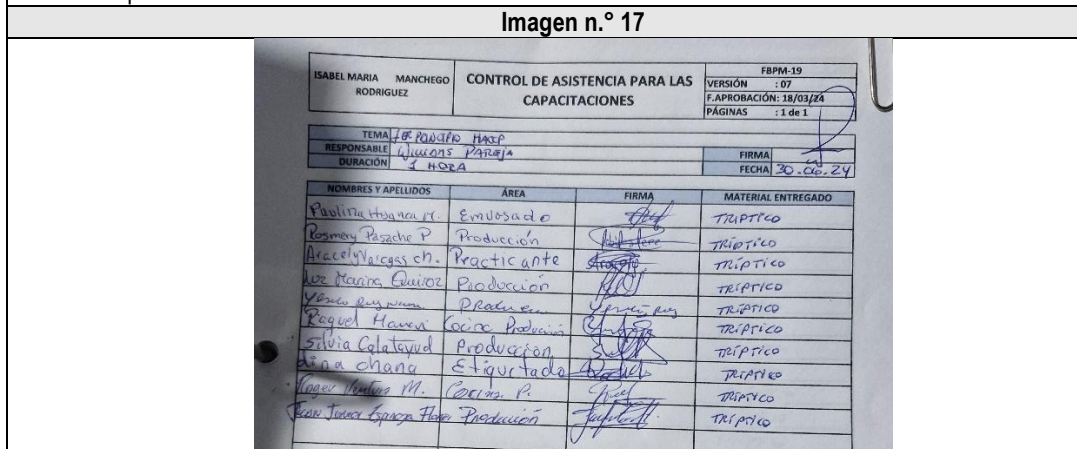
Mantenimiento realizado de los equipos.

Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 01 de octubre de 2024.

**Imagen n.ºs 16 y 17**  
**Evidencia capacitación de HACCP a personal de los establecimientos de la Proveedora**



Control de personal de 26 de setiembre de 2024 turno noche



Registro de capacitación HACCP del 30 de junio de 2024; donde no se observa la participación de Zenayda Churata Rodriguez, Luisa Pecho y Hermelinda.

Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 1: Verificación de la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones de fecha 01 de octubre de 2024.

Los hechos descritos no consideran la normativa siguiente:

- **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante el Decreto Supremo n.º 007-98-SA publicado el 25 de setiembre de 1998**

(...)

#### **TITULO IV**

#### **DE LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

#### **CAPITULO I**

#### **De la estructura física e instalaciones de las fábricas**

#### **Artículo 35°.- Ventilación**

*Las instalaciones de la fábrica deben estar provistas de ventilación adecuada para evitar el calor excesivo así como la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado. La corriente de aire no deberá desplazarse desde una zona sucia a otra limpia. Las aberturas de ventilación deben estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, instaladas de manera que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.*

#### **CAPITULO V**

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

#### **Artículo 52.- Capacitación en higiene de alimentos**

*Los conductores de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos y bebidas deben adoptar las disposiciones que sean necesarias para que el personal que interviene en la elaboración de los productos reciba instrucción adecuada y continua sobre manipulación higiénica de alimentos y bebidas y sobre higiene personal.*

#### **CAPITULO VI**

#### **Del control de calidad sanitaria e inocuidad**

#### **Artículo 60.- Registro de información**

*Las fábricas de alimentos y bebidas están obligadas a diseñar y mantener toda la documentación relacionada con el registro de la información que sustenta la aplicación del Plan HACCP. Los procedimientos de control y seguimiento de puntos críticos aplicados y omitidos, consignando los resultados obtenidos y las medidas correctivas adoptadas con el fin de recuperar el control de los puntos críticos, deberán estar registrados en forma precisa y eficiente y deberán estar consolidados en un expediente que estará a disposición del organismo de vigilancia sanitaria competente cuando éste lo requiera.*

#### **TÍTULO V**

#### **DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

#### **CAPÍTULO I**

#### **Del almacenamiento**

#### **Artículo 71.- Almacenamiento de los productos perecibles**

*Los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración o de congelación, según los casos. Las temperaturas de conservación y la humedad relativa en el interior de las cámaras deben ceñirse a las normas sanitarias respectivas.*

(...)

#### **Artículo 72.- Estiba de productos no perecibles**

(...)

*Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos*

- **Norma Sanitaria Para El Almacenamiento De Alimentos Terminados Destinados Al Consumo Humano, NTS N° 114 – MISNSA/DIGESA – V.01, aprobada mediante la Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015**

“(...)

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

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplican para los almacenes de alimentos perecibles y no perecibles:

(...)

**5.2.7. Ventilación:** Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación, deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que se impida el ingreso de plagas y otros animales.

(...)

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

**6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles**

(...)

**b) Estiba de productos no perecibles**

La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:

(...)

Espacio libre entre filas de ruma y pared no menor de 0.50 m

(...)

**6.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

**6.3.4. Capacitación Sanitaria**

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por personal competente (...). Dicha capacitación debe efectuarse una vez al año o con una mayor frecuencia si la empresa lo considera necesario. Los registros de las mismas deben estar disponibles para la Autoridad Sanitaria.

(...)”

- **Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas aprobada con Resolución Ministerial n.° 449-2006/MINSA publicado el 17 de mayo de 2006**

**“Artículo 10.- El control de las operaciones en la fabricación o proceso**

Las empresas tienen la responsabilidad de producir alimentos inocuos y aptos para el consumo humano, para lo cual tendrán en cuenta el control de los peligros alimentarios, identificando en la cadena alimentaria, todas las fases de las operaciones que sean fundamentales para la inocuidad de los alimentos, aplicando los procedimientos eficaces de control en estas fases y vigilando que dichos procedimientos sean de eficacia constante y sobre todo cuando existan cambios de operaciones. Entre éstos, se destacan los siguientes controles:

**a. Tiempo y temperatura**

En dicho control se tendrán en cuenta, la naturaleza del alimento, la duración prevista en almacén, métodos de elaboración, envasado, modalidad de uso del producto, los límites tolerables de las variaciones de tiempo y temperatura. (...)”

- **Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión N° 12 aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024**

**“Anexo N° 05**

**Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a - tipo planta**

**IV. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

**1. INFRAESTRUCTURA,**

(...)

1.4 Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (...)

1.5 La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas, limpias, en buen estado de mantenimiento y operativas. (...)

1.6 Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes u otros) de tal forma que evitan el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes. (...)

1.9 Las materias primas, insumos, productos terminados y envases son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente:

Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (\*).

Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m.

Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m.

Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m.

Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m.

En los métodos de anclaje a la pared: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m.

Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (...)

(\*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.

(...)

**3. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3)**

(...)

3.2 Las materias primas e insumos que lo requieren se almacenan bajo condiciones controladas de temperatura (refrigeración < 5°C y/o congelación < -18°C). (...)

3.3 Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.

(...)

**4. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4)**

4.1 El almacenamiento de huevo fresco se realiza en un ambiente exclusivo, sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente:

Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (\*).

Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m.

Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m.

*Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m.*

*Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m.*

*En los métodos de anclaje a la pared: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m.*

*Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (...)*

*(...)*

### **6. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3)**

*6.1 Durante las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento se aplican controles de tiempo y/o temperatura establecidos en su plan HACCP y cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten dichos controles.*

*(...)*

### **9. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO**

*(...)*

*9.8 El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria, ETA's, BPM, PHS, HACCP, normativa sanitaria, entre otros (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación.*

*9.9 Cuenta con registros del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento.*

*(...)"*

Las situaciones descritas limitan la adecuada ventilación de las zonas de preparación de alimentos, propiciando la acumulación de suciedad y otros agentes que podrían generar contaminación cruzada; además, podrían afectar las condiciones de conservación de los insumos y ocasionar que el personal no tenga las capacitaciones necesarias en temas referidos a inocuidad alimentaria.

## **2. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA NO SUPERVISA QUE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CUMPLAN CON LA NORMATIVA DURANTE LA RECEPCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS, GENERANDO RIESGO DE QUE NO SE GARANTICEN LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD Y CONSERVACIÓN DURANTE EL PROCESO DE MANIPULACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ENTREGADAS A LOS USUARIOS (ESTUDIANTES DEL NIVEL INICIAL Y PRIMARIA).**

Durante la visita de control realizada a cinco (5) Instituciones Educativas del ámbito del Comité de Compras Moquegua 1 – ítem Ilo 2, de la UT Moquegua, en los niveles de inicial y primaria, ubicadas en la jurisdicción del distrito de Ilo que se les brinda el servicio alimentario por la modalidad raciones, se identificaron deficiencias en el cumplimiento de la normativa durante el proceso de recepción, distribución y consumo de alimentos, conforme consta en las Fichas n.º 2 “Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE-Modalidad Raciones” de 02, 03 y 04 de octubre de 2024; los mismos que se detalla a continuación:



**Respecto a la recepción y distribución de las raciones**

**Cuadro n.º 6**  
**Deficiencias detectadas en la recepción y distribución de raciones**

N.º	Fecha de visita	Datos de las IE	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
1	02/10/2024	<p><b>Nombre:</b> Jorge Basadre Grohmann</p> <p><b>Código modular:</b> 0306720</p> <p><b>Nivel:</b> Primaria</p>	<p>Las personas encargadas de la recepción y distribución de raciones no verificaron la fecha de vencimiento, fecha de producción, lote e integridad de los envases del bebible industrializado ni del sólido preparado.</p> <p>El ambiente destinado para la recepción de las raciones no se encontraba limpio y ordenado, libre de tierra (polvo).</p> <p>Las personas encargadas de la recepción y distribución de raciones entregados no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, no usan mandil, protector de cabello y mascarilla.</p>
2	03/10/2024	<p><b>Nombre:</b> 157</p> <p><b>Código modular:</b> 0225821</p> <p><b>Nivel:</b> Inicial</p>	<p>Las personas encargadas de la recepción y distribución de raciones no verificaron la fecha de vencimiento, fecha de producción y lote del bebible industrializado y del sólido preparado.</p> <p>Las personas encargadas de la recepción y distribución de raciones no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, ni usan mandil, protector de cabello y mascarilla.</p>
3	03/10/2024	<p><b>Nombre:</b> Carlos Alberto Conde Vásquez</p> <p><b>Código modular:</b> 0482588</p> <p><b>Nivel:</b> Primaria</p>	<p>El ambiente destinado para la recepción de las raciones no se encontraba limpio y ordenado, libre de tierra (polvo), residuos de alimentos y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.</p> <p>Las personas encargadas de la recepción y distribución de raciones entregados por el proveedor presentaron las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No tienen uñas cortas y limpias,</li> <li>- Manos con adornos personales,</li> <li>- No se lavan las manos con agua a chorro y jabón</li> <li>- No usan mandil y protector de cabello.</li> </ul>
4	03/10/2024	<p><b>Nombre:</b> Daniel Becerra Ocampo</p> <p><b>Código modular:</b> 0307033</p> <p><b>Nivel:</b> Primaria</p>	<p>El ambiente destinado para la recepción de las raciones no se encontraba limpio y ordenado libre de tierra (polvo) y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.</p> <p>Las personas encargadas de la recepción y distribución de raciones entregados por el proveedor no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, ni usan mandil, protector de cabello y mascarilla.</p>
5	04/10/2024	<p><b>Nombre:</b> Virgen del Rosario</p> <p><b>Código modular:</b> 0307025</p> <p><b>Nivel:</b> Primaria</p>	<p>Las personas encargadas de la recepción de alimentos, no verificaron la fecha de vencimiento, fecha de producción, lote del bebible e integridad de los envases del bebible industrializado y del sólido preparado.</p> <p>Las personas encargadas de la recepción y distribución de raciones entregados por el proveedor presentaron las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No tienen uñas cortas y limpias,</li> <li>- Manos con adornos personales.</li> </ul>



Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la visita de control

**I.E. JORGE BASADRE GROHMANN**

Imagen n.º 18	Imagen n.º 19
	
<p>Personal que recepciona y distribuye las raciones no cuenta con indumentaria obligatoria (mascarilla, mandil y gorro)</p>	<p>El piso del ambiente para recepción de raciones presenta tierra (polvo).</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Jorge Basadre Grohmann.


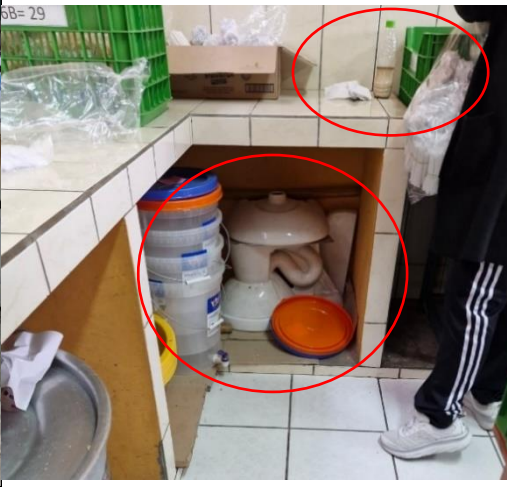
**I.E. N.º 157**

Imagen n.º 20	Imagen n.º 21
	
<p>Personal que recepciona y distribuye las raciones no cuenta con indumentaria obligatoria (mascarilla, mandil y gorro).</p>	

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE 157.





**I.E. CARLOS ALBERTO CONDE VÁSQUEZ**

Imagen n.º 22	Imagen n.º 23
	
<p>Personal que recepciona y distribuye las raciones no cuenta con indumentaria obligatoria (mandil y gorro) y tiene adornos personales (anillo) en las manos.</p>	<p>En el ambiente destinado para la recepción de raciones se encontró una botella con residuos de alimentos y un inodoro en desuso.</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Carlos Alberto Conde Vásquez.

**I.E. DANIEL BECERRA OCAMPO**

Imagen n.º 24	Imagen n.º 25
	
<p>Personal que recepciona las raciones no cuenta con indumentaria obligatoria (mascarilla, mandil y gorro)</p>	<p>En el ambiente destinado para la recepción de raciones se observó cajas y papeles.</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Daniel Becerra Ocampo.

**Imagen n.º 26**



En el ambiente destinado para la recepción de raciones se observó pizarras y franelógrafos.

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Daniel Becerra Ocampo.

**I.E. VIRGEN DEL ROSARIO**

**Imagen n.º 27**



Personal que recibe las raciones no verifica fecha de vencimiento y producción, lote e integridad de las raciones.

**Imagen n.º 28**



Personal que recibe y distribuye las raciones no cuenta con mandil.

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Virgen del Rosario.

**Respecto al consumo**

**Cuadro n.º 7  
Deficiencias en el consumo de raciones**

N.º	Fecha de visita	Datos de las IIEE	Deficiencias detectadas por la comisión de control
1	02/10/2024	<b>Nombre:</b> Jorge Basadre Grohmann <b>Código modular:</b> 0306720 <b>Nivel:</b> Primaria	<p>El lugar donde se consumen los alimentos no cuenta con tacho con tapa y bolsa interna para la basura.</p> <p>Los usuarios no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de las raciones ni realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de la ración.</p> <p>Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos presentan útiles escolares.</p>
2	03/10/2024	<b>Nombre:</b> 157 <b>Código modular:</b> 0225821 <b>Nivel:</b> Inicial	<p>El lugar donde se consumen los alimentos no cuenta con tacho con tapa para la basura.</p> <p>Los usuarios no realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de la ración.</p>
3	03/10/2024	<b>Nombre:</b> Carlos Alberto Conde Vásquez <b>Código modular:</b> 0482588 <b>Nivel:</b> Primaria	<p>El lugar donde se consumen los alimentos no cuenta con tacho con tapa para la basura.</p> <p>Los usuarios no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de las raciones ni realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de la ración.</p> <p>Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos presentan útiles escolares.</p>
4	03/10/2024	<b>Nombre:</b> Daniel Becerra Ocampo <b>Código modular:</b> 0307033 <b>Nivel:</b> Primaria	<p>El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.</p> <p>Los usuarios no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de las raciones ni realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de la ración.</p> <p>El Comité de Alimentación Escolar<sup>21</sup>, en coordinación con los profesores, no incentivan y vigilan que las/los usuarias/os consuman la ración completa dentro de la institución educativa.</p> <p>Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos presentan útiles escolares.</p>
5	04/10/2024	<b>Nombre:</b> Virgen del Rosario <b>Código modular:</b> 0307025 <b>Nivel:</b> Primaria	<p>El lugar donde se consumen los alimentos no se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos, ni cuenta con tacho con bolsa interna para la basura.</p> <p>Los usuarios no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de las raciones ni realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de la ración.</p> <p>El Comité de Alimentación Escolar, en coordinación con los profesores, no incentivan y vigilan que las/los usuarias/os</p>

<sup>21</sup> Según el Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW – versión n.º 1; 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.

(...)

l) *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 en la IE y/o programa educativo no escolarizado público.*

(...)"



		consuman la ración completa dentro de la institución educativa. Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos presentan útiles escolares.
--	--	---

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la visita de control

**I.E. JORGE BASADRE GROHMAN**

Imagen n.º 29	Imagen n.º 30
	
En las carpetas dispuestas para el consumo de alimentos se observa útiles escolares.	El lugar donde se consumen los alimentos no cuenta con tacho con tapa para la basura.

Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Jorge Basadre Grohmann.

**I.E. N.º 157**

**Imagen n.º 31**



El lugar donde se consumen los alimentos no cuenta con tacho con tapa para la basura.

Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE 157.

**I.E. CARLOS ALBERTO CONDE VÁSQUEZ**

Imagen n.º 32	Imagen n.º 33
	
<p>En las carpetas dispuestas para el consumo de alimentos se observa útiles escolares.</p>	<p>El lugar donde se consumen los alimentos no cuenta con tacho con tapa para la basura.</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Jorge Basadre Grohmann.



**I.E. DANIEL BECERRA OCAMPO**

Imagen n.º 34

<p>En las carpetas dispuestas para el consumo se observa útiles de escritorio</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control – Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Daniel Becerra Ocampo.

**I.E. VIRGEN DEL ROSARIO**

Imagen n.º 35	Imagen n.º 36
	
<p>En las carpetas dispuestas para el consumo se observa útiles de escritorio</p>	<p>El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho sin bolsa interna para la basura.</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Virgen del Rosario.

Imagen n.º 37

<p>Se observa residuos orgánicos de huevo en el lugar donde consumen los alimentos</p>

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE Virgen del Rosario.

La situación expuesta, debe considerar lo dispuesto en la normativa siguiente:

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N.º 3, aprobado con Resolución Dirección Ejecutiva N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.**

“(…)

**5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR**

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

**5.1.1. MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES:**

*La presente modalidad de atención se consideran las etapas de recepción, distribución, consumo de raciones y manejo de residuos sólidos:*



#### **5.1.1.1. Recepción de raciones**

*Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos que componen las raciones, por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien autoricen, quienes deben cumplir con la aplicación de las BPM.*

*(...) Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:*

*i. Disponer de un espacio adecuado para la recepción de los alimentos.*

*(...)*

*iv. Verificar que los alimentos entregados (cantidad, presentación y lote) por el/la proveedor/a sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.*

*v. Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.*

*vi. Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e integras (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.*

#### **5.1.1.2. Distribución de raciones**

*Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos a las/los usuarias/os, antes del inicio de clases, en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado por las/los integrantes de los CAE o a quien autorice, aplicando 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, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente, considerando la cantidad de raciones por aula y nivel educativo, en caso de ser IIEE integradas:*

*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.*

*(...)*

#### **5.1.1.3. Consumo de raciones**

*Es la etapa en la cual las/los usuarios/os consumen los alimentos distribuidos en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar o a quien autorice, aplicando las BPM y BPH, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.*

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

*i. Verificar que la/el docente o auxiliar promueva en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como lavado de manos e higiene bucal.*

*(...)*

*v. Cumplir con lo indicado en el Anexo N.° 5 del presente documento con relación a la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos.*

*(...)*



- **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**

(...)

**5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR**

*La/el MGL realiza la verificación de las etapas del servicio alimentario escolar según modalidad de atención señaladas en los numerales 5.1.2.1 y 5.1.2.2 del presente procedimiento. La verificación se realiza en las siguientes etapas:*

**5.2.7.1 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

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

*5.2.7.1.3 Verificar que los integrantes del Comité de Alimentación Escolar o a quien delegue la/el presidenta/e del Comité de Alimentación Escolar cumplen con las BPM y BPH.*

(...)

*5.2.7.1.7 Verificar previo a la descarga de los alimentos (productos/raciones) que el ambiente para la recepción de los alimentos se encuentre limpio, ordenado, seguro y acondicionado con mecanismos que eviten el contacto de los alimentos con el suelo.*

(...)

**5.2.7.5 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE DISTRIBUCIÓN**

*La/el MGL realiza lo siguiente:*

*5.2.7.5.1 Verificar que las mesas donde se coloquen los alimentos (productos/raciones) de las/los usuarias/os se encuentren limpias y sin útiles escolares.*

*5.2.7.5.2 Verificar que las personas encargadas de la distribución se laven las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario.*

*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.*

*5.2.7.6.3 Verificar que la IE cuenta con carpetas o mesas dispuestas para el consumo.*

*5.2.7.6.4 Verificar que las mesas o carpetas donde las/los usuarios/os consumen los alimentos, se encuentren limpias y libres de útiles escolares.*

*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.*

(...).”

La situación expuesta genera el riesgo de que no se garanticen las condiciones de inocuidad y conservación durante el proceso de manipulación y distribución de las raciones entregadas a los usuarios (estudiantes del nivel inicial y primaria).

**3. PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA NO SUPERVISA QUE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CUSTODIEN COPIA DEL ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LAS RACIONES, SITUACIÓN QUE PODRÍA LIMITAR EL CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES DE LA PROVEEDORA.**

Durante la visita realizada por la Comisión de Control los días 02, 03 y 04 de octubre de 2024, a cinco (5) IIEE correspondientes al ítem Ilo 2, se identificó que los integrantes del CAE de IIEE no contaban con el “Acta de Entrega y Recepción de Raciones – [Copia CAE]” ni Ficha informativa actualizada, que contiene los datos de los días de atención período y programación de desayunos (bebible y solido). Lo mencionado se detalla a continuación:

**Cuadro n.º 8**  
**Instituciones educativas inspeccionadas durante el servicio de Visita de Control**

N.º	IIEE	Código Modular	Nivel educativo	Custodian Acta de entrega y recepción
1	Jorge Basadre Grohmann	0306720	Primaria	NO
2	157	0225821	Inicial	NO
3	Carlos Alberto Conde Vásquez	0482588	Primaria	NO
4	Daniel Becerra Ocampo	0307033	Primaria	NO
5	Virgen del Rosario	0307025	Primaria	SI

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Visita de Control

Para el servicio alimentario en la modalidad raciones, 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”, establece en la etapa de recepción que, los integrantes del CAE deben, entre otras acciones, custodiar y archivar el “Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos [copia CAE]” para la presentación posterior a la entrega de los alimentos, a solicitud del Programa Qali Warma, para su verificación; a pesar de ello se evidenció que en cuatro (4) IIEE los integrantes del CAE no contaban con el “Acta de Entrega y Recepción de Raciones – [Copia CAE]”.

Es así que, según lo manifestado por los integrantes del CAE de las IIEE, el proveedor tiene en su custodia el “Acta de entrega y recepción – [Copia CAE]” y el “Acta de entrega y recepción – [Copia Proveedor]”, y una vez realizada la entrega diaria, el/la integrante del CAE encargada de la recepción, firma ambas actas en señal de conformidad; sin embargo, el personal del proveedor se lleva ambas copias, posteriormente los días viernes entrega “Acta de entrega y recepción – [Copia CAE]”, situación que impide que los integrantes del CAE cuenten con las actas en mención al finalizar la entrega diaria de las raciones correspondientes.

Lo mencionado líneas arriba, se reflejó en la visita realizada a la IE Virgen del Rosario, el día viernes 4 de octubre de 2024, toda vez que la representante del CAE contaba en ese momento con el Acta de Entrega y Recepción de Raciones – [Copia CAE] n.º 95073588, con registro de la entrega realizada durante la semana del 30 de setiembre al 04 de octubre del 2024, tal como se muestra en la imagen siguiente:

**Imagen n.º 38**  
**Acta de Entrega y Recepción de Raciones n.º 95073588**

**ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE RACIONES N.º 95073588 - [COPIA CAE]**

1102

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROSARIO DE LOS ROSALES  
DIRECCIÓN: ROSARIO DE LOS ROSALES  
DISTRITO: ROSARIO DE LOS ROSALES  
PROVINCIA: ICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROSARIO DE LOS ROSALES  
DIRECCIÓN: ROSARIO DE LOS ROSALES  
DISTRITO: ROSARIO DE LOS ROSALES  
PROVINCIA: ICA

FECHA DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	CANTIDAD DE RACIONES	DESCRIPCIÓN DE RACIONES	OBSERVACIONES	DATOS DE LA PERSONA QUE RECEPCIÓ		
					NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	N.º UN	FIRMA
03/10/24	7:38	315	LECHE EMBOLSADA - BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS -				
	7:58	315	LECHE EMBOLSADA - BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS -				
	13:22	307	LECHE EMBOLSADA - BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS -				
	7:35	313	LECHE EMBOLSADA - PAN CON CEBOLLA CORDON ROJO				
	13:12	307	LECHE EMBOLSADA - PAN CON CEBOLLA CORDON ROJO				
	7:37	313	LECHE EMBOLSADA - PAN CHAMBA Y CUN HUENO				
	13:12	307	LECHE EMBOLSADA - PAN CHAMBA Y CUN HUENO				
	7:47	313	LECHE EMBOLSADA - PAN FON YOMA Y AJADOLLI				
	13:12	307	LECHE EMBOLSADA - PAN FON YOMA Y AJADOLLI				
	7:40	313	LECHE EMBOLSADA - PAN CON CEBOLLA, KIWICHA Y MANTES DE LULA + HUENO BANCOCHEMO				
	13:12	307	LECHE EMBOLSADA - PAN CON CEBOLLA, KIWICHA Y MANTES DE LULA + HUENO BANCOCHEMO				
TOTAL RACIONES							

SE OBSERVA: el total de raciones en forma magna, como se muestra en el rubro "OBSERVACIONES".

SI HAY ALGUNA DUDA O RECLAMO SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR, COMUNIQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:  
Línea gratuita: 191  
Correo electrónico: info@qali.gob.pe / Línea de Rosario de los Rosales

ESTA ACTA TIENE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA, CON SU FIRMA DOY FE DE LA VERACIDAD DEL CONTENIDO DE LA MISMA Y EN CASO DE FALSIDAD ASUMO LA RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA, PENAL Y/O CIVIL A QUE HUBIERA LUGAR.

Fuente: Visita de Control realizada a la IE Virgen del Rosario el día 04 de octubre de 2024

De lo expuesto, se debe considerar que el “Acta de entrega y recepción de raciones – [COPIA CAE]” es un documento que contiene información de los alimentos asignados a una IE, y que acredita su conformidad por el CAE, quien, a su vez responsable de custodiarlo y archivarlo para la presentación posterior a la entrega de los alimentos, a solicitud del Programa Qali Warma, para su verificación.

Por otra parte, según Contrato N.º 0007-2024-CC-MOQUEGUA en el caso de incumplimiento en el horario de entrega, la Proveedora tiene un tiempo de tolerancia máximo de 20 minutos contados desde el horario de entrega establecido en el contrato, tiempo a partir del cual, el CAE recibe las raciones, expresando lo sucedido en el Acta de Entrega y Recepción de Raciones, identificando claramente la fecha y la observación (tiempo de retraso).

Al respecto, en la visita realizada a la entrega de la tarde del día 03 de octubre de 2024 en la IE 157 se identificó que la hora de inicio de recepción por el CAE fue a las 14:41 horas; siendo que la hora de entrega según contrato es de 12:30 hasta 14:30<sup>22</sup>, la Proveedora no entregó en el horario establecido. Dicha observación fue registrada en la Ficha n.º 2 “Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE Modalidad Raciones”, tal como se muestra a continuación:

<sup>22</sup> Contrato N.º 0007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES

(...)

5.4. La entrega de las raciones en las Instituciones Educativas Públicas (...) del nivel primario e inicial del turno tarde se realizará en el horario desde las 12:30 horas hasta 14:30 horas.

**Imagen n.º 39 y 40**  
**Evidencia hora de recepción de raciones en IE n.º 157**

Imagen N.º 39		Imagen N.º 40																																																	
<p><b>FICHA N.º 2 - VERIFICACIÓN DE LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS IIE - MODALIDAD RACIONES</b></p> <p><b>INFORMACIÓN BÁSICA</b></p> <p>INSTITUCIÓN EDUCATIVA: 157 CÓDIGO MODULAR: 0225821 FECHA (DDMMAAAA): 03-10-2024            DEPARTAMENTO: Moquegua PROVINCIA: Ilo DISTRITO: Ilo            DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Calle Coala Rica s/n NIVEL EDUCATIVO: Inicial ITEM: Ilo 2            REPRESENTANTE DEL CAE: NOMBRES Y APELLIDOS: Yvick Muñoz Zeballos DNI N.º: 04640280 CARGO: Directora            REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA: NOMBRES Y APELLIDOS: DNI N.º: CARGO:            REPRESENTANTE DEL ORGANISMO DE CONTROL INSTITUCIONAL (OCI) DEL PROGRAMA QALI WARMA: NOMBRES Y APELLIDOS: DNI N.º: CARGO:            GENERAL DE LA REPÚBLICA (OCR): NOMBRES Y APELLIDOS: DNI N.º: CARGO: Auditor</p>																																																			
<p><b>ITEM PREGUNTAS</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</th> <th>PREGUNTAS</th> <th>RESPUESTAS (SI/NO/NA)</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>¿Registra el proveedor responsable por el CAE a la persona autorizada el día de hoy en el formato "Checklist" referido a la marca del biberón y el contenido (leche industrializada o preparado, según sea el caso)?</td> <td>SI</td> <td>Leche enriquecida/paquete con yema y</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>RECEPCIÓN DE LAS RACIONES</b></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>¿Hora de inicio de recepción por el CAE a la persona autorizada (según la hora de inicio)?</td> <td>2:41pm</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>¿Número 11 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002)?</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>¿Las personas encargadas de la recepción de alimentos en la IE verifican la fecha de vencimiento de las bebidas y bebidas industrializadas refrigeradas y verifican los contenidos según el biberón? (Número 18 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)</td> <td>NO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>¿Las raciones entregadas por el proveedor mantienen sus características con los que fueron liberadas? a. El contenido de las bebidas corresponde al biberón. b. El formato de las del sello industrializado corresponde al biberón. c. El contenido de la información corresponde al biberón. (Número 17 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>¿Se preparan biberones y se libera preparación para consumo instantánea. Las personas encargadas de la recepción de alimentos verifican la fecha de producción, lote de los biberones preparados de consumo instantáneo y productos de certificación. (Número 17 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)</td> <td>NO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>¿Las raciones preparadas se etiquetaron dentro del período de vida útil para su consumo y cuando a la información de la liberación (contenedor de alimentos liberados). (Número 18 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>¿Condiciones del ambiente de recepción de raciones, condiciones de las raciones y prácticas de manipulación. El ambiente destinado para la recepción de las raciones se encuentra limpio y ordenado y libre de insectos, roedores u otros animales. (Número 12 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>¿El sistema de recepción de las raciones está libre de contaminantes químicos como antibióticos, insecticidas, herbicidas, pesticidas, antibióticos, antibióticos y otros relacionados que puedan contaminar los alimentos. (Número 12 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>¿Las personas encargadas de la recepción de alimentos verifican la integridad de los envases de las raciones (sellado hermético). (Número 14 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO/NA)	DESCRIPCIÓN	1	¿Registra el proveedor responsable por el CAE a la persona autorizada el día de hoy en el formato "Checklist" referido a la marca del biberón y el contenido (leche industrializada o preparado, según sea el caso)?	SI	Leche enriquecida/paquete con yema y	<b>RECEPCIÓN DE LAS RACIONES</b>				1	¿Hora de inicio de recepción por el CAE a la persona autorizada (según la hora de inicio)?	2:41pm		2	¿Número 11 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002)?			3	¿Las personas encargadas de la recepción de alimentos en la IE verifican la fecha de vencimiento de las bebidas y bebidas industrializadas refrigeradas y verifican los contenidos según el biberón? (Número 18 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	NO		4	¿Las raciones entregadas por el proveedor mantienen sus características con los que fueron liberadas? a. El contenido de las bebidas corresponde al biberón. b. El formato de las del sello industrializado corresponde al biberón. c. El contenido de la información corresponde al biberón. (Número 17 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI		5	¿Se preparan biberones y se libera preparación para consumo instantánea. Las personas encargadas de la recepción de alimentos verifican la fecha de producción, lote de los biberones preparados de consumo instantáneo y productos de certificación. (Número 17 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	NO		6	¿Las raciones preparadas se etiquetaron dentro del período de vida útil para su consumo y cuando a la información de la liberación (contenedor de alimentos liberados). (Número 18 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI		7	¿Condiciones del ambiente de recepción de raciones, condiciones de las raciones y prácticas de manipulación. El ambiente destinado para la recepción de las raciones se encuentra limpio y ordenado y libre de insectos, roedores u otros animales. (Número 12 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI		8	¿El sistema de recepción de las raciones está libre de contaminantes químicos como antibióticos, insecticidas, herbicidas, pesticidas, antibióticos, antibióticos y otros relacionados que puedan contaminar los alimentos. (Número 12 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI		9	¿Las personas encargadas de la recepción de alimentos verifican la integridad de los envases de las raciones (sellado hermético). (Número 14 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI	
DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO/NA)	DESCRIPCIÓN																																																
1	¿Registra el proveedor responsable por el CAE a la persona autorizada el día de hoy en el formato "Checklist" referido a la marca del biberón y el contenido (leche industrializada o preparado, según sea el caso)?	SI	Leche enriquecida/paquete con yema y																																																
<b>RECEPCIÓN DE LAS RACIONES</b>																																																			
1	¿Hora de inicio de recepción por el CAE a la persona autorizada (según la hora de inicio)?	2:41pm																																																	
2	¿Número 11 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002)?																																																		
3	¿Las personas encargadas de la recepción de alimentos en la IE verifican la fecha de vencimiento de las bebidas y bebidas industrializadas refrigeradas y verifican los contenidos según el biberón? (Número 18 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	NO																																																	
4	¿Las raciones entregadas por el proveedor mantienen sus características con los que fueron liberadas? a. El contenido de las bebidas corresponde al biberón. b. El formato de las del sello industrializado corresponde al biberón. c. El contenido de la información corresponde al biberón. (Número 17 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI																																																	
5	¿Se preparan biberones y se libera preparación para consumo instantánea. Las personas encargadas de la recepción de alimentos verifican la fecha de producción, lote de los biberones preparados de consumo instantáneo y productos de certificación. (Número 17 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	NO																																																	
6	¿Las raciones preparadas se etiquetaron dentro del período de vida útil para su consumo y cuando a la información de la liberación (contenedor de alimentos liberados). (Número 18 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI																																																	
7	¿Condiciones del ambiente de recepción de raciones, condiciones de las raciones y prácticas de manipulación. El ambiente destinado para la recepción de las raciones se encuentra limpio y ordenado y libre de insectos, roedores u otros animales. (Número 12 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI																																																	
8	¿El sistema de recepción de las raciones está libre de contaminantes químicos como antibióticos, insecticidas, herbicidas, pesticidas, antibióticos, antibióticos y otros relacionados que puedan contaminar los alimentos. (Número 12 de la sección IV del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI																																																	
9	¿Las personas encargadas de la recepción de alimentos verifican la integridad de los envases de las raciones (sellado hermético). (Número 14 de la sección I del Anexo N.º 03. Fecha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNACQW/MS-FOR-002).)	SI																																																	
<p>Hora de recepción del CAE registrada en la Ficha n.º 2 de la IE n.º 157</p>		<p>Consta en Ficha n.º 2 de la IE que la Proveedora no entregó raciones según horario establecido en el contrato.</p>																																																	

Fuente: Visita de control realizada por la comisión de control Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE – Modalidad Raciones de la IE 157

En tal sentido, no se pudo verificar si en el Acta de entrega y recepción de raciones – [COPIA CAE] se expresó que la entrega del día 03 de octubre de 2024 en la IE 157 del turno tarde se realizó en el tiempo de tolerancia identificando claramente la fecha y la observación (tiempo de retraso).

Los hechos descritos no consideran la normativa siguiente:

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 3, aprobado con Resolución Dirección Ejecutiva N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.**

(...)

5. Disposiciones Específicas

5.1. Prestación del Servicio Alimentario Escolar (...)

5.1.1. Modalidad de Atención Raciones (...)

5.1.1.1. Recepciones de raciones (...)

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

(...)

xii. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para la presentación posterior a la entrega de los alimentos, a solicitud del PNAEQW para la verificación.  
(...)"

- **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 002-2024MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01 aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.**

"(...)

#### 5.2.7.8 VERIFICACIÓN DE LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.8.2 Verificar que el Comité de Alimentación Escolar cuenta con la copia del acta de entrega y recepción de alimentos, con la fecha de recepción y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar.

(...)

5.2.7.8.5 Verificar que el Comité de Alimentación Escolar informa a la comunidad educativa sobre la gestión de la prestación del servicio alimentario escolar.

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

(...)"

- **Contrato n.º 0007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES**

"(...)

5.4. La entrega de las raciones en las Instituciones Educativas Públicas del turno mañana se realiza en el horario de 05:30 horas hasta 07:40 horas para el nivel primario y desde las 05:30 horas hasta 08:10 horas para el nivel inicial; para las Instituciones educativas Públicas del nivel primario e inicial del turno tarde se realizará en el horario desde las 12:30 horas hasta 14:30 horas.

La entrega tiene un tiempo de tolerancia máximo de 20 minutos, contados desde el horario de entrega establecido en el contrato, tiempo a partir del cual, el Comité de Alimentación Escolar recibe las raciones, expresando lo sucedido en el Acta de Entrega y Recepción de Raciones, identificando claramente la fecha y la observación (tiempo de retraso). Cuando el retraso es superior a los 60 minutos contados desde el horario de entrega establecido en el contrato, el PROVEEDOR no debe entregar las raciones programadas para ese día de atención, con la finalidad de garantizar la inocuidad de las raciones, esta no generará contraprestación alguna, sin perjuicio de ello el PNAEQW puede aplicar las penalidades y/o resolución del contrato, de corresponder.

En caso EL PROVEEDOR incumpla los plazos establecidos y/o incumpla con el registro de entrega de alimentos, utilizando la respectiva aplicación informática, de acuerdo con el documento normativo "Protocolo para el Registro de Entrega de Alimentos en las Instituciones Educativas Atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", se aplicará las penalidades que correspondan.

(...)"

Las situaciones expuestas podrían originar la falta de control en la entrega y recepción de las raciones, además podría limitar el control del cumplimiento de obligaciones contractuales de la proveedora.



**4. LA PROVEEDORA NO ENTREGÓ LA TOTALIDAD DE LA COMBINACIÓN DE LAS RACIONES EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA “DANIEL BECERRA OCAMPO”, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR EL SERVICIO ALIMENTARIO DE LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS DEL NIVEL EDUCATIVO DE PRIMARIA COMO USUARIOS FINALES.**

En la visita realizada el 3 de octubre de 2024 por la Comisión de Control a la Institución Educativa Pública “Daniel Becerra Ocampo”, se advirtió que la proveedora Isabel María Manchego Rodríguez<sup>23</sup>, no cumplió con la entrega de la totalidad de las raciones, para este caso la “Leche enriquecida”, conforme lo registrado en la Ficha n.º 2 – “Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIIEE – modalidad raciones”, según se detalla a continuación:

**Imagen n.º 41**  
**Provisión del servicio alimentario**

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO/NA*)	DESCRIPCIÓN
<b>DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>			
1	Registre el desayuno recepcionado por el CAE o la persona autorizada el día de hoy en el recuadro “Descripción”, señalando la marca del bebibe y el componente sólido (industrializado o preparado, según sea el caso) Numeral 1 de la sección B del Anexo N° 03: Ficha de supervisión de la prestación del servicio alimentario escolar - Modalidad Raciones (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/INDIS-FOR-002)		PAÑ CON YETTA Y AJONJOLI NO LLEGÓ LA LECHE ENRIQUECIDA

**Fuente:** Visita de control realizada por la comisión de control - Ficha n.º 2: Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIIEE – Modalidad Raciones de la IE Daniel Becerra Ocampo.

Cabe señalar que, conforme lo establecido en el Contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 26 de agosto de 2024, en la Cláusula Quinta: Cronograma de entrega, se determinan los plazos para la entrega de las raciones, siendo que para la entrega n.º 5, corresponde al período de atención del 30 de septiembre al 4 de octubre de 2024, conforme se muestra a continuación:

**Cuadro n.º 9**  
**Cronograma de entrega**

Nº de Entrega	Días de Atención por entrega	Período de Atención por entrega
1	1	Del 6 al 6 de septiembre del 2024
2	5	Del 9 al 13 de septiembre del 2024
3	5	Del 16 al 20 de septiembre del 2024
4	5	Del 23 al 27 de septiembre del 2024
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>Del 30 de septiembre al 4 de octubre del 2024</b>
6	3	Del 9 al 11 de octubre del 2024
7	5	Del 14 al 18 de octubre del 2024
8	5	Del 21 al 25 de octubre del 2024
9	4	Del 28 al 31 de octubre del 2024
10	2	Del 4 al 5 de noviembre del 2024
<b>Total días atención</b>	<b>40</b>	

**Fuente:** Contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 26 de agosto de 2024

Así también, se cuenta con la Adenda n.º 1 al contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 29 de agosto de 2024, la misma que adjunta entre otros documentos, el Anexo n.º 4-B “Requerimiento de raciones por Instituciones Educativas”, en el cual se detalla, el nombre de la

<sup>23</sup> Con quien el Comité de Compra Moquegua 1 – del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma suscribió el contrato n.º 0007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES

institución educativa, el nivel educativo, los usuarios, el número día de ración y el tipo de combinación, siendo para este caso, como se muestra en la imagen siguiente:

**Imagen n.º 42**  
**Raciones establecidas para la II.EE “Daniel Becerra Ocampo”**

ANEXO NRO. 04-B REQUIREMIENTO DE RACIONES POR INSTITUCIONES EDUCATIVAS															
UNIDAD TERRITORIAL ITEM		U.T. MOQUEGUA ILO 2		COMITÉ DE COMPRA REGION ALIMENTARIA		MOQUEGUA 1 RAL_COCTA_SUR		(*) Día de atención estimado para el año escolar 2024 (**) El proveedor debe cumplir la presente programación de raciones en el orden indicado y de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 03-B Tabla de alimentos para 100 personas/Raciones de la respectiva Unidad Territorial							
PROVINCIA	DISTRITO	UBICADO	CENTRO POBLADO	REGION ALIMENTARIA	CODIGO MODULAR	ANEXO	NOMBRE I.E.E.	DIRECCION	NIVEL	USUARIOS	MODALIDAD	Y/DIA	TIPO DE COMBINACION(*)	NUMERO DE DIAS	NUMERO DE RACIONES
ILO	ILO	180301	VILLA DEL MAR	RAI_COCTA_SUR	030703	0	CEITO MARICAL ANDRES AVILINO CACERES	CALLE VILLA DEL MAR S/N MET	PRIMARIA	304	RACIONES	20	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON YEMA/AJONJOLI	1	204
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	1	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	2	LECHE ENRIQUECIDA/ GALLETA CON KIWICHA	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	3	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON QUESO Y OREGANO (TIPO EMPANADA)	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	4	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON YEMA/AJONJOLI	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	5	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON QUESO (TIPO JETONA)	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	6	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON YEMA/AJONJOLI + HUEVO SANCOCHADO	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	7	LECHE ENRIQUECIDA/ BARRA DE CEREALES	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	8	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CHANCAY CON HUEVO	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	9	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON QUESO (TIPO ANDADITA)	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	10	LECHE ENRIQUECIDA/ QUEQUE CON KIWICHA	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	11	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	12	LECHE ENRIQUECIDA/ GALLETA CON KIWICHA	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	13	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CHANCAY CON HUEVO	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	14	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON QUESO (TIPO JETONA)	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	15	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON YEMA/AJONJOLI	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	16	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON YEMA/AJONJOLI + HUEVO SANCOCHADO	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	17	LECHE ENRIQUECIDA/ BARRA DE CEREALES	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	18	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON QUESO (TIPO ANDADITA)	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	19	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CHANCAY CON HUEVO	1	303	
ILO	ILO	180301	ILO	RAI_COCTA_SUR	030703	0	DANIEL BECERRA OCAMPO	AVIENDA MARIANO LINO URQUIETA PRIMARIA	303	RACIONES	20	LECHE ENRIQUECIDA/ PAN CON YEMA/AJONJOLI	1	303	

Fuente: Adenda n.º 1 al contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 29 de agosto de 2024.

Al respecto, se observa que para la Institución Educativa “Daniel Becerra Ocampo”, conforme a la Adenda n.º 1 al contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 29 de agosto de 2024, se encuentra establecido, que el día n.º 20 de entrega (3 de octubre de 2024), el tipo de combinación que correspondía era la, Leche enriquecida/ pan con yema y ajonjolí.

**Cuadro n.º 10**  
**Día de entrega y tipo de combinación**

Nº/DIA	TIPO DE COMBINACIÓN	DIA DE ATENCIÓN DE ENTREGA
1	Leche enriquecida/pan con cebada, kiwicha y mantequilla + huevo sancochado	6 de septiembre de 2024
2	Leche enriquecida/galleta con kiwicha	9 de septiembre de 2024
3	Leche enriquecida/pan con queso y oregano (tipo empanada)	10 de septiembre de 2024
4	Leche enriquecida/pan con yema y ajonjolí	11 de septiembre de 2024
5	Leche enriquecida/ pan con queso (tipo jetona)	12 de septiembre de 2024
6	Leche enriquecida/ pan con yema y ajonjolí + huevo sancochado	13 de septiembre de 2024
7	Leche enriquecida/barra de cereales	16 de septiembre de 2024
8	Leche enriquecida/pan chancay con huevo	17 de septiembre de 2024
9	Leche enriquecida/ pan con queso (tipo andadita)	18 de septiembre de 2024
10	Leche enriquecida/queque con kiwicha	19 de septiembre de 2024
11	Leche enriquecida/ pan con cebada, kiwicha y mantequilla + huevo sancochado	20 de septiembre de 2024
12	Leche enriquecida/queque con kiwicha	23 de septiembre de 2024
13	Leche enriquecida/ pan chancay con huevo	24 de septiembre de 2024
14	Leche enriquecida/ pan con queso (tipo jetona)	25 de septiembre de 2024
15	Leche enriquecida/ pan con yema y ajonjolí	26 de septiembre de 2024
16	Leche enriquecida/ pan con yema y ajonjolí + huevo sancochado	27 de septiembre de 2024
17	Leche enriquecida/ barra de cereales	30 de septiembre de 2024
18	Leche enriquecida/ pan con queso (tipo andadita)	1 de octubre de 2024
19	Leche enriquecida/ pan chancay con huevo	2 de octubre de 2024
20	<u>Leche enriquecida/ pan con yema y ajonjolí</u>	<u>3 de octubre de 2024</u>

Fuente: Contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 26 de agosto de 2024 y Adenda n.º 1 al contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 29 de agosto de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control

Hecho que no se realizó, puesto como se dejó constancia en la Ficha n.º 2 – “Verificación de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIIEE – modalidad raciones”, la proveedora Isabel María Manchego Rodríguez, **solo entregó la ración correspondiente al pan con yema y ajonjolí, más no así, la ración de la leche enriquecida.**

Cabe señalar que la modalidad de la combinación de raciones, compuesto de un bebible y un alimento sólido cumple con un aporte nutricional, necesario para brindar un servicio alimentario saludable, variado y de calidad para que los escolares ejerzan su derecho a una alimentación saludable, por tal razón es importante con el cumplimiento de entrega de ambos componentes.

Al respecto, el contrato estableció el cronograma de entrega y las obligaciones de la proveedora, para este caso, las de entregar las raciones dentro de cada institución educativa pública de acuerdo al cronograma de entrega. Del mismo modo, el contrato estableció las penalidades aplicables en caso de incumplimiento por el proveedor. Estas disposiciones tienen como finalidad garantizar la prestación del servicio alimentario a favor de los usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, este caso para el nivel primario de la Institución Educativa “Daniel Becerra Ocampo” y, en caso de algún incumplimiento, se apliquen las sanciones pecuniarias correspondientes a la proveedora.

Los hechos descritos no consideran la normativa siguiente:

- **Contrato n.º 007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 26 de agosto de 2024.**

(...)

**CLÁUSULA QUINTA: CRONOGRAMA DE ENTREGA**

5.1 *Las raciones deben entregarse dentro de las instituciones educativas públicas de acuerdo con los plazos establecidos en el siguiente cronograma:*

<b>Nº de Entrega</b>	<b>Días de Atención por entrega</b>	<b>Período de Atención por entrega</b>
(...)	(...)	(...)
5	5	Del 30 de septiembre al 4 de octubre del 2024.
(...)	(...)	(...)

(...)

5.3 **EL PROVEEDOR** debe entregar diariamente las raciones según el Anexo N° 04-B *Requerimiento de Raciones por Institución Educativa*, bajo las condiciones predeterminadas en las Bases del proceso de compras, y dejando constancia en el **Anexo N° 05 – Acta de Entrega y Recepción de Alimentos – Modalidad Raciones.**

5.4 *La entrega de las raciones en las Instituciones Educativas Públicas del turno mañana se realiza en el horario de 5:30 horas hasta 7:40 horas para el nivel primario y desde 5:30 horas hasta 8:10 horas para el nivel inicial; para las Instituciones Educativas Públicas del nivel primario e inicial del turno tarde se realizará en el horario desde 12:30 horas hasta 14:30.*

(...)

En caso **EL PROVEEDOR** incumpla los plazos establecidos y/o incumpla con el registro de entrega de alimentos, utilizando la respectiva aplicación informática, de acuerdo con el documento normativa **“Protocolo para el Registro de Entrega de Alimentos en las Instituciones Educativas Atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”**, se le aplicará las penalidades que correspondan.

(...)

**CLÁUSULA NOVENA: OBLIGACIONES DEL/ DE LA PROVEEDOR/A**

(...)

9.7 Entregar las raciones dentro de cada institución educativa pública, de acuerdo a la programación del menú escolar, cronograma de entrega y horario establecido, cumpliendo con las condiciones de distribución y el correspondiente registro y sincronización en la aplicación informática, según lo establecido en el contrato y demás documentos normativos aprobados por el **PNAEQW**.

La ración (Anexo 4A y 4B) debe integrarse en un establecimiento según lo declarado en el **Anexo n.º 09** de las presentes Bases. Los componentes de la ración no podrán ser entregados por separado.

(...)

**CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: PENALIDADES**

16.1 Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por la Unidad Territorial bajo responsabilidad, cuando concurren conjuntamente:

a) Una casual de incumplimiento prevista en las Bases Integradas del Proceso de Compras y/o en el contrato, y

(...)

16.15 Las penalidades se aplican en días calendarios de acuerdo con el siguiente detalle:

(...)

**Causales referidas a la Entrega de las Raciones**

Nº	Causales de incumplimiento	Penalidad
7	No entregar las raciones en una o más IIEE del ítem, de acuerdo con el <b>Cronograma de Entrega</b> establecido en el contrato.	5% del monto total de la entrega establecida en el contrato por cada turno y por cada día de incumplimiento.
(...)	(...)	(...)

(...)

**CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: RESPONSABILIDADES DE LAS PARTES**

Cuando una de las partes incumpla injustificadamente las obligaciones asumidas, debe resarcir a la otra parte por los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Sin perjuicio de la aplicación de las sanciones administrativas, penales y civiles a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

(...)

- Adenda n.º 1 al contrato n.º 0007-2024-CC-MOQUEGUA 1/RACIONES de 29 de agosto de 2024.

**“CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO**

1.1 Modificar el Anexo n.º 04-A y 04-B: Requerimiento de Raciones, autorizado por la Unidad Territorial Moquegua con CARTA N° D000491-2024-MIDIS/PNAEQW-UTMOQ.

(...)

1.2 Aprobar el intercambio de Alimentos, solicitado por EL/LA PROVEEDOR/A, de acuerdo al “Protocolo para el Intercambio de Alimentos en la Atención Alimentaria de la Modalidad Raciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” aprobado según RDE



*N.° D000442-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, por motivo de intercambio de productos con permuta para el primer ciclo de 20 días de atención (06/09/2024 al 03/10/2024).  
(...)"*

La situación descrita, podría afectar el servicio alimentario de los niños y las niñas del nivel educativo de primaria de la IIIEE "Daniel Becerra Ocampo" al no recibir la totalidad de la combinación de las raciones, en este caso, la leche enriquecida.

## **6. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL**

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la visita de control a las "Prestación del servicio alimentario 2024 – Modalidad de atención raciones, en instituciones educativas del ítem Ilo 2 del comité de compra Moquegua 1 en el ámbito de la Unidad Territorial Moquegua, atendidas por el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma", se encuentra detallada en el Apéndice n.° 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.

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

Durante la ejecución de la presente Visita de Control, la Comisión de Control no ha emitido algún reporte de avance de situaciones adversas.

## **8. CONCLUSIONES**

Durante la ejecución de la Visita de Control a la "Prestación del servicio alimentario 2024 – Modalidad de atención raciones, en instituciones educativas del ítem Ilo 2 del comité de compra Moquegua 1 en el ámbito de la unidad territorial Moquegua, atendidas por el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma" se ha advertido cuatro (4) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro de los objetivos programa nacional de alimentación escolar Qali Warma en lo que respecta a cumplir con provisión de raciones para las/os usuarias/os de las instituciones educativas, los cuales son las siguientes:

1. Condiciones inadecuadas de la infraestructura, instalaciones y equipos en el establecimiento del proveedor; así como, la conservación del insumo levadura con temperatura de refrigeración mayor al límite permitido podría afectar la adecuada ventilación de las zonas de preparación de alimentos y las condiciones de conservación de los alimentos.
2. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma no supervisa que las instituciones educativas cumplan con la normativa durante la recepción, distribución y consumo de los alimentos, generando riesgo de que no se garanticen las condiciones de inocuidad y conservación durante el proceso de manipulación y distribución de las raciones entregadas a los usuarios (estudiantes del nivel inicial y primaria).
3. Programa de Alimentación Escolar Qali Warma no supervisa que las instituciones educativas custodien copia del acta de entrega y recepción de las raciones, situación que podría limitar el control del cumplimiento de obligaciones contractuales de la proveedora.
4. La proveedora no entregó la totalidad de la combinación de las raciones en la institución educativa pública "Daniel Becerra Ocampo", situación que podría afectar el servicio alimentario de los niños y las niñas del nivel educativo de primaria como usuarios finales.

## 9. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control a las “Prestación del servicio alimentario 2024 - modalidad de atención raciones, en instituciones educativas del ítem Ilo 2 del Comité de Compra Moquegua 1 en el ámbito de la unidad territorial Moquegua, atendidas por el Programa Nacional de Alimentación escolar Qali Warma”, 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 objetivo de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos en el marco del proceso de compra 2024.
2. Hacer de conocimiento al Titular del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma de la Entidad que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, 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 Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Ilo, 11 de octubre de 2024.

---

**Mary Carmen Flores Ccama**  
Supervisor  
Comisión de Control

---

**Andrea Román Román**  
Jefa de Comisión  
Comisión de Control

---

**Jonathan Jeff Mendoza Márquez**  
Jefe del Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de Ilo

**OFICIO N° 000922-2024-CG/OC0445**

Señor:

**Pedro Jonel Ripalda Ramírez**

Director Ejecutivo

**Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

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

**Lima/Lima/Santiago De Surco**

**Asunto** : Notificación de Informe de Visita de Control n.° 050-2024-OCI/0445-SVC.

**Referencia** : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias.  
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM., “Servicio de Control Simultaneo”, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG del 30 de mayo de 2022.

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la prestación del servicio alimentario 2024 – modalidad de atención raciones, en instituciones educativas del ítem Ilo 2 del Comité de Compra Moquegua 1 en el ámbito de la Unidad Territorial Moquegua atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, comunicamos que se han identificado cuatro (04) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 050-2024-OCI/0445-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar a este Órgano de Control Institucional, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

**Jonathan Jeff Mendoza Marquez**

Jefe del Órgano de Control Institucional de la  
Municipalidad Provincial de Ilo  
Contraloría General de la República

(JMM/kpt)

SISGEDO: 01442261

Nro. Emisión: 00480 (0445 - 2024) Elab:(U23387 - 0445)





## CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000078-2024-CG/0445

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000922-2024-CG/OC0445

**EMISOR** : JONATHAN JEFF MENDOZA MARQUEZ - JEFE DE OCI -  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO - ÓRGANO DE CONTROL  
INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

**DIRECCIÓN** : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065

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

**N° FOLIOS** : 83

---

Sumilla: Me dirijo a usted con la finalidad de comunicarle que de la revisión de la información y documentación vinculada a la prestación del servicio alimentario 2024, modalidad de atención raciones, en instituciones educativas del ítem Ilo 2 del Comité de Compra Moquegua 1 en el ámbito de la Unidad Territorial Moquegua atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, se han identificado cuatro (04) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 050-2024-OCI/0445-SVC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. Informe 050-2024-OCI-0445-SVC[F][F][F]
2. OFICIO-000922-2024-OC0445







## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000922-2024-CG/OC0445

**EMISOR** : JONATHAN JEFF MENDOZA MARQUEZ - JEFE DE OCI -  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO - ÓRGANO DE CONTROL  
INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

### Sumilla:

Me dirijo a usted con la finalidad de comunicarle que de la revisión de la información y documentación vinculada a la prestación del servicio alimentario 2024, modalidad de atención raciones, en instituciones educativas del ítem Ilo 2 del Comité de Compra Moquegua 1 en el ámbito de la Unidad Territorial Moquegua atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, se han identificado cuatro (04) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.º 050-2024-OCI/0445-SVC, que se adjunta al presente documento.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000078-2024-CG/0445
2. Informe 050-2024-OCI-0445-SVC[F][F][F]
3. OFICIO-000922-2024-OC0445

**NOTIFICADOR** : KAREN LIZETH PONCE TAPIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

