



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMAFirmado digitalmente por PANDO
MAMANI Giovani FAU 20550154065
soft
Cargo: Jefe De Unidad Territorial
Puno
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02.08.2024 09:50:22 -05:00

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

Puno, 02 de Agosto del 2024

OFICIO N° D000450-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN

Señor(a):

**Lic. EFRAIN CONDORI RIVERA
DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL – YUNGUYO.****DIRECCIÓN** : Jr. Independencia N° 1034, Yunguyo - Puno.

Asunto : Comunica Situaciones adversas detectadas por la Contraloría General de la República, contenidas en el INFORME DE HITO DE CONTROL N° 018-2024-OCI/2970-SCC "A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA CUARTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM YUNGUYO, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PUNO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PUNO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024" - HITO DE CONTROL N° 2: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

REFERENCIA :

- 1) OFICIO N° 000563-2024-CG/OC2970
- 2) Informe de Hito de Control N° 018-2024-OCI/2970-SCC
- 3) OFICIO N° D000358-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN
- 4) Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU.
- 5) Resolución Ministerial N° 587-2023-MINEDU.
- 6) 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.
- 7) Directiva N° 013-2022-CG/NORM- "Servicio de Control Simultáneo", aprobada mediante Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG de 28 de mayo de 2022 y modificatorias.

De mi mayor consideración;

Es particularmente grato dirigirme a usted, con el propósito de hacerle llegar un saludo cordial y fraterno, de igual forma, recordarle que mediante el Oficio de la referencia 3), se puso en conocimiento de su representada que la Contraloría General de la República, realizaría el Servicio de Control Simultáneo, en la modalidad de Control Concurrente a la "prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos para el ítem Yunguyo, del ámbito del comité de compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno, en el marco del Proceso de Compras 2024".

Así, considerando que su representada es la unidad que gestiona la atención de las necesidades y requerimientos de las IIEE; y se organiza para generar condiciones adecuadas que aseguren calidad, equidad y pertinencia de la prestación del servicio educativo, entre otros, dentro de su jurisdicción.

BICENTENARIO
PERÚ
2024



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

En tal sentido, ponemos en su conocimiento que, mediante el Oficio de la referencia 1), la Contraloría General de la República, ha puesto en conocimiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las situaciones adversas detectadas en el Ítem Yunguyo, con el siguiente detalle:

N°	DATOS DE LA INSTITUCION	FECHA DE VISITA DE LA CONTRALORIA	DEFICIENCIAS DETECTADAS
1	<p>IES: ANDRÉS BELLO</p> <p>CÓDIGO MODULAR 0573469</p> <p>SECUNDARIA</p>	18 DE JUNIO 2024	<ul style="list-style-type: none"> - Los alimentos se encuentran almacenados junto (sin divisiones) con algunos materiales y mobiliarios (parlantes, bases de metal, cables, sacos, cartones, escritorios, sillas, entre otros), expuestos a la contaminación. - Falta de mantenimiento en el almacén; el techo presenta un socket eléctrico desprendido; la ventana tiene vidrios quebrados y las paredes presentan deterioros por la humedad y filtración de agua; así como, desprendimiento de pintura. - Falta de limpieza en el almacén; el piso presenta restos de alimentos y acumulación de polvo; las ventanas y cortinas presentan acumulación de polvo y objetos (clavos, lapicero, fósforo y llaves); y los muebles (carpetas) donde se apilan los alimentos, presentan acumulación de polvo, empaques y restos de alimentos en su interior. - Presencia de telarañas y restos de insectos en el techo y ventanas del almacén. - Falta de indumentaria adecuada y completa (mandil limpio, entre otros) del encargado de la recepción de los alimentos. <p>El CAE cuenta con un documento denominado "Control de plagas y roedores", donde se registró la fumigación efectuada por el personal administrativo de la IIEE (04.03.2024); sin embargo, el CAE no gestionó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE (en los últimos 3 meses) ante las autoridades locales y/o sanitarias.</p> <p>El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE. Cuenta con un documento denominado "Kardex 2024 – Tabla de dosificación de alimentos y salida de alimentos", que tiene cantidades y saldos preestablecidos según la dosis (desayuno y almuerzo) programado para cada día (no registra cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos del alimento).</p> <p>Transporte de cuatro (4) carretas de cargas metálicas junto con los alimentos, sin separación o protección entre ellos. Falta de limpieza interna en el vehículo, el piso presenta restos de alimentos, plástico y polvo; y el plástico que recubre las paredes presenta polvo. El personal de estiba (dentro del vehículo) presenta cubre zapatos desgastados (rotos) y con acumulación de polvo.</p>
2	<p>IES: JOSÉ GÁLVEZ</p> <p>CÓDIGO MODULAR 0240192</p> <p>SECUNDARIA</p>	19 DE JUNIO 2024	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de mantenimiento en el almacén; la pared presenta deterioros con desprendimiento de pintura y tiene una abertura (agujero) que da acceso al antiguo comedor; así también, las ventanas no tienen vidrios completos y fueron cubiertos con cartones y cintas. - Falta de limpieza en la ventana del almacén, que presentan acumulación de polvo encima de las cajas de cartón que cubren la ventana. - Presencia de telarañas y restos de insectos en el techo y ventana del almacén. - Falta de indumentaria adecuada y completa (gorro, entre otros) de la encargada del almacén. <p>La responsable del almacén indicó: "la última fumigación se realizó en el mes de marzo de 2024"; sin embargo, no cuenta con documentación sustentante; por lo que, no se evidencia que el CAE haya realizado y/o gestionado la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses ante las autoridades locales y/o sanitarias.</p>





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

			<p>El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE. Cuenta con documento denominado "Anexo N° 13: Padrón o Registro de Control: Entrega y recepción de Alimentos a los Usuarios del PNEQW – Modalidad Productos – Entrega N° 3", donde se registra la cantidad entregada a los padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).</p>
3	<p>IES: MICAELA BASTIDAS</p> <p>CÓDIGO MODULAR: 0474411</p> <p>SECUNDARIA</p>	19 DE JUNIO 2024	<p>– Los alimentos se encuentran almacenados junto (sin divisiones) con algunos mobiliarios (carpetas y mesas), expuestos a la contaminación externa.</p> <p>– Falta de limpieza en el almacén; el techo tiene adornos (cadenas de papel), el piso y ventana presentan acumulación de polvo.</p> <p>– Presencia de telarañas y restos de insectos en la ventana del almacén.</p> <p>– Falta de indumentaria adecuada y completa (mandil limpio, entre otros) del encargado del almacén.</p> <p>El secretario del CAE indicó: "se realizó la fumigación en el mes de marzo de 2024"; sin embargo, no cuenta con documentación sustentante; por lo que, no se evidencia que el CAE haya realizado y/o gestionado la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses ante las autoridades locales y/o sanitarias.</p> <p>El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE Cuenta con documento denominado "Anexo N° 13: Padrón o Registro de Control: Entrega y recepción de Alimentos a los Usuarios del PNEQW – Modalidad Productos – Entrega", donde se registra la cantidad entregada al comité de padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).</p>
4	<p>IEP: 71006</p> <p>CÓDIGO MODULAR 0243907</p> <p>PRIMARIA</p>	19 DE JUNIO 2024	<p>– Falta de mantenimiento en el almacén; las ventanas tienen vidrios quebrados, las paredes presentan deterioros por la humedad y filtración de agua; y desprendimiento de pintura.</p> <p>– Falta de limpieza en el almacén; el piso tiene manchas, la ventana tiene acumulación de polvo y los muebles (carpetas) donde se apilan los alimentos, presentan acumulación de polvo en su interior.</p> <p>– Presencia de telarañas, restos de insectos en la ventana del almacén.</p> <p>– Se encontró seis (6) unidades de barra de cereales en condiciones inadecuadas (están en pedazos dentro de su empaque).</p> <p>El CAE cuenta con un documento denominado "Control de insectos y roedores entre otros", donde se registró la fumigación efectuada por el personal de la IIEE (31.05.2024); sin embargo, el CAE no gestionó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE (en los últimos 3 meses) ante las autoridades locales y/o sanitarias</p> <p>El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE actualizado. Cuenta con un documento denominado: "Distribución de productos Qali warma 2da dotación", donde se registra la cantidad entregada a los docentes posteriormente a los padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos)</p>
5	<p>IEP: N° 70260</p> <p>CÓDIGO MODULAR 0221374</p> <p>PRIMARIA</p>	20 DE JUNIO 2024	<p>– Falta de limpieza en el piso del almacén, tiene manchas, plástico, cinta, acumulación de polvo y restos de alimentos.</p> <p>– Falta de limpieza en los muebles donde se apilan los alimentos; la mesa tiene restos de alimentos (azúcar), la parihuela y el estante tienen acumulación de polvo y las carpetas tienen platos, papeles, plástico y acumulación de polvo en su interior.</p> <p>– Presencia de telarañas con restos de insectos en las ventanas, puerta, pared y piso del almacén.</p>





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

			<ul style="list-style-type: none"> – Una (1) unidad de conserva de pescado en salsa de tomate en condiciones inadecuadas (con abolladura). <p>El CAE cuenta con un documento denominado "Control de insectos y roedores entre otros", donde se registró la desinfección y limpieza (04.03.2024); sin embargo, no se evidencia que el CAE haya realizado y/o gestionado la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses ante las autoridades locales y/o sanitarias.</p> <p>El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE. Cuenta con un documento denominado "Kardex 2024 – Tabla de dosificación de alimentos y salida de alimentos", que tiene cantidades y saldos preestablecidos según la dosis (desayuno y almuerzo) programado para cada día (no registra cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos del alimento).</p>
6	<p>IEP: N° 70256 SMP</p> <p>CÓDIGO MODULAR 0221333</p> <p>PRIMARIA</p>	20 DE JUNIO 2024	<ul style="list-style-type: none"> – Falta de mantenimiento en el almacén; las ventanas tienen vidrios quebrados y el techo se viene deteriorando (astillado). – Falta de limpieza en el almacén; la parihuela de plástico, ventanas y puerta tienen acumulación de polvo, los muebles de madera tienen restos de alimentos y plástico; el piso tiene restos de alimentos, acumulación de polvo y una piedra (detrás de la puerta). – Desorden y falta de estantes, tarimas, parihuelas u otros similares para el almacenamiento de los alimentos, que se encuentran almacenados uno encima del otro (productos diferentes) y otros productos se encuentran apilados (en cajas) directamente en el piso (sin protección). – Presencia de telarañas con restos de insectos en las ventanas del almacén. – Falta de indumentaria adecuada del encargado del almacén, el mandil no se encuentra limpio. <p>El CAE no realizó y/o gestionó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses ante las autoridades locales y/o sanitarias.</p> <p>El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE actualizado (tiene un registro de ingreso del mes de mayo de 2024 de algunos alimentos). Cuenta con un cuaderno donde se registra la cantidad entregada por día (no se registra cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).</p>

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





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Finalmente, a efectos de una adecuada y efectiva implementación de las situaciones adversas mencionadas, se pone a disposición el personal Monitor de Gestión Local asignado a las IIEE del ámbito de su jurisdicción, con quienes se deberá efectuar las coordinaciones necesarias.

Se adjunta OFICIO N° 000563-2024-CG/OC2970 e Informe de Hito de Control N° 018-2024-OCI/2970-SCC

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

Me suscribo de usted;

Atentamente,

Firma

GIOVANI PANDO MAMANI
UNIDAD TERRITORIAL PUNO

CC.:



BICENTENARIO
PERÚ
2024

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

Yunguyo, 10 de Julio de 2024

OFICIO N° 000563-2024-CG/OC2970

Señor(a):

Pedro Jonel Ripalda Ramirez

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 Hito de Control n.° 018-2024-OCI/2970-SCC.

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y sus modificatorias.
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, del 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.
c) Oficio n° 398-2024-OCI/2970, de 5 de junio de 2024.

Me dirijo a usted con relación al documento de la referencia c) mediante el cual se dispuso la realización de un servicio de control simultaneo, en la modalidad de Control Concurrente, 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 de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al Hito de Control n° 2: Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar, correspondiente al Control Concurrente: **A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA CUARTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM YUNGUYO, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PUNO 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL PUNO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024**, comunicamos que se han identificado cuatro (4) situaciones adversas contenida en el Informe de Hito de Control n.° 018-2024-OCI/2970-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos remitir a la comisión de control instalada en el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Yunguyo, las acciones adoptadas o por adoptar correspondientes, en un plazo de cinco (5) días hábiles contados a partir del día siguiente hábil de recibida la presente comunicación.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Víctor David Mamani Canaza

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

(VMC/amv)

Nro. Emisión: 00058 (2970 - 2024) Elab:(U20666 - 2970)



Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://verificadoc.contraloria.gob.pe/verificadoc/inicio.do> e ingresando el siguiente código de verificación: **QCRFOWP**



**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGUYO**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 018-2024-OCI/2970-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA
YUNGUYO, YUNGUYO, PUNO**

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

**HITO DE CONTROL N° 2
CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITÉS DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 18 AL 24 DE JUNIO DE 2024**

**TOMO I DE I
YUNGUYO, 10 DE JULIO DE 2024**

INFORME DE HITO DE CONTROL N° 018-2024-OCI/2970-SCC

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

**HITO DE CONTROL N° 2
CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE
LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	10
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	65
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	65
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES	66
IX. CONCLUSIÓN	66
X. RECOMENDACIONES	66
APÉNDICES	



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CÁNZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

INFORME DE HITO DE CONTROL N° 018-2024-OCI/2970-SCC

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

HITO DE CONTROL N° 2 CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional - OCI de la Municipalidad Provincial de Yunguyo, mediante oficio n.° 000398-2024-OCI/2970 de 5 de junio de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 2970-2024-015, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

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

2.2. Objetivo específico del Hito de Control n.° 2:

Determinar si los proveedores efectúan la entrega de alimentos en la modalidad productos a las IIEE, y si el almacenamiento de los mismos en las IIEE se encuentra conforme a las directivas internas, protocolos, procedimientos u otras establecidas por el Programa para dichas labores.

III. ALCANCE

El Control Concurrente comprende la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”, en ese contexto, el Hito de Control n.° 2, se desarrolló a la “Conformidad de la Prestación del Servicio Alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”, ejecutado del 19 al 25 de junio de 2024 en la Unidad Territorial Puno (en adelante UT Puno) del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante Programa), ubicado en el Jr. Cajamarca n.° 252 - Interior 3 (frente a la IEP N° 70005 “Corazón de Jesús”) del distrito, provincia y departamento de Puno.

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”.
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

El Programa brinda servicios a través del modelo de gestión¹, que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad en la que el Estado y la comunidad organizada, participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del Programa; este modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el comité de alimentación escolar (CAE)² y los comités de compra (CC)³, contando con modalidades de atención de productos y raciones, según detalle:

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

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

- ¹ Literal z. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.
- ² **CAE:** Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la IE y/o programa educativo no escolarizado público. Literal o, del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.
- ³ **Comité de Compra:** Organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del PNAEQW. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el PNAEQW. Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica del Proceso de Compras del modelo de co-gestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica N° 006 -2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE el 13 de noviembre de 2024.
- ⁴ Literal x. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.
- ⁵ Literal y. del Anexo n.º 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

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

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

Procesos misionales del Programa

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

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

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



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

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

- ⁶ La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.
- ⁷ La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.
- ⁸ El Proceso de Compras para el servicio alimentario se realiza de manera cogestionada por el Programa y los Comités de Compra, según lo establecidos en el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa (Versión n.° 07); aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000361-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de 22 de setiembre de 2022.

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el Ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”.
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

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

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

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

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

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

Respecto a las actividades de supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, se encuentra regulada en el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas publicas atendidas por el Programa Nacional

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



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

En ese sentido, según lo establecido en el sub numeral 5.1.2.1 de la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, antes mencionada, la recepción de los alimentos en las IIEE está a cargo de los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (en adelante CAE), o a quién autorice, quienes previamente han participado de las capacitaciones del servicio alimentario escolar¹⁴, quienes, en la etapa de recepción de alimentos, realizan las actividades de verificar que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponda a la IIEE; verificar que la presentación de los alimentos, marca, número de lote y cantidad correspondan con lo consignado en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos, verificar que los alimentos entregados (cantidad y presentación) por el/la proveedor/a sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.

Así también, verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e íntegras (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible, solicitar el cambio de los alimentos en caso se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de los alimentos, consignar observaciones en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en caso de evidenciar situaciones que amerite ser informada y/o cualquier otra situación que corresponda, entre otros, cuya actividad concluye con la suscripción del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en señal de conformidad.

Por otra parte, en el sub numeral 5.1.2.2. de la referida Norma Técnica, en lo concerniente al Almacenamiento de alimentos, establece que, una vez recibido los alimentos, estos deben ser almacenados en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos).

Asimismo, dicho ambiente debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza, garantizando la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación

Al respecto, el Hito de Control 2, denominado "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar", fue ejecutado¹⁵ por la comisión de control concurrente (en adelante Comisión), quienes se apersonaron a las IIEE de la UT Puno en el marco del Proceso de Compras 2024, con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario de la cuarta entrega de alimentos del ítem Yunguyo, conforme al siguiente detalle:



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

¹⁴ Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02 Sub numeral 5.1.2.1. Recepción de alimentos: Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien autorice, quienes previamente han participado de las capacitaciones sobre la prestación del servicio alimentario escolar. Asimismo, deben contar con buena salud y cumplir con la aplicación de las BPM.

¹⁵ A través de la Ficha n.º 2 - Verificación de la "Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas", fotografías y videos audiovisuales.

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

Comité de Compra	Ítem	n.º Contrato	Fecha	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/	Cantidad de entregas según contrato
Puno 1	Yunguyo	0004-2024-CC-PUNO 1/ PRODUCTOS ¹⁶	15/01/2024	112	5 835	3 847 213,80	7

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

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

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

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

Proveedor/ n.º Código de establecimiento	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Período de Atención por entrega a las IIEE
Corporación Beganx S.A.C. ¹⁷ / código 9538	4	Hasta el 12 de junio de 2024	Del 13 al 24 de junio de 2024	Del 28 de junio al 16 de agosto de 2024

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

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

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”, en la UT Puno en el marco del Proceso de Compras 2024, se han identificado cuatro (4) situaciones adversas que podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE, correspondiente a la cuarta entrega en el ítem Yunguyo, las cuales se exponen a continuación:

- 1. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS EN LOS ALMACENES DE ALIMENTOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE SUS USUARIOS.**

En el marco del Proceso de Compras 2024, se aprobó la “Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”¹⁸, la cual establece disposiciones para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE, tal es así que, dicho ambiente debe presentar las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpio, ordenado, ventilado, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plagas, polvo y ausencia de productos químicos); así como, garantizar

¹⁶ A la fecha cuenta con 3 adendas al contrato: Adenda N° 1, 2 y 3 al Contrato n.º 0004-2024-CC-PUNO 1/ PRODUCTOS de 9 de febrero, 12 de abril y 21 de mayo de 2024, respectivamente.

¹⁷ Con RUC N° 20601617022, representado por Javier Wilson Colca Stelman con DNI N° 42709083.

¹⁸ Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión N° 02, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocío
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

la protección de los alimentos de posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; además, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza para evitar la acumulación de la suciedad.

En ese orden de ideas, el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”¹⁹, contempla la verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE, antes del inicio de la prestación del servicio alimentario escolar en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, con la finalidad de verificar las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para la preparación y almacenamiento de los alimentos; así como, brindar asistencia técnica a los integrantes del CAE²⁰.

Al respecto, el Monitor de Gestión Local (en adelante MGL) al culminar su supervisión, suscribe el “Acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario”²¹, documento en la cual, se registran acciones inmediatas y la asistencia técnica en diversos temas, como: Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), infraestructura de almacén y/o cocina y/o ambiente de recepción, entre otros. Siendo que, el Programa define “Asistencia Técnica”²² como la “Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados”.

En ese sentido, la Comisión realizó la verificación de seis (6) IIEE del ámbito del Comité de Compras 1, ítem Yunguyo de la UT Puno, ubicadas en las jurisdicciones de los distritos de Yunguyo y Copani, provincia de Chucuito, región Puno, conforme se muestra a continuación:

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

Nº	Fecha de visita	IIEE	Código Modular	Nivel / Usuarios	Ubicación
1	18/06/2024	Andrés Bello	0573469	Secundaria / 184	Carretera Tacapisi, Centro Poblado Tacapisi, Copani, Yunguyo, Puno.
2	19/06/2024	José Gálvez	0240192	Secundaria / 871	Jr. Víctor Arce Franco n.º 334, Yunguyo, Yunguyo, Puno.
3	19/06/2024	Micaela Bastidas	0474411	Secundaria / 678	Av. Ejército s/n, Yunguyo, Yunguyo, Puno.
4	19/06/2024	71006	0243907	Primaria / 233	Av. Ejército n.º 154, Yunguyo, Yunguyo, Puno.
5	20/06/2024	70260	0221374	Primaria / 68	Tacapisir, Centro Poblado Tacapisi, Yunguyo, Puno.
6	20/06/2024	San Martín de Porras	0221333	Primaria / 179	Av. Panamericana Sur s/n, CP Copani, Copani, Yunguyo, Puno.

Fuente: Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 18, 19 y 20 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

¹⁹ Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

²⁰ Para ello, el Monitor de Gestión Local, aplica el instrumento “Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE (Anexo n.º 05)” del Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01.

²¹ Anexo 06 Acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario del Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01.

²² Literal g) del sub numeral 4.2 Definiciones del Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n.º 01.

Sobre el particular, durante la verificación de las IIEE señaladas en el cuadro precedente, la Comisión evidenció deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias de sus ambientes destinados al almacenamiento de alimentos, conforme se muestra en el cuadro e imágenes siguientes:

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

Nº	Fecha de visita	IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión en el ambiente de almacenamiento de alimentos (almacén) de la IIEE
1	18/06/2024	Andrés Bello (CM: 0573469)	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos se encuentran almacenados junto (sin divisiones) con algunos materiales y mobiliarios (parlantes, bases de metal, cables, sacos, cartones, escritorios, sillas, entre otros), expuestos a la contaminación. (Imagen n.º 1). • Falta de mantenimiento en el almacén; el techo presenta un socket eléctrico desprendido; la ventana tiene vidrios quebrados y las paredes presentan deterioros por la humedad y filtración de agua; así como, desprendimiento de pintura (Imagen n.º 2). • Falta de limpieza en el almacén; el piso presenta restos de alimentos y acumulación de polvo; las ventanas y cortinas presentan acumulación de polvo y objetos (clavos, lapicero, fósforo y llaves); y los muebles (carpetas) donde se apilan los alimentos, presentan acumulación de polvo, empaques y restos de alimentos en su interior. (Imagen n.º 3). • Presencia de telarañas y restos de insectos en el techo y ventanas del almacén. (Imagen n.º 4). • Falta de indumentaria adecuada y completa (mandil limpio, entre otros) del encargado de la recepción de los alimentos. (Imagen n.º 5).
2	19/06/2024	José Gálvez (CM: 0240192)	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de mantenimiento en el almacén; la pared presenta deterioros con desprendimiento de pintura y tiene una abertura (agujero) que da acceso al antiguo comedor; así también, las ventanas no tienen vidrios completos y fueron cubiertos con cartones y cintas. (Imagen n.º 6). • Falta de limpieza en la ventana del almacén, que presentan acumulación de polvo encima de las cajas de cartón que cubren la ventana. (Imagen n.º 7). • Presencia de telarañas y restos de insectos en el techo y ventana del almacén. (Imagen n.º 8). • Falta de indumentaria adecuada y completa (gorro, entre otros) de la encargada del almacén. (Imagen n.º 9).
3	19/06/2024	Micaela Bastidas (CM: 0474411)	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos se encuentran almacenados junto (sin divisiones) con algunos mobiliarios (carpetas y mesas), expuestos a la contaminación externa. (Imagen n.º 10). • Falta de limpieza en el almacén; el techo tiene adornos (cadenas de papel), el piso y ventana presentan acumulación de polvo. (Imagen n.º 11). • Presencia de telarañas y restos de insectos en la ventana del almacén. (Imagen n.º 12). • Falta de indumentaria adecuada y completa (mandil limpio, entre otros) del encargado del almacén. (Imagen n.º 13).
4	19/06/2024	71006 (CM:0243907)	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de mantenimiento en el almacén; las ventanas tienen vidrios quebrados, las paredes presentan deterioros por la humedad y filtración de agua; y desprendimiento de pintura. (Imagen n.º 14). • Falta de limpieza en el almacén; el piso tiene manchas, la ventana tiene acumulación de polvo y los muebles (carpetas) donde se apilan los alimentos, presentan acumulación de polvo en su interior. (Imagen n.º 15).



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocío
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

N°	Fecha de visita	IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión en el ambiente de almacenamiento de alimentos (almacén) de la IIEE
			<ul style="list-style-type: none"> Presencia de telarañas, restos de insectos en la ventana del almacén. (Imagen n.º 16). Se encontró seis (6) unidades de barra de cereales en condiciones inadecuadas (están en pedazos dentro de su empaque). (Imagen n.º 17).
5	20/06/2024	70260 (CM: 0701391)	<ul style="list-style-type: none"> Falta de limpieza en el piso del almacén, tiene manchas, plástico, cinta, acumulación de polvo y restos de alimentos. (Imagen n.º 18). Falta de limpieza en los muebles donde se apilan los alimentos; la mesa tiene restos de alimentos (azúcar), la parihuela y el estante tienen acumulación de polvo y las carpetas tienen platos, papeles, plástico y acumulación de polvo en su interior. (Imagen n.º 19). Presencia de telarañas con restos de insectos en las ventanas, puerta, pared y piso del almacén. (Imagen n.º 20). Una (1) unidad de conserva de pescado en salsa de tomate en condiciones inadecuadas (con abolladura). (Imagen n.º 21).
6	20/06/2024	70256 San Martín de Porras (CM: 0221333)	<ul style="list-style-type: none"> Falta de mantenimiento en el almacén; las ventanas tienen vidrios quebrados y el techo se viene deteriorando (astillado). (Imagen n.º 22). Falta de limpieza en el almacén; la parihuela de plástico, ventanas y puerta tienen acumulación de polvo, los muebles de madera tienen restos de alimentos y plástico; el piso tiene restos de alimentos, acumulación de polvo y una piedra (detrás de la puerta). (Imagen n.º 23). Desorden y falta de estantes, tarimas, parihuelas u otros similares para el almacenamiento de los alimentos, que se encuentran almacenados uno encima del otro (productos diferentes) y otros productos se encuentran apilados (en cajas) directamente en el piso (sin protección). (Imagen n.º 24). Presencia de telarañas con restos de insectos en las ventanas del almacén. (Imagen n.º 25). Falta de indumentaria adecuada del encargado del almacén, el mandil no se encuentra limpio. (Imagen n.º 26).

Fuente: Ficha n.º 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas de 18, 19 y 20 de junio de 2024.

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

(i) IIEE Andrés Bello

Imagen n.º 1

Almacenamiento de alimentos de la IIEE Andrés Bello



Alimentos almacenados junto (sin divisiones) con algunos materiales y mobiliarios (parlantes, bases de metal, cables, sacos, cartones, escritorios, sillas, entre otros), expuestos a la contaminación.

Fuente: Fotografías del 18 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 2
Almacén de alimentos de la IIEE Andrés Bello



Falta de mantenimiento en el almacén; el techo presenta un socket eléctrico desprendido; la ventana tiene vidrios quebrados y las paredes presentan deterioros por la humedad y filtración de agua; así como, desprendimiento de pintura (**Imagen n.º 2**).

Fuente: Fotografías del 18 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 3
Almacén de alimentos de la IIEE Andrés Bello





Falta de limpieza en el almacén, el piso presenta restos de alimentos y acumulación de polvo; las ventanas y cortinas presentan acumulación de polvo y objetos (clavos, lapicero, fósforo y llaves); y los muebles (carpetas) donde se apilan los alimentos, presentan acumulación de polvo, empaques y restos de alimentos en su interior.

Fuente: Fotografías del 18 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 4

Techo y ventanas del almacén de alimentos de la IIEE Andrés Bello



Presencia de telarañas y restos de insectos en el techo y ventanas del almacén.

Fuente: Fotografías del 18 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 5

Encargado del almacén de alimentos de la IIEE Andrés Bello



Falta de indumentaria adecuada y completa (mandil limpio, entre otros) del encargado de la recepción de los alimentos.

Fuente: Fotografías del 18 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

(ii) IIEE José Gálvez:

Imagen n.º 6

Pared y ventanas del almacén de alimentos de la IIEE José Gálvez



Falta de mantenimiento en el almacén; la pared presenta deterioros con desprendimiento de pintura y tiene una abertura (agujero) que da acceso al antiguo comedor; así también, las ventanas no tienen vidrios completos y fueron cubiertos con cartones y cintas.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

Imagen n.º 7

Ventana del almacén de alimentos de la IIEE José Gálvez



Falta de limpieza en la ventana del almacén, que presentan acumulación de polvo encima de las cajas de cartón que cubren la ventana.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 8

Techo, pared y ventana del almacén de alimentos de la IIEE José Gálvez



Presencia de telarañas y restos de insectos en el techo, pared y ventana del almacén.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 9

Encargada del almacén de alimentos de la IIEE José Gálvez



Falta de indumentaria adecuada y completa (gorro, entre otros) de la encargada del almacén.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

(iii) IIEE: Micaela Bastidas

Imagen n.º 10

Almacén de alimentos de la IIEE Micaela Bastida



Los alimentos se encuentran almacenados junto (sin divisiones) con algunos mobiliarios (carpetas y mesas), expuestos a la contaminación.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 11
Techo, piso y ventanas del almacén de alimentos de la IIEE Micaela Bastida



Falta de limpieza en el almacén; el techo tiene adornos (cadenas de papel), el piso y ventanas presentan acumulación de polvo

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 12
Ventana del almacén de alimentos de la IIEE Micaela Bastida



Presencia de telarañas y restos de insectos en la ventana del almacén.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 13
Encargado del almacén de alimentos de la IIEE Micaela Bastida



Falta de indumentaria adecuada y completa (mandil limpio, entre otros) del encargado del almacén

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

(iv) IIEE 71006

Imagen n.º 14

Ventanas y paredes del almacén de alimentos de la IIEE 71006



Falta de mantenimiento en el almacén; las ventanas tienen vidrios quebrados y las paredes presentan deterioros por la humedad y filtración de agua; así como, desprendimiento de pintura.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

Imagen n.º 15

Piso, ventana y carpetas del almacén de alimentos de la IIEE 71006



Falta de limpieza en el almacén; el piso tiene manchas, la ventana tiene acumulación de polvo y los muebles (carpetas) donde se apilan los alimentos, presentan acumulación de polvo en su interior.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CÁNZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 16
Ventana del almacén de alimentos de la IIEE 71006



Presencia de telarañas, resto de insectos en la ventana del almacén.

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 17
Barras de cereales en la IIEE 71006



Seis (6) unidades de barra de cereales en condiciones inadecuadas (en pedazos dentro de su empaque).

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00

(v) IIEE 70260

Imagen n.º 18
Piso del almacén de la IIEE 70260



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00



Falta de limpieza en el piso del almacén, tiene manchas, plástico, cinta, acumulación de polvo y restos de alimentos.

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 19

Muebles de almacenamiento de alimentos en la IIEE 70260



Falta de limpieza en los muebles donde se apilan los alimentos; la mesa tiene restos de alimentos (azúcar), la parihuela y el estante tienen acumulación de polvo y las carpetas tienen platos, papeles, plástico y acumulación de polvo en su interior.

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 20

Almacén de alimentos de la IIEE 70260



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00



Presencia de telarañas con restos de insectos en las ventanas, puerta, pared y piso del almacén.

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 21

Conserva de pescado en salsa de tomate en la IIEE 70260



Una (1) unidad de conserva de pescado en salsa de tomate en condiciones inadecuadas (con abolladura).

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

(vi) IIEE 70256 San Martín de Porras

Imagen n.º 22

Ventanas y techo del almacén de alimentos de la IIEE 70256 San Martín de Porras



Falta de mantenimiento en el almacén; las ventanas tienen vidrios quebrados y el techo se viene deteriorando (astillado).

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 23
Almacén de la IIEE 70256 San Martín de Porras



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Falta de limpieza en el almacén; la parihuela de plástico, ventanas y puerta tienen acumulación de polvo, los muebles de madera tienen restos de alimentos y plástico; el piso tiene restos de alimentos, acumulación de polvo y una piedra (detrás de la puerta).

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 24
Apilamiento de alimentos en la IIEE 70256 San Martín de Porras



Desorden y falta de estantes, tarimas, parihuelas u otros similares para el almacenamiento de los alimentos, que se encuentran almacenados uno encima del otro (productos diferentes) y otros productos se encuentran apilados (en cajas) directamente en el piso (sin protección).

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

Imagen n.º 25

Almacén de alimentos de la IIEE 70256 San Martín de Porras



Presencia de telarañas con restos de insectos en las ventanas del almacén.

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 26

Indumentaria del encargado de almacén de la IIEE 70256 San Martín de Porras



Falta de indumentaria adecuada del encargado del almacén, el mandil no se encuentra limpio.

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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

Sobre el particular, de la revisión de la “Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos” y “Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario” aplicadas por los MGL, se advirtió que en las 6 IIEE los MGL no registraron observaciones respecto a las condiciones de los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos, conforme se muestra a continuación:

Imagen n.º 27

Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE Andrés Bello

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS		Pág. 1 de 8																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.</th> <th style="width: 15%;">ANEXO N°</th> <th style="width: 15%;">ICOD</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0 5 7 3 4 6 9</td> <td style="text-align: center;">① 1 2 0</td> <td style="text-align: center;">1 1 2 6 4 5</td> </tr> </table>		CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD	0 5 7 3 4 6 9	① 1 2 0	1 1 2 6 4 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">REGISTRÓ EN:</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">APLICACIÓN MÓVIL</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">FORMATO FÍSICO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">①</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	REGISTRÓ EN:		APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO	①	2												
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD																								
0 5 7 3 4 6 9	① 1 2 0	1 1 2 6 4 5																								
REGISTRÓ EN:																										
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO																									
①	2																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. DEPARTAMENTO</td> <td>PUNO</td> </tr> <tr> <td>2. PROVINCIA</td> <td>YUNGUYO</td> </tr> <tr> <td>3. DISTRITO</td> <td>COPANI</td> </tr> <tr> <td>4. CENTRO POBLADO</td> <td>TACAPISI</td> </tr> </table>	1. DEPARTAMENTO	PUNO	2. PROVINCIA	YUNGUYO	3. DISTRITO	COPANI	4. CENTRO POBLADO	TACAPISI	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">5. DIRECCIÓN DE LA IE</td> <td>TACAPISI</td> </tr> <tr style="border: 2px solid red;"> <td style="border: 2px solid red;">6. NOMBRE DE LA IE</td> <td style="border: 2px solid red;">ANDRES BELLO</td> </tr> <tr> <td>7. NIVEL EDUCATIVO</td> <td>SECUNDARIA</td> </tr> </table>	5. DIRECCIÓN DE LA IE	TACAPISI	6. NOMBRE DE LA IE	ANDRES BELLO	7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA											
1. DEPARTAMENTO	PUNO																									
2. PROVINCIA	YUNGUYO																									
3. DISTRITO	COPANI																									
4. CENTRO POBLADO	TACAPISI																									
5. DIRECCIÓN DE LA IE	TACAPISI																									
6. NOMBRE DE LA IE	ANDRES BELLO																									
7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA																									
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">1. TIPO DE SERVICIO</th> <th style="width: 15%;">Des</th> <th style="width: 15%;">Des y Alm.</th> <th style="width: 15%;">Des, Alm. Y cena</th> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">②</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </table>	1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena		1	②	3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL</th> </tr> <tr> <th style="width: 20%;">DNI</th> <th style="width: 40%;">APELLIDOS Y NOMBRES</th> <th style="width: 40%;">CARGO</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4 6 1 8 1 5 6 0</td> <td>COILLO VALERO, CAROLINA</td> <td>MGL</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4 1 7 3 3 9 7 2</td> <td>agustin chambilla sandia</td> <td>VOCAL</td> </tr> </table>		3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL			DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	4 6 1 8 1 5 6 0	COILLO VALERO, CAROLINA	MGL	4 1 7 3 3 9 7 2	agustin chambilla sandia	VOCAL				
1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena																							
	1	②	3																							
3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL																										
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO																								
4 6 1 8 1 5 6 0	COILLO VALERO, CAROLINA	MGL																								
4 1 7 3 3 9 7 2	agustin chambilla sandia	VOCAL																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</th> </tr> <tr> <th style="width: 10%;">1</th> <th style="width: 10%;">2</th> <th style="width: 10%;">3</th> <th style="width: 10%;">4</th> <th style="width: 10%;">5</th> <th style="width: 10%;">Otro</th> <th style="width: 10%;">Especifique</th> <th style="width: 10%;">6</th> <th style="width: 10%;">⑦</th> <th style="width: 10%;">8</th> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>			4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO				1	2	3	4	5	Otro	Especifique	6	⑦	8										
4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO																										
1	2	3	4	5	Otro	Especifique	6	⑦	8																	
<small>(1) No hubo clases, (2) Se acabaron los productos, (3) Proveedor no entregó productos, (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para recepción del servicio alimentario, (5) No se realizó la entrega por haberse agotado, (6) No se realizó la entrega, (7) No se realizó la entrega, (8) No se realizó la entrega.</small>																										

Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00

Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”.
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS			
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el almacenamiento de productos			
7.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos. Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.2	SI	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	SI	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	SI	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc.	SI	NO
7.7	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.	SI	NO
7.8	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos.	SI	NO
7.9	El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
7.10	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión.	SI	NO

(...)”

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 4 de abril de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

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

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		Pág. 1 de 2															
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																	
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.		ANEXO N°	ICOD														
0	5	7	3	4	6	9	①	1	2	1	1	2	6	4	5	SUPERVISIÓN REGULAR	①
																SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA	2
1. DEPARTAMENTO	PUNO					4. CENTRO POBLADO	TACAPISI										
2. PROVINCIA	YUNGUYO					5. NOMBRE DE LA IE	ANDRES BELLO										
3. DISTRITO	COPANI					6. DIRECCIÓN DE LA IE	TACAPISI										
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																	
CARGO		NOMBRES Y APELLIDOS				DNI											
Representante PNAEQW		COILLO VALERO, CAROLINA				4 6 1 8 1 5 6 0											
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social		AGUSTIN CHAMBILLA SANDIA				4 1 7 3 3 9 7 2											
Representante del CAE		SALAS CALLE JAVIER				0 1 3 1 8 0 0 2											
1. FECHA		2. HORARIO DE SUPERVISIÓN		3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA													
DIA	MES	AÑO	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario		Asistencia Técnica								
04	04	2024	08:30	13:44	①		2		3								
III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA																	
ASISTENCIA TÉCNICA		ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA															
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE)																	
(2) BPM/BPH		importancia de gestionar la indumentaria completa para la cocinera															
(3) BPAL		importancia de registrar los alimentos que ingresan y salen del almacén - kardex															
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria,																	
(5) Hábitos alimentarios saludables		arroz fortificado															
(6) Dosificación y combinación																	
(7) Importancia del horario de consumo																	
(8) Manejo/eliminación de residuos sólidos																	
(9) Actualización de usuarios según SIAGIE																	
(10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario		preparación de alimentos dentro de la IE desayuno y almuerzo escolar nivel primaria															
(11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos																	
(12) Sobre stock de productos		remanentes de los alimentos															
(13) Uso de la Línea gratuita 0800 20 600																	

(...)”

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 4 de abril de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”.
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocío
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CÁNZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 29
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE José Gálvez

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)										Pág. 1 de 2														
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°		ICOD					REGISTRÓ EN:														
0	2	4	0	1	9	2	1	2	0	1	2	3	0	0	6	APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO							
															1	2								
1. DEPARTAMENTO					PUNO					5. DIRECCIÓN DE LA IE					JIRON VICTOR ARCE FRANCO 256									
2. PROVINCIA					YUNGUYO					6. NOMBRE DE LA IE					JOSE GALVEZ									
3. DISTRITO					YUNGUYO					7. NIVEL EDUCATIVO					SECUNDARIA									
4. CENTRO POBLADO					YUNGUYO																			
DATOS DE LA SUPERVISIÓN																								
1. TIPO DE SERVICIO				Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena	3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE																	
				1	2	3	DNI			APELLIDOS Y NOMBRES				CARGO										
							4	6	1	8	1	5	6	0	COILLO VALERO, CAROLINA				MONITOR DE GESTION LOCAL					
				2. FECHA Y HORA DE INICIO			Mario Jilaja Cachi											SECRETARIO						
				DÍA	MES	AÑO	HORA				4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE													
				09	02	2024	09:30																	
...																								
2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS																								
2.1 La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"															SI	NO								
2.2 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos															SI	NO								
2.3 En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SI", registre los productos															SI	NO								
N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento																		
2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)						SI	NO																
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).						SI	NO																
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.						SI	NO																
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.						SI	NO	NA															
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.						SI	NO																
...																								
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO																								
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:																								
5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM), (2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), (3) Eliminación de los residuos sólidos, (4) Saldos de alimentos del año anterior, (5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE, (6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta															1	2	3	4	5	6				
..."																								

Fuente: Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 9 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 30
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE Micaela Bastidas

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)							Pág. 1 de 2										
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°		ICOD		REGISTRÓ EN:										
0	4	7	4	4	1	1	1	2	0	1	3	1	7	7	7	APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
													1	2			
1. DEPARTAMENTO		PUNO															
2. PROVINCIA		YUNGUYO															
3. DISTRITO		YUNGUYO															
4. CENTRO POBLADO		YUNGUYO															
5. DIRECCIÓN DE LA IE		AVENIDA EJERCITO S/N															
6. NOMBRE DE LA IE		MICAELA BASTIDAS															
7. NIVEL EDUCATIVO		SECUNDARIA															
DATOS DE LA SUPERVISIÓN																	
1. TIPO DE SERVICIO			3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE														
Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena	DNI					APELLIDOS Y NOMBRES			CARGO						
1	2	3	4	0	0	8	5	8	0	9	CAHUAYA CAHUAYA, SIMON			MONITOR DE GESTION LOCAL			
2. FECHA Y HORA DE INICIO			0 1 8 2 2 7 4 2					RAUL LARICO QUISPE			PRESIDENTE						
DÍA	MES	AÑO	HORA		4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE												
13	02	2024	09:27		1		2 Otro			3							
(...)																	
2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS																	
2.1 La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"												SI	NO				
2.2 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos												SI	NO				
2.3 En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SI", registre los productos												SI	NO				
N°	Producto				Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento								
2.4 El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)												SI	NO				
2.5 El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).												SI	NO				
2.6 El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.												SI	NO				
2.7 Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.												SI	NO	NA			
2.8 El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.												SI	NO				
(...)																	
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO																	
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:																	
5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM), (2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), (3) Eliminación de los residuos sólidos, (4) Saldos de alimentos del año anterior, (5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE, (6) Otro.																	
												1	2	3	4	5	6
IMPORTANCIA DE AMBIENTE DE COCINA																	
(...)																	

Fuente: Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 13 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 31
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE 71006

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)										Pág. 1 de 2									
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.					ANEXO N°		ICOD			REGISTRÓ EN:									
0	2	4	3	9	0	7	1	2	0	0	0	2	8	6	0	APLICACIÓN MÓVIL ①		FORMATO FÍSICO 2	
1. DEPARTAMENTO					PUNO		5. DIRECCIÓN DE LA IE					AVENIDA EJERCITO 154							
2. PROVINCIA					YUNGUYO		6. NOMBRE DE LA IE					71006							
3. DISTRITO					YUNGUYO		7. NIVEL EDUCATIVO					PRIMARIA							
4. CENTRO POBLADO					YUNGUYO														
DATOS DE LA SUPERVISIÓN																			
1. TIPO DE SERVICIO			Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena	3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE													
			①	2	3	DNI			APELLIDOS Y NOMBRES			CARGO							
						4	6	1	8	1	5	6	0	COILLO VALERO, CAROLINA			MONITOR DE GESTION LOCAL		
2. FECHA Y HORA DE INICIO						0			Cecilia Huarahuara Mamani			SECRETARIO							
DÍA			MES			AÑO			4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE										
15			02			2024			1			2 Otro		③					
HORA			10:55																
(...)																			
2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS																			
2.1 La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"										SI	NO								
2.2 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos										SI	NO								
2.3 En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SI", registre los productos										SI	NO								
N°	Producto				Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento										
2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)									SI	NO								
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).									SI	NO								
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.									SI	NO								
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.									SI	NO	NA							
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.									SI	NO								
(...)																			
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO																			
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:																			
5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM), (2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), (3) Eliminación de los residuos sólidos, (4) Saldos de alimentos del año anterior, (5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE, (6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta										① ② 3 4 ⑤ ⑥									
										FUNCIONES DEL CAE									
(...)																			

Fuente: Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 15 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa

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



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 32
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 70260

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS												Pág. 1 de 7									
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.						ANEXO N°			ICOD			REGISTRÓ EN:									
0	2	2	1	3	7	4	0	1	2	0	0	0	1	3	1	4	APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO			
												1	2								
1. DEPARTAMENTO						PUNO						5. DIRECCIÓN DE LA IE		TACAPISI							
2. PROVINCIA						YUNGUYO						6. NOMBRE DE LA IE		70260							
3. DISTRITO						COPANI						7. NIVEL EDUCATIVO		PRIMARIA							
4. CENTRO POBLADO						TACAPISI															
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																					
1. TIPO DE SERVICIO				Des	Des y Alm.	Des. Alm. Y cena	3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL														
				1	2	3	DNI			APELLIDOS Y NOMBRES			CARGO								
							4	6	1	8	1	5	6	0	COILLO VALERO, CAROLINA			MGL			
				2. FECHA Y HORA DE INICIO			0			1	8	5	3	2	0	8	Chura Quispe Esteban			SECRETARIO	
				DÍA	MES	AÑO	HORA			4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO											
				18	03	2024	10:09			1	2	3	4	5	Otro	Especifique			6	7	8
G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS																					
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el almacenamiento de productos																					
7.1 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos. Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.2												<input checked="" type="checkbox"/>		NO							
7.4 MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.												<input checked="" type="checkbox"/>		NO							
7.5 El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.												<input checked="" type="checkbox"/>		NO							
7.6 El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc.												<input checked="" type="checkbox"/>		NO							
7.7 El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.												<input checked="" type="checkbox"/>		NO							
7.8 El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos.												<input checked="" type="checkbox"/>		NO							
7.9 El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.												<input checked="" type="checkbox"/>		NO							
7.10 El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión.												<input checked="" type="checkbox"/>		NO							

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.

Imagen n.º 33

Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 70260

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO												Pág. 1 de 2					
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																	
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.						ANEXO N°			ICOD			SUPERVISIÓN REGULAR		1			
0	2	2	1	3	7	4	0	1	2	1	3	1	4	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA		2	
1. DEPARTAMENTO						PUNO						4. CENTRO POBLADO		TACAPISI			
2. PROVINCIA						YUNGUYO						5. NOMBRE DE LA IE		70260			
3. DISTRITO						COPANI						6. DIRECCIÓN DE LA IE		TACAPISI			
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																	
CARGO				NOMBRES Y APELLIDOS				DNI									
Representante PNAEQW				COILLO VALERO, CAROLINA				4	6	1	8	1	5	6	0		
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social				CHURA QUISPE ESTEBAN				0	1	8	5	3	2	0	8		
Representante del CAE				CHURA QUISPE ESTEBAN				0	1	8	5	3	2	0	8		
1. FECHA			2. HORARIO DE SUPERVISIÓN			3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA											
DÍA	MES	AÑO	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario			Asistencia Técnica							
18	03	2024	10:09	13:53	1		2			3							

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA	
ASISTENCIA TÉCNICA	ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE)	importancia de actualizar el CAE (presidente)
(2) BPM/BPH	importancia de gestionar indumentaria mascarilla, gorro y mandil
(3) BPAL	practicar buenas practicas de almacenamiento y practicar peps
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria, (...).	

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 34
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 70256 San Martín de Porras

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS		Pág. 1 de 7																											
<table border="1"> <tr> <th>CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.</th> <th>ANEXO N°</th> <th>ICOD</th> </tr> <tr> <td>0 2 2 1 3 3 3</td> <td>① 1 2</td> <td>0 0 0 1 3 1 0</td> </tr> </table>		CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD	0 2 2 1 3 3 3	① 1 2	0 0 0 1 3 1 0	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">REGISTRÓ EN:</th> </tr> <tr> <td>APLICACIÓN MÓVIL</td> <td>FORMATO FÍSICO</td> </tr> <tr> <td align="center">①</td> <td align="center">2</td> </tr> </table>	REGISTRÓ EN:		APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO	①	2															
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD																											
0 2 2 1 3 3 3	① 1 2	0 0 0 1 3 1 0																											
REGISTRÓ EN:																													
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO																												
①	2																												
<table border="1"> <tr> <td>1. DEPARTAMENTO</td> <td>PUNO</td> </tr> <tr> <td>2. PROVINCIA</td> <td>YUNGUYO</td> </tr> <tr> <td>3. DISTRITO</td> <td>COPANI</td> </tr> <tr> <td>4. CENTRO POBLADO</td> <td>COPANI</td> </tr> </table>	1. DEPARTAMENTO	PUNO	2. PROVINCIA	YUNGUYO	3. DISTRITO	COPANI	4. CENTRO POBLADO	COPANI	<table border="1"> <tr> <td>5. DIRECCIÓN DE LA IE</td> <td>AVENIDA PANAMERICA SUR S/N</td> </tr> <tr> <td>6. NOMBRE DE LA IE</td> <td>70256 SAN MARTIN DE PORRES</td> </tr> <tr> <td>7. NIVEL EDUCATIVO</td> <td>PRIMARIA</td> </tr> </table>	5. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA PANAMERICA SUR S/N	6. NOMBRE DE LA IE	70256 SAN MARTIN DE PORRES	7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA														
1. DEPARTAMENTO	PUNO																												
2. PROVINCIA	YUNGUYO																												
3. DISTRITO	COPANI																												
4. CENTRO POBLADO	COPANI																												
5. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA PANAMERICA SUR S/N																												
6. NOMBRE DE LA IE	70256 SAN MARTIN DE PORRES																												
7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA																												
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																													
<table border="1"> <tr> <th>1. TIPO DE SERVICIO</th> <th>Des</th> <th>Des y Alm.</th> <th>Des, Alm. Y cena</th> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>②</td> <td>3</td> </tr> </table>	1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena		1	②	3	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL</th> </tr> <tr> <th>DNI</th> <th>APELLIDOS Y NOMBRES</th> <th>CARGO</th> </tr> <tr> <td>4 6 1 8 1 5 6 0</td> <td>COILLO VALERO, CAROLINA</td> <td>MGL</td> </tr> <tr> <td>0 1 3 2 7 2 2 1</td> <td>Andres Avelino Quispe Turpo</td> <td>PRESIDENTE</td> </tr> </table>	3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL			DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	4 6 1 8 1 5 6 0	COILLO VALERO, CAROLINA	MGL	0 1 3 2 7 2 2 1	Andres Avelino Quispe Turpo	PRESIDENTE								
1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena																										
	1	②	3																										
3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL																													
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO																											
4 6 1 8 1 5 6 0	COILLO VALERO, CAROLINA	MGL																											
0 1 3 2 7 2 2 1	Andres Avelino Quispe Turpo	PRESIDENTE																											
<table border="1"> <tr> <th colspan="4">2. FECHA Y HORA DE INICIO</th> </tr> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> <th>HORA</th> </tr> <tr> <td>19</td> <td>03</td> <td>2024</td> <td>09:07</td> </tr> </table>	2. FECHA Y HORA DE INICIO				DÍA	MES	AÑO	HORA	19	03	2024	09:07	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>Otro</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>6 ⑦ 8</td> </tr> </table>	4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO			1	2	3	4	5	Otro						6 ⑦ 8	
2. FECHA Y HORA DE INICIO																													
DÍA	MES	AÑO	HORA																										
19	03	2024	09:07																										
4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO																													
1	2	3	4	5	Otro																								
					6 ⑦ 8																								
(...).																													
G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS																													
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el almacenamiento de productos																													
7.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos. Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.2	SI	NO																										
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	SI	NO																										
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	SI	NO																										
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc.	SI	NO																										
7.7	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.	SI	NO																										
7.8	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos.	SI	NO																										
7.9	El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO																										
7.10	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión.	SI	NO																										
(...).																													

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 19 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 35
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 70256 San Martín de Porras

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO												Pág. 1 de 2				
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°			ICOD			SUPERVISIÓN REGULAR			①				
0	2	2	1	3	3	①	1	2	1	3	1	0	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA			2
1. DEPARTAMENTO						4. CENTRO POBLADO						COPANI				
2. PROVINCIA						5. NOMBRE DE LA IE						70256 SAN MARTIN DE PORRES				
3. DISTRITO						6. DIRECCIÓN DE LA IE						AVENIDA PANAMERICA SUR S/N				
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																
CARGO				NOMBRES Y APELLIDOS								DNI				
Representante PNAEQW				COILLO VALERO, CAROLINA								4 6 1 8 1 5 6 0				
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social				ANDRES AVELINO QUISPE TURPO								0 1 3 2 7 2 2 1				
Representante del CAE				QUISPE TURPO ANDRES AVELINO								0 1 3 2 7 2 2 1				
1. FECHA			2. HORARIO DE SUPERVISIÓN			3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA										
DIA	MES	AÑO	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva	No se evaluó el Servicio Alimentario			Asistencia Técnica							
19	03	2024	09:07	13:46	①	2			3							
(...)																
III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA																
ASISTENCIA TÉCNICA						ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA										
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE)																
(2) BPM/BPH						gestionar indumentaria para la cocinera										
(3) BPAL						llevar kardex en el almacén de alimentos de la IIEE										
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria.																
(...)																

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 19 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Por otro lado, de la “Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas”²³, “Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos” y “Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario”, se advirtió que los MGL, en atención a las observaciones encontradas durante su supervisión, relacionadas con la prestación del servicio alimentario, realizaron acciones inmediatas y asistencia técnica durante su visita a las IIEE, las cuales se detallan a continuación:

Cuadro n.º 7
Asistencia técnica realizada por los MGL en las IIEE del ítem Yunguyo - UT Puno

Nº	Fecha de visita	IIEE	BPM ²⁴ / BPH ²⁵	BPAL ²⁶
1	04/04/2024	Andrés Bello CM: 0573469	“Importancia de gestionar la indumentaria completa para la cocinera”	“importancia de registrar los alimentos que ingresan y salen del almacén - kardex”

²³ Único documento de supervisión ubicado en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa (no obra la Ficha y Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario).

²⁴ **“Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Es el conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas”, señalado en el literal j) del numeral 4.2 Definiciones del Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW.

²⁵ **“Buenas Prácticas de Higiene (BPH):** Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria”, establecido en el literal i) del numeral 4.2 Definiciones del Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW.

²⁶ **“Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL):** Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos”, establecido en el literal h) del numeral 4.2 Definiciones del Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW.

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

Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

N°	Fecha de visita	IIEE	BPM ²⁴ / BPH ²⁵	BPAL ²⁶
2	09/02/2024	José Gálvez CM: 0240192	No especifica	No especifica
3	13/02/2024	Micaela Bastidas CM: 0474411	"Importancia de ambiente de cocina"	
4	15/02/2024	71006 CM:0243907	"Funciones del CAE"	
5	18/03/2024	70260 CM: 0701391	"Importancia de gestionar indumentaria mascarilla, gorro y mandil"	"Practicar buenas practicas de almacenamiento y practicar peps"
6	19/03/2024	70256 San Martín de Porras CM: 0221333	"Gestionar indumentaria para la cocinera"	"Llevar kardex en el almacen de alimentos de la IIEE"

Fuente: "Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas", "Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos" y "Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario", situadas en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Del cuadro precedente, se advierte que los MGL durante su verificación y/o supervisión a las IIEE, respecto a las buenas prácticas de manipulación, higiene y almacenamiento (BPM, BPH y BPAL), solo realizaron la asistencia técnica sobre el uso de la indumentaria, ambiente de cocina y control de productos (kárdex); no identificando, ni incidiendo en la asesoría y/o acompañamiento relacionado a las condiciones higiénico sanitarias e infraestructura que deben contar los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos; las cuales tienen diversas deficiencias que fueron identificadas por la Comisión (cuadro n.º 6).

Este hecho, reflejaría que la asistencia técnica que se brinda a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario en todas sus etapas, entre otros, al CAE, no estarían cumpliendo la finalidad encomendada, aun cuando éstas se relacionan directamente con los objetivos del Programa en el marco del modelo de cogestión, siendo que los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos de las IIEE inspeccionadas, no cumplen con las condiciones mínimas para el almacenamiento de los alimentos que forman parte de la cuarta entrega, situación que podría afectar la calidad e inocuidad de los mismos.

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

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

(...)

5. **DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:**

(...)

5.2 **DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES**

(...)

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

(...)

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

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

Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.1.11 Verificar que los alimentos (productos/raciones) recibidos coincidan con lo consignado en el acta de entrega y recepción de alimentos correspondientes a la entrega (presentación de los alimentos, marca, N° de lote, fecha de vencimiento y cantidad) y que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar realice dicha constatación.

(...)

b) En el caso de que los alimentos (productos/raciones) correspondan a los consignados en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos, se debe realizar la tarea del numeral 5.2.7.1.12.

5.2.7.1.12 Verificar la integridad de los envases (ej. sin abolladuras, sin hinchamiento, sin óxido, herméticos, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible; asimismo, verificar que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar realice dicha constatación.

a) En caso de identificar algún producto (productos/raciones) no conforme, la/el MGL debe:

- Proceder de acuerdo con lo establecido en el “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- Realizar la toma fotográfica de los alimentos observados.
- Brindar asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y/o a los actores sociales presentes y el personal del/de la proveedor/a involucrados en la entrega de alimentos para las acciones que correspondan.

(...)

5.2.7.2 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

La/el MGL realiza lo siguiente:

5.2.7.2.1 Verificar si el ambiente de almacén es un espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado.

5.2.7.2.2 Verificar las condiciones del ambiente de almacén de alimentos, el cual debe encontrarse limpio, ordenado, ventilado, con iluminación natural y/o artificial, protegido del ingreso de plagas u otros animales y libre de sustancias químicas, a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada.

5.2.7.2.3 Verificar que la persona responsable del almacén cuenta con buena salud y aplique las BPM y BPAL.

5.2.7.2.4 Verificar las condiciones de conservación de los alimentos, los mismos que deben encontrarse almacenados sobre tarimas y/o parihuelas y/o mesas u otros que eviten el contacto directo con el piso; asimismo, verifica que el Comité de Alimentación Escolar realice dicha constatación.

(...).”



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024**

(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

(...)

5.1.2.1. Recepción de alimentos

(...)

- iii. Verificar que la presentación de los alimentos, marca, N.º de lote y cantidad correspondan con lo consignado en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE).
- 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.

(...)

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

(...)

5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

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

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

- i. Designar a una persona a cargo del almacenamiento, la/el cual debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Presentar buen estado de salud.
- Tener conocimiento de BPM y BPAL y/o participar en las capacitaciones que brinda el PNAEQW.

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

- Realizar la adecuada disposición y estiba de los alimentos.
- Cumplir con las BPM y BPAL

(...)

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

- Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.
- Garantizar la limpieza y desinfección del ambiente del almacén.
(...)
- v. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3 del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de almacén de alimentos.
(...)

ANEXO N° 3
Guía de limpieza y desinfección del área de recepción y almacén en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e Insumos químicos (*)	Registro
Parihuelas y/o tarimas	Después de cada uso: Limpieza	Limpieza de parihuelas y/o tarimas: - Eliminar el polvo, suciedad o residuo adherido en la superficie con la ayuda de un escobillón.	- Escobillón	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Estantes y/o mesas	Semanal: Limpieza de estantes y/o mesas. Mensual: Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas.	Limpieza de estantes y/o mesas: - Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio. Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas: - Retirar todos los alimentos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias. - Retirar el polvo y residuos de los estantes y/o mesas haciendo uso de un paño limpio. - Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad. - Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente. - Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con paño húmedo. - Dejar secar.	- Paños. - Rociadores. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocío
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

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

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

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

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

La normativa sanitaria para “Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos” define a la actividad de fumigación²⁷ como el conjunto de acciones mediante las cuales se desinfecta o desinsecta ambientes, zonas o áreas, con el empleo de sustancias químicas o biológicas aplicadas por aspersion, pulverización o nebulización.

Así también, la normativa sanitaria para servicios de alimentación colectiva²⁸ determina que el servicio de alimentos debe establecer medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento. Dichas medidas de control, están destinadas a la erradicación de plagas y los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencias de su presencia. Para ello, la aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por la autoridad sanitaria, así mismo, los productos utilizados para el control deben estar autorizados; Y, al término del servicio la empresa de saneamiento ambiental entregará al interesado una constancia del trabajo efectuado²⁹.

En ese sentido, el Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el Programa³⁰ considera como parte de la verificación de la gestión y organización, que el MGL verifique que el CAE gestione y/o realice la fumigación de ambientes en la IIEE.

Al respecto, durante la verificación efectuada a las IIEE, la Comisión encontró documentos internos, donde se registró la fumigación efectuada por personal de algunas IIEE; pero, no encontró evidencias (constancia del servicio la empresa de saneamiento ambiental) de la actividad de fumigación según lo establece la normativa sanitaria, lo cual, fue corroborado por los representantes del CAE de las seis (6) IIEE visitadas³¹, conforme se muestra en el siguiente cuadro:



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

²⁷ Norma Sanitaria para los Trabajos de Desinfección, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y Limpieza de Tanques Sépticos, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 449-2001-SA/DM el 26 de julio de 2001.

²⁸ NTS 173 MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva, aprobada con la Resolución Ministerial n.º 157-2021-MINSA el 4 de febrero de 2021.

²⁹ Artículo 20 del Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios, aprobado con Decreto Supremo n.º 022-2001-SA de 18 de julio de 2001.

³⁰ Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01, aprobado con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

³¹ Dichas deficiencias se dejaron constancia en las Fichas n.º 02 “Verificación de la Recepción Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas”, aplicadas por la Comisión el 18, 19 y 20 de junio de 2024.

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

Nº	Fecha de visita	IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión respecto a la fumigación del ambiente de almacenamiento de alimentos (almacén) de la IIEE
1	04/04/2024	Andrés Bello CM: 0573469	El CAE cuenta con un documento denominado "Control de plagas y roedores", donde se registró la fumigación efectuada por el personal administrativo de la IIEE (04.03.2024); sin embargo, el CAE no gestionó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE (en los últimos 3 meses) ante las autoridades locales y/o sanitarias.
2	09/02/2024	José Gálvez CM: 0240192	La responsable del almacén indicó: "la última fumigación se realizó en el mes de marzo de 2024"; sin embargo, no cuenta con documentación sustentante; por lo que, no se evidencia que el CAE haya realizado y/o gestionado la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses ante las autoridades locales y/o sanitarias.
3	13/02/2024	Micaela Bastidas CM: 0474411	El secretario del CAE indicó: "se realizó la fumigación en el mes de marzo de 2024"; sin embargo, no cuenta con documentación sustentante; por lo que, no se evidencia que el CAE haya realizado y/o gestionado la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses ante las autoridades locales y/o sanitarias.
4	15/02/2024	71006 CM:0243907	El CAE cuenta con un documento denominado "Control de insectos y roedores entre otros", donde se registró la fumigación efectuada por el personal de la IIEE (31.05.2024); sin embargo, el CAE no gestionó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE (en los últimos 3 meses) ante las autoridades locales y/o sanitarias.
5	18/03/2024	70260 CM: 0701391	El CAE cuenta con un documento denominado "Control de insectos y roedores entre otros", donde se registró la desinfección y limpieza (04.03.2024); sin embargo, no se evidencia que el CAE haya realizado y/o gestionado la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses ante las autoridades locales y/o sanitarias.
6	19/03/2024	70256 San Martín de Porras CM: 0221333	El CAE no realizó y/o gestionó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IIEE en los últimos 3 meses ante las autoridades locales y/o sanitarias.

Fuente: Fichas n.º 02 "Verificación de la Recepción Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas", aplicadas por la Comisión el 18, 19 y 20 de junio de 2024.

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

Por otro lado, de la "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas"³², "Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos" y "Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario" de las seis (6) IIEE verificadas, se advirtió que los MGL, en cuatro (4) IIEE observaron que no se realizó la fumigación y/o no se efectuó acciones al respecto y en dos (2) IIEE, indicaron que si se efectuó la fumigación; pese que no contaban con la documentación sustentante; y en todos los casos, no efectuaron acciones inmediatas y asistencia técnica durante su visita, como se detalla y muestra a continuación:

³² Único documento de supervisión ubicado en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa (no obra la Ficha y Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario).



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

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

Nº	Fecha de visita	IIEE	Observación del MGL respecto a la fumigación en la IIEE	Acciones inmediatas y asistencia técnica del MGL
1	04/04/2024	Andrés Bello CM: 0573469	<u>Pregunta:</u> "En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas". <u>Respuesta:</u> "NO" (Numeral 8.5 de la Ficha de Supervisión)	No se brindó asistencia técnica (Numeral 17 del Acta de Supervisión)
2	09/02/2024	José Gálvez CM: 0240192	<u>Pregunta:</u> "Para el presente año, que acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación, (b) Trampas para roedores, (c) Ninguno, (d) Otros". <u>Respuesta:</u> "(c) Ninguno". (Numeral 4.2 de la Ficha de Verificación)	No se brindó asistencia técnica (Numeral 5.1 de la Ficha de Verificación)
3	13/02/2024	Micaela Bastidas CM: 0474411	<u>Pregunta:</u> "Para el presente año, que acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación, (b) Trampas para roedores, (c) Ninguno, (d) Otros". <u>Respuesta:</u> "(c) Ninguno". (Numeral 4.2 de la Ficha de Verificación)	No se brindó asistencia técnica (Numeral 5.1 de la Ficha de Verificación)
4	15/02/2024	71006 CM:0243907	<u>Pregunta:</u> "Para el presente año, que acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación, (b) Trampas para roedores, (c) Ninguno, (d) Otros". <u>Respuesta:</u> "(d) Otros" "Limpieza". (Numeral 4.2 de la Ficha de Verificación)	No se brindó asistencia técnica (Numeral 5.1 de la Ficha de Verificación)
5	18/03/2024	70260 CM: 0701391	<u>Pregunta:</u> "En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas". <u>Respuesta:</u> "SI" (Numeral 8.5 de la Ficha de Supervisión)	No se brindó asistencia técnica (Numeral 17 del Acta de Supervisión)
6	19/03/2024	70256 San Martín de Porras CM: 0221333	<u>Pregunta:</u> "En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas". <u>Respuesta:</u> "SI" (Numeral 8.5 de la Ficha de Supervisión)	No se brindó asistencia técnica (Numeral 17 del Acta de Supervisión)

Fuente: "Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas", "Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos" y "Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario", situadas en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 36
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE Andrés Bello

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS										Pág. 1 de 8										
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.					ANEXO N°			ICOD					REGISTRÓ EN:							
0	5	7	3	4	6	9	①	1	2	0	1	1	2	6	4	5	APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO		
1. DEPARTAMENTO										PUNO		5. DIRECCIÓN DE LA IE		TACAPISI						
2. PROVINCIA										YUNGUYO		6. NOMBRE DE LA IE		ANDRES BELLO						
3. DISTRITO										COPANI		7. NIVEL EDUCATIVO		SECUNDARIA						
4. CENTRO POBLADO										TACAPISI										
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																				
1. TIPO DE SERVICIO				Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena	3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL													
				1	②	3	DNI			APELLIDOS Y NOMBRES				CARGO						
							4	6	1	8	1	5	6	0	COILLO VALERO, CAROLINA				MGL	
							4	1	7	3	3	9	7	2	agustin chambilla sandia				VOCAL	
2. FECHA Y HORA DE INICIO							4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO													
DÍA	MES	AÑO	HORA				1	2	3	4	5	Otro	Especifique				6	⑦	8	
04	04	2024	08:30																	
<small>(1) No hubo clases, (2) Se acabaron los productos, (3) Proveedor no entregó productos, (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para prestación del servicio alimentario, (5) Otro, (6) No aplica, (7) No aplica por actividad educativa, (8) No aplica, etc. (9) Asistencia Técnica (10)</small>																				
(...)																				
H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN																				
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del CAE para la provisión del servicio alimentario																				
8.1		08:30	09:47	Hora de inicio de las labores escolares																
8.2		El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos" con la fecha de recepción, hora y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. Toma foto de las Actas (posteriores a la última supervisión de la/el MGL).										SI	NO							
8.3		El Comité de Alimentación Escolar ha recibido capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos (por personal de PNAEQW, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento. Si es NO pase a 8.5										SI	NO							
8.4		El Comité de Alimentación Escolar ha realizado la réplica a la comunidad educativa sobre la gestión del servicio alimentario, las BPH y Manipulación de Alimentos, (Marque SI, cuando se evidencie con el Acta de reunión o Cuaderno de ocurrencias o con el registro de la actividad que obre en el punto 4 de la "Guía para la organización documentaria del CAE".										SI	NO							
8.5		En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.										SI	NO							
8.6		En el año anterior o el presente, el comité de alimentación escolar ha implementado mejoras en la prestación del servicio alimentario con el apoyo del Gobierno Regional o local, ONG, empresa privada,										1	2	3	4	5				
(...)																				

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 4 de abril de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente

Imagen n.º 37
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE Andrés Bello

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO										Pág. 1 de 2									
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																			
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.					ANEXO N°			ICOD					SUPERVISIÓN REGULAR						
0	5	7	3	4	6	9	①	1	2	1	1	2	6	4	5	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA			
1. DEPARTAMENTO										PUNO		4. CENTRO POBLADO		TACAPISI					
2. PROVINCIA										YUNGUYO		5. NOMBRE DE LA IE		ANDRES BELLO					
3. DISTRITO										COPANI		6. DIRECCIÓN DE LA IE		TACAPISI					
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																			
CARGO				NOMBRES Y APELLIDOS								DNI							
Representante PNAEQW				COILLO VALERO, CAROLINA								4	6	1	8	1	5	6	0
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social				AGUSTIN CHAMBILLA SANDIA								4	1	7	3	3	9	7	2
Representante del CAE				SALAS CALLE JAVIER								0	1	3	1	8	0	0	2
1. FECHA				2. HORARIO DE SUPERVISIÓN				3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA											
DÍA	MES	AÑO	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario				Asistencia Técnica								
04	04	2024	08:30	13:44	①		2				3								
(...)																			

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CÁNAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

ASISTENCIA TÉCNICA	ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA
(14) Veeduría	actores sociales para realizar veeduría del S.A.
(15) Servicios básicos (agua y desague)	
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina	
(17) Control de plagas	
(18) Otro	Funciones del CAE, alimentos de qali warma

(...)"

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 4 de abril de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 38
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE José Gálvez

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)		Pág. 1 de 2																																
<table border="1"> <tr> <th>CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.</th> <th>ANEXO N°</th> <th>ICOD</th> </tr> <tr> <td>0 2 4 0 1 9 2</td> <td>1 2</td> <td>0 1 2 3 0 0 6</td> </tr> </table>		CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD	0 2 4 0 1 9 2	1 2	0 1 2 3 0 0 6	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">REGISTRÓ EN:</th> </tr> <tr> <td>APLICACIÓN MÓVIL</td> <td>FORMATO FÍSICO</td> </tr> <tr> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> </tr> </table>	REGISTRÓ EN:		APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO	1	2																				
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD																																
0 2 4 0 1 9 2	1 2	0 1 2 3 0 0 6																																
REGISTRÓ EN:																																		
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO																																	
1	2																																	
<table border="1"> <tr> <td>1. DEPARTAMENTO</td> <td>PUNO</td> </tr> <tr> <td>2. PROVINCIA</td> <td>YUNGUYO</td> </tr> <tr> <td>3. DISTRITO</td> <td>YUNGUYO</td> </tr> <tr> <td>4. CENTRO POBLADO</td> <td>YUNGUYO</td> </tr> </table>	1. DEPARTAMENTO	PUNO	2. PROVINCIA	YUNGUYO	3. DISTRITO	YUNGUYO	4. CENTRO POBLADO	YUNGUYO	<table border="1"> <tr> <td>5. DIRECCIÓN DE LA IE</td> <td>JIRON VICTOR ARCE FRANCO 256</td> </tr> <tr style="border: 2px solid red;"> <td>6. NOMBRE DE LA IE</td> <td>JOSÉ GALVEZ</td> </tr> <tr style="border: 2px solid red;"> <td>7. NIVEL EDUCATIVO</td> <td>SECUNDARIA</td> </tr> </table>	5. DIRECCIÓN DE LA IE	JIRON VICTOR ARCE FRANCO 256	6. NOMBRE DE LA IE	JOSÉ GALVEZ	7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA																			
1. DEPARTAMENTO	PUNO																																	
2. PROVINCIA	YUNGUYO																																	
3. DISTRITO	YUNGUYO																																	
4. CENTRO POBLADO	YUNGUYO																																	
5. DIRECCIÓN DE LA IE	JIRON VICTOR ARCE FRANCO 256																																	
6. NOMBRE DE LA IE	JOSÉ GALVEZ																																	
7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA																																	
DATOS DE LA SUPERVISIÓN																																		
<table border="1"> <tr> <th>1. TIPO DE SERVICIO</th> <th>Des</th> <th>Des y Alm.</th> <th>Des., Alm. y Cena</th> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </table>	1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena		1	2	3	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE</th> </tr> <tr> <th>DNI</th> <th>APELLIDOS Y NOMBRES</th> <th>CARGO</th> </tr> <tr> <td>4 6 1 8 1 5 6 0</td> <td>COILLO VALERO, CAROLINA</td> <td>MONITOR DE GESTION LOCAL</td> </tr> <tr> <td>0 1 8 4 1 5 0 6</td> <td>Mario Jilaja Cachi</td> <td>SECRETARIO</td> </tr> </table>	3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE			DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	4 6 1 8 1 5 6 0	COILLO VALERO, CAROLINA	MONITOR DE GESTION LOCAL	0 1 8 4 1 5 0 6	Mario Jilaja Cachi	SECRETARIO	<table border="1"> <tr> <th colspan="4">2. FECHA Y HORA DE INICIO</th> </tr> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> <th>HORA</th> </tr> <tr> <td>09</td> <td>02</td> <td>2024</td> <td>09:30</td> </tr> </table>	2. FECHA Y HORA DE INICIO				DÍA	MES	AÑO	HORA	09	02	2024	09:30
1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena																															
	1	2	3																															
3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE																																		
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO																																
4 6 1 8 1 5 6 0	COILLO VALERO, CAROLINA	MONITOR DE GESTION LOCAL																																
0 1 8 4 1 5 0 6	Mario Jilaja Cachi	SECRETARIO																																
2. FECHA Y HORA DE INICIO																																		
DÍA	MES	AÑO	HORA																															
09	02	2024	09:30																															
<table border="1"> <tr> <th colspan="3">4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2 Otro</td> <td>3</td> </tr> </table>			4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE			1	2 Otro	3																										
4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE																																		
1	2 Otro	3																																
<p>(...)</p>																																		
4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS																																		
<p>(...)</p>																																		
<p>4.2 Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta</p>		<table border="1"> <tr> <td align="center">a</td> <td align="center">b</td> <td align="center">c</td> <td align="center">d</td> </tr> </table>	a	b	c	d																												
a	b	c	d																															
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO																																		
<p>Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:</p>																																		
<p>5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM),(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA),(3) Eliminación de los residuos sólidos,(4) Saldos de alimentos del año anterior,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta</p>		<table border="1"> <tr> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> <td align="center">3</td> <td align="center">4</td> <td align="center">5</td> <td align="center">6</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6																										
1	2	3	4	5	6																													
<p>(...)"</p>																																		

Fuente: Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 9 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

Imagen n.º 39
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE Micaela Bastidas

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)							Pág. 1 de 2																							
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°		ICOD		REGISTRÓ EN:																							
0	4	7	4	4	1	1	1	2	0	1	3	1	7	7	7	APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO													
								1	2																					
1. DEPARTAMENTO			PUNO		5. DIRECCIÓN DE LA IE			AVENIDA EJERCITO S/N																						
2. PROVINCIA			YUNGUYO		6. NOMBRE DE LA IE			MICAELA BASTIDAS																						
3. DISTRITO			YUNGUYO		7. NIVEL EDUCATIVO			SECUNDARIA																						
4. CENTRO POBLADO			YUNGUYO																											
DATOS DE LA SUPERVISIÓN																														
1. TIPO DE SERVICIO			Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena	3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE																								
			1	2	3	DNI			APELLIDOS Y NOMBRES			CARGO																		
						4	0	0	8	5	8	0	9	CAHUAYA CAHUAYA, SIMON			MONITOR DE GESTION LOCAL													
2. FECHA Y HORA DE INICIO						0			1			8			2			7			4			2			RAUL LARICO QUISPE		PRESIDENTE	
DÍA			MES			AÑO			HORA			4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE																		
13			02			2024			09:27			1						2 Otro		3										
(...)													4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS					(...)												
4.2 Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta													a		b		c		d											
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO																														
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:																														
5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM),(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA),(3) Eliminación de los residuos sólidos,(4) Saldos de alimentos del año anterior,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta													1		2		3		4		5		6		IMPORTANCIA DE AMBIENTE DE COCINA					
(...)																														

Fuente: Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 13 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CÁNAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 40
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE 71006

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)							Pág. 1 de 2																										
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°		ICOD		REGISTRÓ EN:																										
0	2	4	3	9	0	7	1	2	0	0	0	2	8	6	0	APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO																
								1	2																								
1. DEPARTAMENTO			PUNO		5. DIRECCIÓN DE LA IE			AVENIDA EJERCITO 154																									
2. PROVINCIA			YUNGUYO		6. NOMBRE DE LA IE			71006																									
3. DISTRITO			YUNGUYO		7. NIVEL EDUCATIVO			PRIMARIA																									
4. CENTRO POBLADO			YUNGUYO																														
DATOS DE LA SUPERVISIÓN																																	
1. TIPO DE SERVICIO			Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena	3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE																											
			1	2	3	DNI			APELLIDOS Y NOMBRES			CARGO																					
						4	6	1	8	1	5	6	0	COILLO VALERO, CAROLINA			MONITOR DE GESTION LOCAL																
2. FECHA Y HORA DE INICIO						0			1			7			7			8			4			9			6			Cecilia Huarahuara Mamani		SECRETARIO	
DÍA			MES			AÑO			HORA			4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE																					
15			02			2024			10:55			1						2 Otro		3													
(...)																																	

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

Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS													
(...)													
4.2 Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	<table border="1"> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> d</td> </tr> <tr> <td colspan="4">LIMPIEZA</td> </tr> </table>	a	b	c	<input checked="" type="checkbox"/> d	LIMPIEZA							
a	b	c	<input checked="" type="checkbox"/> d										
LIMPIEZA													
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO													
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:													
5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM),(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA),(3) Eliminación de los residuos sólidos,(4) Saldos de alimentos del año anterior,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 1</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 5</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 6</td> </tr> <tr> <td colspan="6">FUNCIONES DEL CAE</td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	3	4	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 6	FUNCIONES DEL CAE					
<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	3	4	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 6								
FUNCIONES DEL CAE													
(...)													

Fuente: Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 15 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.

Imagen n.º 41
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 70260

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS		Pág. 1 de 7
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
0 2 2 1 3 7 4	① 1 2	0 0 0 1 3 1 4
REGISTRÓ EN:		
APLICACIÓN MÓVIL		FORMATO FÍSICO
<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
1. DEPARTAMENTO	PUNO	5. DIRECCIÓN DE LA IE
2. PROVINCIA	YUNGUYO	TACAPISI
3. DISTRITO	COPANI	6. NOMBRE DE LA IE
4. CENTRO POBLADO	TACAPISI	70260
		7. NIVEL EDUCATIVO
		PRIMARIA
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN		
1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.
		Des. Alm. Y cena
	1	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3
3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL		
DNI		APELLIDOS Y NOMBRES
4 6 1 8 1 5 6 0		COILLO VALERO, CAROLINA
0 1 8 5 3 2 0 8		Chura Quispe Esteban
		CARGO
		MGL
		SECRETARIO
2. FECHA Y HORA DE INICIO		
DÍA	MES	AÑO
18	03	2024
		HORA
		10:09
4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		
1	2	3
4	5	Otro
		6
		<input checked="" type="checkbox"/> 7 8
Especifique		
(...)		
H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN		
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del CAE para la provisión del servicio alimentario		
8.1	08:30	11:58
Hora de inicio de las labores escolares		
8.2	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos" con la fecha de recepción, hora y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. Toma foto de las Actas (posteriores a la última supervisión de la /el MGL).	<input checked="" type="checkbox"/> NO
8.3	El Comité de Alimentación Escolar ha recibido capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos (por personal de PNAEQW, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento. Si es NO pase a 8.5	<input checked="" type="checkbox"/> NO
8.4	El Comité de Alimentación Escolar ha realizado la réplica a la comunidad educativa sobre la gestión del servicio alimentario, las BPH y Manipulación de Alimentos, (Marque SI, cuando se evidencie con el Acta de reunión o Cuaderno de ocurrencias o con el registro de la actividad que obre en el punto 4 de la "Guía para la organización documentaria del CAE".	<input checked="" type="checkbox"/> NO
8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> NO
(...)		

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CÁNZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

Imagen n.º 42
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 70260

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO												Pág. 1 de 2				
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.				ANEXO N°		ICOD				SUPERVISIÓN REGULAR		①				
0	2	2	1	3	7	4	①	1	2	1	3	1	4	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA		2
1. DEPARTAMENTO				PUNO				4. CENTRO POBLADO		TACAPISI						
2. PROVINCIA				YUNGUYO				5. NOMBRE DE LA IE		70260						
3. DISTRITO				COPANI				6. DIRECCIÓN DE LA IE		TACAPISI						
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																
CARGO				NOMBRES Y APELLIDOS				DNI								
Representante PNAEQW				COILLO VALERO, CAROLINA				4	6	1	8	1	5	6	0	
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social				CHURA QUISPE ESTEBAN				0	1	8	5	3	2	0	8	
Representante del CAE				CHURA QUISPE ESTEBAN				0	1	8	5	3	2	0	8	
1. FECHA			2. HORARIO DE SUPERVISIÓN		3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA											
DÍA	MES	AÑO	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario		Asistencia Técnica							
18	03	2024	10:09	13:53	①		2		3							
(...)																
ASISTENCIA TÉCNICA				ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA												
(14) Veeduría																
(15) Servicios básicos (agua y desague)																
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina																
(17) Control de plagas																
(18) Otro				funciones del CAE												
(...)																

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 43
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 70256 San Martín de Porras

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS												Pág. 1 de 7								
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.				ANEXO N°		ICOD				REGISTRÓ EN:										
0	2	2	1	3	3	3	①	1	2	0	0	0	1	3	1	0	APLICACIÓN MÓVIL		FORMATO FÍSICO	
1. DEPARTAMENTO				PUNO				5. DIRECCIÓN DE LA IE		AVENIDA PANAMERICA SUR S/N										
2. PROVINCIA				YUNGUYO				6. NOMBRE DE LA IE		70256 SAN MARTIN DE PORRES										
3. DISTRITO				COPANI				7. NIVEL EDUCATIVO		PRIMARIA										
4. CENTRO POBLADO				COPANI																
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																				
1. TIPO DE SERVICIO				Des	Des y Alm.	Des. Alm. Y cena	3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL													
				1	②	3	DNI		APELLIDOS Y NOMBRES				CARGO							
							4	6	1	8	1	5	6	0	COILLO VALERO, CAROLINA				MGL	
							0	1	3	2	7	2	2	1	Andres Avelino Quispe Turpo				PRESIDENTE	
2. FECHA Y HORA DE INICIO				4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO																
DÍA	MES	AÑO	HORA	1	2	3	4	5	Otro	Especifique				6	⑦	8				
19	03	2024	09:07																	
(...)																				

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocío
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CÁNAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN			
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del CAE para la provisión del servicio alimentario			
8.1	08:30	13:44	Hora de inicio de las labores escolares
8.2	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos" con la fecha de recepción, hora y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. Toma foto de las Actas (posteriores a la última supervisión de la /el MGL).		SI NO
8.3	El Comité de Alimentación Escolar ha recibido capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos (por personal de PNAEQW, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento. Si es NO pase a 8.5		SI NO
8.4	El Comité de Alimentación Escolar ha realizado la réplica a la comunidad educativa sobre la gestión del servicio alimentario, las BPH y Manipulación de Alimentos, (Marque SI, cuando se evidencie con el Acta de reunión o Cuaderno de ocurrencias o con el registro de la actividad que obre en el punto 4 de la "Guía para la organización documentaria del CAE".		SI NO
8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.		SI NO

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 19 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.

Imagen n.º 44
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 70256 San Martín de Porras

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		Pág. 1 de 2	
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.		ANEXO N°	
0 2 2 1 3 3 3	① 1 2 1 3 1 0	ICOD	
SUPERVISIÓN REGULAR		①	
SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA		2	
1. DEPARTAMENTO	PUNO	4. CENTRO POBLADO	COPANI
2. PROVINCIA	YUNGUYO	5. NOMBRE DE LA IE	70256 SAN MARTIN DE PORRES
3. DISTRITO	COPANI	6. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA PANAMERICA SUR S/N
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN			
CARGO		NOMBRES Y APELLIDOS	
Representante PNAEQW		COILLO VALERO, CAROLINA	
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social		ANDRES AVELINO QUISPE TURPO	
Representante del CAE		QUISPE TURPO ANDRES AVELINO	
DNI		4 6 1 8 1 5 6 0	
DNI		0 1 3 2 7 2 2 1	
DNI		0 1 3 2 7 2 2 1	
1. FECHA		2. HORARIO DE SUPERVISIÓN	
DIA	MES	AÑO	INICIO FINAL
19	03	2024	09:07 13:46
β. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA			
Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario	
Asistencia Técnica			
①		2	
		3	
ASISTENCIA TÉCNICA		ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA	
(14) Veeduría			
(15) Servicios básicos (agua y desagüe)			
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina		acondicionamiento de la cocina	
(17) Control de plagas			
(18) Otro		funciones de CAE	

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 19 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.

Del cuadro e imágenes precedentes, se corrobora que, respecto al control de insectos, roedores y otras plagas, en las seis (6) IIEE supervisadas por los MGL, no se brindó la respectiva asistencia técnica y las IIEE no realizaron y/o no gestionaron la fumigación correspondiente en los últimos tres (3) meses como fue revelado por la Comisión (cuadro n.º 8); lo que reflejaría que los MGL del Programa, no estarían brindando suficiente asistencia técnica a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, como el CAE; que garantice las condiciones mínimas para el almacenamiento de los alimentos en relación al control de vectores mediante la fumigación, situación que podría afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

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

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

(...)

VI Disposiciones específicas

(...)

6.3.2. Prevención y control de vectores

(...)

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

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

(...)"

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

(...)

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

(...)"



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

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

(...)

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:

(...)

5.2 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES

(...)

5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.2.7.8 VERIFICACIÓN DE LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

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

(...)"



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024**

(...)

4. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

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

(...)"

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

3. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA, RESPECTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL CONTROL DEL INGRESO Y SALIDA DE LOS ALIMENTOS (KÁRDEX) EN EL ALMACÉN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA OCASIONAR SU USO INADECUADO O PÉRDIDA, AFECTANDO CON ELLO A SUS USUARIOS Y LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

En relación a la implementación del control del ingreso y salida de los alimentos (Kárdex) en el almacén de las IIEE, la Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar, define al Kardex³³, como: *"Es un formato que ayuda a controlar los ingresos y los egresos de los alimentos en el almacén de las IIEE"*. En ese sentido, durante la etapa de almacenamiento de alimentos, el CAE, debe registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kárdex; asimismo, debe archivar y custodiarlo a fin que esté disponible en la IIEE en caso sea requerido por el Programa u otras acciones de verificación posterior.

Asimismo, el "Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"³⁴, precisa que el MGL realiza la verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y culminada la supervisión realiza diversas acciones como brindar asistencia técnica para la organización de los documentos relacionados al Programa, entre otros, el kárdex; el cual, debe estar en archivadores o folder en custodia del presidente del CAE u otra persona asignada. Así también, el citado procedimiento, contempla la revisión del uso del Kárdex para el control de los alimentos en el almacén y la verificación de stock (faltantes y sobrantes), considerando la cantidad, lote, marca, entre otros aspectos de los productos liberados y encontrados en el almacén.

Sobre el particular, durante la visita a las IIEE durante los días 18, 19 y 20 de junio de 2024, la Comisión encontró observaciones en relación a la implementación del control del ingreso



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

³³ Literal v. del Anexo n.º 1 Definición de Términos de la "Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 03, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.

³⁴ Procedimiento n.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01, aprobado mediante la Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

y salida de los alimentos (kárdex), en las seis (6) IIEE visitadas³⁵, conforme se muestra en el siguiente cuadro e imágenes:

Cuadro n.º 10
Observaciones sobre la implementación del Kárdex en las IIEE del ítem Yunguyo - UT Puno

Nº	Fecha de visita	IIEE	Observaciones encontradas por la Comisión sobre el uso de kárdex en el ambiente de almacenamiento de alimentos (almacén) de la IIEE
1	18/06/2024	Andrés Bello CM: 0573469	- El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE. - Cuenta con un documento denominado "Kardex 2024 – Tabla de dosificación de alimentos y salida de alimentos", que tiene cantidades y saldos preestablecidos según la dosis (desayuno y almuerzo) programado para cada día (no registra cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos del alimento).
2	19/06/2024	José Gálvez CM: 0240192	- El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE. - Cuenta con documento denominado "Anexo N° 13: Padrón o Registro de Control: Entrega y recepción de Alimentos a los Usuarios del PNEQW – Modalidad Productos – Entrega N° 3", donde se registra la cantidad entregada a los padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).
3	19/06/2024	Micaela Bastidas CM: 0474411	- El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE. - Cuenta con documento denominado "Anexo N° 13: Padrón o Registro de Control: Entrega y recepción de Alimentos a los Usuarios del PNEQW – Modalidad Productos – Entrega", donde se registra la cantidad entregada al comité de padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).
4	19/06/2024	71006 CM:0243907	- El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE actualizado. - Cuenta con un documento denominado: "Distribución de productos Qaliwarma 2da dotación", donde se registra la cantidad entregada a los docentes y posteriormente a los padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).
5	20/06/2024	70260 CM: 0701391	- El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE. - Cuenta con un documento denominado "Kardex 2024 – Tabla de dosificación de alimentos y salida de alimentos", que tiene cantidades y saldos preestablecidos según la dosis (desayuno y almuerzo) programado para cada día (no registra cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos del alimento).
6	20/06/2024	70256 San Martín de Porras CM: 0221333	- El CAE no cuenta con un documento de control de ingreso y salida de los alimentos (kárdex), en el almacén de la IIEE actualizado (tiene un registro de ingreso del mes de mayo de 2024 de algunos alimentos). - Cuenta con un cuaderno donde se registra la cantidad entregada por día (no se registra cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).

Fuente: Fichas n.º 02 "Verificación de la Recepción Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas", aplicadas por la Comisión el 18, 19 y 20 de junio de 2024.

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

³⁵ Dichas observaciones se dejaron constancia en las Fichas n.º 02 "Verificación de la Recepción Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas", aplicadas por la Comisión el 18, 19 y 20 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 45
Documento de distribución en la IIEE José Gálvez

Documento denominado: "Anexo N° 13: Padrón o Registro de Control: Entrega y recepción de Alimentos a los Usuarios del PNEQW – Modalidad Productos – Entrega N° 3", donde se registra la cantidad entregada a los padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 46

Documento de distribución de alimentos en la IIEE Micaela Bastidas

Documento denominado: "Anexo N° 13: Padrón o Registro de Control: Entrega y recepción de Alimentos a los Usuarios del PNEQW – Modalidad Productos – Entrega N° ...", donde se registra la cantidad entregada al comité de padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 47
Documento de distribución de alimentos en la IIEE 71006

SECCION	CANT.	GRADOS TOTAL	DISTRIBUCION DE PRODUCTOS QALIWARMA 2DA DOTACION						
			0.138	0.532	0.043	0.199	0.24		
			Acetate vegetal 0.200 L: 4 botellas	Acetate vegetal 1.000 L: 32 botellas	Arroz fortificado 1.000 Kg: 123 bolsas	Almidon de maiz (maicena) 0,250 Kg: 10 Bolsas	Azucar rubia 0,250 kg: 3 bolsas.	Azucar rubia 1,000 Kg: 46 bolsas	Chalona 0.250 Kg: 56 bolsas
1A	18		✓	✓	0	0	0	0	0
1B	19	31	✓	✓	0	0	0	0	0
2A	6		✓	✓	0	0	0	0	0
2B	11		✓	✓	0	0	0	0	0
2C	17	34	✓	✓	0	0	0	0	0
3A	13		✓	✓	0	0	0	0	0
3B	22		✓	✓	0	0	0	0	0
3C	8	43	✓	✓	0	0	0	0	0
4A	18		✓	✓	0	0	0	0	0
4B	18		✓	✓	0	0	0	0	0
4C	6	42	✓	✓	0	0	0	0	0
5A	14		✓	✓	0	0	0	0	0
5B	14		✓	✓	0	0	0	0	0
5C	13	41	✓	✓	0	0	0	0	0
6A	8		✓	✓	0	0	0	0	0
6B	12		✓	✓	0	0	0	0	0
6C	20	40	✓	✓	0	0	0	0	0
TOTAL	231		4	32	0	123	0	10	0

Documento denominado: "Distribución de Productos Qaliwarma 2da Dotación", donde se registra la cantidad entregada a los docentes y posteriormente a los padres de familia (no se registra la cantidad total de ingreso y salida por día, fecha, saldos u otros datos).

Fuente: Fotografías del 19 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 48
Documento (Kárdex) de la IIEE 70260

Documento denominado: "Kardex 2024 – Tabla de dosificación de alimentos y salida de alimentos", que tiene cantidades y saldos preestablecidos según la dosis (desayuno y almuerzo) programado para cada día (no registra cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos del alimento).

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

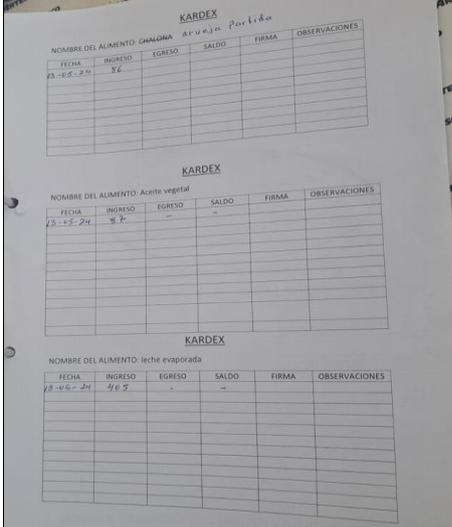
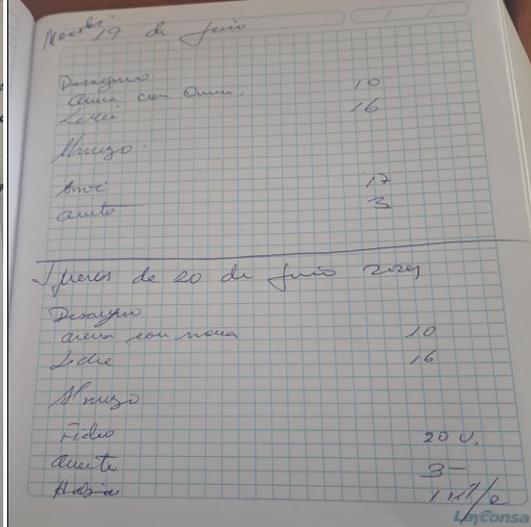


Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 49
Documento (Kárdex) de alimentos de la IIEE 70256 San Martín de Porras

	
Documento (kárdex) del almacén de la IIEE desactualizado (tiene un registro de ingreso del mes de mayo de 2024 de algunos alimentos).	Cuaderno donde se registra la cantidad entregada por día (no se registra cantidad total de ingreso y salida por día, saldos u otros datos).

Fuente: Fotografías del 20 de junio de 2024.

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

Por otro lado, de la “Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas”³⁶, “Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos” y “Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario” de las seis (6) IIEE verificadas, se advirtió que los MGL, en dos (2) IIEE observaron que no se implementó el kárdex y se brindó la asistencia técnica, en una (1) IIEE indicaron que si implementó el kárdex y pese a no contar con el formato adecuado, no se brindó la asistencia técnica, y en tres (3) IIEE el formato aplicado no contempla la implementación del kárdex; por lo que, no se especifica y/o no se brindó la asistencia técnica, como se detalla y muestra a continuación:

Cuadro n.º 11
Observaciones y asistencia técnica realizada por los MGL en las IIEE del ítem Yunguyo

Nº	Fecha de visita	IIEE	Observación del MGL respecto a la falta de implementación del Kárdex en la IIEE	Acciones inmediatas y asistencia técnica del MGL
1	04/04/2024	Andrés Bello CM: 0573469	<i>Pregunta: “El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión”. Respuesta: “NO” (Numeral 7.10 de la Ficha de Supervisión)</i>	Se brindó asistencia técnica “Importancia de registrar los alimentos que ingresan y salen del almacén – kardex”. (Numeral 3 del Acta de Supervisión)
2	09/02/2024	José Gálvez CM: 0240192	La Ficha de Verificación, no cuenta con una pregunta específica sobre la implementación del kárdex.	No especifica (Numeral 5 de la Ficha de Verificación)

³⁶ Único documento de supervisión ubicado en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa (no obra la Ficha y Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario).



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

N°	Fecha de visita	IIEE	Observación del MGL respecto a la falta de implementación del Kárdex en la IIEE	Acciones inmediatas y asistencia técnica del MGL
3	13/02/2024	Micaela Bastidas CM: 0474411	La Ficha de Verificación, no cuenta con una pregunta específica sobre la implementación del kárdex.	No se brindó asistencia (Numeral 5 de la Ficha de Verificación)
4	15/02/2024	71006 CM:0243907	La Ficha de Verificación, no cuenta con una pregunta específica sobre la implementación del kárdex.	No se brindó asistencia (Numeral 5 de la Ficha de Verificación)
5	18/03/2024	70260 CM: 0701391	<u>Pregunta:</u> "El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión". <u>Respuesta:</u> "SI" (Numeral 7.10 de la Ficha de Supervisión)	No se brindó asistencia/ no específica. (Numeral 3 del Acta de Supervisión)
6	19/03/2024	70256 San Martín de Porras CM: 0221333	<u>Pregunta:</u> "El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión". <u>Respuesta:</u> "NO" (Numeral 7.10 de la Ficha de Supervisión)	Se brindó asistencia técnica "Llevar kardex en el almacén de alimentos de la IIEE" (Numeral 3 del Acta de Supervisión)

Fuente: "Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas", "Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos" y "Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario", situadas en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 50
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE Andrés Bello

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS		Pág. 1 de 8																																	
<table border="1"> <tr> <th>CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.</th> <th>ANEXO N°</th> <th>ICOD</th> </tr> <tr> <td>0 5 7 3 4 6 9 ⑩</td> <td>1 2 0 1 1 2 6 4 5</td> <td></td> </tr> </table>		CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD	0 5 7 3 4 6 9 ⑩	1 2 0 1 1 2 6 4 5		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">REGISTRÓ EN:</th> </tr> <tr> <td>APLICACIÓN MÓVIL</td> <td>FORMATO FÍSICO</td> </tr> <tr> <td align="center">①</td> <td align="center">2</td> </tr> </table>	REGISTRÓ EN:		APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO	①	2																					
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD																																	
0 5 7 3 4 6 9 ⑩	1 2 0 1 1 2 6 4 5																																		
REGISTRÓ EN:																																			
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO																																		
①	2																																		
<table border="1"> <tr> <td>1. DEPARTAMENTO</td> <td>PUNO</td> </tr> <tr> <td>2. PROVINCIA</td> <td>YUNGUYO</td> </tr> <tr> <td>3. DISTRITO</td> <td>COPANI</td> </tr> <tr> <td>4. CENTRO POBLADO</td> <td>TACAPISI</td> </tr> </table>	1. DEPARTAMENTO	PUNO	2. PROVINCIA	YUNGUYO	3. DISTRITO	COPANI	4. CENTRO POBLADO	TACAPISI	<table border="1"> <tr> <td>5. DIRECCIÓN DE LA IE</td> <td>TACAPISI</td> </tr> <tr> <td>6. NOMBRE DE LA IE</td> <td>ANDRES BELLO</td> </tr> <tr> <td>7. NIVEL EDUCATIVO</td> <td>SECUNDARIA</td> </tr> </table>	5. DIRECCIÓN DE LA IE	TACAPISI	6. NOMBRE DE LA IE	ANDRES BELLO	7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA																				
1. DEPARTAMENTO	PUNO																																		
2. PROVINCIA	YUNGUYO																																		
3. DISTRITO	COPANI																																		
4. CENTRO POBLADO	TACAPISI																																		
5. DIRECCIÓN DE LA IE	TACAPISI																																		
6. NOMBRE DE LA IE	ANDRES BELLO																																		
7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA																																		
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																																			
<table border="1"> <tr> <th>1. TIPO DE SERVICIO</th> <th>Des</th> <th>Des y Alm.</th> <th>Des, Alm. Y cena</th> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>②</td> <td>3</td> </tr> </table>	1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena		1	②	3	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL</th> </tr> <tr> <th>DNI</th> <th>APELLIDOS Y NOMBRES</th> <th>CARGO</th> </tr> <tr> <td>4 6 1 8 1 5 6 0</td> <td>COILLO VALERO, CAROLINA</td> <td>MGL</td> </tr> <tr> <td>4 1 7 3 3 9 7 2</td> <td>agustin chambilla sandia</td> <td>VOCAL</td> </tr> </table>		3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL			DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	4 6 1 8 1 5 6 0	COILLO VALERO, CAROLINA	MGL	4 1 7 3 3 9 7 2	agustin chambilla sandia	VOCAL													
1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena																																
	1	②	3																																
3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL																																			
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO																																	
4 6 1 8 1 5 6 0	COILLO VALERO, CAROLINA	MGL																																	
4 1 7 3 3 9 7 2	agustin chambilla sandia	VOCAL																																	
<table border="1"> <tr> <th colspan="4">2. FECHA Y HORA DE INICIO</th> </tr> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> <th>HORA</th> </tr> <tr> <td>04</td> <td>04</td> <td>2024</td> <td>08:30</td> </tr> </table>	2. FECHA Y HORA DE INICIO				DÍA	MES	AÑO	HORA	04	04	2024	08:30	<table border="1"> <tr> <th colspan="4">4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>Otro</td> <td>6</td> <td>⑦</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td colspan="8">Especifique</td> </tr> </table>		4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO				1	2	3	4	5	Otro	6	⑦	8	Especifique							
2. FECHA Y HORA DE INICIO																																			
DÍA	MES	AÑO	HORA																																
04	04	2024	08:30																																
4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO																																			
1	2	3	4	5	Otro	6	⑦	8																											
Especifique																																			
(...)			(1) No hubo clases, (2) Se acabaron los productos, (3) (Proveedor no entregó productos, (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para prestación del servicio alimentario, (5) Otro, (6) no aplica, (7) no se realizó la supervisión por actividad educativa, (8) no se realizó por...																																

Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00

Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS			
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el almacenamiento de productos			
7.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos. Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.2	SI	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	SI	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	SI	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc.	SI	NO
7.7	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.	SI	NO
7.8	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos.	SI	NO
7.9	El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
7.10	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión.	SI	NO

(...)”

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 4 de abril de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 51
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE Andrés Bello

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO										Pág. 1 de 2								
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																		
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.						ANEXO N°			ICOD			SUPERVISIÓN REGULAR						
0	5	7	3	4	6	9	①	1	2	1	1	2	6	4	5	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA		①
1. DEPARTAMENTO		PUNO				4. CENTRO POBLADO		TACAPISI										
2. PROVINCIA		YUNGUYO				5. NOMBRE DE LA IE		ANDRES BELLO										
3. DISTRITO		COPANI				6. DIRECCIÓN DE LA IE		TACAPISI										
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																		
CARGO		NOMBRES Y APELLIDOS						DNI										
Representante PNAEQW		COILLO VALERO, CAROLINA						4	6	1	8	1	5	6	0			
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social		AGUSTIN CHAMBILLA SANDIA						4	1	7	3	3	9	7	2			
Representante del CAE		SALAS CALLE JAVIER						0	1	3	1	8	0	0	2			
1. FECHA			2. HORARIO DE SUPERVISIÓN			3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA												
DIA	MES	AÑO	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario		Asistencia Técnica									
04	04	2024	08:30	13:44	①		2		3									
III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA																		
ASISTENCIA TÉCNICA				ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA														
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE)																		
(2) BPM/BPH				importancia de gestionar la indumentaria completa para la cocinera														
(3) BPAL				importancia de registrar los alimentos que ingresan y salen del almacén - kardex														
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria,																		
(5) Hábitos alimentarios saludables				arroz fortificado														
(6) Dosificación y combinación																		
(7) Importancia del horario de consumo																		
(8) Manejo/eliminación de residuos sólidos																		
(9) Actualización de usuarios según SIAGIE																		
(10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario				preparación de alimentos dentro de la IE desayuno y almuerzo escolar nivel primaria														
(11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos																		
(12) Sobre stock de productos				remanentes de los alimentos														
(13) Uso de la Línea gratuita 0800 20 600																		

(...)”

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 4 de abril de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”.
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocío
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CÁNZA Víctor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 52
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE José Gálvez

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)							Pág. 1 de 2												
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°		ICOD		REGISTRÓ EN:												
0	2	4	0	1	9	2	1	2	0	1	2	3	0	0	6	APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO		
							1		2										
1. DEPARTAMENTO			PUNO		5. DIRECCIÓN DE LA IE			JIRON VICTOR ARCE FRANCO 256											
2. PROVINCIA			YUNGUYO		6. NOMBRE DE LA IE			JOSE GALVEZ											
3. DISTRITO			YUNGUYO		7. NIVEL EDUCATIVO			SECUNDARIA											
4. CENTRO POBLADO			YUNGUYO																
DATOS DE LA SUPERVISIÓN																			
1. TIPO DE SERVICIO				Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena	3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE						CARGO						
				1	2	3	DNI			APELLIDOS Y NOMBRES			MONITOR DE GESTION LOCAL						
							4	6	1	8	1	5	6	0	COILLO VALERO, CAROLINA			SECRETARIO	
2. FECHA Y HORA DE INICIO							0			Mario Jilaja Cachi									
DÍA	MES	AÑO	HORA				4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE						3						
09	02	2024	09:30				1		2 Otro										
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO																			
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:																			
5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM), (2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), (3) Eliminación de los residuos sólidos, (4) Saldos de alimentos del año anterior, (5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE, (6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta																			
<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> </table>													1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6														

Fuente: Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 9 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.

Imagen n.º 53
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE Micaela Bastidas

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)							Pág. 1 de 2												
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°		ICOD		REGISTRÓ EN:												
0	4	7	4	4	1	1	1	2	0	1	3	1	7	7	7	APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO		
							1		2										
1. DEPARTAMENTO			PUNO		5. DIRECCIÓN DE LA IE			AVENIDA EJERCITO S/N											
2. PROVINCIA			YUNGUYO		6. NOMBRE DE LA IE			MICAELA BASTIDAS											
3. DISTRITO			YUNGUYO		7. NIVEL EDUCATIVO			SECUNDARIA											
4. CENTRO POBLADO			YUNGUYO																
DATOS DE LA SUPERVISIÓN																			
1. TIPO DE SERVICIO				Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena	3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE						CARGO						
				1	2	3	DNI			APELLIDOS Y NOMBRES			MONITOR DE GESTION LOCAL						
							4	0	0	8	5	8	0	9	CAHUAYA CAHUAYA, SIMON			PRESIDENTE	
2. FECHA Y HORA DE INICIO							0			RAUL LARICO QUISPE									
DÍA	MES	AÑO	HORA				4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE						3						
13	02	2024	09:27				1		2 Otro										
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO																			
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:																			
5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM), (2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), (3) Eliminación de los residuos sólidos, (4) Saldos de alimentos del año anterior, (5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE, (6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta																			
<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> </table>													1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6														

Fuente: Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 13 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Periodo de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 54
Ficha de Verificación del MGL de la IIEE 71006

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)							Pág. 1 de 2							
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°		ICOD		REGISTRÓ EN:							
0 2 4 3 9 0 7			① 1 2		0 0 0 2 8 6 0		APLICACIÓN MÓVIL: ① FORMATO FÍSICO: 2							
1. DEPARTAMENTO			PUNO		5. DIRECCIÓN DE LA IE		AVENIDA EJERCITO 154							
2. PROVINCIA			YUNGUYO		6. NOMBRE DE LA IE		71006							
3. DISTRITO			YUNGUYO		7. NIVEL EDUCATIVO		PRIMARIA							
4. CENTRO POBLADO			YUNGUYO											
DATOS DE LA SUPERVISIÓN														
1. TIPO DE SERVICIO			Des		Des y Alm.		Des. Alm. y Cena							
①			2		3									
2. FECHA Y HORA DE INICIO			3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE											
DÍA MES AÑO HORA			DNI		APELLIDOS Y NOMBRES		CARGO							
15 02 2024 10:55			4 6 1 8 1 5 6 0		COILLO VALERO, CAROLINA		MONITOR DE GESTIÓN LOCAL							
			0 1 7 7 8 4 9 6		Cecilia Huarahuara Mamani		SECRETARIO							
			4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE											
			1		2 Otro		③							
...														
5. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO														
Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:														
5.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM), (2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), (3) Eliminación de los residuos sólidos, (4) Saldos de alimentos del año anterior, (5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE, (6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta			①		②		3		4		⑤		⑥	
			FUNCIONES DEL CAE											
...														

Fuente: Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén de las Instituciones Educativas priorizadas de 15 de febrero de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Imagen n.º 55
Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 70260

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS							Pág. 1 de 7		
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.			ANEXO N°		ICOD		REGISTRÓ EN:		
0 2 2 1 3 7 4			① 1 2		0 0 0 1 3 1 4		APLICACIÓN MÓVIL: ① FORMATO FÍSICO: 2		
1. DEPARTAMENTO			PUNO		5. DIRECCIÓN DE LA IE		TACAPISI		
2. PROVINCIA			YUNGUYO		6. NOMBRE DE LA IE		70260		
3. DISTRITO			COPANI		7. NIVEL EDUCATIVO		PRIMARIA		
4. CENTRO POBLADO			TACAPISI						
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN									
1. TIPO DE SERVICIO			Des		Des y Alm.		Des. Alm. y Cena		
1			②		3				
2. FECHA Y HORA DE INICIO			3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL						
DÍA MES AÑO HORA			DNI		APELLIDOS Y NOMBRES		CARGO		
18 03 2024 10:09			4 6 1 8 1 5 6 0		COILLO VALERO, CAROLINA		MGL		
			0 1 8 5 3 2 0 8		Chura Quispe Esteban		SECRETARIO		
			4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO						
			1 2 3 4 5 Otro		Especifique		6 ⑦ 8		
...									
G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS									
...									
7.10			El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión.					⑧ NO	
...									

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

Imagen n.º 56
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 70260

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO												Pág. 1 de 2				
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.				ANEXO N°		ICOD				SUPERVISIÓN REGULAR				①		
0	2	2	1	3	7	4	①	1	2	1	3	1	4	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA		2
1. DEPARTAMENTO				PUNO				4. CENTRO POBLADO		TACAPISI						
2. PROVINCIA				YUNGUYO				5. NOMBRE DE LA IE		70260						
3. DISTRITO				COPANI				6. DIRECCIÓN DE LA IE		TACAPISI						
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																
CARGO				NOMBRES Y APELLIDOS				DNI								
Representante PNAEQW				COILLO VALERO, CAROLINA				4	6	1	8	1	5	6	0	
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social				CHURA QUISPE ESTEBAN				0	1	8	5	3	2	0	8	
Representante del CAE				CHURA QUISPE ESTEBAN				0	1	8	5	3	2	0	8	
1. FECHA			2. HORARIO DE SUPERVISIÓN			3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA										
DÍA	MES	AÑO	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario		Asistencia Técnica							
18	03	2024	10:09	13:53	①		2		3							
(...)																
III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA																
ASISTENCIA TÉCNICA				ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA												
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE)				importancia de actualizar el CAE (presidente)												
(2) BPM/BPH				importancia de gestionar indumentaria mascarilla, gorro y mandil												
(3) BPAL				practicar buenas practicas de almacenamiento y practicar pepes												
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria,																
(...)																

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 57

Ficha de Supervisión del MGL de la IIEE 70256 San Martín de Porras

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS												Pág. 1 de 7								
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.				ANEXO N°		ICOD				REGISTRÓ EN:										
0	2	2	1	3	3	3	①	1	2	0	0	0	1	3	1	0	APLICACIÓN MÓVIL		FORMATO FÍSICO	
1. DEPARTAMENTO				PUNO				5. DIRECCIÓN DE LA IE		AVENIDA PANAMERICA SUR S/N										
2. PROVINCIA				YUNGUYO				6. NOMBRE DE LA IE		70256 SAN MARTIN DE PORRES										
3. DISTRITO				COPANI				7. NIVEL EDUCATIVO		PRIMARIA										
4. CENTRO POBLADO				COPANI																
A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																				
1. TIPO DE SERVICIO			Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena	3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL														
			1	②	3	DNI		APELLIDOS Y NOMBRES				CARGO								
						4	6	1	8	1	5	6	0	COILLO VALERO, CAROLINA				MGL		
						0	1	3	2	7	2	2	1	Andres Avelino Quispe Turpo				PRESIDE NTE		
2. FECHA Y HORA DE INICIO			4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO																	
DÍA	MES	AÑO	HORA	1		2		3		4		5		Otro		Especifique		6	⑦	8
19	03	2024	09:07																	

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CÁNAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

(...)

G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS			
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el almacenamiento de productos			
7.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos. Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.2	SI	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	SI	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	SI	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc.	SI	NO
7.7	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.	SI	NO
7.8	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos.	SI	NO
7.9	El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
7.10	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión.	SI	NO

(...)

Fuente: Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 19 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Imagen n.º 58
Acta de Supervisión del MGL de la IIEE 70256 San Martín de Porras

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO										Pág. 1 de 2						
I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA																
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.				ANEXO N°		ICOD				SUPERVISIÓN REGULAR						
0	2	2	1	3	3	3	①	1	2	1	3	1	0	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA		2
1. DEPARTAMENTO		PUNO				4. CENTRO POBLADO		COPANI								
2. PROVINCIA		YUNGUYO				5. NOMBRE DE LA IE		70256 SAN MARTIN DE PORRES								
3. DISTRITO		COPANI				6. DIRECCIÓN DE LA IE		AVENIDA PANAMERICA SUR S/N								
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																
CARGO			NOMBRES Y APELLIDOS						DNI							
Representante PNAEQW			COILLO VALERO, CAROLINA						4	6	1	8	1	5	6	0
Autoridad Local / Veedoras/es o vigilantes sociales u otro actor/a social			ANDRES AVELINO QUISPE TURPO						0	1	3	2	7	2	2	1
Representante del CAE			QUISPE TURPO ANDRES AVELINO						0	1	3	2	7	2	2	1
1. FECHA		2. HORARIO DE SUPERVISIÓN		β. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA												
DIA	MES	AÑO	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva		No se evaluó el Servicio Alimentario			Asistencia Técnica						
19	03	2024	09:07	13:46	①		2			3						
III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA																
ASISTENCIA TÉCNICA				ESPECIFICAR LA ASISTENCIA TÉCNICA												
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE)																
(2) BPM/BPH				gestionar indumentaria para la cocinera												
(3) BPAL				llevar kardex en el almacen de alimentos de la IIEE												
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria.																

(...)

Fuente: Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 19 de marzo de 2024, situada en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO del Programa.

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

Del cuadro e imágenes precedentes, se corrobora que, respecto a la implementación del control del ingreso y salida de los alimentos (kárdex) en el almacén de las IIEE, de las seis (6) IIEE supervisadas por los MGL, en algunas IIEE se brindó la asistencia técnica, en otras no se especifica y/o no se brindó la asistencia técnica; pero, como resultado de éstas situaciones, las IIEE no implementaron el kárdex o no se encuentra actualizado, como fue revelado por la Comisión (cuadro n.º 10); lo que reflejaría que los MGL del Programa, no estarían brindando suficiente asistencia técnica a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, como el CAE; que garantice el adecuado control y uso de los alimentos; así como, su custodia en el ambiente del almacenamiento.



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CÁNAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

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

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

“(...)

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:

(...)

5.2 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES

(...)

5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.2.7.2 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.2.6 Verificar el uso registro del Kardex para el registro de los alimentos del almacén.

(...)

5.2.7.11 CULMINADA LA SUPERVISIÓN

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.11.4 Brindar asistencia técnica para la organización de los documentos relacionados al PNAEQW como las actas de conformación/actualización y compromiso de los CAE, acta de entrega y recepción de alimentos, actas de supervisión, kardex, cuaderno de ocurrencias en donde se consigne la evidencia de actividades realizadas, u otros; los cuales deben estar en archivadores o folder en custodia de la/del presidenta/e del Comité de Alimentación Escolar u otro asignado. (...).”



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024**

“(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

(...)

5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados, en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas, en caso de contar con aberturas estas deben estar provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos). Asimismo, dicho ambiente debe

garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza y evitar la acumulación de la suciedad.

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

(...)

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

(...)

- Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kárdex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia. (...).

La situación descrita, podría ocasionar el uso inadecuado de los alimentos o la pérdida de los mismos, afectando con ello a los usuarios y los objetivos del Programa.

4. INADECUADA LIMPIEZA DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS E INDUMENTARIA DEL PERSONAL DE ESTIBA, PODRÍA GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN Y LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA ENTREGA DE ALIMENTOS INOCUOS A LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

En el marco del Proceso de Compras 2024, se aprobó la “Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Quali Warma” ; por lo que, el proveedor realiza la distribución de los alimentos en los vehículos declarados al Programa, hacia los establecimientos determinados por la IIEE solicitante, según su ruta y cronograma, dichos vehículos y su personal deben contar con condiciones mínimas.

Al respecto, de la verificación a las seis (6) IIEE, se presenció la entrega de alimentos del proveedor³⁷ a una (1) IIEE, evidenciándose deficiencias en las condiciones de higiene del vehículo³⁸ y el personal, como se detalla y muestra a continuación:

Cuadro n.º 12

Deficiencias sobre el transporte de alimentos para la IIEE del ítem Yunguyo - UT Puno

Nº	Fecha de entrega de alimentos	IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión respecto a la entrega de alimentos del Proveedor a la IIEE
1	18/06/2024	Andrés Bello CM: 0573469	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte de cuatro (4) carretas de cargas metálicas junto con los alimentos, sin separación o protección entre ellos. • Falta de limpieza interna en el vehículo, el piso presenta restos de alimentos, plástico y polvo; y el plástico que recubre las paredes presenta polvo. • El personal de estiba (dentro del vehículo) presenta cubre zapatos desgastados (rotos) y con acumulación de polvo.

Fuente: Fichas n.º 02 “Verificación de la Recepción Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 18 de junio de 2024.

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocío
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

³⁷ Corporación Beganx S.A.C.

³⁸ Placa de rodaje T5Q-932 (Carrocería, placa: VCP-971), Tipo: Camión, autorizado mediante Acta de supervisión y liberación del establecimiento del/de la proveedor/a de 14 de junio de 2024.

Imagen n.º 59
Vehículo de transporte de alimentos para la IIEE 70256 Andrés Bello



Transporte de cuatro (4) carretas de cargas metálicas junto con los alimentos, sin separación o protección entre ellos.

Fuente: Fotografías del 18 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 60
Vehículo de transporte de alimentos para la IIEE 70256 Andrés Bello



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00



Falta de limpieza interna en el vehículo, el piso presenta restos de alimentos, plástico y polvo; y el plástico que recubre las paredes presenta polvo.

Fuente: Fotografías del 18 de junio de 2024.

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

Imagen n.º 61
Personal de estiva del Proveedor de alimentos para la IIEE Andrés Bello



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.



El personal de estiba (dentro del vehículo) presenta cubre zapatos desgastados (rotos) y con acumulación de polvo.

Fuente: Fotografías del 18 de junio de 2024.

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

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

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998.**

(...)

TÍTULO I **GENERALIDADES**

Artículo 1º. - Con arreglo a lo dispuesto por la Ley General de Salud, N° 26842, y en concordancia con los principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius, el presente reglamento establece:

- a) Las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.

(...)

TÍTULO V **DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

(...)

CAPÍTULO II

Del transporte

Artículo 75.- Condiciones del transporte

Los alimentos y bebidas, así como las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en su fabricación o elaboración, deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración.

(...)

- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- b) Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

(...)



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

d) Cuando en el mismo compartimiento receptáculo, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.

Artículo 76.- Limpieza y desinfección de vehículos

Todo compartimiento, receptáculo, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes y aditivos que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección, así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

Artículo 77.- Carga, estiba y descarga

Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

(...)

- **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

(...)

5.2.7.1 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

La/el MGL realiza lo siguiente:

(...)

5.2.7.1.4 En caso se observe condiciones inadecuadas en la entrega de alimentos, brinda asistencia técnica al personal responsable para la adopción de acciones correctivas inmediatas y registra el incumplimiento mediante una (1) toma fotográfica.

5.2.7.1.5 Verificar que el/la proveedor/a cuente con la indumentaria de protección y que la descarga de los alimentos se realice cumpliendo con las BPM y BPH, asimismo, que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar realice dicha constatación.

5.2.7.1.6 En el caso de que se observe condiciones inadecuadas en la entrega de alimentos, aplica lo detallado en el numeral 5.2.7.1.4.

(...)

5.2.7.1.9 Verificar que el vehículo presente condiciones adecuadas y que el personal del/de la proveedor/a involucrado en la entrega de alimentos (chofer y estibadores) cuente con la indumentaria necesaria (uniforme, mascarilla, protector de cabello, entre otros); asimismo, verifica que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar realice dicha constatación.

5.2.7.1.10 En el caso de que se observe condiciones inadecuadas en la entrega de alimentos, aplica lo detallado en el numeral 5.2.7.1.4.

(...)



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CANAZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024**

(...)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

(...)

5.1.2.1. Recepción de alimentos

(...)

La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar constata que el/la proveedor/a cuenta con la indumentaria de protección, asimismo, que la descarga de los alimentos se realice cumpliendo con las BPM y que el vehículo se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza.

(...)"

- **Contrato n.º 0004-2024-CC-PUNO 1/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024.**

(...)

CLÁUSULA NOVENA: OBLIGACIONES DEL/DE LA PROVEEDOR/A

(...)

9.24 Garantizar que los vehículos utilizados para la distribución y/o entrega de los productos a las Instituciones Educativas Públicas, cumplan lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Decreto Supremo N° 007- 98-SA y sus modificatorias o norma equivalente vigente que la sustituya y de lo establecido por el PNAEQW.

(...)"

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



Firmado digitalmente por
TITO CORDERO Patricia
Zulema FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
COACALLA APAZA Enma Rocio
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
MAMANI CÁNZA Victor David
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Hito de Control n.º 2: "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar", se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

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

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

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

La situación adversa comunicada en el Informe de Hito de Control anterior, respecto de la cual el Programa ha comunicado la adopción de acciones preventivas y correctivas, se detalla en el Apéndice n.º 2.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente a la “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”, se ha advertido cuatro (4) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso “A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta a entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

X. RECOMENDACIONES

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

Yunguyo, 10 de julio de 2024.



Firmado digitalmente por COACALLA
APAZA Enma Rocío FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-07-2024 19:43:51 -05:00

Enma Rocío Coacalla Apaza
Supervisora



Firmado digitalmente por TITO
CORDERO Patricia Zulema FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-07-2024 19:29:00 -05:00

Patricia Zulema Tito Cordero
Jefa de Comisión



Firmado digitalmente por MAMANI
CANAZA Víctor David FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-07-2024 20:05:26 -05:00

Víctor David Mamani Canaza
Jefe del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Yunguyo
Contraloría General de la República

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS EN LOS ALMACENES DE ALIMENTOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE SUS USUARIOS.

N°	Documentos
1	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 18 de junio de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
2	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 4 de abril de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
3	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 4 de abril de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
4	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 19 de junio de 2024 de la IIEE José Gálvez.
5	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 9 de febrero de 2024 de la IIEE José Gálvez.
6	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 19 de junio de 2024 de la IIEE Micaela Bastidas.
7	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 13 de febrero de 2024 de la IIEE Micaela Bastidas.
8	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 19 de junio de 2024 de la IIEE 71006.
9	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 15 de febrero de 2024 de la IIEE 71006.
10	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 20 de junio de 2024 de la IIEE 70260.
11	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024 de la IIEE 70260.
12	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 18 de marzo de 2024 de la IIEE 70260.
13	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 20 de junio de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.
14	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 19 de marzo de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.
15	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 19 de marzo de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

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

N°	Documentos
1	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 18 de junio de 2024 de la IIEE Andrés Bello.

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

N°	Documentos
2	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 4 de abril de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
3	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 4 de abril de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
4	Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 19 de junio de 2024 de la IIEE José Gálvez.
5	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 9 de febrero de 2024 de la IIEE José Gálvez.
6	Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 19 de junio de 2024 de la IIEE Micaela Bastidas.
7	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 13 de febrero de 2024 de la IIEE Micaela Bastidas.
8	Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 19 de junio de 2024 de la IIEE 71006.
9	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 15 de febrero de 2024 de la IIEE 71006.
10	Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 20 de junio de 2024 de la IIEE 70260.
11	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024 de la IIEE 70260.
12	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 18 de marzo de 2024 de la IIEE 70260.
13	Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 20 de junio de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.
14	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 19 de marzo de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.
15	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 19 de marzo de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00

3. INSUFICIENTE ASISTENCIA TÉCNICA A LOS CAE POR PARTE DEL PROGRAMA, RESPECTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL CONTROL DEL INGRESO Y SALIDA DE LOS ALIMENTOS (KÁRDEX) EN EL ALMACÉN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA OCASIONAR SU USO INADECUADO O PÉRDIDA, AFECTANDO CON ELLO A SUS USUARIOS Y LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

N°	Documentos
1	Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 18 de junio de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
2	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 4 de abril de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
3	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 4 de abril de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
4	Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 19 de junio de 2024 de la IIEE José Gálvez.
5	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 9 de febrero de 2024 de la IIEE José Gálvez.
6	Ficha n.º 2 “Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas” de 19 de junio de 2024 de la IIEE Micaela Bastidas.
7	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 13 de febrero de 2024 de la IIEE Micaela Bastidas.



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CÁNAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”.
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

N°	Documentos
8	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 19 de junio de 2024 de la IIEE 71006.
9	Ficha de Verificación de las Condiciones del Ambiente de Cocina y Almacén de las Instituciones Educativas Priorizadas de 15 de febrero de 2024 de la IIEE 71006.
10	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 20 de junio de 2024 de la IIEE 70260.
11	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 18 de marzo de 2024 de la IIEE 70260.
12	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 18 de marzo de 2024 de la IIEE 70260.
13	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 20 de junio de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.
14	Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario – Modalidad Productos de 19 de marzo de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.
15	Acta de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de 19 de marzo de 2024 de la IIEE 70256 San Martín de Porras.

4. INADECUADA LIMPIEZA DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS E INDUMENTARIA DEL PERSONAL DE ESTIBA, PODRÍA GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN Y LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA ENTREGA DE ALIMENTOS INOCUOS A LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

N°	Documentos
1	Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas" de 18 de junio de 2024 de la IIEE Andrés Bello.
2	Acta de Supervisión y Liberación del Establecimiento del/de la Proveedor/a de 14 de junio de 2024.



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: "Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024".
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.

APÉNDICE N° 2

SITUACIONES ADVERSAS QUE SUBSISTEN DE INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

Informe de Hito de Control n.º 1:

“Supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario 2024”.

Informe de Hito de Control n.º 015-2024-OCI/2970-SCC de 19 de junio de 2024.

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

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias y de almacenamiento en el establecimiento del proveedor, no detectadas por la supervisión del Programa, podrían generar riesgo de contaminación cruzada, lo cual afectaría la finalidad de entregar alimentos inocuos durante la cuarta entrega del servicio alimentario en el marco del proceso de compras 2024.	Oficio N° D000718-2024 - MIDIS/PNAEQW -DE de 3 de julio de 2024, que adjunta el Informe N° D000690-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ de 29 de junio de 2024.	La entidad señaló: “La citada UT indica que, se va a exhortar a los SPA, para el cumplimiento en todos sus extremos, respecto a los lineamientos establecidos por el Programa para el desarrollo de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y se va a solicitar a la Unidad de Supervisión y Monitoreo – USME, asistencia técnica al equipo de supervisión dirigido a los SPA y al Coordinador Técnico Territorial. Por lo antes expuesto se encuentra En Proceso la ejecución de acciones que corrige la presente situación adversa”.	Con acciones



Firmado digitalmente por
 TITO CORDERO Patricia
 Zulema FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:28:21 -05:00



Firmado digitalmente por
 COACALLA APAZA Enma Rocio
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 19:43:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 MAMANI CANAZA Victor David
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 10-07-2024 20:04:43 -05:00

Servicio de Control Concurrente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma: “Prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Yunguyo, del ámbito del Comité de Compras Puno 1 de la Unidad Territorial Puno en el marco del Proceso de Compras 2024”.
 Período de Evaluación del Hito de Control: Del 18 al 24 de junio de 2024.