

DÉCIMO QUINTA SESIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE FISCALIZACIÓN Y CONTRALORÍA

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Paola Bustamante Suárez Ministra

Invitación: Oficio N° 1063/3/2018-2019/CFC-CR de la Comisión de Fiscalización y Contraloría.







PRIMER TEMA SOLICITADO PARA INFORMAR EN LA COMISIÓN DE FISCALIZACIÓN

1. Declaraciones vertidas en un programa periodístico¹, en el que invoca a la ciudadanía a una gran movilización en apoyo a la reforma política impulsada por el Poder Ejecutivo; llamado que podría involucrar la participación de los beneficiarios de los programas sociales.





¹ Entrevista realizada en el programa "A pensar mds con Rosa María Palacios", transmitido por Radio Santa Rosa el día 21 de mayo de 2019.



SEGUNDO TEMA SOLICITADO PARA INFORMAR EN LA COMISIÓN DE FISCALIZACIÓN

2. Distribución de las raciones alimentarias, aparentemente en mal estado, a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma", cuyo consumo estaría siendo rechazado por los usuarios, productos que provienen de marcas anteriormente cuestionados tales como conservas de pescado marca "Hatun Pez", "Gabo Mar", entre otras.







2.1. Estándares de calidad e inocuidad solicitados para los alimentos del PNAEQW

Las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW considera los siguientes requisitos obligatorios:

Para alimentos industrializados

- Registro Sanitario.
- Validación Técnica Oficial del Plan HACCP expedida por la DIGESA.
- Certificado o informes de inspección de lote de los alimentos, los mismos que deben ser emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL.

Alimentos de origen hidrobiológico (conserva de pescado)

Inocuidad

- Protocolo Técnico de Registro Sanitario.
- Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento industrial.
- Certificado Sanitario emitido por el SANIPES, declarando que el producto es apto para el consumo humano.

Para alimentos de procesamiento primario

- Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, otorgada por el SENASA.
- Certificado o informes de inspección de lote de los alimentos, los mismos que deben ser emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL.

EL PERÚ PRIMERO

Cuando se liberan los productos con las formalidades del PNAEQW, se determina que el proveedor no presenta observaciones de salubridad.

2.2. Resultados de la aplicación de FICHA DE GUSTO Y CONSUMO en usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - PNAEQW

En el ámbito nacional de acuerdo a los resultados de la aplicación de la Ficha de Gusto y Consumo² respecto a Desayunos y Almuerzos se tiene los siguientes resultados. (Año 2018).

- El 96.8% de niñas y niños evaluados indicaron que les gusto el componente sólido que brinda el PNAEQW en la modalidad productos - desayuno.
- El **97.5% de niñas y niños** evaluados indicaron que les gusto el **almuerzo** que brinda el PNAEQW en la modalidad productos almuerzo.



² Ficha aplicada por PNAEQW-Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación –Monitor Gestor Local.



2.3. Procedimientos normativos del PNAEQW relacionados a productos hidrobiológicos

MANUAL DEL PROCESO DE COMPRAS³

Establece que a fin de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones:

- El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW),se encuentra facultado para desarrollar acciones de supervisión en los almacenes de los proveedores.
- Directamente, Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) y el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS⁴

Especificación Técnica de Conserva de Pescado:

- Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial.
- Certificado de calidad (Certificado Sanitario) emitida por el SANIPES.

³RDE 397-2018-MIDIS/PNAEQW.

⁴RDE 088-2019.MIDIS/PNAEQW.





2.4. Situación de las conservas de pescado marca "Hatun Pez" y "Gabo Mar".

En relación a "Hatun Pez".

Durante el año 2018 se tuvo 17 quejas y en el presente año se han reportado 02 quejas de la marca "Hatun Pez".

Las investigaciones realizadas por personal Monitor de Gestión Local (MGL) y Supervisor de Plantas y Almacenes (SPA), determinaron que los motivos de las quejas ninguna estaba relacionada al consumo de productos que entrega el PNAEQW.

En relación a la empresa "Gabo Mar".

En el caso de productos "Gabo Mar" no se registran quejas durante 2018-2019.





2.5. Control de calidad de las conservas de pescado marca "Hatun Pez" y "Gabo Mar".

Los productos son sometidos a controles de calidad por los especialistas de plantas y almacenes, a fin de garantizar inocuidad y la calidad. Los resultados de este proceso fueron satisfactorios quedando aptos para ser consumidos por nuestros usuarios.

Cuadro 01: Control de calidad de productos antes de liberación

Marca	N° Supervisores que evaluaron el producto	N° de inspecciones realizadas al producto
Hatun Pez	114	219
Gabo Mar	36	52

Fuente: Reporte del Sistema Integrado de Gestión Operativa - SIGO 30/05/19 – QW – MIDIS.





2.6. Pronunciamiento de la AUTORIDAD SANITARIA.



PRONUNCIAMIENTO DE LA AUTORIDAD SANITARIA SANIPES EN EL CASO DE LA MARCA «Hatun Pez»

OFICIO N°719-2018-SANIPES/DSNPA DE FECHA 15.10.2018

PRONUNCIAMIENTO

Durante el año 2018, se solicitó a SANIPES realizar la vigilancia sanitaria de conservas de pescado marca Hatun Pez.

El pronunciamiento de la autoridad sanitaria fue reportado como **APTO SANITARIAMENTE**.

2.7. En relación a la empresa Gabo Mar.

En relación a la mencionada empresa no se registran casos de quejas durante los años 2018-2019.





TERCER TEMA SOLICITADO PARA INFORMAR EN LA COMISIÓN DE FISCALIZACIÓN

3. Proceso de selección y adjudicación de la buena pro de las empresas que vienen abasteciendo de productos al Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma", precisando si las mismas cuentan con registro sanitario, si los productos han sido sometidos a análisis previo respecto a la inocuidad y conservación de los mismos; y en el caso de la empresa Corporación de Producción de Alimentos Enriquecidos S.R.L. (CORPALEN) informar si a la fecha viene siendo proveedora y si ha presentado observaciones de salubridad.







3.1. Proceso de selección y adjudicación de la buena pro de las empresas que vienen abasteciendo de productos al programa.

La selección de los proveedores está a cargo de los 116 Comités de Compra y tiene por objeto seleccionar y contratar a los proveedores para la prestación del servicio alimentario a las usuarias y los usuarios del PNAEQW, en las siguientes modalidades de atención: Raciones y Productos.

PROCESO DE COMPRAS 2019 – PRIMERA CONVOCATORIA					
ACTIVIDAD	DOCUMENTO QUE LO APRUEBA	FECHA			
Bases Estandarizadas del Proceso de Compra 2019.	RDE N° 454-2018- MIDIS/PNAEQW	27/11/2018			
Aprobación del cronograma de convocatoria del Proceso de Compra 2019 – Primera Convocatoria.	Acta de los Comités de Compra	28 y 29/11/2018			
Bases Integradas del Proceso de Compra 2019.	RDE N° 498-2018- MIDIS/PNAEQW	12/12/2018			
Presentación de propuestas técnicas y económicas.	-	17/12/2018			
Evaluación de propuestas técnicas y económicas.	-	17/12/2018			
Adjudicación de postores seleccionados.	-	19 al 24/12/2018			
Firma de contrato.	-	17/01/2019			

3.2. Proveedores adjudicados en el marco del proceso de compra 2019.

El PNAEQW cuenta con **213 proveedores** de las modalidades de productos y raciones distribuidos a nivel nacional.





3.3. Estándares de calidad e inocuidad solicitados para los alimentos del PNAEQW

Todos los Productos que se adjudican y distribuyen al PNAEQW cuentan con **Registro Sanitario** emitidos por las Autoridades Sanitarias del país (DIGESA y SANIPES).

Asimismo, cuentan con **Certificado o informes de inspección** de lote de los alimentos, los mismos que deben ser emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el **INACAL**.





3.4. Contratos suscritos con el proveedor corporación de productos alimenticios enriquecidos S.R.L. (CORPALEN), en el marco del proceso de compra 2019.

La empresa CORPALEN cuenta con dos (02) contratos en la Unidad Territorial Apurímac y catorce (14) contratos en la Unidad Territorial Cusco, conforme al siguiente detalle:

PROVEEDOR	CORP. DE PROD. ALIMENT. ENRIQUECIDOS SRL

UNIDAD TERRITORIAL	COMITÉ DE COMPRA	N° DE CONTRATO	MONTO ADJUDICADO S/
APURIMAC	APURIMAC 3	0005-2019-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS	S/ 1,244,051.01
APURIMAC	APURIMAC 3	0006-2019-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS	S/ 1,908,880.30
	SUB TOTAL APURIMAC		
CUSCO	CUSCO 1	0001-2019-CC-CUSCO 1/PRODUCTOS	S/ 4,235,097.73
CUSCO	CUSCO 1	0002-2019-CC-CUSCO 1/PRODUCTOS	S/ 714,689.36
CUSCO	CUSCO 2	0001-2019-CC-CUSCO 2/PRODUCTOS	S/ 2,284,131.31
CUSCO	CUSCO 3	0001-2019-CC-CUSCO 3/PRODUCTOS	S/ 1,124,046.20
CUSCO	CUSCO 3	0002-2019-CC-CUSCO 3/PRODUCTOS	S/ 1,224,877.68
CUSCO	CUSCO 4	0001-2019-CC-CUSCO 4/PRODUCTOS	S/ 4,336,101.16
CUSCO	CUSCO 4	0002-2019-CC-CUSCO 4/PRODUCTOS	S/ 2,952,719.97
CUSCO	CUSCO 4	0003-2019-CC-CUSCO 4/PRODUCTOS	S/ 1,422,088.04
CUSCO	CUSCO 5	0001-2019-CC-CUSCO 5/PRODUCTOS	S/ 1,728,188.00
CUSCO	CUSCO 5	0002-2019-CC-CUSCO 5/PRODUCTOS	S/ 2,335,984.19
CUSCO	CUSCO 6	0001-2019-CC-CUSCO 6/PRODUCTOS	S/ 1,455,296.11
CUSCO	CUSCO 6	0002-2019-CC-CUSCO 6/PRODUCTOS	S/ 1,301,514.89
CUSCO	CUSCO 7	0001-2019-CC-CUSCO 7/PRODUCTOS	S/ 1,282,949.72
CUSCO	CUSCO 7	0002-2019-CC-CUSCO 7/PRODUCTOS	S/ 2,021,080.39
	S/ 28,418,764.75		
TOTAL			S/ 31,571,696.06

Fuente: Sistema Integrado de Gestión Operativa –SIGO /PNAEQW.







3.5. Información relacionada a observaciones de salubridad de la Empresa Corporación de Producción de Alimentos Enriquecidos S.R.L. (CORPALEN).

El **PNAEQW**, cuenta con un **PROTOCOLO** para la supervisión y liberación en los Establecimientos de Alimentos, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 438 – 2018 – MIDIS/PNAEQW, de fecha 20.11.18.

En el presente año se han realizado 08 supervisiones en el mes de abril y 01 durante el mes de mayo al establecimiento, para la verificación de la condición higiénico sanitaria y determinar la capacidad de almacenamiento previo a la liberación de los productos dando como resultado **SATISFACTORIO**.

Para el caso de los productos Hidrobiológicos se solicito el Certificado Sanitario emitido por el **SANIPES**, declarando que el producto es apto para el consumo humano.









Muchas Gracias!