

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

**INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
N° 027-2024-OCI/0721-SCC**

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

**“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE
ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL
ÍTEM ACOBAMBA, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE
COMPRAS HUANCVELICA 1 DE LA UNIDAD
TERRITORIAL HUANCVELICA EN EL MARCO DEL
PROCESO DE COMPRAS 2024”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 3 DE JUNIO AL 5 DE JUNIO DE 2024**

ASCENSIÓN, 10 DE JUNIO DE 2024

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
N° 027-2024-OCI/0721-SCC

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM ACOBAMBA, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCVELICA 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCVELICA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	10
5.1. Condiciones deficientes de los ambientes de cocina, podrían generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos, y en consecuencia la posible afectación a la salud de los usuarios.	11
5.2. De la verificación de consumo de alimentos en las IIEE, estas no cuentan con ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, no se promueve la práctica de hábitos de higiene (cepillado de dientes) por parte de los usuarios del programa, no colocan el instructivo de manejo de RRSS en lugares visibles y no realizan control de insectos, roedores y otras plagas, generando riesgo de contaminación cruzada de los alimentos y con ello la posible afectación a la salud de los estudiantes.	16
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL	20
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	20
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES E HITO DE CONTROL ANTERIORES	20
IX. CONCLUSIONES	20
X. RECOMENDACIONES	21
APÉNDICES	22

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE **N° 027-2024-OCI/0721-SCC**

“A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM ACOBAMBA, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCVELICA 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCVELICA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024”

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación Huancavelica quien mediante oficio n.° 001435-2024-GRHV de 30 de abril de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 0721-2024-026, 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 Acobamba en el ámbito de la Unidad Territorial Huancavelica, correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024, se viene efectuando de acuerdo con las disposiciones interna, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

2.2. Objetivo específico

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

III. ALCANCE

El Control Concurrente comprende la “Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Acobamba, del ámbito del Comité de Compra Huancavelica 1 de la Unidad territorial Huancavelica en el marco del proceso de compras 2024”, en ese contexto el hito de control n.° 3, se desarrolló a la “Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa”, y que ha sido ejecutado del 3 al 5 de junio de 2024, en la Unidad Territorial Huancavelica (en adelante UT Huancavelica) del Programa, en las instalaciones de (6) seis Instituciones Educativas que son parte del ámbito de atención del ítem Acobamba, perteneciente a la UT Huancavelica, los cuales se encuentran ubicados en los distritos de la provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL CONTROL CONCURRENTE

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión¹, 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 usuario/a.

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

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

¹ Literal z. del Anexo n.° 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.° 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.° 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.° 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.° 1 Definición de términos de la Norma técnica del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica N° 006 -2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 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.° 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.° 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.° 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.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

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.º 1
Proceso Operativo o Misional del Programa Qali Warma



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

El macro proceso **M01 Atención del servicio 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.

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.

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.º 07); aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000361-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de 22 de setiembre de 2022.

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 la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

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

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

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*

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.

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.

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 la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.
 Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

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

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

3. Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.º 02, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que establece disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar por parte de los actores vinculados a las IIEE atendidas por el PNAEQW, contribuyendo al logro de los objetivos del Programa.

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

En relación a ello, la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02¹¹ ha emitido disposiciones sobre limpieza y desinfección tanto en el área de preparación como consumo en las instituciones educativas, así en el Anexo n.º 4, se ubica la “Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW” y en el Anexo n.º 5, la “Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW”, que contempla instrucciones dirigidas a los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE) relacionadas con las áreas/equipo, frecuencia, procedimiento, materiales e insumos químicos y registro de las actividades de limpieza y desinfección en la preparación y servido de los alimentos, conforme se visualiza en el Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar de la modalidad de atención productos.

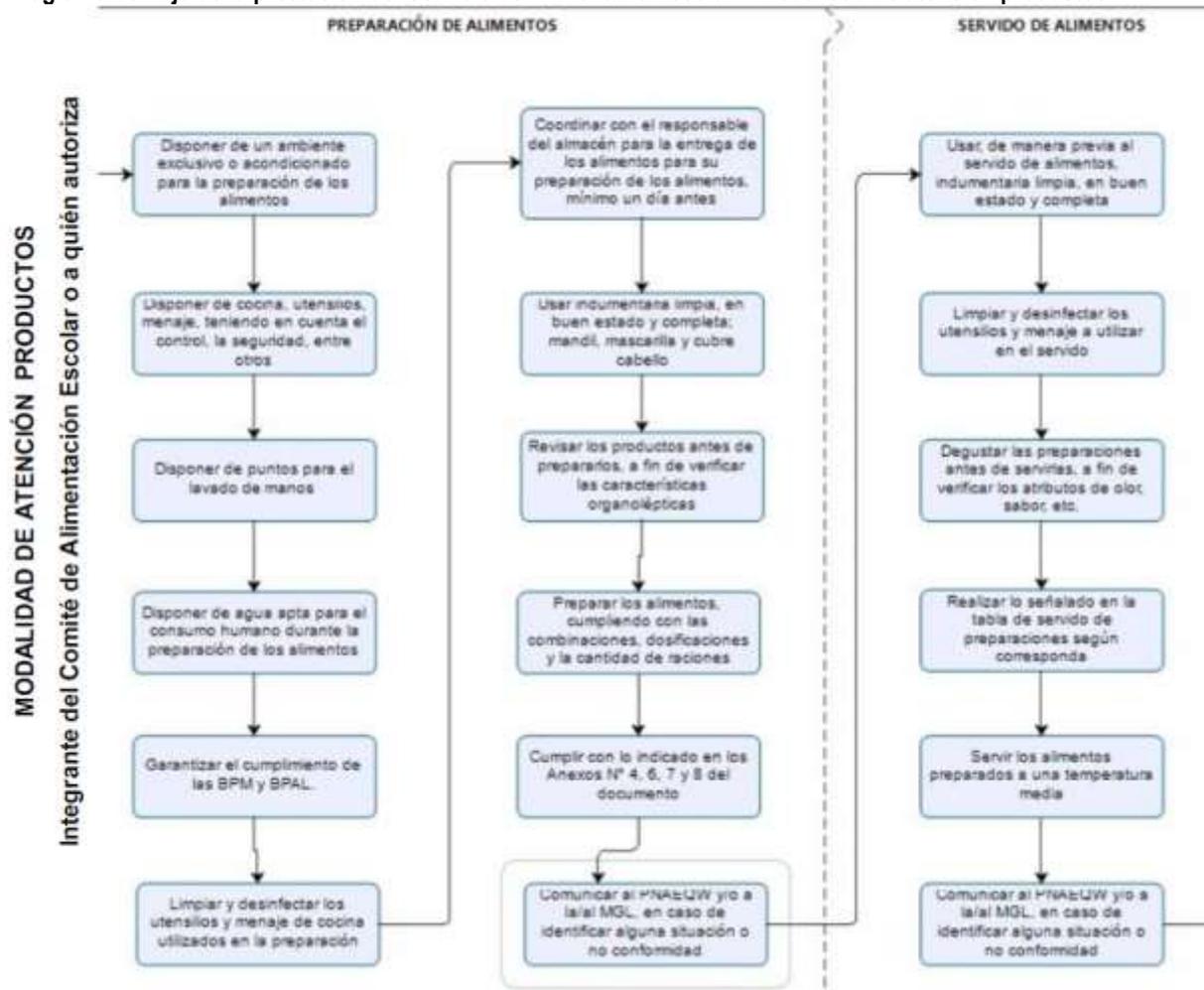
En la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 02¹², se han establecido actividades a realizar por parte del Comité de Alimentación Escolar (CAE), con relación a la preparación y servido de los alimentos, el Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar de la modalidad de atención productos, se presenta en el gráfico siguiente:

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

¹² Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024

Gráfico n.º 2

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



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

Elaborado por: Comisión de Control.

En ese sentido, las actividades establecidas para la preparación y servido de alimentos, se encuentran establecidas en el Diagrama de flujo de la prestación del servicio alimentario escolar, en concordancia con las disposiciones previstas en los subnumerales 5.1.2.313¹³, 5.1.2.4¹⁴, 5.1.2.5¹⁵ y 5.1.2.6¹⁶ de la Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW antes mencionada,

¹³ Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW - Versión n.º 02. Sub numeral 5.1.2.3. Preparación de alimentos: Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Dicha actividad está a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os.

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

¹⁶ **Sub numeral 5.1.2.6. Consumo de alimentos:** Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPH y BPM, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.

sobre preparación, distribución, servido y consumo de alimentos en las IIEE a cargo de los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar.

Actividad n.º 1

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

Actividad n.º 2

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

Estas actividades fueron realizadas en la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024, con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de Supervisión y Monitoreo a las IIEE para la prestación del Servicio alimentario, de la tercera entrega de alimentos para el ítem Acobamba, cuya prestación del servicio alimentario para el Proceso de Compras 2024, asciende al monto total de: S/ 2 151 540,00, conforme al siguiente detalle:

Cuadro n.º 3
Contrato suscrito para el ítem Acobamba del Comité de Compra Huancavelica 1
UT Huancavelica

Comité de Compra	Ítem	N.º Contrato	Fecha	Nº de Adenda al Contrato	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/	Cantidad de entregas según contrato
Huancavelica 1	Acobamba	0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1 /PRODUCTOS	15/01/2024	Adenda n.º 1	96	3,617	2 151 540,00	7

Fuente: <https://www.galiwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/1.pdf>
https://www.galiwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/1_1.pdf

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 periodo de atención correspondiente a la tercera entrega del ítem **Acobamba** del Comité de Compra Huancavelica 1, se muestra a continuación:

Cuadro n.º 4
Cronograma de entrega en el ítem Acobamba - UT Huancavelica

Proveedor/ n.º Código de establecimiento	Entrega n.º	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Periodo de Atención por entrega a las IIEE
Consorcio COPSA / código 9624	3	Hasta el 8 de mayo de 2024	Del 9 al 17 de mayo de 2024	Del 23 de mayo al 27 de junio de 2024

Fuente: <https://www.galiwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/1.pdf>

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

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada “A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Acobamba, del ámbito del Comité de Compras Huancavelica 1 de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024, se han identificado dos (2) situaciones adversas que podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso de supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa, según el detalle siguiente:

5.1 CONDICIONES DEFICIENTES DE LOS AMBIENTES DE COCINA, PODRÍAN GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS.

a) Condición

La Comisión de Control realizó la visita a seis (6) IIEE del ámbito del Comité de Compras - ítem Acobamba, de la UT Huancavelica, ubicadas en las jurisdicciones del distrito de Acobamba, conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.º 5
IIEE visitadas durante la ejecución del Hito de Control n.º 3

Nº	Instituciones Educativas	Código Modular	Ubicación
1	27	0428128	Jirón Saenz Peña s/n, cp acobamba, acobamba, acobamba, huancavelica.
2	36150 Nuestra Señora De Fátima	0428680	Jirón dos de mayo s/n, cp acobamba, acobamba, acobamba, huancavelica.
3	588	1060037	Avenida universitaria s/n, cp acobamba, acobamba, acobamba, huancavelica.
4	San José	1414648	Plaza sucre, cp acobamba, acobamba, acobamba, huancavelica.
5	Nuestra Señora de la Candelaria	0600692	Avenida manuel candamo s/n, cp acobamba, acobamba, acobamba, huancavelica.
6	Sergio Quijada Jara	1060078	Plaza principal s/n, cp Curimaray, acobamba, acobamba, huancavelica.

Fuente: Ficha n.º 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas, por el OCI DREH"
Elaborado por: Comisión de control a cargo del Servicio de Control Concurrente

Al respecto, durante la visita a las IIEE señaladas en el cuadro precedente, la Comisión de Control evidenció deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias del ambiente de la cocina, conforme a las actas de verificación realizadas en cada IIEE y aplicación de la Ficha n.º 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas", lo cual se muestra en el cuadro e imágenes siguientes:

Cuadro n.º 6
Deficiencias identificadas en las IIEE visitadas por la Comisión de Control

Nº	Datos de la IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
1	Nombre: Sergio Quijada Jara Código Modular: 1060078 Nivel: Secundaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Puntos 2, 3, 4, 7, 8, 10, 16 y 17 de la Ficha n.º 3 "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" referida a las preguntas relacionadas a la verificación de la preparación, servido y distribución de alimentos en la Institución Educativa Imagen n.º 1 - Ambiente destinado, no está ordenado y/o limpio Imagen n.º 2 - Manejo inadecuado de RRSS Imagen n.º 3 - No uso de BPM en la preparación, servido y distribución de alimentos.

Fuente: Registro fotográfico durante las visitas de inspección realizada por la Comisión de Control.
Elaborado por: Comisión de Control.

Respecto a las deficiencias encontradas en la IIEE Sergio Quijada Jara, después de la aplicación de la Ficha n.º 3, se advierte que la IE presenta deficiencias en las preguntas 2,3, 4, 7, 8 y 10 las cuales refieren a la Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa. Dado que no cuentan con un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos que garantice las condiciones de calidad e inocuidad (*piso de tierra y lugar abierto*), estos se encuentran con polvo y cerca del desagüe donde se lavan las ollas y los utensilios, el lugar destinado para la preparación de alimentos no se encuentra limpio, ordenado o protegido del ingreso de plagas u otros

animales, tampoco se encuentra libre de sustancias químicas como: detergente, lavavajillas, (...) y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.

En relación a los RRSS, estos residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores sin tapa y bolsas internas para la basura, estos no evitan la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).

Asimismo, las personas encargadas de la preparación no cumplen con las BPM: (...), no se lavan las manos con agua a chorro y jabón durante la manipulación de alimentos, no usan mandil, no usan protector de cabello y tampoco usan mascarilla.

Adicionalmente respecto a la sección II y III de la aplicación de la Ficha n° 3, referida a la Verificación del servido de alimentos en la Institución Educativa y a la Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa, respectivamente, las cuales se encuentran consideradas en las preguntas 16 y 17, se advierte que la IE presenta deficiencias en la manipulación de alimentos durante el servido y la distribución de los mismos. Dado que todas las personas encargadas del servido y la distribución no cumplen con las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación): no tienen uñas cortas y limpias, (...), no se lavan las manos con agua a chorro y jabón, no usan mandil, no usan protector de cabello y tampoco usan mascarilla, contraviniendo la aplicación del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones" que fue aprobado mediante RDE n° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código de Procedimiento N°002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.°01; conforme se muestran en las imágenes siguientes:

Imagen n°1
Deficiencias detectadas en la IIEE Sergio Quijada Jara – Nivel Secundaria
Condiciones de la Cocina

<i>IIEE no cuenta con ambiente exclusivo que garantice las condiciones de calidad e inocuidad</i>	<i>El lugar destinado a la cocina no se encuentra protegido para evitar el ingreso de plagas, insectos y roedores</i>
	
<p><i>Fuente: Registro fotográfico durante la visita de inspección</i></p> <p><i>Elaborado por: Comisión de Control</i></p>	<p><i>Fuente: Registro fotográfico durante la visita de inspección</i></p> <p><i>Elaborado por: Comisión de Control</i></p>

Imagen n°2
Deficiencias detectadas en la IIEE Sergio Quijada Jara – Nivel Secundaria
Respecto a manejo de RRSS

<p><i>El lugar donde se preparan alimentos esta al costado de artículos de limpieza que podrían contaminar los alimentos.</i></p>	<p><i>Se observó desorden, suciedad y tachos sin bolsas internas de basura, desagüe cerca de cocina..</i></p>
	
<p><i>Fuente: Registro fotográfico durante la visita de inspección</i> <i>Elaborado por: Comisión de Control</i></p>	<p><i>Fuente: Registro fotográfico durante la visita de inspección</i> <i>Elaborado por: Comisión de Control</i></p>

Imagen n°3
Deficiencias detectadas en la IIEE Sergio Quijada Jara – Nivel Secundaria
Respecto al no uso de BPM en la preparación, servido y distribución de alimentos.

<p><i>Falta de limpieza y hermeticidad en el ambiente donde se preparan los alimentos.</i></p>	<p><i>No uso de BPM durante la preparación, servido y distribución de alimentos.</i></p>
	
<p><i>Fuente: Registro fotográfico durante la visita de inspección</i> <i>Elaborado por: Comisión de Control</i></p>	<p><i>Fuente: Registro fotográfico durante la visita de inspección</i> <i>Elaborado por: Comisión de Control</i></p>

Al respecto, la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, aprobó el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, el cual contempla la verificación de las condiciones de los ambientes de preparación, servido y distribución de alimentos y el correcto uso de las BPM en las IIEE, que debe encontrarse limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales y libre de sustancias químicas a fin de evitar contaminación cruzada.

b) Criterio

La situación expuesta, debe tomar 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° 01 aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que establece:**

1. OBJETIVO

Establecer disposiciones para el desarrollo de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el PNAEQW, con el fin de contribuir con su estandarización bajo los criterios de calidad y oportunidad que coadyuven al cumplimiento de los objetivos del PNAEQW mediante la verificación de la prestación del servicio alimentario.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento normativo es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles y las personas que brinden servicio independientemente de vínculo contractual que mantenga con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
(...)

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:

(...)

5.2 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES

(...)

5.2.7 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

(...)

5.2.7.3 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE PREPARACIÓN

La/el MGL lo siguiente:

(...)

5.2.7.3.2 Verificar las condiciones del ambiente de preparación de los alimentos, el cual debe encontrarse (...) protegido del ingreso de plagas u otros animales (...), a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada.

(...)

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

(...)

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo Norma**

Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 02 aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que establece:

1. OBJETIVO

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

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2 MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS

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

(...)

5.1.2.3. Preparación de alimentos

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

(...)

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

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

(...)

v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL.

(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta, respecto a las deficientes condiciones de los ambientes de cocina no identificadas, podría generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos, y en consecuencia la posible afectación a la salud de los usuarios.

5.2. DE LA VERIFICACION DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS IIEE, ESTAS NO CUENTAN CON AMBIENTE EXCLUSIVO PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS, NO SE PROMUEVE LA PRÁCTICA DE HÁBITOS DE HIGIENE (CEPILLADO DE DIENTES) POR PARTE DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA, NO COLOCAN EL INSTRUCTIVO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS EN LUGARES VISIBLES Y NO REALIZAN CONTROL DE INSECTOS, ROEDORES Y OTRAS PLAGAS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y CON ELLO LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS ESTUDIANTES.

a) Condición

Durante la visita de las seis (6) IIEE señaladas en el cuadro n° 5, la Comisión de Control evidenció mediante la aplicación de la Ficha n° 3 denominada "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas", la comisión de control identificó las diversas deficiencias en las siguientes IIEE, las cuales se muestran en el siguiente cuadro, conforme se detalla a continuación:

Cuadro n.º 7

Deficiencias identificadas en las IIEE visitadas por la Comisión de Control de acuerdo a la Ficha n° 3

Nº	Datos de la IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control en las siguientes IIEE (no cumplen)
18	(No cumplen) La institución educativa no cuenta con un ambiente exclusivo o compartido para el consumo de los alimentos . Si la respuesta es "NO", observar donde se realiza el consumo de los alimentos y describir en observaciones. Si consumen los alimentos en el patio, loza deportiva de la IE, campo/al aire libre. (...)	IIEE Sergio Quijada Jara, Código Modular: 1060078 - Nivel: Secundaria. IIEE 588, Código Modular: 1060037 - Nivel: Inicial. IIEE 027, Código Modular: 0428128 - Nivel: Inicial. IIEE 36150 Nuestra Sra. de Fátima, Código Modular: 0428680 - Nivel: Primaria.
22	(No cumplen) Las/los usuarias/os no realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	IIEE 027, Código Modular: 0428128 - Nivel: Inicial. IIEE 36150 Nuestra Sra. de Fátima, Código Modular: 0428680 - Nivel: Primaria. IIEE San José, Código Modular: 1414648 - Nivel: Primaria.
28	(No cumplen) El Comité de Alimentación no cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS .	IIEE 588, Código Modular: 1060037 - Nivel: Inicial. IIEE 027, Código Modular: 0428128 - Nivel: Inicial. IIEE 36150 Nuestra Sra. de Fátima, Código Modular: 0428680 - Nivel: Primaria IIEE San José, Código Modular: 1414648 - Nivel: Primaria
31	(No cumplen) En los últimos tres meses no se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas (no tienen evidencia)	IIEE 027, Código Modular: 0428128 - Nivel: Inicial. IIEE Nuestra Sra. de la Candelaria, Código Modular: 0600692 - Nivel: Secundaria

Fuente: Ficha n° 3 denominada "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas" aplicadas por el OCI"
Elaborado por: Comisión de Control.

Respecto a las seis (6) instituciones educativas evaluadas, se identificó deficiencias, respecto a la pregunta n°18 de la sección IV. Verificación del consumo de alimentos, de la Ficha n°3, donde se advirtió que las siguientes IIEE (Sergio Quijada Jara, 588, 027 y 36150 Nuestra Señora de Fátima), no cuentan con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, dado que los alumnos y/o beneficiarios consumen sus alimentos en los pupitres de sus respectivos salones.

Asimismo, respecto a la pregunta n° 22 de la sección IV. Ficha n°3, los alumnos y/o beneficiarios del PNAEQW, no realizan su higiene bucal en las siguientes Instituciones educativas (027, 36150 Nuestra Señora de Fátima y San José).

Respecto a la pregunta n° 28 de la sección V, de la Ficha n° 3, referida a la verificación manejo de RRSS (Residuos Sólidos), el CAE de las siguientes instituciones educativas (588, 027, 36150 Nuestra Señora de Fátima y San José), no cumplen con colocar en lugares visibles, el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos.

Finalmente, respecto a la pregunta n° 31 de la sección VI. Verificación de la gestión y organización del CAE, se advierte que las instituciones educativas (027 y Nuestra señora de la Candelaria), dentro de los últimos tres meses, no se evidencia la realización de ninguna gestión para el control de insectos, roedores y otras plagas.

El "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE n° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código de Procedimiento N°002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.°01, establece disposiciones para el desarrollo de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el PNAEQW, con el fin de contribuir con su estandarización bajo los criterios de calidad y oportunidad que coadyuven al cumplimiento de los objetivos del PNAEQW mediante la verificación de la prestación del servicio alimentario.

b) Criterio

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

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

1. OBJETIVO

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

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

4. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

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

(...)

5. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

5.1 Prestación del servicio alimentario escolar

(...)

5.1.2 Modalidad de atención productos

(...)

5.1.2.3. Preparación de alimentos

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

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

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

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

(...)

v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL.

(...)

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

(...)

5.1.2.4. Servido de alimentos

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

(...)

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

i. Usar, de manera previa al servido de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).

(...).

5.1.2.5. Distribución de alimentos

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos preparados en los ambientes del aula, comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, que deben cumplir con la aplicación de las BPM y BPH. Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo,

deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).
(...)

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

- i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
(...)

5.1.2.6. Consumo de alimentos

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

- ii. Verificar que el ambiente se encuentre ventilado, ordenado y que cuente con las condiciones y las medidas de bioseguridad establecidas.
(...)
- vi. Promover en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como el lavado de manos e higiene bucal.
(...)

5.1.2.7. Manejo de los residuos sólidos

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

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

- **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” Código NT – 01 – MINEDU Versión 01 aprobado mediante Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU el 08 de marzo de 2024:**
(...)

5. Del Comité de Alimentaciones Escolar (CAE)

5.1 Estructura y organización del CAE (...)

5.1.3. Funciones comunes a todos los integrantes del CAE (...)

e) *Incluir la promoción de hábitos y alimentación saludable con rutinas para su práctica en especial tales como (i) Lavado de manos, previo al consumo de los alimentos. (ii) **Cepillado de dientes, luego de consumo de los alimentos.***
Lo resaltado es nuestro
(...)

c) Consecuencia

La situación expuesta podría generar el riesgo de contaminación cruzada, durante el consumo de los alimentos, con el riesgo de afectación en la salud de los usuarios durante la atención del servicio alimentario escolar.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Hito de control: "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

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

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

IX. CONCLUSIONES

Durante la ejecución del Control Concurrente a la "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", se han advertido dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso "A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Acobamba, del ámbito del Comité de Compras Huancavelica 1 de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024", la cual ha sido detallada 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 de Control Concurrente a la "Supervisión de la prestación en las IIEE por parte del Programa", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de

la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos para el ítem Acobamba en la UT Huancavelica 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 contenida en el presente Informe de hito de control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Ascensión, 10 de junio de 2024.

Enrique Luis Suárez Filio
Supervisor
Comisión de Control

Renzo Piero Ochoa Espinal
Jefe de Comisión
Comisión de Control

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

APÉNDICE n.º 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

5.1. CONDICIONES DEFICIENTES DE LOS AMBIENTES DE COCINA, NO IDENTIFICADAS, PODRÍAN GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS.

Nº	Documento
1	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE Sergio Quijada Jara, Código modular 1060078.
2	Ficha n.º 3 – “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas”. IIEE Sergio Quijada Jara – Nivel Secundaria, Código modular 1060078, aplicada por la Comisión de Control.
3	Ficha de verificación de la prestación del servicio alimentario - Modalidad productos (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001) de las instituciones educativas priorizadas de las 6 IIEE, relevada del Sistema Integrado de Gestión Operativa - SIGO.

5.2. DE LA VERIFICACION DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS IIEE, ESTAS NO CUENTAN CON AMBIENTE EXCLUSIVO PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS, NO SE PROMUEVE LA PRÁCTICA DE HÁBITOS DE HIGIENE (CEPILLADO DE DIENTES) POR PARTE DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA, NO COLOCAN EL INSTRUCTIVO DE MANEJO DE RRSS EN LUGARES VISIBLES Y NO REALIZAN CONTROL DE INSECTOS, ROEDORES Y OTRAS PLAGAS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y CON ELLO LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS ESTUDIANTES.

Nº	Documento
1	Ficha n.º 3 – “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas”. IIEE Sergio Quijada Jara, Código Modular: 1060078 - Nivel: Secundaria, aplicada por la Comisión de Control
2	Ficha n.º 3 – “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas IIEE 588, Código Modular: 1060037 - Nivel: Inicial, aplicada por la Comisión de Control.
3	Ficha n.º 3 – “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas”. IIEE 027, Código Modular: 0428128 - Nivel: Inicial, aplicada por la Comisión de Control.
4	Ficha n.º 3 – “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas”. IIEE 36150 Nuestra Sra. de Fátima, Código Modular: 0428680 - Nivel: Primaria. aplicada por la Comisión de Control.
5	Ficha n.º 3 – “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas”. IIEE San José, Código Modular: 1414648 - Nivel: Primaria., aplicada por la Comisión de Control.
6	Ficha n.º 3 – “Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas”. IIEE Nuestra Sra. de la Candelaria, Código Modular: 0600692 - Nivel: Secundaria, aplicada por la Comisión de Control.

APÉNDICE n.º 2

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

1. Informe de Hito de Control n° 024-2024-OCI/0721-SCC

“Hito de Control n° 1 Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de los proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario 2024”

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Condiciones de almacenamiento de alimentos en el establecimiento del proveedor, no cumplen con las especificaciones normativas; lo que podría afectar el logro de los objetivos del programa.	Con Oficio N° D000503-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 22 de mayo de 2024, que adjunta el Informe N° D000499-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ.	<ul style="list-style-type: none"> Mediante Memorando Múltiple N°D000022-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 17 de mayo de 2024, se hizo de conocimiento, a todo el personal de Supervisores de Plantas y Almacenes, el Informe de Hito de Control N° 024-2024-OCI/0721-SCC a fin que tengan en cuenta la situación adversa identificada, exhortando al cumplimiento de sus obligaciones durante la supervisión y liberación de alimentos, en cumplimiento de lo establecido en el Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedores del PNAEQW. Con Carta Múltiple N°D000015-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 17 de mayo de 2024, se socializó el Informe de Hito de Control N° 024-2024-OCI/0721-SCC, a los 07 proveedores del ámbito de la Unidad Territorial, para que tomen las medidas pertinentes, de corresponder, con relación a la situación adversa identificada; asimismo, se les exhortó al cumplimiento de sus obligaciones, conforme a lo establecido en sus contratos y en la normativa del PNAEQW y la normativa sanitaria vigente. Con fecha 17 de mayo de 2024, se socializó de manera presencial el informe de Hito de Control a los Supervisores de Plantas y Almacenes, y al Coordinador Técnico Territorial, haciendo énfasis en la situación adversa identificada y su rectificación. Se adjunta evidencia fotográfica. Mediante Carta N°D000016-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 20 de mayo de 2024, notificada a través de correo electrónico a los proveedores de la Unidad Territorial, se ha convocado a una asistencia técnica referida a la socialización de la supervisión efectuada por la Contraloría y la situación adversa identificada, la cual se llevará a cabo el día 22 de mayo desde las 15:00 hasta las 16:30 horas. Por lo antes expuesto, se encuentra En Proceso la ejecución de acciones para corregir la presente situación adversa. 	Con acciones

2. Informe de Hito de Control n° 026-2024-OCI/0721-SCC.

“Hito de Control n° 2 Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar”

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Condiciones sanitarias mínimas de los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos en las instituciones educativas, podría generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos, y en consecuencia la posible afectación a la salud de los usuarios del programa.	Con Oficio N° D000571-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 06 de junio de 2024, que adjunta el Informe N° D000568-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ.	<ul style="list-style-type: none"> • Mediante Memorando N° D000732-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHNC, de fecha 4 de junio de 2024, la Unidad Territorial Huancavelica, comunica lo siguiente: Como acción correctiva, con Memorando Múltiple N° D0030-2024-MIDIS/PNAEQWUETHVCA, de fecha 03.06.2024, se hizo de conocimiento el Informe de Hito de Control N° 026-2024-OC/0721-SCC a los Monitores de Gestión Local a cargo de los distritos de Marcas, Caja, Pomacocha y Acobamba, con la finalidad de que realicen la corrección de las situaciones adversas identificadas en cada Institución Educativa; asimismo, se les requirió el cumplimiento de sus obligaciones acorde a lo establecido en la "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, anexos y la correcta aplicación de Fichas". • En atención a las situaciones adversas identificadas por la Comisión de Control en el Informe de Hito de Control N° 026-2024-OCI/0721-SCC, mediante Memorando N° D0001486-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, de fecha 3 de junio de 2024, se solicitó a la Unidad Territorial Huancavelica, adoptar acciones preventivas o correctivas que correspondan e informar sobre la ejecución de las siguientes actividades: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fortalecer las capacidades de los integrantes del Comité de Alimentación Escolar sobre: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Las buenas prácticas higiene y manipulación en el almacenamiento de los alimentos para evitar el riesgo de contaminación cruzada y garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en la I.E. ✓ Utilizar para el desarrollo de las capacitaciones a los integrantes del CAE los materiales educativos remitidos con los Memorandos Múltiples N° D000044 y D000104-2024- MIDIS/PNAEQW-UOP. ✓ Por lo antes expuesto se encuentran En Proceso la ejecución de acciones que corrigen las presentes situaciones adversas. 	Con acciones

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
2	Inexistencia y/o desactualización de kárdex por parte de los responsables de almacén (CAE), situación que limita la verificación y control de existencias de alimentos del almacén y genera riesgo de pérdida y/o hurto de los mismos, y con ello la afectación en el logro de los objetivos del programa.	Con Oficio N° D000571-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 06 de junio de 2024, que adjunta el Informe N° D000568-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ.	<ul style="list-style-type: none"> • Mediante Memorando N° D000732-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHNC, de fecha 4 de junio de 2024, la Unidad Territorial Huancavelica, comunica lo siguiente: Como acción correctiva, con Memorando Múltiple N° D0030-2024-MIDIS/PNAEQWUTHVCA, de fecha 03.06.2024, se hizo de conocimiento el Informe de Hito de Control N° 026-2024-OC/0721-SCC a los Monitores de Gestión Local a cargo de los distritos de Marcas, Caja, Pomacocha y Acobamba, con la finalidad de que realicen la corrección de las situaciones adversas identificadas en cada Institución Educativa; asimismo, se les requirió el cumplimiento de sus obligaciones acorde a lo establecido en la "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, anexos y la correcta aplicación de Fichas". • En atención a las situaciones adversas identificadas por la Comisión de Control en el Informe de Hito de Control N° 026-2024-OCI/0721-SCC, mediante Memorando N° D0001486-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, de fecha 3 de junio de 2024, se solicitó a la Unidad Territorial Huancavelica, adoptar acciones preventivas o correctivas que correspondan e informar sobre la ejecución de las siguientes actividades: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fortalecer las capacidades de los integrantes del Comité de Alimentación Escolar sobre: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso y registro diario del ingreso y salida de los alimentos en el kárdex, a fin de mantener una rotación adecuada de los alimentos y mantener actualizado el inventario periódico de los alimentos que verifique su existencia. ✓ Utilizar para el desarrollo de las capacitaciones a los integrantes del CAE los materiales educativos remitidos con los Memorandos Múltiples N° D000044 y D000104-2024- MIDIS/PNAEQW-UOP. ✓ Por lo antes expuesto se encuentran En Proceso la ejecución de acciones que corrigen las presentes situaciones adversas. 	Con Acciones

FICHA N° 3 - " VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sergio Quijada Jrta.		CÓDIGO MODULAR	1060078	FECHA (DD/MM/AAAA)	03/06/2024
DEPARTAMENTO	Ruencavelica	PROVINCIA	Acobamba		DISTRITO	Acobamba
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Manuel Candamo S/n					
NIVEL EDUCATIVO	Secundario			ITEM:	Acobamba	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Saul Enrique Loayza Condori		DNI N°:	23561459	CARGO: DIRECTOR	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:	
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALIWARMA / CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL		DNI N°:	95550421	CARGO: AUDITOR OCI-DREH	

Al INICIO DE LA INSPECCIÓN:
(Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO)	DESCRIPCIÓN
1	La IE realiza la prestación para el servicio alimentario según el tipo de ración programada (desayuno y/o almuerzo y/o cena) - Si la respuesta es "NO", solicitar documento de comunicación a la Unidad Territorial, detallar "motivos de no prestación" en comentarios y pasar a la Sección VI "Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa" y continuar. - Si la respuesta es "SI", continuar con la Sección I "Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa" y continuar Artículo 5. Objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, "Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa. Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	SI	

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO/NA*)	DESCRIPCIÓN
------	-----------	------------------------	-------------

I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena).

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)		
Desayuno	08.00am		Quinnua con leche
2	La IE cuenta con un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual garantiza las condiciones de calidad e inocuidad. Si "NO" se preparan los alimentos en la Institución educativa, pase a la Sección II. "Servicio de alimentos" Sub Numeral 5.2.7.3.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.1 y 1.2, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
3	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protección del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
4	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"	NO	
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
6	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
7	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
8	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	

DNI: 95550421

9	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
10	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	

II. Verificación del servido de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Cali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)		09.50 am.		
11	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal. Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabon antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
13	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
14	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		cada alumno es responsable de sus cubiertos
15	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
16	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no		

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Cali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

17	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no		
----	--	----	--	--

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Cali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)		10.00 am		
18	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo o compartido para el consumo de los alimentos. Si la respuesta es "NO", observar donde se realiza el consumo de los alimentos y describir en observaciones. - Si consumen los alimentos en el patio, loza deportiva de la IE, campo/al aire libre, pasar a verificar desde el numeral 21 - Si consumen los alimentos en local comunal u otro lugar pasar a verificar la Sección V. "Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa" y continuar Sub numeral 4.1, 4.2, y 4.3 sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no		todos consumen en su salones

19	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
20	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
21	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
22	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Solo usan sus carpetas.
24	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
V. Verificación del manejo de residuos solidos en la Institucion Educativa			
<i>(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)</i> <i>"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")</i>			
25	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos. Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
26	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
27	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
28	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
VI. Verificación de la gestión y organización del CAE			
<i>(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)</i> <i>"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")</i>			
29	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 MCL). Sub numeral 8.2, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
30	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. Sub numeral 8.3, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
31	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas (solicitar evidencias) Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Solo con leña y de carácter Mensual

32	El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU Si la respuesta es NO, detallar motivo. Sub numeral 8.7, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	cuanta con 68 alumnos:
----	--	----	------------------------

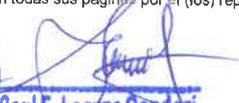
COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

el Ambiente de Cocina sera remodelado por parte de los padres de familia para garantizar un mejor ambiente de preparación de Alimentos.
 El día de hoy 03/06/2024 esta programado su remodelación.

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Programa Qali Warma/CGR



 Por la IE y el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

Saul E. Loayza Conderi
 C.M. 1023561459
DIRECTOR
 Firma
 Nombres y apellidos: *Saul Loayza Conderi*
 DNI: 23561459
 CARGO: *Director*

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

 Firma
 Nombres y apellidos: *Renzo Ochoa Espinal*
 DNI: 4555042
 CARGO: *Auditor OCI-DREH*


 Firma
 Nombres y apellidos: *Bibiana Ortega Perez*
 DNI: 23362079
 CARGO: *trabajadora de servicios*

Firma
 Nombres y apellidos:
 DNI:
 CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 3 DE JUNIO DE 2024

Siendo las 09:30 horas del 3 de junio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° Sergio Quijada Jara – Secundaria, ubicado en la Avenida Manuel Candamo s/n, centro poblado de Curimaray del distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos el Sr. Saul Enrique Loayza Condori con DNI: 23561459, Director y presidente del CAE, la Sra. Bibiana Ortega Pérez con DNI: 23362079, personal de servicios y secretaria del CAE y de otra parte Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar a los estudiantes bajo el "Procedimiento 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001". Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con el señor director, Saul Enrique Loayza Condori, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de entrega y recepción de alimentos, Tabla de combinaciones y Tabla de dosificaciones, para poder corroborar la prestación del servicio alimentario por parte de la IIEE a sus alumnos.

En la presente visita se procedió a la revisión del ambiente de la cocina y la verificación de la manipulación de alimentos por parte del personal que lo prepara, así como también se revisó el Acta de entrega y recepción de Alimentos, obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

En el almacén se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204428 – (Copia CAE)" del 14 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 01.06 pm por el Sr. Saul Enrique Loayza Condori, Director y presidente del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 3 "Verificación de la entrega de alimentos a los Usuarios en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las diez horas y cuarenta minutos del día 3 de junio de 2024.



DNI 23362079





CONTRALORÍA

GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

"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"

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 3 DE JUNIO DE 2024



Saul E. Loayza Condori
Saul E. Loayza Condori
C.M. 1023561450
DIRECTOR

Saul Enrique Loayza Condori
Director IIEE / Presidene CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Bibiana Ortega Pérez

Bibiana Ortega Pérez
Personal de servicios / Secretaria CAE

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 204428 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:	0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS	N° GUÍA DE REMISIÓN:	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	SERGIO QUIJADA JARA	ANEXO:	0
CÓDIGO MODULAR:	1060078	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA
NIVEL:	SECUNDARIA	DISTRITO:	ACOBAMBA
PROVINCIA:	ACOBAMBA		
CENTRO POBLADO:	CURIMARAY		

[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC:	10407087378
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO COPSA	Cod. Proveedor:	9624
DIRECCIÓN:	CENTRO POBLADO AYACUCHO - ASOCIACIÓN UNSCH S/N BLOCK 0 INTERIOR 0 MZA G LOTE 02 SECTOR 0, AYACUCHO-HUAMANGA-AYACUCHO		

ITEM:	ACOBAMBA	PERIODO DE ATENCIÓN:	23/05/2024 - 27/06/2024
NRO DE ENTREGA:	3	FORMA DE ATENCIÓN:	REGULAR
		DÍAS DE ATENCIÓN:	25

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)	
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)				
DESAYUNO + ALMUERZO							76	5.55	25	10,545.00	76	3800	10,545.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
3	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	0.200 L.	0.600	A007
41	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	1.000 L.	41.000	A011
1	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	0.250 Kg.	0.250	260124
313	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	1.000 Kg.	313.000	220324
23	BOLSA	AZUCAR RUBIA	CEREALNUT	1.000 Kg.	23.000	A01
35	BOLSA	CHARQUI	MISKI CHARQUI	0.250 Kg.	8.750	CA0224
30	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	WANUKKO	0.090 Kg.	2.700	150224
335	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DON SIMÓN	0.170 Kg.	58.950	240124A
282	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CASALI	0.170 Kg.	47.840	CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028
27	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	KATHYMAR	0.425 Kg.	11.475	KTEJWLOTE2FP:10.07.2023FV:10.07.2027
105	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	SHAMBO DEL MAR	0.200 Kg.	21.000	NTEET1P:010324V:010328
	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	32.400	SA041123
	BOLSA	FIDEOS	ANITA	0.500 Kg.	47.000	124
18	BOLSA	FRIJOL	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	18.000	030124
456	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	13.880	1325
456	BOLSA	GALLETA CON MACA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	13.880	1512
304	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	8.120	1114
55	BOLSA	GARBANZO	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	13.750	070324
1	BOLSA	HABA PARTIDA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.250	060124
9	BOLSA	HABA PARTIDA	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	9.000	050124
11	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	2.750	160124
11	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	2.750	08180124
32	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	CEREALNUT	0.250 Kg.	8.000	P06
11	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	2.750	C04
11	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	CEREALNUT	0.250 Kg.	2.750	C03
26	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	6.500	C05
152	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	60.800	071
2	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	100124
15	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	15.000	090124
16	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	CEREALNUT	0.250 Kg.	4.000	P04
19	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	TORTIMAX	0.250 Kg.	4.750	06724
15	BOLSA	QUINUA	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	15.000	110124

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/los usuarias/os del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	180 L	25 L	50 L	180 L
Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA: 09/05/2024 - 17/05/2024 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 14/06/2024 - 24/06/2024

FECHA RECEPCIÓN: 14/05/2024
HORA DE RECEPCIÓN: 01:06 PM

NOMBRE(S) Y APELLIDOS (Integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción): SAUL ENRIQUE LOAYZA CONDORI
DNI: 23561459
FIRMA: 

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.

* Huella Digital: Solo en caso que es una persona iletrada.

** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades deben expresarse en enteros.

VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.

UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

OBSERVACIONES ***

*** En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser iletrado/a, el/la proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

SI TIENE ALGUNA QUEJA O RECLAMO SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR, COMUNIQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:
Línea gratuita: 0-800-20600 / Correo electrónico: info@qw.gob.pe / Libro de Reclamaciones

CODIGO MODULAR:	1060078		CENTRO POBLADO	CURIMARAY		ITEM		
NOMBRE DE II.EE	[133631]-SERGIO QUIJADA JARA		NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA		RUTA	BSP-846	
Nombre del Alimento	PRESENTACION	CANTIDAD A ENTREGAR	MARCA	LOTE	CANT. CAJAS/BOLSON		CAJAS/SACOS	UNIDAD
ACEITE VEGETAL	0.2	3	PALMA REAL	A007	24	0.125	0	3
ACEITE VEGETAL	1	41	PALMA REAL	A011	12	3.417	3	5
ARROZ	0.25	1	DOÑA RUFÍ	250124	100	0.010	0	1
ARROZ	1	313	DOÑA RUFÍ	220324	30	10.433	10	13
ARVEJA PARTIDA	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	140124	100	0.000	0	0
AZUCAR RUBIA	0.25	0	CEREALNUT	A02	120	0.000	0	0
AZUCAR RUBIA	1	23	CEREALNUT	A01	35	0.657	0	23
CHARQUI	0.25	35	MISKI CHARQUI	CA0224	100	0.350	0	35
CHOCOLATE para taza	0.09	30	WANUKKO	150224	50	0.600	0	30
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	335	DON SIMÓN	240124A	48	6.979	6	47
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	282	CASALI	CAMFBO1FP.51.01.2024FV.3 1.01.2028	48	5.875	5	42
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.425	27	KATHYMAR	KTE/WLOTE1FP:08.07.2023F V:08.07.2027	24	1.126	1	3
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.2	105	SHABO DEL MAR	NTEET1P:010324V:010328	48	2.188	2	9
CC L.RVA DE SANGRECITA	0.15	216	QALI THANI	SA041123	48	4.500	4	24
FIDEOS	0.5	94	ANITA	124	20	4.700	4	14
FRIJOL	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	040124	100	0.000	0	0
FRIJOL	1	18	SUMA Q FOOD'S	030124	35	0.514	0	18
GALLETA CON KIWICHA	0.03	456	DE LOS REYES	1325	140	3.267	3	36
GALLETA CON MACA	0.03	456	DE LOS REYES	1512	140	3.267	3	36
GALLETA CON QUINUA	0.03	304	DE LOS REYES	1114	140	2.171	2	24
GARBANZO	0.25	55	SUMA Q FOOD'S	070324	100	0.550	0	55
HABA PARTIDA	0.25	1	SUMA Q FOOD'S	060124	100	0.010	0	1
HABA PARTIDA	1	9	SUMA Q FOOD'S	050124	35	0.257	0	9
HARINA DE LUCUMA	0.25	11	SUMA Q FOOD'S	160124	100	0.110	0	11
HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	0.25	11	FORTILIFE	08180124	100	0.110	0	11
HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	0.25	32	CEREALNUT	P06	60	0.533	0	32
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	11	CEREALNUT	C04	60	0.183	0	11
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	11	CEREALNUT	C03	60	0.183	0	11
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25	26	CEREALNUT	C05	60	0.433	0	26
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	152	ESTRELLA DEL SUR	071	24	6.333	6	8
LENTEJA	0.25	2	SUMA Q FOOD'S	100124	100	0.020	0	2
LENTEJA	1	15	SUMA Q FOOD'S	090124	35	0.429	0	15
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.25	16	CEREALNUT	P04	60	0.267	0	16
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	19	TORTIMAX	06724	80	0.238	0	19
QUINUA	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	120124	100	0.000	0	0
QUINUA	1	15	SUMA Q FOOD'S	110124	35	0.428	0	15
BOLSAS	NEGRA	VERDE						

ROL	DNI	APELLIDOS PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	CELULAR	II.EE	CARGO
PRESIDENTE	23561459	LOAYZA	CONDORI	SAUL ENRIQUE	941522402	SERGIO QUIJADA JARA	DIRECTOR/A
SECRETARIO(A)	23362079	ORTEGA	PEREZ	BIBIANA	953419502	SERGIO QUIJADA JARA	PERSONAL ADMINISTRATIVO
VOCAL #1	44260483	GAVILAN	OLARTE	ROSA	951716676	SERGIO QUIJADA JARA	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #2	46137202	NAVARRO	SEDANO	SENAYDA	989749996	SERGIO QUIJADA JARA	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #3	23392450	NAVARRO	GAVILAN	TIMOTEO	968772021	SERGIO QUIJADA JARA	PADRE Y MADRE DE FAMILIA

MAGALLANES ORE LISSETH PATRICIA

RUC : 10407087378
 TEL. :966003407 / (066) 782671
 DIRECCIÓN :SECTOR AGRARIO MZ. D1 LT. 05 APROVISA
 CANAÁN ALTO SAN JUAN BAUTISTA - HUAMANGA-AYACUCHO

GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA
 REMITENTE
 T001 - 00001717
 RUC : 10407087378

DATOS DEL TRASLADO

FECHA DE EMISIÓN: 11/05/2024
 FECHA DE INICIO DEL TRASLADO: 11/05/2024
 MOTIVO DE TRASLADO: VENTA
 COMPROBANTE: COMITE DE COMPRA HUANCAVELICA 1
 MODALIDAD DE TRANSPORTE: Privado
 PESO (KG) BRUTO DE LA GUÍA: 809.1

DATOS DEL DESTINATARIO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: COMITE DE COMPRA HUANCAVELICA 1
 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20568600615

PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA

DIRECCIÓN DEL PUNTO DE PARTIDA: 050110 JR. PROCERES NRO. 231 BARRIO SAN MELCHOR - AYACUCHO - HUAMANGA - SAN JUAN BAUTISTA
 DIRECCIÓN DEL PUNTO DE LLEGADA: 090201 [133631]-SERGIO QUIJADA JARA SECUNDARIA 1060078 ACOBAMBA ACOBAMBA HUANCAVELICA
 OBSERVACIÓN: ALIMENTO PARA 76 USUARIOS

DATOS DEL TRANSPORTE PRIVADO

#	NRO. PLACA	DNI	LICENCIA	CHOFER
1	BSP846	43420795	Q43420795	JOSE GABRIEL CHAVIGURI RAMOS

DATOS DE LOS BIENES

#	COD.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.	PESO (KG)
1	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 0.2 LT LOTE A007 FV:2026-03-02	LT	3	0.6
2	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 1.0 LT LOTE A011 FV:2026-03-03	LT	41	41
3	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 0.25 Kg LOTE 260124 FV:2025-01-26	KG	1	0.25
4	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 1.0 Kg LOTE 220324 FV:2025-03-22	KG	313	313
5	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 1.0 Kg LOTE A01 FV:2025-01-06	KG	23	23
6	0	CHARQUI MISKI CHARQUI 0.25 Kg LOTE CA0224 FV:2024-09-25	KG	35	8.75
7	0	CHOCOLATE para taza WANUKKO 0.09 Kg LOTE 150224 FV:2025-02-15	KG	30	2.7
8	0	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA DON SIMÓN 0.17 Kg LOTE 240124A FV:2028-01-24	KG	335	56.95
9	0	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CASALI 0.17 Kg LOTE CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028 FV:2028-01-31	KG	282	47.94
10	0	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL KATHYMAR 0.425 Kg LOTE KTEJWLOTE1FP:08.07.2023FV:08.07.2027 FV:2027-07-08	KG	27	11.48
11	0	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE SHABO DEL MAR 0.2 Kg LOTE NTEET1P:010324V:010328 FV:2028-03-01	KG	105	21
12	0	CONSERVA DE SANGRECITA QALI THANI 0.15 Kg LOTE SA041123 FV:2026-11-04	KG	216	32.4
13	0	FIDEOS ANITA 0.5 Kg LOTE 124 FV:2026-03-31	KG	94	47
14	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 030124 FV:2025-01-03	KG	18	18
15	0	GALLETA CON KIWICHA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1325 FV:2024-10-27	KG	456	13.68
16	0	GALLETA CON MACA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1512 FV:2024-10-10	KG	456	13.68
17	0	GALLETA CON QUINUA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1114 FV:2024-10-08	KG	304	9.12
18	0	GARBANZO SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 070324 FV:2025-03-07	KG	55	13.75
19	0	HABA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 060124 FV:2025-01-06	KG	1	0.25
20	0	HABA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 050124 FV:2025-01-05	KG	9	9
21	0	HARINA DE LUCUMA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 160124 FV:2025-01-06	KG	11	2.75
22	0	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA FORTILIFE 0.25 Kg LOTE 08180124 FV:2025-01-18	KG	11	2.75
23	0	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P06 FV:2025-03-06	KG	32	8
24	0	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C04 FV:2025-01-13	KG	11	2.75
25	0	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C03 FV:2025-01-12	KG	11	2.75
26	0	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C05 FV:2025-01-16	KG	26	6.5
27	0	LECHE EVAPORADA ENTERA ESTRELLA DEL SUR 0.4 Kg LOTE 071 FV:2024-12-11	KG	152	60.8
28	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 100124 FV:2025-01-10	KG	2	0.5
29	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 090124 FV:2025-01-09	KG	15	15
30	0	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P04 FV:2025-01-12	KG	16	4
31	0	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO TORTIMAX 0.25 Kg LOTE 06724 FV:2025-03-07	KG	19	4.75
32	0	QUINUA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 110124 FV:2025-01-11	KG	15	15

CONSORCIO COPSA

LISSETH P. MAGALLANES ORE
 DNI: 40708737
 REPRESENTANTE COMÚN

SAUL ENRIQUE LOAYZA CONDORI

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCABELICA

25 DÍAS DE ATENCION

Institución Educativa: **SERGIO QUIJADA JARA** Área geográfica: **RURAL** COD. MOD: **1060078**
 Tipo de ración: **DESAYUNO + ALMUERZO** Nivel Educativo: **SECUNDARIA**
 Entrega: **3RA ENTREGA** ITEM: **ACOBAMBA**

N° de usuarios Segun RD:	76
N° de usuarios CALCULO:	76

Fecha Inicio 23/05/24

23/05/24	24/05/24	27/05/24	28/05/24	29/05/24	30/05/24	31/05/24	03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles

DESAYUNO BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------	--	------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	GALLETA CON QUINUA	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------	-----------------------------------	--------------------	----------------------------------	--------------------------	---

ALMUERZO

SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE
-----------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------------	---	----------------------------------	--	------------------------------------	---	------------------------------------

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAREVELICA 25 DÍAS DE ATENCIÓN

6/06/24	10/06/24	11/06/24	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024	17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024
jueves	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

DESAYUNO

BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA CANIHUA + AZUCAR	AVENA CON CANIHUA + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------	--	------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	GALLETA CON QUINUA	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------	-----------------------------------	--------------------	----------------------------------	--------------------------	---

ALMUERZO

SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE
-----------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------------	---	----------------------------------	--	------------------------------------	---	------------------------------------

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA
25 DÍAS DE ATENCIÓN

21/06/24	24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
21	22	23	24	25

DESAYUNO
BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------

ALMUERZO

SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRJOL + ACEITE
-----------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------------	--

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

COD. MOD: 1060078

Institución Educativa:

SERGIO QUIJADA JARA

Área geográfica: RURAL

Tipo de ración:

DESAYUNO + ALMUERZO

Nivel Educativo: SECUNDARIA

Entrega

3RA ENTREGA

ITEM: ACOBAMBA

N° de usuarios Segun RD:

76

N° de usuarios CALCULO:

76

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	25	1900 g	1 1/2 CUCHARA BOCONA AL RAS
		AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	100	19 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	60	152 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	17	1292 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	760 ml	
ARROZ		55	4180 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL		45	9 UND	1/ 2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS	
LENTEJA		27	2052 g	3/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	380 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	17	1292 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	760 ml	
ARROZ		75	5700 g	1 Y 3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		50	23 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA	
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	17	1292 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	100	19 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	60	152 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	17	1292 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	760 ml	
ARROZ		75	5700 g	1 Y 3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE SANGRECITA		50	26 UND	1 CUCHARA BOCONA LLENA	

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	380 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	17	1292 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	760 ml	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		50	23 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA	
FIDEOS		75	5700 g	3 CUCHARAS BOCONAS LLENAS	
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		HARINA DE LUCUMA	17	1292 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	100	19 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	60	152 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	380 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	17	1292 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	760 ml	
ARROZ		75	5700 g	1 Y 3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		50	23 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA	
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	17	1292 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	760 ml	
ARROZ		75	5700 g	1 Y 3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CHARQUI		20	1520 g	2 1/2 CUCHARA SOPERA LLENA	
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	912 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	17	1292 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	760 ml	
ARROZ		55	4180 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		45	21 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS	
FRIJOL		27	2052 g		

ALMUERZO

DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
1	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	155	11780 g	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE SANGRECITA	90	46 UND	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
2	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	75	5700 g	1 Y 3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	25	1900 g	3 CUCHARA SOPERA LLENA
		QUINUA	65	4940 g	2 CUCHARA BOCONA COLMADA + 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
3	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	140	10640 g	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	55	25 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		GARBANZO	60	4560 g	2 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
4	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	90	35 UND	4 CUCHARAS LLENAS
		FIDEOS	155	11780 g	4 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
5	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	140	10640 g	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	55	25 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		FRIJOL	60	4560 g	
6	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	155	11780 g	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	90	41 UND	3/4 CUCHARA BOCONA LLENA Ó 3 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
7	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	140	10640 g	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	55	25 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		LENTEJA	60	4560 g	2 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
8	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	155	11780 g	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	30	2280 g	
9	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	140	10640 g	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	55	25 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
		HABA PARTIDA	60	4560 g	2 CUCHARA BOCONA COLMADA
10	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	15	1140 ml	
		ARROZ	155	11780 g	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	90	41 UND	1 CUCHARA BOCONA LLENA



Resumen Anual: 2024

Nro. Pag.: 1 de 1
Fecha: 03/06/2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1060078-0 SERGIO QUIJADA JARA

Nivel: Secundaria

Situación Final	TOTAL	Sub Total		PRIMERO		SEGUNDO		TERCERO		CUARTO		QUINTO	
		H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	68	32	36	6	6	8	7	6	9	7	7	11	7
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación Pedagógica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trasladado	5	2	3	0	0	0	1	2	0	0	0	0	1
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

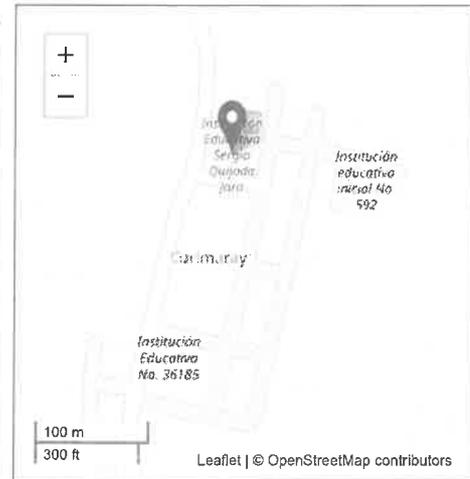


Saul E. Loayza Condori
C.M. 1023561459
DIRECTOR



FICHA DE DATOS

SERGIO QUIJADA JARA			
Código modular	1060078	Dirección	Plaza Principal S/N
Anexo	0	Localidad	
Código de local	175896	Centro Poblado	CURIMARAY
Nivel/Modalidad	Secundaria	Área geográfica	Rural
Forma	Escolarizado	Distrito	Acobamba
Género	Mixto	Provincia	Acobamba
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	Departamento	Huancavelica
Dependencia	Sector Educación	Código de DRE o UGEL que supervisa el S. E.	090002
Director(a)	Aguilar Garcia Justo Teodoro	Nombre de la DRE o UGEL que supervisa el S.E.	UGEL Acobamba
Teléfono		Característica (Censo Educativo 2023)	No Aplica
Correo electrónico		Latitud	-12.7811
Página web		Longitud	-74.5759
Turno	Continuo sólo en la mañana		
Tipo de programa	No aplica		
Estado	Activo		



Fuentes de información
 Padrón de Servicios Educativos, Censo Educativo 2023, Carta Educativa del Ministerio de Educación- Unidad de Estadística y cartografía de OpenStreetMap.

ESTADÍSTICA

Las celdas en blanco indican que el servicio educativo no reportó datos o no funcionó el año respectivo.

Matrícula por grado y sexo, 2023

Nivel	Total		1° Grado		2° Grado		3° Grado		4° Grado		5° Grado	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Secundaria	43	39	8	6	7	8	7	10	12	7	9	8

Matrícula por periodo según grado, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	139	171	165	164	172	167	150	167	169	167	150	139	147	135	127	109	103	96	91	82
1° Grado	39	61	40	44	46	37	35	46	40	33	29	31	30	23	21	14	18	17	12	14
2° Grado	39	37	50	36	37	41	30	38	45	40	29	25	34	29	24	21	16	18	17	15
3° Grado	30	32	32	38	31	33	33	27	33	40	36	25	29	32	30	18	25	17	19	17
4° Grado	21	24	23	27	33	25	28	28	25	29	31	32	22	28	29	28	18	25	19	19
5° Grado	10	17	20	19	25	31	24	28	26	25	26	26	32	23	23	28	26	19	24	17

Docentes, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	7	9	9	9	9	9	10	13	13	11	11	11	13	15	16	17	17	15	14	12

Secciones por periodo según grado, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	5	6	5	6	6	6	5	7	7	7	7	7	7	7	8	8	8	7	6	5
1° Grado	1	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2° Grado	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	1
3° Grado	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	1
4° Grado	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2	1	1
5° Grado	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	1

Cantidad promedio de Alumnos por Sección, 2023

ALUMNOS/SECCIÓN

Total	16.40
-------	-------

Consideraciones para el uso de datos

- Los datos de ubicación de los Servicios Educativos registrados en el Padrón son proporcionados por las DRE/GRE y UGEL.
- La cartografía de límites distritales, corresponde a los límites censales del INEI, y no indica pertenencia a una jurisdicción político-administrativa determinada.
- La clasificación de área geográfica de ESCALE utiliza el criterio utilizado en el Censo de Población y Vivienda del INEI. Su actualización anual obedece a la naturaleza dinámica de la variable y a las fuentes de datos disponibles.

FICHA N° 3 - " VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	588	CÓDIGO MODULAR	1060037	FECHA (DD/MM/AAAA)	03/06/2024
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA	DISTRITO	ACOBAMBA
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Prolongación Proceres 9/2				
NIVEL EDUCATIVO	INICIAL	ITEM:	ACOBAMBA		
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: GLADYS LANZARI ALTEZ	DNI N°:	40615933	CARGO: DIRECTORA	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:	
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA /CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: BENZO PIERO OCHOA ESPINAL	DNI N°:	45550421	CARGO: AUDITOR OCI-DREH	

Al inicio de la inspección:
(Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO)	DESCRIPCIÓN
1	La IE realiza la prestación para el servicio alimentario según el tipo de ración programada (desayuno y/o almuerzo y/o cena) - Si la respuesta es "NO", solicitar documento de comunicación a la Unidad Territorial, detallar "motivos de no prestación" en comentarios y pasar a la Sección VI "Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa" y continuar. - Si la respuesta es "SI", continuar con la Sección I "Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa" y continuar Artículo 5. Objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. "Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa. Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	Si	
ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO/NA)	DESCRIPCIÓN

I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena).

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MDIS/PNAEQW versión n.° 01 (En adelante. "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)		
ALMUERZO	10.00 am.		Arreglada con atem.
2	La IE cuenta con un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual garantice las condiciones de calidad e inocuidad Si "NO" se preparan los alimentos en la institución educativa, pase a la Sección II. "Servido de alimentos" Sub Numeral 5.2.7.3.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.1 y 1.2, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
3	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
4	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
6	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
8	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

9	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
10	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

II. Verificación del servido de alimentos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH:MM)		11:30am		
11	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal. Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabon antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
13	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
14	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
15	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
16	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

17	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
----	--	----	--	--

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH:MM)		11:35am		
18	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo o compartido para el consumo de los alimentos. Si la respuesta es "NO", observar donde se realiza el consumo de los alimentos y describir en observaciones. - Si consumen los alimentos en el patio, loza deportiva de la IE, campo/al aire libre, pasar a verificar desde el numeral 21 - Si consumen los alimentos en local comunal u otro lugar pasar a verificar la Sección V."Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institucion Educativa" y continuar Sub numeral 4.1, 4.2, y 4.3 sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO		todos los Estudiantes consumen sus alimentos en sus salones.

19	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
20	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
21	Las/os usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
22	Las/os usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
24	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	

V. Verificación del manejo de residuos solidos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

25	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos. Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
26	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
27	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
28	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	se lo dieron a todos los estudiantes y se los llevaron a su domicilio

VI. Verificación de la gestión y organización del CAE

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

29	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 IEL MGL). Sub numeral 8.2, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
30	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. Sub numeral 8.3, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
31	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas (solicitar evidencias) Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	un padre de familia trabaja en agrorural y los apoya con la fumigación, si embargo no cuentan con evidencia.

32	El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarios/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU. Si la respuesta es NO, detallar motivo. Sub numeral 8.7, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	cuanta con 82 alumnos
----	--	----	-----------------------

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

les toca preparar desayuno, pero el día de hoy tuvieron actividades con los alumnos fuera de la Institución, por lo cual programaron el Almuerzo para 11.30 am.

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Programa Qali Warma/CGR



Por la IE visitada

[Firma]
 Gladys Resto Llancari Altez
 Firma

Nombres y apellidos: Gladys Resto Llancari Altez.
 DNI: 40615933
 CARGO: Directora.

[Firma]

Firma

Nombres y apellidos: Teofila Davila Fernandez
 DNI: 2339.2277.
 CARGO: Auxiliar de Educación

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

[Firma]
 Firma

Nombres y apellidos: Ochoa Espinal Perce Perce
 DNI: 45550421
 CARGO: AUDITOR OCI DREH

Firma

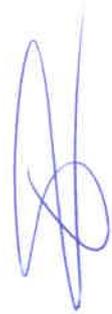
Nombres y apellidos:
 DNI:
 CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 3 DE JUNIO DE 2024

 Siendo las 11:30 horas del 3 de junio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 588 – Inicial, ubicado en la Prolongación Proceres s/n, del distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Gladys Rossio Llancari Altez con DNI: 40615933, Director y presidente del CAE, la Sra. Teófila Dávila Fernández con DNI: 23392277, auxiliar de educación y secretaria del CAE y de otra parte Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar a los estudiantes bajo el "Procedimiento 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001". Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

 Se sostuvo una reunión inicial con la señora directora, Gladys Rossio Llancari Altez, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de entrega y recepción de alimentos, Tabla de combinaciones y Tabla de dosificaciones y Reporte SIAGIE, para poder corroborar la prestación del servicio alimentario por parte de la IIEE a sus alumnos.

En la presente visita se procedió a la revisión del ambiente de la cocina y la verificación de la manipulación de alimentos por parte del personal que lo prepara, así como también se revisó el Acta de entrega y recepción de Alimentos, obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

 En el almacén se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204600 – (Copia CAE)" del 14 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 05.55 pm por la Sra. Teófila Dávila Fernández con, auxiliar de educación y secretaria del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 3 "Verificación de la entrega de alimentos a los Usuarios en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las doce horas y treinta minutos del día 3 de junio de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 3 DE JUNIO DE 2024



Gladys

Gladys Rossio Llancari Altez
DNI. 1040315933

Gladys Rossio Llancari Altez
Directora IIIEE / presidente CAE

Renzo

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Teófila

Teófila Dávila Fernández
Auxiliar de Educación / secretaria CAE

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 204600 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS		N° GUÍA DE REMISIÓN:	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	588	ANEXO:	0
CÓDIGO MODULAR:	1060037	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA
NIVEL:	INICIAL	DISTRITO:	ACOBAMBA
PROVINCIA:	ACOBAMBA		
CENTRO POBLADO:	ACOBAMBA		
[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC:	10407087378
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO COPSA	Cod. Proveedor:	9624
DIRECCIÓN:	CENTRO POBLADO AYACUCHO - ASOCIACIÓN UNSCH S/N BLOCK 0 INTERIOR 0 MZA G LOTE 02 SECTOR 0, AYACUCHO-HUAMANGA-AYACUCHO		
ITEM:	ACOBAMBA	PERIODO DE ATENCIÓN:	23/05/2024 - 27/05/2024
NRO DE ENTREGA:	3	FORMA DE ATENCIÓN:	REGULAR
		DÍAS DE ATENCIÓN:	25

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)			
DESAYUNO	74	1.80	3.330.00							74	1850	3.330.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
2	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	0.200 L.	0.400	A007
8	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	1.000 L.	8.000	A011
37	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	1.000 Kg.	37.000	220324
8	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	2.250	140124
15	BOLSA	AZUCAR RUBIA	CEREALNUT	1.000 Kg.	15.000	A01
8	BOLSA	CHARQUI	MISKI CHARQUI	0.250 Kg.	2.000	CA0224
24	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	WANUKKO	0.090 Kg.	2.160	150224
124	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DON SIMÓN	0.170 Kg.	21.080	240124A
28	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CASALI	0.425 Kg.	4.760	CAMPBOIFP.31.01.2024FV.31.01.2028
15	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	KATHYMAR	0.425 Kg.	7.650	KTEAWLOTEIFP.10.07.2023FV.10.07.2027
36	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	5.400	SA041123
16	BOLSA	FIDEOS	ANITA	0.500 Kg.	8.000	124
	BOLSA	FRIJOL	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.250	040124
	BOLSA	FRIJOL	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	2.000	030124
222	BOLSA	GALLETAS CON KIWICHA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	6.660	1325
222	BOLSA	GALLETAS CON MACA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	6.660	1512
148	BOLSA	GALLETAS CON QUINUA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	4.440	1114
8	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	2.000	160124
8	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑAHUA	FORTLE	0.250 Kg.	2.000	08180124
24	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	CEREALNUT	0.250 Kg.	6.000	P06
8	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑAHUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	2.000	C04
8	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	CEREALNUT	0.250 Kg.	2.000	C03
20	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	5.000	C05
112	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	44.800	071
2	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	100124
3	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	1.500 Kg.	3.000	090124
12	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	CEREALNUT	0.250 Kg.	3.000	P04

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/las usuarias/os del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	100 L	25 L	50 L	100 L
Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA: 09/05/2024 - 17/05/2024 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 14/06/2024 - 24/06/2024

FECHA RECEPCIÓN: 14/05/2024

HORA DE RECEPCIÓN: 05:55 PM

TEOFILA DAVILA FERNANDEZ 23392277 [Firma]

NO. [] Y APELLIDOS (Integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción) DNI FIRMA*

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.

* Huella Digital: Solo en caso que es una persona letrada.

** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades deben expresarse en enteros.

VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.

UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

OBSERVACIONES ***

*** En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser letrado/a, el/ta proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

SI TIENE ALGUNA QUEJA O RECLAMO SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR, COMUNIQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:

Línea gratuita: 0-800-206000 / Correo electrónico: info@gw.gob.pe / Libro de Reclamaciones

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

CODIGO MODULAR	1060037		CENTRO POBLADO	ACOBAMBA		ITEM		
	[30947]-588		NIVEL EDUCATIVO	INICIAL		RUTA	BSP-848	
Nombre del Alimento	PRESENTACION	CANTIDAD A ENTREGAR	MARCA	LOTE	CANT. CAJA/BOLSO		CAJAS/TACOS	UNIDAD
ACEITE VEGETAL	0.2	2	PALMA REAL	A007	24	0.083	0	2 ✓
ACEITE VEGETAL	1	6	PALMA REAL	A011	12	0.500	0	6 ✓
ARROZ	0.25	0	DOÑA RUFÍ	260124	100	0.000	0	0
ARROZ	1	37	DOÑA RUFÍ	220324	30	1.233	1	7 ✓
ARVEJA PARTIDA	0.25	9	SUMAQ FOOD'S	140124	100	0.080	0	9 ✓
AZUCAR RUBIA	0.25	0	CEREALNUT	A02	120	0.000	0	0
AZUCAR RUBIA	1	15	CEREALNUT	A01	35	0.429	0	15 ✓
CHARQUI	0.25	8	MISKI CHARQUI	CA0224	100	0.060	0	8 ✓
CHOCOLATE para taza	0.09	24	WANUKKO	150224	50	0.480	0	24 ✓
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	124	DON SIMÓN	240124A	48	2.583	2	28 ✓
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	28	CASALI	CAMFBO1FP.31.01.2024FV.3 1.01.2028	48	0.583	0	28 ✓
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.425	18	KATHYMAR	KTEIWLOTE1FP:08.07.2023F V:08.07.2027	24	0.750	0	18 ✓
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.2	0	SHABO DEL MAR	NTEET1P.010324V.010328	48	0.000	0	0
CONSERVA DE SANGRECITA	0.15	36	QALI THANI	SA041123	48	0.750	0	36 ✓
FIDEOS	0.5	16	ANITA	124	20	0.800	0	16 ✓
FRIJOL	0.25	1	SUMAQ FOOD'S	040124	100	0.010	0	1 ✓
FRIJOL	1	2	SUMAQ FOOD'S	030124	35	0.007	0	2 ✓
GALLETA CON KIWICHA	0.03	222	DE LOS REYES	1325	140	1.586	1	82 ✓
GALLETA CON MACA	0.03	222	DE LOS REYES	1512	140	1.566	1	82 ✓
GALLETA CON QUINUA	0.03	148	DE LOS REYES	1114	140	1.057	1	8 ✓
GARBANZO	0.25	0	SUMAQ FOOD'S	070324	100	0.000	0	0
HABA PARTIDA	0.25	0	SUMAQ FOOD'S	060124	100	0.000	0	0
HABA PARTIDA	1	0	SUMAQ FOOD'S	050124	35	0.000	0	0
HARINA DE LUCUMA	0.25	8	SUMAQ FOOD'S	160124	100	0.080	0	8 ✓
HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	0.25	8	FORTILIFE	08180124	100	0.080	0	8 ✓
HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	0.25	24	CEREALNUT	P06	60	0.400	0	24 ✓
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	8	CEREALNUT	C04	60	0.133	0	8 ✓
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	8	CEREALNUT	C03	60	0.133	0	8 ✓
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25	20	CEREALNUT	C05	60	0.333	0	20 ✓
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	112	ESTRELLA DEL SUR	071	24	4.667	4	16 ✓
LENTEJA	0.25	2	SUMAQ FOOD'S	100124	100	0.020	0	2 ✓
LENTEJA	1	3	SUMAQ FOOD'S	090124	35	0.066	0	3 ✓
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.25	12	CEREALNUT	P04	60	0.200	0	12 ✓
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	0	TORTMAX	06724	80	0.000	0	0
QUINUA	0.25	0	SUMAQ FOOD'S	120124	100	0.000	0	0
QUINUA	1	0	SUMAQ FOOD'S	110124	35	0.000	0	0
BOLSAS	NEGRA	VERDE						

ROL	DNI	APELLIDOS PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	CELULAR	N.EE	CARGO
PRESIDENTE	40615933	LLANCARI	ALTEZ	GLADYS ROSSIO	963551746	588	DIRECTOR/A
SECRETARIO(A)	23392277	DAVILA	FERNANDEZ	TEOFILA	989813566	588	PERSONAL ADMINISTRATIVO
VOCAL #1	46505739	MONDALGO	RIVERA	GISELA	994679408	588	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #2	46813607	SANCHEZ	HUAYCHA	DIANET OLIBEL	931021459	588	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #3	45797515	PADILLA	SANCHEZ	ROSA AYDEE	992222884	588	PADRE Y MADRE DE FAMILIA

MAGALLANES ORE LISSETH PATRICIA

GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA
REMITENTE
T001 - 00001726
RUC : 10407087378



RUC : 10407087378
TEL. : 966003407 / (086) 782671
DIRECCIÓN : SECTOR AGRARIO MZ. D1 LT. 05 APROVISA
CANAÁN ALTO SAN JUAN BAUTISTA - HUAMANGA - AYACUCHO

DATOS DEL TRASLADO

FECHA DE EMISIÓN 11/05/2024
FECHA DE INICIO DEL TRASLADO 11/05/2024
MOTIVO DE TRASLADO VENTA
COMPROBANTE COMITE DE COMPRA HUANCAMELICA 1
MODALIDAD DE TRANSPORTE Privado
PESO (KG) BRUTO DE LA GUÍA 202.01

DATOS DEL DESTINATARIO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL COMITE DE COMPRA HUANCAMELICA 1
DOCUMENTO DE IDENTIDAD 20568600615

PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA

DIRECCIÓN DEL PUNTO DE PARTIDA 050110 JR. PROCERES NRO. 231 BARRIO SAN MELCHOR - AYACUCHO - HUAMANGA - SAN JUAN BAUTISTA
DIRECCIÓN DEL PUNTO DE LLEGADA 090201 (30947)-588 INICIAL 1060037 ACOBAMBA ACOBAMBA HUANCAMELICA
OBSERVACIÓN ALIMENTO PARA 74 USUARIOS

DATOS DEL TRANSPORTE PRIVADO

#	NRO. PLACA	DNI	LICENCIA	CHOFER
1	BSP846	43420795	Q43420795	JOSE GABRIEL CHAVIGURI RAMOS

DATOS DE LOS BIENES

#	COD.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.	PESO (KG)
1	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 0.2 LT LOTE A007 FV:2026-03-02	LT	2	0.4
2	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 1.0 LT LOTE A011 FV:2028-03-03	LT	6	6
3	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 1.0 Kg LOTE 220324 FV:2025-03-22	KG	37	37
4	0	ARVEJA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 140124 FV:2025-01-14	KG	9	2.25
5	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 1.0 Kg LOTE A01 FV:2025-01-06	KG	15	15
6	0	CHARQUI MISKI CHARQUI 0.25 Kg LOTE CA0224 FV:2024-09-25	KG	8	2
7	0	CHOCOLATE para taza WANUKKO 0.09 Kg LOTE 150224 FV:2025-02-15	KG	24	2.16
8	0	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA DON SIMÓN 0.17 Kg LOTE 240124A FV:2028-01-24	KG	124	21.08
9	0	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CASALI 0.17 Kg LOTE CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028 FV:2028-01-31	KG	28	4.76
10	0	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL KATHYMAR 0.425 Kg LOTE KTEJWLOTE1FP.08.07.2023FV.08.07.2027 FV:2027-07-08	KG	18	7.65
11	0	CONSERVA DE SANGRECITA QALI THANI 0.15 Kg LOTE SA041123 FV:2026-11-04	KG	36	5.4
12	0	FIDEOS ANITA 0.5 Kg LOTE 124 FV:2026-03-31	KG	16	8
13	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 040124 FV:2025-01-04	KG	1	0.25
14	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 030124 FV:2025-01-03	KG	2	2
15	0	GALLETA CON KIWICHA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1325 FV:2024-10-27	KG	222	6.66
16	0	GALLETA CON MACA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1512 FV:2024-10-10	KG	222	6.66
17	0	GALLETA CON QUINUA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1114 FV:2024-10-08	KG	148	4.44
18	0	HARINA DE LUCUMA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 160124 FV:2025-01-06	KG	8	2
19	0	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA FORTILIFE 0.25 Kg LOTE 08180124 FV:2025-01-18	KG	8	2
20	0	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P06 FV:2025-03-06	KG	24	6
21	0	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C04 FV:2025-01-13	KG	8	2
22	0	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C03 FV:2025-01-12	KG	8	2
23	0	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C05 FV:2025-01-16	KG	20	5
24	0	LECHE EVAPORADA ENTERA ESTRELLA DEL SUR 0.4 Kg LOTE 071 FV:2024-12-11	KG	112	44.8
25	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 100124 FV:2025-01-10	KG	2	0.5
26	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 090124 FV:2025-01-09	KG	3	3
27	0	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P04 FV:2025-01-12	KG	12	3

CONSORCIO COPSA

LISSETH P. MAGALLANES ORE
DNI: 40708737
REPRESENTANTE COMÚN

TEOFILA DAVILA FERNANDEZ

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

25 DÍAS DE ATENCIÓN

Institución Educativa: 588 **Área geográfica:** URBANO **COD. MOD:** 1060037
Tipo de ración: DESAYUNO **Nivel Educativo:** INICIAL
Entrega: 3RA ENTREGA **ITEM:** ACOBAMBA

N° de usuarios Segun RD:
N° de usuarios CALCULO:

74	
74	

Fecha Inicio 23/05/24

23/05/24	24/05/24	27/05/24	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024
jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

DESAYUNO BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA + TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR
----------------------------	----------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------	--	------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON QUINUA	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--------------------	---	--------------------------	---

ALMUERZO

#N/A									
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCÁVELICA
25 DÍAS DE ATENCIÓN

6/06/24	10/06/24	11/06/24	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024	17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024
jueves	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

**DESAYUNO
BEBIBLE**

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA CANIHUA + AZUCAR	AVENA CON CANIHUA + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------	--	------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON QUINUA	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--------------------	---	--------------------------	---

ALMUERZO

#N/A									
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

**TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA
25 DÍAS DE ATENCIÓN**

21/06/24	24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
21	22	23	24	25

**DESAYUNO
BEBIBLE**

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------------

ALMUERZO

#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
------	------	------	------	------

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA

COD. MOD: 1060037

Institución Educativa:

588

Área geográfica: URBANO

Tipo de ración:

DESAYUNO

Nivel Educativo: INICIAL

Entrega

3RA ENTREGA

ITEM: ACOBAMBA

N° de usuarios Segun RD:

74

N° de usuarios CALCULO:

74

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	1110 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	14 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
GALLETA CON KIWIWA	GALLETA CON KIWIWA	30	74 UND		
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	962 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	370 ml		
	ARROZ	30	2220 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	
	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	30	8 UND	2 CUCHARA COLMADA	
	LENTEJA	15	1110 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	296 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	962 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	370 ml		
	ARROZ	35	2590 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	16 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	962 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	14 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	74 UND		
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	13	962 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	370 ml		
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	16 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
	FIDEOS	35	2590 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSEIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACION O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO
6	AVENA CON KWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	296 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KWICHA	13	962 g	
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	COMPONENTE SOLIDO			
		ACEITE VEGETAL	5	370 ml	
ARROZ		35	2590 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE SANGRECITA		35	18 UND	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
7	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		HARINA DE LUCUMA	13	962 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	14 UND	
	GALLETA CON QUINUA	COMPONENTE SOLIDO			
		GALLETA CON QUINUA	30	74 UND	
8	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	296 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	962 g	
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	COMPONENTE SOLIDO			
		ACEITE VEGETAL	5	370 ml	
ARROZ		30	2226 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	
ARVEJA PARTIDA		15	1110 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	30	14 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA	
9	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	13	962 g	
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	COMPONENTE SOLIDO			
		ACEITE VEGETAL	5	370 ml	
		ARROZ	35	2590 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
CHARQUI		12	866 g	1 1/2 1 CUCHARA BOCONA LLENA	
10	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	8	592 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	13	962 g	
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	COMPONENTE SOLIDO			
		ACEITE VEGETAL	5	370 ml	
		ARROZ	30	2220 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		30	14 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA	
	FRIJOL	15	1110 g		

Resumen Anual: 2024

Nro. Pag.: 1 de 1

Fecha: 06/03/2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1060037-0 588

Nivel: Inicial - Jardín

Situación Final	TOTAL	Subtotal		Grupo 3 años		Grupo 4 años		grupo 5 años	
		h	METRO	h	METRO	h	METRO	h	METRO
matriculado	82	41	41	8	14	15	15	18	12
aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación Pedagógica	0	0	0	0	0	0	0	0	0
retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
trasladado	5	4	1	1	0	2	1	1	0
Sin Evaluar Calleo	0	0	0	0	0	0	0	0	0




 Gladys Rossio Liancari Altez
 DNI: 1040035033
 Directora (e)

FICHA DE DATOS

588	
Código modular	1060037
Anexo	0
Código de local	615942
Nivel/Modalidad	Inicial - Jardín
Forma	Escolarizado
Género	Mixto
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa
Dependencia	Sector Educación
Director(a)	Martha Pari Contreras
Teléfono	
Correo electrónico	
Página web	
Turno	Continuo sólo en la mañana
Tipo de programa	No aplica
Estado	Activo
Dirección	Avenida Universitaria S/N
Localidad	ACOBAMBA
Centro Poblado	ACOBAMBA
Área geográfica	Urbana
Distrito	Acobamba
Provincia	Acobamba
Departamento	Huancavelica
Código de DRE o UGEL que supervisa el S. E.	090002
Nombre de la DRE o UGEL que supervisa el S. E.	UGEL Acobamba
Característica (Censo Educativo 2023)	No Aplica
Latitud	-12.836
Longitud	-74.5709



Fuentes de información
Padrón de Servicios Educativos, Censo Educativo 2023, Carta Educativa del Ministerio de Educación- Unidad de Estadística y cartografía de OpenStreetMap.

ESTADÍSTICA

Las celdas en blanco indican que el servicio educativo no reportó datos o no funcionó el año respectivo.

Matricula por edad y sexo, 2023

Nivel	Total		0 Años		1 Año		2 Años		3 Años		4 Años		5 Años		6 Años		7 Años	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Inicial - Jardín	40	36	0	0	0	0	0	0	11	11	15	11	14	0	0	0	0	0

Matricula por periodo según edad, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	61	44	47	56	85	82	79	75	69	77	87	88	83	86	86	78	91	92	80	76
0 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1 Año	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 Años	8	6	6	5	16	19	17	12	16	20	34	19	19	38	24	22	35	26	22	22
4 Años	16	19	16	23	30	24	33	33	25	32	22	39	25	24	39	23	30	36	26	26
5 Años	37	19	25	28	39	39	29	30	28	25	31	30	39	24	23	33	26	30	32	28
6 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Docentes, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Secciones, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
0 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1 Año	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 Años	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1
4 Años	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1
5 Años	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	2
Multiedad	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Cantidad promedio de Alumnos por Sección, 2023

ALUMNOS/SECCIÓN	
Total	19.00

Consideraciones para el uso de datos

- Los datos de ubicación de los Servicios Educativos registrados en el Padrón son proporcionados por las DRE/GRE y UGEL.
- La cartografía de límites distritales, corresponde a los límites censales del INEI, y no indica pertenencia a una jurisdicción político-administrativa determinada.
- La clasificación de área geográfica de ESCALE utiliza el criterio utilizado en el Censo de Población y Vivienda del INEI. Su actualización anual obedece a la naturaleza dinámica de la variable y a las fuentes de datos disponibles.

FICHA N° 3 - " VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE		CÓDIGO MODULAR	1414648	FECHA (DD/MM/AAAA)	04/06/24
DEPARTAMENTO	HOANCAYELICA	PROVINCIA	ACOBA MBA		DISTRITO	ACOBA MBA
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PLAZA SUCRE					
NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA - INICIAL - CI: 1402767			ITEM:	ACOBA MBA	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Valenzuela Bellido		DNI N°:	31043697	CARGO: Padre y Director	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA GALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:	
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA / CENTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL		DNI N°:	45550421	CARGO: AUDITOR OCI DREH	

ALINICIO DE LA INSPECCIÓN:
(Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO)	DESCRIPCIÓN
1	La IE realiza la prestación para el servicio alimentario según el tipo de ración programada (desayuno y/o almuerzo y/o cena) - Si la respuesta es "NO", solicitar documento de comunicación a la Unidad Territorial, detallar "motivos de no prestación" en comentarios y pasar a la Sección VI "Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa" y continuar. - Si la respuesta es "SI", continuar con la Sección I "Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa" y continuar Anexo 5. Objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, "Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa. Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	Si	

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
------	-----------	---------------------------	-------------

I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena).

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento: N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	DESAYUNO	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH:MM)	07:30 am.		Chargur con arroz y chiverlita
2	La IE cuenta con un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos el cual garantice las condiciones de calidad e inocuidad. Si "NO" se preparan los alimentos en la Institución educativa, pase a la Sección II. "Servido de alimentos" Sub Numeral 5.2.7.3.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.1 y 1.2, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
3	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
4	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
6	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
7	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
8	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	



Handwritten signatures in blue ink on the left margin of the document.

9	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
10	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

II. Verificación del servido de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)		9:00 am		
11	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal. Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
13	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
14	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	cada Alumno trae sus platos	
15	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
16	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

17	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
----	--	----	--

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)		09:10 am		
18	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo o compartido para el consumo de los alimentos. Si la respuesta es "NO", observar donde se realiza el consumo de los alimentos y describir en observaciones. - Si consumen los alimentos en el patio, loza deportiva de la IE, campo/al aire libre, pasar a verificar desde el numeral 21 - Si consumen los alimentos en local comunal u otro lugar pasar a verificar la Sección V. "Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa" y continuar Sub numeral 4.1, 4.2, y 4.3 sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	cuentan con un comedor parroquial	

19	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
20	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
21	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
22	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	no lo realizan en la IIEE, pero si en sus casas
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	cuenta con comedor
24	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	

V. Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

25	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos. Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
26	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
27	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
28	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	

VI. Verificación de la gestión y organización del CAE

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

29	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). Sub numeral 8.2, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	cuenta con 2 actas final y primaria
30	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. Sub numeral 8.3, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
31	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas (solicitar evidencias) Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	pero no cuenta con evidencia

32	El/la director/a realizó la actualización del N° de usuarios/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU Si la respuesta es NO, detallar motivo. Sub numeral 8.7, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IEE públicas atendidas por el Programa".	Si	cuenta con Alumnos
----	--	----	-----------------------

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Manejan Primaria e Inicial, el Objeto de Visita solo es a primaria, y su almacén mantiene separado los alimentos dentro del mismo Ambiente.

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Programa Qali Warma/CGR

Por la IE visitada



[Handwritten Signature]
Firma

Nombres y apellidos: Oscar Valenzuela-Bellido

DNI: 31043697

CARGO: Director

[Handwritten Signature]
Firma

Nombres y apellidos: Nelly Isabel Arntay Espera.

DNI: 70556701

CARGO: Secretaria Administrativa

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

[Handwritten Signature]
Firma

Nombres y apellidos: RENZO PIERO OCTAVO ESPINAL

DNI: 45550421

CARGO: AUDITOR OCI DREH

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JUNIO DE 2024

Siendo las 08:30 horas del 4 de junio de 2024, en los ambientes de la IIEE San José – Primaria, ubicado en la Plaza Sucre del distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos el Sr. Oscar Valenzuela Bellido con DNI: 31043697, Director y presidente del CAE, la Sra. Nelly Isabel Antay Espeza con DNI: 70556701, personal administrativo y secretaria del CAE y de otra parte Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar a los estudiantes bajo el "Procedimiento 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001". Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con el señor Oscar Valenzuela Bellido, miembro del CAE solicitándole la documentación correspondiente al Acta de entrega y recepción de alimentos, Tabla de combinaciones y Tabla de dosificaciones y Reporte SIAGIE, para poder corroborar la prestación del servicio alimentario por parte de la IIEE a sus alumnos.

En la presente visita se procedió a la revisión del ambiente de la cocina y la verificación de la manipulación de alimentos por parte del personal que lo prepara, así como también se revisó el Acta de entrega y recepción de Alimentos, obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

En el almacén se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204686 – (Copia CAE)" del 13 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 03.43 pm por la Sra. Idahina Ichpas Ochoa, miembro del CAE primaria, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 3 "Verificación de la entrega de alimentos a los Usuarios en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las nueve horas y veinte minutos del día 4 de junio de 2024.


Oscar Valenzuela Bellido
DIRECTOR

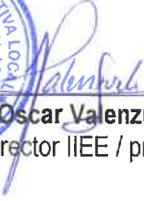


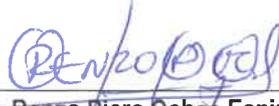




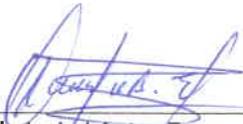
ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JUNIO DE 2024




Oscar Valenzuela Bellido
Director IIEE / presidente CAE



Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH



Nelly Isabel Antay Espeza
Madre de Familia / secretaria CAE

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 204686 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS		N° GUÍA DE REMISIÓN:										
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]												
NOMBRE:	SAN JOSE	ANEXO:	0									
CÓDIGO MODULAR:	1414648	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA									
NIVEL:	PRIMARIA	DISTRITO:	ACOBAMBA									
PROVINCIA:	ACOBAMBA											
CENTRO POBLADO:	ACOBAMBA											
[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC:	10407087378									
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO COPSA	Cod. Proveedor:	9624									
DIRECCIÓN:	CENTRO POBLADO AYACUCHO - ASOCIACIÓN UNSCH S/N BLOCK 0 INTERIOR 0 MZA G LOTE 02 SECTOR 0, AYACUCHO-HUAMANGA-AYACUCHO											
ITEM:	ACOBAMBA	PERIODO DE ATENCIÓN:	23/05/2024 - 27/06/2024									
NRO DE ENTREGA:	3	FORMA DE ATENCIÓN:	REGULAR									
		DÍAS DE ATENCIÓN:	25									
TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	DÍAS			
DESAYUNO			57	1.90	2,707.50					57	1425	2,707.50

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
5	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	1.000 L.	5.000	A011
2	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	0.250 Kg.	0.500	260124
36	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	1.000 Kg.	36.000	220324
10	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	2.500	140124
1	BOLSA	AZUCAR RUBIA	CEREALNUT	0.250 Kg.	0.250	A02
14	BOLSA	AZUCAR RUBIA	CEREALNUT	1.000 Kg.	14.000	A01
7	BOLSA	CHARQUI	MISKI CHARQUI	0.250 Kg.	1.750	CA0224
18	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	WANUKKO	0.090 Kg.	1.620	150224
108	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DON SIMÓN	0.170 Kg.	18.360	240124A
24	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CASALI	0.170 Kg.	4.080	CAMFBO1FR,31.01.2024FV,31.01.2028
15	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	KATHYMAR	0.425 Kg.	6.375	KTEJWLOTE2FP-10.07.2023FV,10.07.2027
	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.160 Kg.	4.800	SAC41123
1	BOLSA	FIDEOS	ANITA	0.500 Kg.	8.000	124
2	BOLSA	FRIJOL	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	040124
2	BOLSA	FRIJOL	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	2.000	030124
171	BOLSA	GALLETAS CON KIWICHA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	5.130	1325
171	BOLSA	GALLETAS CON MACA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	5.130	1512
114	BOLSA	GALLETAS CON QUINUA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	3.420	1114
7	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	1.750	180124
7	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	1.750	08180124
21	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	CEREALNUT	0.250 Kg.	5.250	P06
7	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	1.750	C04
7	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	CEREALNUT	0.250 Kg.	1.750	C03
18	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	4.500	C05
104	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	41.600	071
2	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	100124
3	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	3.000	090124
11	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	CEREALNUT	0.250 Kg.	2.750	P04

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/los usuarias/os del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	180 L	25 L	50 L	180 L
Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA: 09/05/2024 - 17/05/2024	PLAZO DE PROX. ENTREGA: 14/06/2024 - 24/06/2024
FECHA RECEPCIÓN: 13, 05 12024	
HORA DE RECEPCIÓN: 03:43 PM	
NOMBRE(S) Y APELLIDOS (Integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción): EDARHINA ICHPAS OCHOA	DNI: 44702340
	FIRMA: 

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.

* Huella Digital: Solo en caso que es una persona iletrada.

** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades deben expresarse en enteros.

VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.

UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

OBSERVACIONES ***

*** En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser iletrado/a, el/la proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

SI TIENE ALGUNA QUEJA O RECLAMO SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR, COMUNIQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:

Línea gratuita: 0-800-20600 / Correo electrónico: info@gw.gob.pe / Libro de Reclamaciones

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

CODIGO MODULAR:	1414648		CENTRO POBLADO	ACOBAMBA		ITEM	BSP-846	
NOMBRE DE IIEE	[36440]-SAN JOSE		NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA		RUTA		
Nombre del Alimento	PRESENTACION	CANTIDAD A ENTREGAR	MARCA	LOTE	CANT. CAJA/BOLSON		CAJAS/SACOS	UNIDAD
ACEITE VEGETAL	0.2	0 X	PALMA REAL	A007	24	0.000	0	0
ACEITE VEGETAL	1	5 ✓	PALMA REAL	A011	12	0.417	0	5
ARROZ	0.25	2 ✓	DOÑA RUFÍ	260124	100	0.020	0	2
ARROZ	1	36 ✓	DOÑA RUFÍ	220324	30	1.200	1	6
ARVEJA PARTIDA	0.25	10 ✓	SUMAQ FOOD'S	140124	100	0.100	0	10
AZUCAR RUBIA	0.25	1 ✓	CEREALNUT	A02	120	0.006	0	1
AZUCAR RUBIA	1	14 ✓	CEREALNUT	A01	35	0.400	0	14
CHARQUI	0.25	7 ✓	MISKI CHARQUI	CA0224	100	0.070	0	7
CHOCOLATE para taza	0.09	18 ✓	WANUKKO	150224	50	0.360	0	18
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	108 ✓	DON SIMÓN	240124A	48	2.250	2	12
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	24 ✓	CASALI	CAMFBO1FP.31.01.2024FV.3 1.01.2028	48	0.500	0	24
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.425	15 ✓	KATHYMAR	KTEJWLOTE1FP:08.07.2023F V:08.07.2027	24	0.625	0	15
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.2	0 X	SHABO DEL MAR	NTEET1P:010324V:010328	48	0.000	0	0
C ERVA DE SANGRECITA	0.15	32 ✓	CALI THANI	5A041123	48	0.967	0	32
FIDEOS	0.5	16 ✓	ANITA	124	20	0.800	0	16
FRIJOL	0.25	2 ✓	SUMAQ FOOD'S	040124	100	0.020	0	2
FRIJOL	1	2 ✓	SUMAQ FOOD'S	030124	35	0.057	0	2
GALLETA CON KIWICHA	0.03	171 ✓	DE LOS REYES	1325	140	1.221	1	31
GALLETA CON MACA	0.03	171 ✓	DE LOS REYES	1512	140	1.221	1	31
GALLETA CON QUINUA	0.03	114 ✓	DE LOS REYES	1114	140	0.814	0	114
GARBANZO	0.25	0 ✓	SUMAQ FOOD'S	070324	100	0.000	0	0
HABA PARTIDA	0.25	0 ✓	SUMAQ FOOD'S	060124	100	0.000	0	0
HABA PARTIDA	1	0 ✓	SUMAQ FOOD'S	050124	35	0.000	0	0
HARINA DE LUCUMA	0.25	7 ✓	SUMAQ FOOD'S	160124	100	0.070	0	7
HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	0.25	7 ✓	FORTILIFE	08180124	100	0.070	0	7
HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	0.25	21 ✓	CEREALNUT	P06	60	0.350	0	21
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	7 ✓	CEREALNUT	C04	60	0.117	0	7
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	7 ✓	CEREALNUT	C03	60	0.117	0	7
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25	18 ✓	CEREALNUT	C05	60	0.300	0	18
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	104 ✓	ESTRELLA DEL SUR	071	24	4.333	4	8
LENTEJA	0.25	2 ✓	SUMAQ FOOD'S	100124	100	0.020	0	2
LENTEJA	1	3 ✓	SUMAQ FOOD'S	090124	35	0.086	0	3
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.25	11 ✓	CEREALNUT	P04	60	0.183	0	11
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	0 X	TORTIMAX	06724	80	0.000	0	0
QUINUA	0.25	0 X	SUMAQ FOOD'S	120124	100	0.000	0	0
QUINUA	1	0 X	SUMAQ FOOD'S	110124	35	0.000	0	0
BOLSAS	NEGRA	VERDE						

ROL	DNI	APELLIDOS PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	CELULAR	IIEE	CARGO
PRESIDENTE	31043697	VALENZUELA	BELLIDO	OSCAR	945638492	SAN JOSE	DIRECTORIA IIEE INTEGRADA
SECRETARIO(A)	47335341	OCHOA	CHOCCE	BARTOLOME MAR	938581481	SAN JOSE	DOCENTE
VOCAL #1	44702340	ICHPAS	OCHOA	IDAHINA	917228367	SAN JOSE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #2	45367773	NUÑEZ	IZARRA	SONIA	992177879	SAN JOSE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #3	41249318	LANDEO	ORE	GISELLE	921537509	SAN JOSE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA

MAGALLANES ORE LISSETH PATRICIA

RUC : 10407087378
 TEL. :966003407 / (066) 782671
 DIRECCIÓN :SECTOR AGRARIO MZ. D1 LT. 05 APROVISA
 CAÑAAÑ ALTO SAN JUAN BAUTISTA - HUAMANGA-AYACUCHO

GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA
 REMITENTE
 T001 - 00001747
 RUC : 10407087378

DATOS DEL TRASLADO

FECHA DE EMISIÓN: 11/05/2024
 FECHA DE INICIO DEL TRASLADO: 11/05/2024
 MOTIVO DE TRASLADO: VENTA
 COMPROBANTE: COMITE DE COMPRA HUANCVELICA 1
 MODALIDAD DE TRANSPORTE: Privado
 PESO (KG) BRUTO DE LA GUÍA: 184.02

DATOS DEL DESTINATARIO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: COMITE DE COMPRA HUANCVELICA 1
 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20568600615

PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA

DIRECCIÓN DEL PUNTO DE PARTIDA: 050110 JR. PROCERES NRO. 231 BARRIO SAN MELCHOR - AYACUCHO - HUAMANGA - SAN JUAN BAUTISTA
 DIRECCIÓN DEL PUNTO DE LLEGADA: 090201 [36440]-SAN JOSE PRIMARIA 1414648 ACOBAMBA ACOBAMBA HUANCVELICA
 OBSERVACIÓN: ALIMENTO PARA 57 USUARIOS

DATOS DEL TRANSPORTE PRIVADO

#	NRO. PLACA	DNI	LICENCIA	CHOFER
1	BSP846	43420795	Q43420795	JOSE GABRIEL CHAVIGURI RAMOS

DATOS DE LOS BIENES

#	COD.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.	PESO (KG)
1	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 1.0 LT LOTE A011 FV:2026-03-03	LT	5	5
2	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 0.25 Kg LOTE 260124 FV:2025-01-26	KG	2	0.5
3	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 1.0 Kg LOTE 220324 FV:2025-03-22	KG	36	36
4	0	ARVEJA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 140124 FV:2025-01-14	KG	10	2.5
5	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE A02 FV:2025-01-08	KG	1	0.25
6	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 1.0 Kg LOTE A01 FV:2025-01-06	KG	14	14
7	0	CHARQUI MISKI CHARQUI 0.25 Kg LOTE CA0224 FV:2024-09-25	KG	7	1.75
8	0	CHOCOLATE para taza WANUKKO 0.09 Kg LOTE 150224 FV:2025-02-15	KG	18	1.62
9	0	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA DON SIMÓN 0.17 Kg LOTE 240124A FV:2028-01-24	KG	108	18.36
10	0	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CASALI 0.17 Kg LOTE CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028 FV:2028-01-31	KG	24	4.08
11	0	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL KATHYMAR 0.425 Kg LOTE KTEJWLOTE1FP:08.07.2023FV:08.07.2027 FV:2027-07-08	KG	15	6.38
12	0	CONSERVA DE SANGRECITA QALI THANI 0.15 Kg LOTE SA041123 FV:2026-11-04	KG	32	4.8
13	0	FIDEOS ANITA 0.5 Kg LOTE 124 FV:2026-03-31	KG	16	8
14	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 040124 FV:2025-01-04	KG	2	0.5
15	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 030124 FV:2025-01-03	KG	2	2
16	0	GALLETA CON KIWIWA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1325 FV:2024-10-27	KG	171	5.13
17	0	GALLETA CON MACA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1512 FV:2024-10-10	KG	171	5.13
18	0	GALLETA CON QUINUA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1114 FV:2024-10-08	KG	114	3.42
19	0	HARINA DE LUCUMA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 160124 FV:2025-01-06	KG	7	1.75
20	0	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA FORTILIFE 0.25 Kg LOTE 08180124 FV:2025-01-18	KG	7	1.75
21	0	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P06 FV:2025-03-06	KG	21	5.25
22	0	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C04 FV:2025-01-13	KG	7	1.75
23	0	HOJUELAS DE AVENA CON KIWIWA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C03 FV:2025-01-12	KG	7	1.75
24	0	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C05 FV:2025-01-16	KG	18	4.5
25	0	LECHE EVAPORADA ENTERA ESTRELLA DEL SUR 0.4 Kg LOTE 071 FV:2024-12-11	KG	104	41.6
26	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 100124 FV:2025-01-10	KG	2	0.5
27	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 090124 FV:2025-01-09	KG	3	3
28	0	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P04 FV:2025-01-12	KG	11	2.75

CONSORCIO COPSA

LISSETH P. MAGALLANES ORE
 DNI: 40708737
 REPRESENTANTE COMÚN

IDAHIINA ICHPAS OCHOA

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 204873 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS		N° GUÍA DE REMISIÓN:												
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]														
NOMBRE:	SAN JOSE	ANEXO:	0											
CÓDIGO MODULAR:	1402767	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA											
NIVEL:	INICIAL	DISTRITO:	ACOBAMBA											
PROVINCIA:	ACOBAMBA													
CENTRO POBLADO:	ACOBAMBA													
[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC:	10407087378											
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO COPSA	Cod. Proveedor:	9624											
DIRECCIÓN:	CENTRO POBLADO AYACUCHO - ASOCIACIÓN UNSCH S/N BLOCK 0 INTERIOR 0 MZA G LOTE 02 SECTOR 0, AYACUCHO-HUAMANGA-AYACUCHO													
ITEM:	ACOBAMBA	PERIODO DE ATENCIÓN:	23/05/2024 - 27/06/2024											
NRO DE ENTREGA:	3	FORMA DE ATENCIÓN:	REGULAR											
		DÍAS DE ATENCIÓN:	25											
TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (\$/.)		
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (\$/.)	SUB-TOTAL (\$/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (\$/.)	SUB-TOTAL (\$/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (\$/.)	SUB-TOTAL (\$/.)	DÍAS	SUB-TOTAL (\$/.)			
DESAYUNO	10	1.80	450.00									10	250	450.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
1	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	1.000 L.	1.000	A011
5	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	1.000 Kg.	5.000	220324
2	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	140124
2	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	CEREALNUT	1.000 Kg.	2.000	A01
1	BOLSA	CHARQUI	MISKI CHARQUI	0.250 Kg.	0.250	CA0224
4	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	WANUKO	0.090 Kg.	0.360	150224
22	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DON SIMÓN	0.170 Kg.	3.740	240124A
4	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CASALI	0.170 Kg.	0.680	CAMPB01FP.31.01.2024FV.31.01.2028
3	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	KATHYMAR	0.425 Kg.	1.275	-KTEJWL0TE2FP.10.07.2023FV.10.07.2027
6	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	0.900	SA041123
	BOLSA	FIDEOS	ANITA	0.500 Kg.	1.500	124
	BOLSA	FRIJOL	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	040124
30	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	0.900	1325
30	BOLSA	GALLETA CON MACA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	0.900	1512
20	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	0.600	1114
2	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	160124
2	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	0.500	08180124
4	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	CEREALNUT	0.250 Kg.	1.000	P06
2	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	0.500	C04
2	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	CEREALNUT	0.250 Kg.	0.500	C03
3	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	0.750	C05
16	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	6.400	071
2	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	100124
2	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	CEREALNUT	0.250 Kg.	0.500	P04

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/os usuarias/os del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	180 L	25 L	50 L	180 L
Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA: 09/05/2024 - 17/05/2024 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 14/06/2024 - 24/06/2024

FECHA RECEPCIÓN: 15/05/2024

HORA DE RECEPCIÓN: 07:52 AM

NELLY ISABEL ANTAY ESPEZA

70556701

NOMBRE(S) Y APELLIDOS (Integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción)

DNI

FIRMA*

C. J. firma, acredita la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.

* Huella Digital: Sólo en caso que es una persona iletrada.

** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades deben expresarse en enteros.

VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.

UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

FAD: Forma de Atención Diversificada

S.T: Secundaria Tutorial

C.R.F.A. (ALTERNANCIA) : Centros Rurales de Formación en Alternancia

S.R.E. (RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil

S.R.E. (NO RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil

OBSERVACIONES ***

I.E. SAN JOSE - INICIAL FUNCIONA DENTRO DE LA I.E. SAN JOSE - PRIMARIA

*** En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser iletrado/a, el/la proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

SI TIENE ALGUNA QUEJA O RECLAMO SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR, COMUNIQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:

Línea gratuita: 0-800-20600 / Correo electrónico: info@gw.gob.pe / Libro de Reclamaciones

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

CODIGO MODULAR:	1402767		CENTRO POBLADO	ACOBAMBA			ITEM	BSP. '46	
NOMBRE DE IIEE	[36006]-SAN JOSE		NIVEL EDUCATIVO	INICIAL			RUTA		
Nombre del Alimento	PRESENTACION	CANTIDAD A ENTREGAR	MARCA	LOTE	CANT. CAJA/BOLSON		CAJAS/SACOS	UNIDAD	
ACEITE VEGETAL	0.2	0	PALMA REAL	A007	24	0.000	0	0	
ACEITE VEGETAL	1	1	PALMA REAL	A011	12	0.083	0	1	
ARROZ	0.25	0	DOÑA RUFÍ	260124	100	0.000	0	0	
ARROZ	1	5	DOÑA RUFÍ	220324	30	0.167	0	5	
ARVEJA PARTIDA	0.25	2	SUMA Q FOOD'S	140124	100	0.020	0	2	
AZUCAR RUBIA	0.25	0	CEREALNUT	A02	120	0.000	0	0	
AZUCAR RUBIA	1	2	CEREALNUT	A01	35	0.057	0	2	
CHARQUI	0.25	1	MISKI CHARQUI	CA0224	100	0.010	0	1	
CHOCOLATE para taza	0.09	4	WANUKKO	150224	50	0.080	0	4	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	22	DON SIMÓN	240124A	48	0.458	0	22	
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	4	CASALI	CAMFBO1FP.31.01.2024FV.3 1.01.2028	48	0.083	0	4	
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.425	3	KATHYMAR	KTEJWLOTE1FP.08.07.2023F V:08.07.2027	24	0.125	0	3	
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.2	0	SHABO DEL MAR	NTEET1P:010324V:010328	48	0.000	0	0	
CERVA DE SANGRECITA	0.15	6	QALI THANI	SA041123	48	0.125	0	6	
FIDEOS	0.5	3	ANITA	124	20	0.150	0	3	
FRIJOL	0.25	2	SUMA Q FOOD'S	040124	100	0.020	0	2	
FRIJOL	1	0	SUMA Q FOOD'S	030124	35	0.000	0	0	
GALLETA CON KIWICHA	0.03	30	DE LOS REYES	1325	140	0.214	0	30	
GALLETA CON MACA	0.03	30	DE LOS REYES	1512	140	0.214	0	30	
GALLETA CON QUINUA	0.03	20	DE LOS REYES	1114	140	0.143	0	20	
GARBANZO	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	070324	100	0.000	0	0	
HABA PARTIDA	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	060124	100	0.000	0	0	
HABA PARTIDA	1	0	SUMA Q FOOD'S	050124	35	0.000	0	0	
HARINA DE LUCUMA	0.25	2	SUMA Q FOOD'S	160124	100	0.020	0	2	
HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	0.25	2	FORTILIFE	08180124	100	0.020	0	2	
HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	0.25	4	CEREALNUT	P06	60	0.067	0	4	
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	2	CEREALNUT	C04	60	0.033	0	2	
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	2	CEREALNUT	C03	60	0.033	0	2	
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25	3	CEREALNUT	C05	60	0.050	0	3	
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	16	ESTRELLA DEL SUR	071	24	0.667	0	16	
LENTEJA	0.25	2	SUMA Q FOOD'S	100124	100	0.020	0	2	
LENTEJA	1	0	SUMA Q FOOD'S	090124	35	0.000	0	0	
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.25	2	CEREALNUT	P04	60	0.033	0	2	
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	0	TORTIMAX	06724	80	0.000	0	0	
QUINUA	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	120124	100	0.000	0	0	
QUINUA	1	0	SUMA Q FOOD'S	110124	35	0.000	0	0	
BOLSAS	NEGRA	VERDE					0	0	

ROL	DNI	APELLIDOS PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	CELULAR	I.I.E.E	CARGO
PRESIDENTE	31043697	VALENZUELA	BELLIDO	OSCAR	945638492	SAN JOSE	DIRECTORIA IIEE INTEGRADA
SECRETARIO(A)	70556701	ANTAY	ESPEZA	NELLY ISABEL	942788694	SAN JOSE	PERSONAL ADMINISTRATIVO
VOCAL #1	46853030	GONZALES	ARROYO	YOLANDA	953588527	SAN JOSE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #2	45304267	ACOSTA	RODRIGUEZ	DANIELA MELISSA	922818054	SAN JOSE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #3	41432310	CCORA	MOLLEHUARA	YENY	982437415	SAN JOSE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA

MAGALLANES ORE LISSETH PATRICIA

RUC : 10407087378
 TEL. :966003407 / (066) 782671
 DIRECCIÓN :SECTOR AGRARIO MZ. D1 LT. 05 APROVISA
 CANAÁN ALTO SAN JUAN BAUTISTA - HUAMANGA-AYACUCHO

GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA
 REM.TENTE
 T001 - 00001746
 RUC : 10407087378

DATOS DEL TRASLADO

FECHA DE EMISIÓN: 11/05/2024
 FECHA DE INICIO DEL TRASLADO: 11/05/2024
 MOTIVO DEL TRASLADO: VENTA
 COMPROBANTE: COMITE DE COMPRA HUANCVELICA 1
 MODALIDAD DE TRANSPORTE: Privado
 PESO (KG) BRUTO DE LA GUÍA: 31,26

DATOS DEL DESTINATARIO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: COMITE DE COMPRA HUANCVELICA 1
 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20568600615

PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA

DIRECCIÓN DEL PUNTO DE PARTIDA: 050110 JR. PROCERES NRO. 231 BARRIO SAN MELCHOR - AYACUCHO - HUAMANGA - SAN JUAN BAUTISTA
 DIRECCIÓN DEL PUNTO DE LLEGADA: 090201 [36006]-SAN JOSE INICIAL 1402767 ACOBAMBA ACOBAMBA HUANCVELICA
 OBSERVACIÓN: ALIMENTO PARA 10 USUARIOS

DATOS DEL TRANSPORTE PRIVADO

#	NRO. PLACA	DNI	LICENCIA	CHOFER
1	BSP846	43420795	Q43420795	JOSE GABRIEL CHAVIGURI RAMOS

DATOS DE LOS BIENES

#	COD.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.	PESO (KG)
1	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 1.0 LT LOTE A011 FV:2026-03-03	LT	1	1
2	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 1.0 Kg LOTE 220324 FV:2025-03-22	KG	5	5
3	0	ARVEJA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 140124 FV:2025-01-14	KG	2	0.5
4	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 1.0 Kg LOTE A01 FV:2025-01-06	KG	2	2
5	0	CHARQUI MISKI CHARQUI 0.25 Kg LOTE CA0224 FV:2024-09-25	KG	1	0.25
6	0	CHOCOLATE para taza WANUKKO 0.09 Kg LOTE 150224 FV:2025-02-15	KG	4	0.36
7	0	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA DON SIMÓN 0.17 Kg LOTE 240124A FV:2028-01-24	KG	22	3.74
8	0	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CASALI 0.17 Kg LOTE CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028 FV:2028-01-31	KG	4	0.68
9	0	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL KATHYMAR 0.425 Kg LOTE KTEJWLOTE1FP:08.07.2023FV:08.07.2027 FV:2027-07-08	KG	3	1.28
10	0	CONSERVA DE SANGRECITA QALI THANI 0.15 Kg LOTE SA041123 FV:2026-11-04	KG	6	0.9
11	0	FIDEOS ANITA 0.5 Kg LOTE 124 FV:2026-03-31	KG	3	1.5
12	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 040124 FV:2025-01-04	KG	2	0.5
13	0	GALLETA CON KIWICHA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1325 FV:2024-10-27	KG	30	0.9
14	0	GALLETA CON MACA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1512 FV:2024-10-10	KG	30	0.9
15	0	GALLETA CON QUINUA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1114 FV:2024-10-08	KG	20	0.6
16	0	HARINA DE LUCUMA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 160124 FV:2025-01-06	KG	2	0.5
17	0	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA FORTILIFE 0.25 Kg LOTE 08180124 FV:2025-01-18	KG	2	0.5
18	0	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P06 FV:2025-03-06	KG	4	1
19	0	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C04 FV:2025-01-13	KG	2	0.5
20	0	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C03 FV:2025-01-12	KG	2	0.5
21	0	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C05 FV:2025-01-16	KG	3	0.75
22	0	LECHE EVAPORADA ENTERA ESTRELLA DEL SUR 0.4 Kg LOTE 071 FV:2024-12-11	KG	16	6.4
23	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 100124 FV:2025-01-10	KG	2	0.5
24	0	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P04 FV:2025-01-12	KG	2	0.5

[Faint stamp and signature]

[Handwritten signature]

NELLY ISABEL ANTAY ESPEZA

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCARELICA

25 DÍAS DE ATENCION

21/06/24	24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
21	22	23	24	25

DESAYUNO BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------------

ALMUERZO

#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
------	------	------	------	------

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCVELICA

COD. MOD: 1414648

Institución Educativa:

SAN JOSE

Área geográfica: URBANO

Tipo de ración:

DESAYUNO

Nivel Educativo: PRIMARIA

Entrega

3RA ENTREGA

ITEM: ACOBAMBA

N° de usuarios Segun RD:

57

N° de usuarios CALCULO:

57

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	855 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	13 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	57 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	15	855 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	285 ml	
ARROZ		40	2280 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL		35	5 UND	2 1/2 CUCHARAS COLMADAS	
LENTEJA		20	1140 g	7/8 CUCHARA BOCONA AL RAS	
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	228 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	15	855 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	285 ml	
ARROZ		45	2565 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		40	14 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	15	855 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	13 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	57 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	15	855 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	285 ml	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		40	14 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
FIDEOS		45	2565 g	2 CUCHARA BOCONA AL RAS	

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	228 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	15	855 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	285 ml	
ARROZ		45	2565 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE SANGRECITA		40	16 UND	3/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		HARINA DE LUCUMA	15	855 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	13 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	57 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	228 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	15	855 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	285 ml	
ARROZ		40	2280 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
ARVEJA PARTIDA		20	1140 g	2 1/2 CUCHARA COLMADA	
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL		35	12 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	15	855 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	285 ml	
ARROZ		45	2565 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CHARQUI		15	855 g	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA	
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	570 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	15	855 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	285 ml	
ARROZ		40	2280 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		35	12 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
FRIJOL		20	1140 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS	

ALMUERZO

DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
1	#N/A	#N/A		#N/A	
2	#N/A	#N/A		#N/A	
3	#N/A	#N/A		#N/A	
4	#N/A	#N/A		#N/A	
5	#N/A	#N/A		#N/A	
6	#N/A	#N/A		#N/A	
7	#N/A	#N/A		#N/A	
8	#N/A	#N/A		#N/A	
9	#N/A	#N/A		#N/A	
10	#N/A	#N/A		#N/A	

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA 25 DÍAS DE ATENCIÓN

21/06/24	24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
21	22	23	24	25

DESAYUNO BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------------

ALMUERZO

#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
------	------	------	------	------

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

COD. MOD: 1402767

Institución Educativa:

SAN JOSE

Área geográfica: URBANO

Tipo de ración:

DESAYUNO

Nivel Educativo: INICIAL

Entrega

3RA ENTREGA

ITEM:

ACOBAMBA

N° de usuarios Segun RD:

10

N° de usuarios CALCULO:

10

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	150 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	2 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	10 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	130 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	50 ml	
ARROZ		30	300 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL		30	1 UND	2 CUCHARA COLMADA	
LENTEJA		15	150 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	40 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	130 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	50 ml	
ARROZ		35	350 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		35	3 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	130 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	2 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	10 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	13	130 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	50 ml	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		35	3 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
FIDEOS		35	350 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	40 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	13	130 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	50 ml	
ARROZ		35	350 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE SANGRECITA		35	3 UND	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		HARINA DE LUCUMA	13	130 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	2 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	10 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	40 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	130 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	50 ml	
ARROZ		30	300 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	
ARVEJA PARTIDA		15	150 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL		30	2 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA	
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	13	130 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	50 ml	
ARROZ		35	350 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CHARQUI		12	120 g	1 1/2 1 CUCHARA BOCONA LLENA	
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	80 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	13	130 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	50 ml	
ARROZ		30	300 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		30	2 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA	
FRIJOL		15	150 g		

ALMUERZO

DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
1	#N/A	#N/A		#N/A	
2	#N/A	#N/A		#N/A	
3	#N/A	#N/A		#N/A	
4	#N/A	#N/A		#N/A	
5	#N/A	#N/A		#N/A	
6	#N/A	#N/A		#N/A	
7	#N/A	#N/A		#N/A	
8	#N/A	#N/A		#N/A	
9	#N/A	#N/A		#N/A	
10	#N/A	#N/A		#N/A	

Resumen Anual: 2024

Hoy: Pag 1 de 1
Fecha: 14/02/2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1414648-0 SAN JOSE

Nivel: Primaria

Situación Final	TOTAL	Sub Total		PRIMER O	SEGUNDO		TERCER O	CUARTO		QUINTO		SEXTO	
		H	M	H	H	M	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	55	33	22	4	9	1	9	2	8	9	2	9	4
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación Pedagógica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retrado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trasladado	3	2	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



[Handwritten Signature]

 Ph. *[Handwritten Name]*

 DIRECTOR

Resumen Anual: 2024

Nro. Pág: 1 de 1
Fecha: 04/05/2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1402767-0 SAN JOSE

Nivel: Inicial - Cuna-Jardín

Situación Final	TOTAL	Sub Total		0 a 2 años		3 años		4 años		5 años	
		H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	31	16	15	4	3	3	9	5	2	4	1
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación Pedagógica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trasladado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



Palomera
Pbr. Olga Valenzuela Bellido
DIRECTOR

FICHA DE DATOS

SAN JOSE			
Código modular	1414648	Dirección	Plaza Sucre
Anexo	0	Localidad	ACOBAMBA
Código de local	615744	Centro Poblado	ACOBAMBA
Nivel/Modalidad	Primaria	Área geográfica	Urbana
Forma	Escolarizado	Distrito	Acobamba
Género	Mixto	Provincia	Acobamba
Tipo de Gestión	Privada	Departamento	Huancavelica
Dependencia	Comunidad o asociación religiosa	Código de DRE o UGEL que supervisa el S. E.	090002
Director(a)	Flores Flores Roosevelt	Nombre de la DRE o UGEL que supervisa el S. E.	UGEL Acobamba
Teléfono		Característica (Censo Educativo 2023)	Polidocente completo
Correo electrónico		Latitud	-12.84386
Página web		Longitud	-74.57192
Turno	Continuo sólo en la mañana		
Tipo de programa	No aplica		
Estado	Activo		



Fuentes de información
 Padrón de Servicios Educativos, Censo Educativo 2023, Carta Educativa del Ministerio de Educación- Unidad de Estadística y cartografía de OpenStreetMap.

ESTADÍSTICA

Las celdas en blanco indican que el servicio educativo no reportó datos o no funcionó el año respectivo.

Matrícula por grado y sexo, 2023

Nivel	Total		1° Grado		2° Grado		3° Grado		4° Grado		5° Grado		6° Grado	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Primaria	42	29	8	1	3	10	4	6	13	4	9	5	5	3

Matrícula por periodo según grado, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total							12	20	25	46	58	74		72	71	45	56	58	68	71
1° Grado							6	11	2	8	12	20		15	13	11	19	7	14	9
2° Grado							6	6	11	14	12	13		22	9	6	10	18	10	13
3° Grado							0	3	8	11	6	14		13	20	4	6	10	16	10
4° Grado							0	0	4	7	11	8		5	10	16	4	7	15	17
5° Grado							0	0	0	6	8	12		13	5	5	10	4	8	14
6° Grado							0	0	0	0	9	7		4	14	3	7	12	5	8

Docentes, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total							3	3	2	6	2	6		6	5	4	4	3	5	7

Secciones por periodo según grado, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total							2	3	4	5	6	6		6	6	6	6	6	6	6
1° Grado							1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1
2° Grado							1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1
3° Grado							0	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1
4° Grado							0	0	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1
5° Grado							0	0	0	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1
6° Grado							0	0	0	0	1	1		1	1	1	1	1	1	1

Cantidad promedio de Alumnos por Sección, 2023

ALUMNOS/SECCIÓN	
Total	11.83

Consideraciones para el uso de datos

- Los datos de ubicación de los Servicios Educativos registrados en el Padrón son proporcionados por las DRE/GRE y UGEL.
- La cartografía de límites distritales, corresponde a los límites censales del INEI, y no indica pertenencia a una jurisdicción político-administrativa determinada.
- La clasificación de área geográfica de ESCALE utiliza el criterio utilizado en el Censo de Población y Vivienda del INEI. Su actualización anual obedece a la naturaleza dinámica de la variable y a las fuentes de datos disponibles.

4

FICHA N° 3 - "VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	027		CÓDIGO MODULAR	0428128	FECHA (DD/MM/AAAA)	04/06/24
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA		DISTRITO	ACOBAMBA
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Saenz Peña S/n					
NIVEL EDUCATIVO	Inicial			ITEM:	ACOBAMBA	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Raquel Escobar Laura.		DNI N°:	42583696	CARGO: Directora	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS: Rebeca Fernandez Paquiyauri		DNI N°:	45614402	CARGO: MGL	
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALIWARMA / CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCTAVO ESPINAL		DNI N°:	45550421	CARGO: AUDITOR OCI-DREN	

AL INICIO DE LA INSPECCIÓN:
(Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO)	DESCRIPCIÓN
1	La IE realiza la prestación para el servicio alimentario según el tipo de ración programada (desayuno y/o almuerzo y/o cena) - Si la respuesta es "NO", solicitar documento de comunicación a la Unidad Territorial, detallar "motivos de no prestación" en comentarios y pasar a la Sección VI "Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa" y continuar. - Si la respuesta es "SI", continuar con la Sección I "Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa" y continuar Artículo 5. Objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, "Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa. Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	Si	
ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI/NO/NA)	DESCRIPCIÓN

1. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena).

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE del 16 de febrero de 2024 con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH:MM)		
Desayuno	06:00 am		ollquito con chagui
2	La IE cuenta con un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual garantice las condiciones de calidad e inocuidad. Si "NO" se preparan los alimentos en la Institución educativa, pase a la Sección II. "Servido de alimentos" Sub Numeral 5.2.7.3.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.1 y 1.2, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
3	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
4	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
6	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
8	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

Vertical stamp: Contraloría General de la República, Oficina General de Asesoría Jurídica, ACOBAMBA

Vertical stamp: 23380210

Handwritten signature

Vertical stamp: 4514402

9	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
10	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

II. Verificación del servido de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)		09.30am		
11	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal. Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
13	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
14	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
15	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
16	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

17	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
----	--	----	--	--

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)		09.40 am		
18	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo o compartido para el consumo de los alimentos. Si la respuesta es "NO", observar donde se realiza el consumo de los alimentos y describir en observaciones. - Si consumen los alimentos en el patio, loza deportiva de la IE, campo/al aire libre, pasar a verificar desde el numeral 21 - Si consumen los alimentos en local comunal u otro lugar pasar a verificar la Sección V. "Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa" y continuar Sub numeral 4.1, 4.2, y 4.3 sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no		Solo consumen sus alimentos en sus Salones.

2538020
2538020

2538020

2538020

19	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
20	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
21	Las/os usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
22	Las/os usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	pero generan la enseñanza para que los niños se cepillen en sus casas
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
24	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

V. Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

25	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos. Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
26	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
27	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
28	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	

VI. Verificación de la gestión y organización del CAE

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

29	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 IEL MGL). Sub numeral 8.2, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
30	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. Sub numeral 8.3, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
31	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas (solicitar evidencias) Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"	no	pero indica que el muestreo, antes del inicio de clases fue en el ambiente total de la IIEE.

32	El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarios/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU. Si la respuesta es NO, detallar motivo. Sub numeral 8.7, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	cuenta con 148 alumnos.
----	--	----	-------------------------

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Programa Qali Warma/CGR

Por la IE visitada



 Firma: 

Nombres y apellidos: Raquel Escobar Laura.
 DNI: 42583696.
 CARGO: Director



 Firma

Nombres y apellidos: Zoraida Espeza Rotundo
 DNI: 23380210.
 CARGO: Docente



 Rebeca Fernandez Poquiyauri
 DNI: 45614402
 H6L - Qali Warma

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR



 Firma

Nombres y apellidos: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL
 DNI: 45550421
 CARGO: AUDITOR OCI DEH

Firma
 Nombres y apellidos:
 DNI:
 CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JUNIO DE 2024

Siendo las 10:30 horas del 4 de junio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 27 – Inicial, ubicado en el Jirón Sáenz Peña s/n del distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Raquel Escobar Laura con DNI: 42583696, Directora y presidente del CAE, la Sra. Zenovia Espeza Retamozo con DNI: 23380210, docente y secretaria del CAE y la representante de Qali Warma la Sra. Reveca Roberta Fernandez Paquiyauri con DNI: 45614402, Monitor de Gestion Local, de otra parte Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar a los estudiantes bajo el "Procedimiento 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001". Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con la señora Raquel Escobar Laura, miembro del CAE solicitándole la documentación correspondiente al Acta de entrega y recepción de alimentos, Tabla de combinaciones y Tabla de dosificaciones y Reporte SIAGIE, para poder corroborar la prestación del servicio alimentario por parte de la IIEE a sus alumnos.

En la presente visita se procedió a la revisión del ambiente de la cocina y la verificación de la manipulación de alimentos por parte del personal que lo prepara, así como también se revisó el Acta de entrega y recepción de Alimentos, obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

En el almacén se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204697 – (Copia CAE)" del 15 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 11.00 am por la Sra. Jeseca Aricochea Alvites, auxiliar de educación y miembro del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 3 "Verificación de la entrega de alimentos a los Usuarios en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las once horas y veinte minutos del día 4 de junio de 2024.





2338 0210


45614402



ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JUNIO DE 2024




Raquel Escobar Laura
Director IIEE / presidente CAE



Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH



Zenovia Espeza Retamozo
Docente / secretaria CAE



Reveca Roberta Fernández Paquiyauri
Monitor de Gestión Local Qali Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 204697 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:	0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS	N° GUÍA DE REMISIÓN:	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	27	ANEXO:	0
CÓDIGO MODULAR:	0428128	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA
NIVEL:	INICIAL	DISTRITO:	ACOBAMBA
PROVINCIA:	ACOBAMBA		
CENTRO POBLADO:	ACOBAMBA		

[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC:	10497087378
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO COPSÁ	Cod. Proveedor:	9824
DIRECCIÓN:	CENTRO POBLADO AYACUCHO - ASOCIACIÓN UNSCH S/M BLOCK 0 INTERIOR 0 MZA G LOTE 02 SECTOR 0, AYACUCHO-HUAMANGA-AYACUCHO		

ITEM:	ACOBAMBA	PERIODO DE ATENCIÓN:	23/05/2024 - 27/06/2024
NRO DE ENTREGA:	3	FORMA DE ATENCIÓN:	REGULAR
		DÍAS DE ATENCIÓN:	25

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)	
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	DÍAS				SUB-TOTAL (S/.)
DESAYUNO	143	1.80	6,435.00								143	3575	6,435.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
1	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	0.200 L	0.200	A007
12	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	1.000 L	12.000	A011
2	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	0.250 Kg.	0.500	260124
71	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	1.000 Kg.	71.000	220324
18	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	4.500	140124
3	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	CEREALNUT	0.250 Kg.	0.750	A02
28	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	CEREALNUT	1.000 Kg.	28.000	A01
14	BOLSA	CHARQUI	MISKI CHARQUI	0.250 Kg.	3.500	CA0224
45	BOLSA	CHOCOLATE PARA TÁZA	WANUKKO	0.080 Kg.	4.050	150224
232	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DON SIMÓN	0.170 Kg.	38.440	240124A
	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CASALI	0.170 Kg.	8.840	CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028
	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	KATHYMAR	0.425 Kg.	14.025	KTEJWLOTE2FP.10.07.2023FV.10.07.2027
	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	10.200	SA041123
31	BOLSA	FIDEOS	ANITA	0.500 Kg.	15.500	124
2	BOLSA	FRIJOL	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	040124
4	BOLSA	FRIJOL	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	4.000	030124
429	BOLSA	GALLETAS CON KIWICHA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	12.870	1325
429	BOLSA	GALLETAS CON MACA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	12.870	1512
286	BOLSA	GALLETAS CON QUINUA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	8.580	1114
15	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	3.750	160124
15	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	3.750	08180124
45	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	CEREALNUT	0.250 Kg.	11.250	P06
15	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	3.750	C04
15	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	CEREALNUT	0.250 Kg.	3.750	C03
38	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	9.500	C05
216	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	88.400	071
2	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	0.250 Kg.	0.500	100124
6	BOLSA	LENTEJA	SUMAQ FOOD'S	1.000 Kg.	6.000	090124
23	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	CEREALNUT	0.250 Kg.	5.750	P04

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/os usuarias/os del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas* de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	180 L	25 L	50 L	180 L
Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA: 09/05/2024 - 17/05/2024 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 14/06/2024 - 24/06/2024

FECHA RECEPCIÓN: 15/05/2024
 HORA RECEPCIÓN: 11:00 AM

NOMBRE(S) Y APELLIDOS (Integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción): **JESECA ARICOCHA ALVITES** DNI: **42913996** FIRMA:

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.
 * Huella Digital: Solo en caso que es una persona iletrada.
 ** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)
 Las cantidades deben expresarse en enteros.

VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.

UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

OBSERVACIONES ***

*** En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser iletrado/a, el/la proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

SI TIENE ALGUNA QUEJA O RECLAMO SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR, COMUNIQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:
 Línea gratuita: 0-800-20600 / Correo electrónico: info@qw.gob.pe / Libro de Reclamaciones

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

MAGALLANES ORE LISSETH PATRICIA

RUC : 10407087378
 TEL. :966003407 / (068) 782671
 DIRECCIÓN :SECTOR AGRARIO MZ. D1 LT. 05 APROVISA
 CANAÁN ALTO SAN JUAN BAUTISTA - HUAMANGA-AYACUCHO

GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA
 REMITENTE
 T001 - 00001705
 RUC : 10407087378

DATOS DEL TRASLADO

FECHA DE EMISIÓN: 11/05/2024
 FECHA DE INICIO DEL TRASLADO: 11/05/2024
 MOTIVO DE TRASLADO: VENTA
 COMPROBANTE: COMITE DE COMPRA HUANCAVELICA 1
 MODALIDAD DE TRANSPORTE: Privado
 PESO (KG) BRUTO DE LA GUÍA: 385.73

DATOS DEL DESTINATARIO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: COMITE DE COMPRA HUANCAVELICA 1
 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20568600615

PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA

DIRECCIÓN DEL PUNTO DE PARTIDA: 050110 JR. PROCERES NRO. 231 BARRIO SAN MELCHOR - AYACUCHO - HUAMANGA - SAN JUAN BAUTISTA
 DIRECCIÓN DEL PUNTO DE LLEGADA: 090201 [13174]-27 INICIAL 0428128 ACOBAMBA ACOBAMBA HUANCAVELICA
 OBSERVACIÓN: ALIMENTO PARA 143 USUARIOS

DATOS DEL TRANSPORTE PRIVADO

#	NRO. PLACA	DNI	LICENCIA	CHOFER
1	BSP846	43420795	Q43420795	JOSE GABRIEL CHAVIGURI RAMOS

DATOS DE LOS BIENES

#	COD.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.	PESO (KG)
1	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 0.2 LT LOTE A007 FV:2026-03-02			
2	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 1.0 LT LOTE A011 FV:2026-03-03	LT	1	0.2
3	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 0.25 Kg LOTE 260124 FV:2025-01-26	LT	12	12
4	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 1.0 Kg LOTE 220324 FV:2025-03-22	KG	2	0.5
5	0	ARVEJA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 140124 FV:2025-01-14	KG	71	71
6	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE A02 FV:2025-01-08	KG	18	4.5
7	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 1.0 Kg LOTE A01 FV:2025-01-06	KG	3	0.75
8	0	CHARQUI MISKI CHARQUI 0.25 Kg LOTE CA0224 FV:2024-09-25	KG	28	28
9	0	CHOCOLATE para taza WANUKKO 0.09 Kg LOTE 150224 FV:2025-02-15	KG	14	3.5
10	0	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA DON SIMÓN 0.17 Kg LOTE 240124A FV:2028-01-24	KG	45	4.05
11	0	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CASALI 0.17 Kg LOTE CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028 FV:2028-01-31	KG	232	39.44
12	0	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL KATHYMAR 0.425 Kg LOTE KTEJWLOTE1FP:08.07.2023FV:08.07.2027 FV:2027-07-08	KG	52	8.84
13	0	CONSERVA DE SANGRECITA QALI THANI 0.15 Kg LOTE SA041123 FV:2026-11-04	KG	33	14.03
14	0	FIDEOS ANITA 0.5 Kg LOTE 124 FV:2026-03-31	KG	68	10.2
15	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 040124 FV:2025-01-04	KG	31	15.5
16	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 030124 FV:2025-01-03	KG	2	0.5
17	0	GALLETA CON KIWICHA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1325 FV:2024-10-27	KG	4	4
18	0	GALLETA CON MACA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1512 FV:2024-10-10	KG	429	12.87
19	0	GALLETA CON QUINUA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1114 FV:2024-10-08	KG	429	12.87
20	0	HARINA DE LUCUMA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 160124 FV:2025-01-06	KG	286	8.58
21	0	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA FORTILIFE 0.25 Kg LOTE 08180124 FV:2025-01-18	KG	15	3.75
22	0	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P06 FV:2025-03-06	KG	15	3.75
23	0	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C04 FV:2025-01-13	KG	45	11.25
24	0	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C03 FV:2025-01-12	KG	15	3.75
25	0	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C05 FV:2025-01-16	KG	15	3.75
26	0	LECHE EVAPORADA ENTERA ESTRELLA DEL SUR 0.4 Kg LOTE 071 FV:2024-12-11	KG	38	9.5
27	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 100124 FV:2025-01-10	KG	216	86.4
28	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 090124 FV:2025-01-09	KG	2	0.5
29	0	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P04 FV:2025-01-12	KG	6	6
			KG	23	5.75

AGENCIADO COPSA

LISSETH ORE MAGALLANES ORE
 DNI: 40708737
 REPRESENTANTE COMÚN

JESICA ARICOCHA ALVITES

CODIGO MODULAR:	0428128		CENTRO POBLADO	ACOBAMBA		ITEM		
NOMBRE DE IIEE	[13174]-27		NIVEL EDUCATIVO	INICIAL		RUTA	BSP-846	
Nombre del Alimento	PRESENTACION	CANTIDAD A ENTREGAR	MARCA	LOTE	CANT. CAJA/BOLSON		CAJAS/SACOS	UNIDAD
ACEITE VEGETAL	0.2	1	PALMA REAL	A007	24	0.042	0	1
ACEITE VEGETAL	1	12	PALMA REAL	A011	12	1.000	1/	0
ARROZ	0.25	2	DOÑA RUFÍ	260124	100	0.020	0	2/
ARROZ	1	71	DOÑA RUFÍ	220324	30	2.367	2/	11/
ARVEJA PARTIDA	0.25	18	SUMA Q FOOD'S	140124	100	0.180	0	18/
AZUCAR RUBIA	0.25	3	CEREALNUT	A02	120	0.025	0	3/
AZUCAR RUBIA	1	28	CEREALNUT	A01	35	0.800	0	28/
CHARQUI	0.25	14	MISKI CHARQUI	CA0224	100	0.140	0	14/
CHOCOLATE para taza	0.09	45	WANUKKO	150224	50	0.900	0	45/
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	232	DON SIMÓN	240124A	48	4.833	4/	40/
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	52	CASALI	CAMFBO1FP.31.01.2024FV.3 1.01.2028	48	1.083	1/	4/
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.425	33	KATHYMAR	KTEJWLOTE1FP.08.07.2023F V:08.07.2027	24	1.375	1/	9/
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.2	0	SHABO DEL MAR	NTEET1P:010324V:010328	48	0.000	0	0
CONSERVA DE SANGRECITA	0.15	68	QALI THANI	SA041123	48	1.417	1/	20/
FIDEOS	0.5	31	ANITA	124	20	1.550	1/	11/
FRIJOL	0.25	2	SUMA Q FOOD'S	040124	100	0.020	0	2/
FRIJOL	1	4	SUMA Q FOOD'S	030124	35	0.114	0	4/
GALLETA CON KIWICHA	0.03	429	DE LOS REYES	1325	140	3.064	3/	9/
GALLETA CON MACA	0.03	429	DE LOS REYES	1512	140	3.064	3/	9/
GALLETA CON QUINUA	0.03	286	DE LOS REYES	1114	140	2.043	2/	6/
GARBANZO	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	070324	100	0.000	0	0
HABA PARTIDA	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	060124	100	0.000	0	0
HABA PARTIDA	1	0	SUMA Q FOOD'S	050124	35	0.000	0	0
HARINA DE LUCUMA	0.25	15	SUMA Q FOOD'S	160124	100	0.150	0	15/
HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	0.25	15	FORTILIFE	08180124	100	0.150	0	15/
HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	0.25	45	CEREALNUT	P06	60	0.750	0	45/
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	15	CEREALNUT	C04	60	0.250	0	15/
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	15	CEREALNUT	C03	60	0.250	0	15/
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25	38	CEREALNUT	C05	60	0.633	0	38/
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	216	ESTRELLA DEL SUR	071	24	9.000	9/	0
LENTEJA	0.25	2	SUMA Q FOOD'S	100124	100	0.020	0	2/
LENTEJA	1	6	SUMA Q FOOD'S	090124	35	0.171	0	6/
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.25	23	CEREALNUT	P04	60	0.383	0	23/
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	0	TORTIMAX	06724	80	0.000	0	0
QUINUA	0.25	0	SUMA Q FOOD'S	120124	100	0.000	0	0
QUINUA	1	0	SUMA Q FOOD'S	110124	35	0.000	0	0
BOLSAS	NEGRA	VERDE						

ROL	DNI	APELLIDOS PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	CELULAR	I.EE	CARGO
PRESIDENTE	42583696	ESCOBAR	LAURA	RAQUEL	941030085	27	DIRECTOR/A
SECRETARIO(A)	23380210	ESPEZA	RETAMOZO	ZENOVIA	965405708	27	DOCENTE
VOCAL #1	42913996	ARICOCHEA	ALVITES	JESECA	965116491	27	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #2	71929822	CAPCHA	FLORES	SENAIDA	929674665	27	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #3	44412960	ROJAS	MANRIQUE	ESTHER	999006385	27	PADRE Y MADRE DE FAMILIA

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

COD. MOD: 428128

Institución Educativa:

27

Área geográfica: URBANO

Tipo de ración:

DESAYUNO

Nivel Educativo: INICIAL

Entrega

3RA ENTREGA

ITEM: ACOBAMBA

N° de usuarios Segun RD:

143

N° de usuarios CALCULO:

143

DESAYUNO

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	2145 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	27 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	143 UND	
BEBIBLE					
2	HARINA EXTRUIDA-TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	1859 g	
		COMPONENTE SOLIDO			
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	715 ml	
		ARROZ	30	4290 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	30	11 UND	2 CUCHARA COLMADA
	LENTEJA	15	2145 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
BEBIBLE					
3	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	572 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	1859 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	715 ml	
		ARROZ	35	5005 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		35	30 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
BEBIBLE					
4	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	1859 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	27 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	143 UND	
	BEBIBLE				
5	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	13	1859 g	
		COMPONENTE SOLIDO			
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	715 ml	
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	30 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		FIDEOS	35	5005 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/AO
30/05 4/06 6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	572 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	13	1859 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	715 ml	
ARROZ		35	5005 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE SANGRECITA		35	34 UND	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
31/05 17/06 7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		HARINA DE LUCUMA	13	1859 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	27 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	143 UND	
03/06 18/06 8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	572 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	1859 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	715 ml	
ARROZ		30	4290 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	
ARVEJA PARTIDA		15	2145 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL		30	26 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA	
05/06 20/06 9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	13	1859 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	715 ml	
ARROZ		35	5005 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CHARQUI		12	1716 g	1 1/2 1 CUCHARA BOCONA LLENA	
06/06 10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1144 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	13	1859 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	715 ml	
ARROZ		30	4290 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		30	26 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA	
FRIJOL		15	2145 g		

Se cambio por leatga

FICHA DE DATOS

027	
Código modular	0428128
Anexo	0
Código de local	175660
Nivel/Modalidad	Inicial - Jardín
Forma	Escolarizado
Género	Mixto
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa
Dependencia	Sector Educación
Director(a)	María Candelaria Breña Gutiérrez
Teléfono	
Correo electrónico	
Página web	
Turno	Continuo sólo en la mañana
Tipo de programa	No aplica
Estado	Activo
Dirección	Jirón Saenz Peña S/N
Localidad	
Centro Poblado	ACOBAMBA
Área geográfica	Urbana
Distrito	Acobamba
Provincia	Acobamba
Departamento	Huancavelica
Código de DRE o UGEL que supervisa el S. E.	090002
Nombre de la DRE o UGEL que supervisa el S. E.	UGEL Acobamba
Característica (Censo Educativo 2023)	No Aplica
Latitud	-12.8423
Longitud	-74.5705



Fuentes de información
Padrón de Servicios Educativos, Censo Educativo 2023, Carta Educativa del Ministerio de Educación- Unidad de Estadística y cartografía de OpenStreetMap.

ESTADÍSTICA

Las celdas en blanco indican que el servicio educativo no reportó datos o no funcionó el año respectivo.

Matrícula por edad y sexo, 2023

Nivel	Total		0 Años		1 Año		2 Años		3 Años		4 Años		5 Años		6 Años		7 Años			
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
Inicial - Jardín	83	64	0	0	0	0	0	0	0	0	18	17	36	25	29	22	0	0	0	0

Matrícula por periodo según edad, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	76	60	88	94	101	120	127	121	139	166	150	165	167	149	141	166	155	154	172	147
0 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1 Año	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 Años	1	0	15	1	5	19	18	24	26	29	31	61	42	46	38	56	51	44	58	35
4 Años	28	24	31	29	23	37	43	39	67	56	44	58	69	40	56	44	54	52	51	61
5 Años	47	36	42	64	73	64	66	58	46	81	63	46	56	63	47	66	50	58	63	51
6 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Docentes, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	2	2	2	3	3	3	3	5	6	6	6	8	7	7	7	8	8	7	7	7

Secciones, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	3	3	3	4	4	3	4	5	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7
0 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1 Año	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 Años	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 Años	1	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	3	2	2	2	2	3	2	2	2
4 Años	1	1	1	1	0	1	1	2	3	2	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3
5 Años	1	2	1	2	0	1	2	2	2	3	3	2	2	3	2	3	2	2	3	2
Multiedad	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Cantidad promedio de Alumnos por Sección, 2023

ALUMNOS/SECCIÓN	
Total	21,00

Consideraciones para el uso de datos

- Los datos de ubicación de los Servicios Educativos registrados en el Padrón son proporcionados por las DRE/GRE y UGEL.
- La cartografía de límites distritales, corresponde a los límites censales del INEI, y no indica pertenencia a una jurisdicción político-administrativa determinada.
- La clasificación de área geográfica de ESCALE utiliza el criterio utilizado en el Censo de Población y Vivienda del INEI. Su actualización anual obedece a la naturaleza dinámica de la variable y a las fuentes de datos disponibles.

FICHA N° 3 - " VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Nuestra Señora de la Candelaria		CÓDIGO MODULAR	0600692	FECHA (DD/MM/AAAA)	03/06/2024
DEPARTAMENTO	HUMACAVELICA	PROVINCIA	ACOBA MBA		DISTRITO	ACOBA MBA
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Manuel Candamo S/n					
NIVEL EDUCATIVO	Secundaria			ITEM:	ACOBA MBA	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: JUAN HOSTILIO ZARRA CAMACHO		DNI N°:	23561560	CARGO: DIRECTOR	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:	
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA /CONTROLORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCHOA ESPINAC -		DNI N°:	45550421	CARGO: AUDITOR OCI-DREH	

Al INICIO DE LA INSPECCIÓN:
(Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO)	DESCRIPCIÓN
1	La IE realiza la prestación para el servicio alimentario según el tipo de ración programada (desayuno y/o almuerzo y/o cena) - Si la respuesta es "NO", solicitar documento de comunicación a la Unidad Territorial, detallar "motivos de no prestación" en comentarios y pasar a la Sección VI "Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa" y continuar. - Si la respuesta es "SI", continuar con la Sección I "Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa" y continuar Artículo 5. Objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, "Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa. Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	Si	

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
------	-----------	---------------------------	-------------

I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena).

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH:MM)		
Almuerzo	10:30 am.		Montajes con Escalado de Alturas
2	La IE cuenta con un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual garantice las condiciones de calidad e inocuidad. Si "NO" se preparan los alimentos en la Institución educativa, pase a la Sección II. "Servido de alimentos" Sub Numeral 5.2.7.3.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.1 y 1.2, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
3	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
4	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
6	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
8	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

98851001 / 10013886

M. P. J. J.

9	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
10	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

II. Verificación del servido de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
 "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH:MM)		01.00 pm		
11	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal. Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
13	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
14	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
15	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
16	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
 "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024 con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

17	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
----	--	----	--

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
 "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH:MM)		01:05 pm		
18	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo o compartido para el consumo de los alimentos. Si la respuesta es "NO", observar donde se realiza el consumo de los alimentos y describir en observaciones. - Si consumen los alimentos en el patio, loza deportiva de la IE, campo/al aire libre, pasar a verificar desde el numeral 21 - Si consumen los alimentos en local comunal u otro lugar pasar a verificar la Sección V. "Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa" y continuar Sub numeral 4.1, 4.2, y 4.3 sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Cuentan con comedor.	

19/02/2024
 10018886
 -H-2


19	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
20	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
21	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
22	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
24	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

V. Verificación del manejo de residuos solidos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

25	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos. Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
26	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
27	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
28	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

VI. Verificación de la gestión y organización del CAE

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

29	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). Sub numeral 8.2, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
30	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. Sub numeral 8.3, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
31	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas (solicitar evidencias) Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"	no	solo levia mensual pero no adjunta Evidencia

988510013886
 10013886
 10013886

32	<p>El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarios/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU Si la respuesta es NO, detallar motivo. Sub numeral 8.7, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IEE públicas atendidas por el Programa".</p>	Si	cuenta con 261 alumnos.
----	--	----	-------------------------

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Programa Qali Warma/CGR

Por la IE visitada



Lic. Juan Hostilio Izarra Camacho
 DIRECTOR
 Firma C.M. 1023591560

Nombres y apellidos: Juan Hostilio Izarra Camacho
 DNI: 23561560

CARGO: Director

[Handwritten signature]

Firma

Nombres y apellidos: María del Rosario Torres Crispin

DNI: 10013886

CARGO: Docente

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

[Handwritten signature]

Firma

Nombres y apellidos: Renzo Piero Ochoa Espinal

DNI: 45550421

CARGO: Auditor OCI-DREH

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

CONTRALORÍA

GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

"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"

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JUNIO DE 2024



Siendo las 12:10 horas del 4 de junio de 2024, en los ambientes de la IIEE Nuestra señora de la Candelaria – Secundaria, ubicado en la Avenida Manuel Candamo s/n, del distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Juan Hostilio Izarra Camacho con DNI: 23561560, Director y presidente del CAE, la Sra. María Del Rosario Torres Crispín con DNI: 10013886, docente y secretaria del CAE y de otra parte Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar a los estudiantes bajo el "Procedimiento 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001". Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con la señora María Del Rosario Torres Crispín, miembro del CAE solicitándole la documentación correspondiente al Acta de entrega y recepción de alimentos, Tabla de combinaciones y Tabla de dosificaciones y Reporte SIAGIE, para poder corroborar la prestación del servicio alimentario por parte de la IIEE a sus alumnos.

En la presente visita se procedió a la revisión del ambiente de la cocina y la verificación de la manipulación de alimentos por parte del personal que lo prepara, así como también se revisó el Acta de entrega y recepción de Alimentos, obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

En el almacén se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204841 – (Copia CAE)" del 14 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 04.08 pm por el Sr. Juan Hostilio Izarra Camacho, director y presidente del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 3 "Verificación de la entrega de alimentos a los Usuarios en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las trece horas y veinte minutos del día 4 de junio de 2024.

[Handwritten signature]
10013886

[Handwritten signature]

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

"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"

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JUNIO DE 2024



Juan Hostilio Izarra Camacho
Lic. Juan Hostilio Izarra Camacho
DIRECTOR
C.M. 1023581560

Juan Hostilio Izarra Camacho
Director IIEE / presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

María Del Rosario Torres Crispín
Docente / secretaria CAE

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 204841 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS		N° GUÍA DE REMISIÓN:	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA		
CÓDIGO MODULAR:	0600892		
NIVEL:	SECUNDARIA	ANEXO:	0
PROVINCIA:	ACOBAMBA	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA
CENTRO POBLADO:	ACOBAMBA	DISTRITO:	ACOBAMBA
[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC:	10407087378
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO COPSA		
DIRECCIÓN:	CENTRO POBLADO AYACUCHO - ASOCIACIÓN USUARIOS EN BLOCK 0 INTERIOR 0 MZA G LOTE 02 SECTOR 0, AYACUCHO-HUAMANGA-AYACUCHO		
ITEM:	ACOBAMBA	Cod. Proveedor:	9624
NRO DE ENTREGA:	3	PERIODO DE ATENCIÓN:	23/05/2024 - 27/08/2024

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			REGULAR			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)			
	DÍAS DE ATENCIÓN: 25											
DESAYUNO + ALMUERZO										277	1385	38,433.75

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
1	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	0.200 L.	0.200	A007
144	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	1.000 L.	144.000	A011
3	BOI SA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	0.250 Kg.	0.750	260124
1088	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	1.000 Kg.	1088.000	220324
83	BOI SA	AZUCAR RUBIA	CEREALNUT	0.250 Kg.	0.250	A02
105	BOI SA	AZUCAR RUBIA	CEREALNUT	1.000 Kg.	83.000	A01
108	BOI SA	CHARCUI	MISKI CHARCUI	0.250 Kg.	26.250	CA0224
1132	LATA	CHOCOLATE PARA TAZA	WANUKKO	0.090 Kg.	9.720	150224
918	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DON SIMÓN	0.170 Kg.	192.440	240124A
81	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CASALI	0.170 Kg.	156.060	CAMFBO1EP-31.01.2024FV.31.01.2028
333	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	KATHYMAR	0.425 Kg.	34.425	KTEJWLO1E2P-10.07.2023FV.10.07.2027
723	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	SHAMBO DEL MAR	0.200 Kg.	66.600	NTEET1P-010324V-010328
325	BOI SA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	108.450	SA041123
3	BOI SA	FIDEOS	ANITA	0.500 Kg.	162.500	124
63	BOI SA	FRIJOL	SUMA Q FOOD'S	0.250 Kg.	0.750	040124
1662	BOI SA	FRIJOL	SUMA Q FOOD'S	1.000 Kg.	63.000	030124
1662	BOI SA	GALLETA CON KIWICHA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	49.860	1325
1108	BOI SA	GALLETA CON MACA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	49.860	1512
200	BOI SA	GALLETA CON QUINUA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	33.240	1114
1	BOI SA	GARBANZO	SUMA Q FOOD'S	0.250 Kg.	50.000	070324
33	BOI SA	HABA PARTIDA	SUMA Q FOOD'S	0.250 Kg.	0.250	060124
38	BOI SA	HABA PARTIDA	SUMA Q FOOD'S	1.000 Kg.	33.000	060124
38	BOI SA	HARINA DE LUCUMA	SUMA Q FOOD'S	0.250 Kg.	9.500	160124
114	BOI SA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	9.500	08180124
38	BOI SA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	CEREALNUT	0.250 Kg.	28.500	P06
38	BOI SA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	9.500	C04
95	BOI SA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	CEREALNUT	0.250 Kg.	9.500	C03
504	BOI SA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	23.750	C05
1	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	201.600	071
54	BOI SA	LENTEJA	SUMA Q FOOD'S	0.250 Kg.	0.250	100124
57	BOI SA	LENTEJA	SUMA Q FOOD'S	1.000 Kg.	54.000	090124
56	BOI SA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	CEREALNUT	0.250 Kg.	14.250	P04
1	BOI SA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	TORTIMAX	0.250 Kg.	14.000	06724
54	BOI SA	QUINUA	SUMA Q FOOD'S	0.250 Kg.	0.250	120124
54	BOI SA	QUINUA	SUMA Q FOOD'S	1.000 Kg.	54.000	110124

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/los usuarias/os del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas* de color verde			Bolsas plásticas* de color negro		
25 L	50 L	180 L	25 L	50 L	180 L
Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]

LAZO DE ENTREGA: 09/05/2024 - 17/05/2024	LAZO DE PROX. ENTREGA: 14/06/2024 - 24/06/2024
ECHA RECEPCIÓN: 14/05/2024	
ORA DE RECEPCIÓN: 04:08 PM	
NOMBRE(S) Y APELLIDOS: JUAN HOSTILIO IZARRA CAMACHO	DNI: 23561560
	FIRMA:

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.
 Huella Digital: Solo en caso que es una persona iletrada.
 En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.
 ANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)
 Las cantidades deben expresarse en enteros.
 VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.
 NID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)
 LAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADEUDA VIGENTE
 OBSERVACIONES ***

* En el caso que la/le integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser iletrado/a, el/la proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

SI TIENE ALGUNA QUEJA O RECLAMO SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR, COMUNIQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:
 Línea gratuita: 0-800-20600 / Correo electrónico: info@gw.gob.pe / Libro de Reclamaciones

MAGALLANES ORE LISSETH PATRICIA

RUC : 10407087376
TEL. :966003407 / (066) 782671
DIRECCIÓN :SECT. AGROPECUARIO MZ. D1 LT. 05 APROVISA
CANAÁN ALTO SAN JUAN BAUTISTA - HUAMANGA-AYACUCHO

GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA
REMITENTE
T001 - 00001716
RUC : 10407087378

DATOS DEL TRASLADO

FECHA DE EMISIÓN: 11/05/2024
FECHA DE INICIO DEL TRASLADO: 11/05/2024
MOTIVO DE TRASLADO: VENTA
COMPRANTE: COMITE DE COMPRA HUANCAMELICA 1
MODALIDAD DE TRANSPORTE: Privado
PESO (KG) BRUTO DE LA GUÍA: 2781.21

DATOS DEL DESTINATARIO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: COMITE DE COMPRA HUANCAMELICA 1
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20568600615

PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA

DIRECCIÓN DEL PUNTO DE PARTIDA: 050110 JR. PROCERES NRO. 231 BARRIO SAN MELCHOR - AYACUCHO - HUAMANGA - SAN JUAN BAUTISTA
DIRECCIÓN DEL PUNTO DE LLEGADA: 090201 [133628]-NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA SECUNDARIA 0600692 ACOBAMBA ACOBAMBA HUANCAMELICA
OBSERVACIÓN: ALIMENTO PARA 277 USUARIOS

DATOS DEL TRANSPORTE PRIVADO

#	NRO. PLACA	DNI	LICENCIA	CHOFER
1	BSP846	43420795	Q43420795	JOSE GABRIEL CHAVIGURI RAMOS

DATOS DE LOS BIENES

#	COD.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.	PESO (KG)
1	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 0.2 LT LOTE A03 FV:2026-03-02	LT	1	0.2
2	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 1.0 LT LOTE A03 FV:2026-03-03	LT	144	144
3	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 0.25 Kg LOTE 260124 FV:2025-01-26	KG	3	0.75
4	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 1.0 Kg LOTE 220324 FV:2025-01-22	KG	1088	1088
5	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE A02 FV:2025-01-08	KG	1	0.25
6	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 1.0 Kg LOTE A01 FV:2025-01-06	KG	83	83
7	0	CHARQUI MISKI CHARQUI 0.25 Kg LOTE CA0224 FV:2024-09-25	KG	105	26.25
8	0	CHOCOLATE para taza WANUKKO 0.09 Kg LOTE CA0224 FV:2025-02-15	KG	108	9.72
9	0	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA DE N. SIMÓN 0.17 Kg LOTE 240124A FV:2028-01-24	KG	1132	192.44
10	0	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CASALI 0.17 Kg LOTE CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028 FV:2028-01-24	KG	918	156.06
11	0	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL KATHY MAR 0.425 Kg LOTE KTEJWLOTE1FP:08.07.2023FV:08.07.2027 FV:2027-07-08	KG	81	34.43
12	0	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE SHABO DEL MAR 0.2 Kg LOTE NTEET1P:010324V:010328 FV:2028-03-01	KG	333	66.6
13	0	CONSERVA DE SANGRECITA QALI THANI 0.15 Kg LOTE SA041123 FV:2026-11-04	KG	723	108.45
14	0	FIDEOS ANITA 0.5 Kg LOTE 124 FV:2026-03-31	KG	325	162.5
15	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 040124 FV:2025-01-04	KG	3	0.75
16	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 030124 FV:2025-01-03	KG	63	63
17	0	GALLETA CON KIWICHA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1325 FV:2024-10-27	KG	1662	49.86
18	0	GALLETA CON MACA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1512 FV:2024-10-10	KG	1662	49.86
19	0	GALLETA CON QUINUA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1114 FV:2024-10-08	KG	1108	33.24
20	0	GARBANZO SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 070324 FV:2025-03-07	KG	200	50
21	0	HABA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 060124 FV:2025-01-06	KG	1	0.25
22	0	HABA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 050124 FV:2025-01-05	KG	33	33
23	0	HARINA DE LUCUMA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 160124 FV:2025-01-06	KG	38	9.5
24	0	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA FORTILIFE 0.25 Kg LOTE 08180124 FV:2025-01-18	KG	38	9.5
25	0	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P06 FV:2025-03-06	KG	114	28.5
26	0	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C04 FV:2025-01-13	KG	38	9.5
27	0	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C03 FV:2025-01-12	KG	38	9.5
28	0	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C05 FV:2025-01-16	KG	95	23.75
29	0	LECHE EVAPORADA ENTERA ESTRELLA DEL SUR 0.25 Kg LOTE 071 FV:2024-12-11	KG	504	201.6
30	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 100124 FV:2025-01-10	KG	1	0.25
31	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 090124 FV:2025-01-09	KG	54	54
32	0	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P04 FV:2025-01-12	KG	57	14.25
33	0	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO TORTIMAS 0.25 Kg LOTE 06724 FV:2025-03-07	KG	56	14
34	0	QUINUA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 120124 FV:2025-01-12	KG	1	0.25
35	0	QUINUA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 110124 FV:2025-01-11	KG	54	54

CONSORCIO COPSA

JUAN HOSTILIO IZARRA CAMACHO

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCARELICA

25 DÍAS DE ATENCIÓN

Institución Educativa: **NUESTRA SEÑORA DE LA CANDEL** Área geográfica: **URBANO** COD. MOD: **600692**
 Tipo de ración: **DESAYUNO + ALMUERZO** Nivel Educativo: **SECUNDARIA**
 Entrega: **3RA ENTREGA** ITEM: **ACOBAMBA**

N° de usuarios Segun RD: 277
 N° de usuarios CALCULO: 14

Fecha Inicio 23/05/24

23/05/24	24/05/24	27/05/24	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024
jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

DESAYUNO BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZÚCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZÚCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZÚCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZÚCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZÚCAR	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZÚCAR	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZÚCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZÚCAR	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZÚCAR	AVENA CON CAÑIHUA + AZÚCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------	--	------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	GALLETA CON QUINUA	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------	-----------------------------------	--------------------	----------------------------------	--------------------------	---

ALMUERZO

SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE
-----------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------------	---	----------------------------------	--	------------------------------------	---	------------------------------------

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCARELICA 25 DÍAS DE ATENCIÓN

6/06/24	07/06/2024	10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/24	17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024
jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

DESAYUNO BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------	--	------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	GALLETA CON QUINUA	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------	-----------------------------------	--------------------	----------------------------------	--------------------------	---

ALMUERZO

SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE
-----------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------------	---	----------------------------------	--	------------------------------------	---	------------------------------------

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA
25 DÍAS DE ATENCION

20/06/24	21/06/2024	24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024
jueves	viernes	lunes	martes	miércoles
21	22	23	24	25

DESAYUNO

BEBIBLE

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------

ALMUERZO

SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
-----------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------------	---

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

COD. MOD: 500002

Institución Educativa:

NUESTRA SEÑORA DE LA CARMELIANA

Área geográfica: URBANO

Tipo de ración:

DESAYUNO + ALMUERZO

Nivel Educativo: SECUNDARIA

Entrega

3RA ENTREGA

ITEM:

ACOBAMBA

N° de usuarios Segun RD:

277

N° de usuarios CALCULO:

277

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	PRESENTACION O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO
1	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	BEBIBLE			
		ARROZ	20	5540 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	98	63 UNO	
	COMPONENTE SOLIDO				
GALLETA CON KWICHA	GALLETA CON KWICHA	68	564 UNO		
2	HARINA EXTRUDA TRIGO + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		HARINA EXTRUDA DE TRIGO	17	4709 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	18	2778 ml	
	ARROZ	58	13659 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA	
	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	48	27 UNO	1/2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS	
	LENTEJA	25	8825 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS	
3	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	1395 g	
		MOQUELAS DE AVENA CON QUINUA	107	4709 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
POLLO GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	18	2778 ml		
	ARROZ	68	16620 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA	
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	93 UNO	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA	
4	LECHE (E) + HARINA EXTRUDA TRIGO + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		HARINA EXTRUDA DE TRIGO	17	4709 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	98	63 UNO	
	COMPONENTE SOLIDO				
GALLETA CON KWICHA	GALLETA CON KWICHA	68	564 UNO		
5	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUDIDAS	17	4709 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECUA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	18	2778 ml	
	ARROZ	68	16620 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA	
	CONSERVA DE SANGRECUA	58	93 UNO	1 CUCHARA BOCONA LLENA	

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSEIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACION O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO
6	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	1385 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	17	4700 g	
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	COMPONENTE SOLIDO			
		ACEITE VEGETAL	10	2770 ml	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		50	82 UNO	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA	
	FIDEOS	60	16820 g	2 CUCHARA BOCONA AL RAS	
7	LECHE (E) + HARINA DE QUINUA + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		HARINA DE QUINUA	37	4700 g	
		LECHE EVAPORADA ESTERIL	90	90390 ml	
	GALLETAS CON QUINUA	COMPONENTE SOLIDO			
		GALLETAS CON QUINUA	60	554 UNO	
8	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	1385 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	17	4700 g	
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	COMPONENTE SOLIDO			
		ACEITE VEGETAL	10	2770 ml	
ARROZ		60	16820 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA	
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	82 UNO	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA	
9	HARINA EXTRUDA CAÑILLA + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		HARINA EXTRUDA DE CAÑILLA	37	4700 g	
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	COMPONENTE SOLIDO			
		ACEITE VEGETAL	10	2770 ml	
		ARROZ	60	16820 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
	CHARQUI	17	4700 g	21 CUCHARA BOCONA LLENA	
10	AVENA CON CAÑILLA + AZUCAR	BEBIBLE			
		AZUCAR RUBIA	12	3324 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑILLA	17	4700 g	
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	COMPONENTE SOLIDO			
		ACEITE VEGETAL	10	2770 ml	
		ARROZ	60	16820 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		40	66 UNO	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
	FRIJOL	25	9925 g		

ALMUERZO

DÍAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACION O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO
1	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	155	42935 g	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE SANGRECITA	80	148 UND	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
2	CHARDON + ARROZ + COLINDA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	75	20775 g	1 Y 3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARDON	20	9540 g	2 1/2 CUCHARA SOPERA LLENA
		COLINDA	65	16005 g	2 CUCHARA BOCONA COLMADA + 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
3	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	140	38780 g	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	80	82 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		GARBANZO	68	16620 g	2 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
4	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	80	101 UND	3 1/2 CUCHARAS LLENAS
		FIDEOS	155	42935 g	4 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
5	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	148	38780 g	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	80	82 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		FRIJOL	68	16620 g	
6	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	155	42935 g	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	80	101 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
7	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	140	38780 g	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	80	82 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		LENTEJA	68	16620 g	2 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
8	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	145	42925 g	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	25	6925 g	
9	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	148	38780 g	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	80	82 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
		HABA PARTIDA	80	16620 g	2 CUCHARA BOCONA COLMADA
10	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	3878 ml	
		ARROZ	155	42935 g	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	80	101 UND	3/4 CUCHARA BOCONA LLENA O 3 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS



Institución Educativa
"Nuestra Señora de la Candelaria"
"Alma Mater de la Educación Acobambina"
"Pioneros de la Excelencia"

"Año del Bicentenario de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Acobamba, 23 de Mayo del 2024

OFICIO N° 0053-2024- MINEDU-GR-HVCA-DRE-UGEL/A-UEN°309/DIE- "NSC".

**SEÑOR:
DIRECTOR DEL PROGRAMA DE QALI WARMA
SEDE EN LA REGION HUANCVELICA
CIUDA D.-**

ASUNTO: Solicito reducción de ración alimenticia del Programa de Qali Warma, en la Institución Educativa "Nuestra Señora de la Candelaria" - Acobamba - Huancavelica.

Mediante la presente es grato dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente, la presente es para solicitarle a usted, tenga la gentileza de coordinar con los responsables de logística del programa Qali Warma a su cargo en la región Huancavelica, para la reducción de las raciones alimenticias de acuerdo al resumen de matriculados en el presente año lectivo 2024, que adjunto al presente el mismo que se ha impreso del SIAGIE el día de hoy. Se le agradece su atención al presente de manera diligente.

Aprovecho de esta oportunidad para expresarle a usted, las muestras de mi especial consideración y estima personal, que Dios lo bendiga.

Atentamente,



Lic. Juan Hostilio Izarra Carricho
DIRECTOR
C.M. 1023521569

Resumen Anual: 2024

Nro. Pag.: 1 de 1
Fecha: 23/05/2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 0600692-0 NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA

Nivel: Secundaria

Situación Final	TOTAL		Sub Total		PRIMERO		SEGUNDO		TERCERO		CUARTO		QUINTO	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	261	123	138	18	20	13	30	31	27	26	38	35	23	
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Requiere Recuperación Pedagógica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Trasladado	7	1	6	0	0	0	1	0	1	0	4	1	0	
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	


 Juan Hostilio Izarra Carrascho
 DIRECTOR
 C.M. 1023581560

FICHA DE DATOS

NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA			
Código modular	0600692	Dirección	Avenida Manuel Candamo S/N
Anexo	0	Localidad	
Código de local	175882	Centro Poblado	ACOBAMBA
Nivel/Modalidad	Secundaria	Área geográfica	Urbana
Forma	Escolarizado	Distrito	Acobamba
Género	Mixto	Provincia	Acobamba
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	Departamento	Huancavelica
Dependencia	Sector Educación	Código de DRE o UGEL que supervisa el S. E.	090002
Director(a)	Izarra Camacho Juan Hostilio	Nombre de la DRE o UGEL que supervisa el S.E.	UGEL Acobamba
Teléfono		Característica (Censo Educativo 2023)	No Aplica
Correo electrónico		Latitud	-12.83916
Página web		Longitud	-74.57049
Turno	Continuo mañana y tarde		
Tipo de programa	No aplica		
Estado	Activo		



Fuentes de información
 Padrón de Servicios Educativos, Censo Educativo 2023, Carta Educativa del Ministerio de Educación- Unidad de Estadística y cartografía de OpenStreetMap.

ESTADÍSTICA

Las celdas en blanco indican que el servicio educativo no reportó datos o no funcionó el año respectivo.

Matrícula por grado y sexo, 2023

Nivel	Total		1° Grado		2° Grado		3° Grado		4° Grado		5° Grado	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Secundaria	131	155	11	29	30	30	27	39	33	23	30	34

Matrícula por periodo según grado, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	353	367	351	349	344	375	387	376	359	383		388	423	405	380	372	341	330	327	286
1° Grado	93	89	81	79	60	85	84	114	93	87		94	108	64	69	57	49	79	57	40
2° Grado	81	83	73	72	79	70	89	60	95	94		67	94	107	58	71	63	52	75	60
3° Grado	53	77	78	70	72	76	74	82	54	84		73	65	93	98	65	69	63	59	66
4° Grado	63	51	65	69	68	78	75	53	72	49		79	77	70	86	99	68	69	65	56
5° Grado	63	67	54	59	65	66	65	67	45	69		75	79	71	69	80	92	67	71	64

Docentes, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	19	20	19	19	19	22	22	21	24	19		22	30	32	34	33	33	33	33	35

Secciones por periodo según grado, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	13	13	13	13	13	13	9	14	13	15		15	15	16	16	16	16	16	16	16
1° Grado	4	3	3	3	3	3	2	4	3	4		4	3	3	3	3	3	4	3	3
2° Grado	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3		2	4	5	3	3	3	3	4	3
3° Grado	2	3	3	3	3	3	2	3	2	3		3	2	3	4	3	3	3	3	4
4° Grado	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2		3	3	2	3	4	3	3	3	3
5° Grado	2	2	2	2	2	2	1	3	2	3		3	3	3	3	3	4	3	3	3

Cantidad promedio de Alumnos por Sección, 2023

ALUMNOS/SECCIÓN	
Total	17.88

Consideraciones para el uso de datos

- Los datos de ubicación de los Servicios Educativos registrados en el Padrón son proporcionados por las DRE/GRE y UGEL.
- La cartografía de límites distritales, corresponde a los límites censales del INEI, y no indica pertenencia a una jurisdicción político-administrativa determinada.
- La clasificación de área geográfica de ESCALE utiliza el criterio utilizado en el Censo de Población y Vivienda del INEI. Su actualización anual obedece a la naturaleza dinámica de la variable y a las fuentes de datos disponibles.

FICHA N° 3 - "VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	36150 Muestra Sra do Felisa		CÓDIGO MODULAR	0428680	FECHA (DD/MM/AAAA)	05/06/2024
DEPARTAMENTO	Huancavelica	PROVINCIA	Acobamba		DISTRITO	Acobamba
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jiron dos do Mayo S/n					
NIVEL EDUCATIVO	Primaria			ITEM:	Acobamba	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Felix torro Calderon			DNI N°:	42143783	CARGO: Director
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA /CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: BENZO PIERO OCHOA ESPINAL			DNI N°:	45550421	CARGO: AUDITOR OCI - OREH

AL INICIO DE LA INSPECCIÓN:
(Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO)	DESCRIPCIÓN
1	La IE realiza la prestación para el servicio alimentario según el tipo de ración programada (desayuno y/o almuerzo y/o cena) - Si la respuesta es "NO", solicitar documento de comunicación a la Unidad Territorial, detallar "motivos de no prestación" en comentarios y pasar a la Sección VI "Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa" y continuar. - Si la respuesta es "SI", continuar con la Sección I "Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa" y continuar Artículo 5. Objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, "Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa. Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	Si	
ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN

I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena).

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024 con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH:MM)		
Desayuno	04:00 am		Se o do cargar
2	La IE cuenta con un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual garantice las condiciones de calidad e inocuidad. Si "NO" se preparan los alimentos en la Institución educativa, pase a la Sección II. "Servido de alimentos" Sub Numeral 5.2.7.3.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.1 y 1.2, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
3	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa" y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
4	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
6	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma. Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
8	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

9	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
10	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

II. Verificación del servido de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)	10:50am		
11	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal. Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
13	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
14	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
15	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Se evalúa y la porción de bebida son aprox a 300ml.
16	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

17	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
----	--	----	--

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)	11:00am		
18	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo o compartido para el consumo de los alimentos. Si la respuesta es "NO", observar dónde se realiza el consumo de los alimentos y describir en observaciones. - Si consumen los alimentos en el patio, loza deportiva de la IE, campo/al aire libre, pasar a verificar desde el numeral 21 - Si consumen los alimentos en local comunal u otro lugar pasar a verificar la Sección V. "Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa" y continuar Sub numeral 4.1, 4.2, y 4.3 sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	consumen sus alimentos en sus salones

19	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
20	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
21	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
22	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	sus mismos pupitres
24	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

V. Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

25	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos. Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Segun acta
26	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
27	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
28	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	no	indicaron que no recibieron afiches

VI. Verificación de la gestión y organización del CAE

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

29	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 presidente/a o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. Toma foto de las Actas (posteriores a la última supervisión de la IEL MCL). Sub numeral 8.2, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
30	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. Sub numeral 8.3, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
31	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas (solicitar evidencias) Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

32	El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU Si la respuesta es NO, detallar motivo. Sub numeral 8.7, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	cuanta con 346 alumnos
----	--	----	------------------------

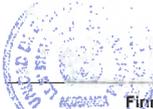
COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

el Director indica que tiene 346 alumnos y 4 aun por regularizar matricula por lo cual tiene 350, y que coordino con la MGL para solicitar el incremento de alimentos para la cuarta entrega.

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Programa Qali Warma/CGR

Por la IE visitada

 
 Felix Torre Calderon
 DIRECTOR DESIGNADO

Firma

Nombres y apellidos: Felix Torre Calderon

DNI: 42143783

CARGO: Director



Firma

Nombres y apellidos: Justa Espera Reymundo

DNI: 23380299

CARGO: Docente

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR



Firma

Nombres y apellidos: Ronzo Piero Ochoa Espinal

DNI: 45550421

CARGO: Auditor OCI DREH

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 5 DE JUNIO DE 2024

Siendo las 08:10 horas del 5 de junio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 36150 Nuestra señora de Fátima – Primaria, ubicado en Jirón dos de mayo s/n, del distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Félix Torre Calderón con DNI: 42143783, Director y presidente del CAE, la Sra. Justa Espeza Reymundo con DNI: 23380299, docente y secretaria del CAE y de otra parte Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar a los estudiantes bajo el "Procedimiento 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001". Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con el señor Félix Torre Calderón, miembro del CAE solicitándole la documentación correspondiente al Acta de entrega y recepción de alimentos, Tabla de combinaciones y Tabla de dosificaciones y Reporte SIAGIE, para poder corroborar la prestación del servicio alimentario por parte de la IIEE a sus alumnos.

En la presente visita se procedió a la revisión del ambiente de la cocina y la verificación de la manipulación de alimentos por parte del personal que lo prepara, así como también se revisó el Acta de entrega y recepción de Alimentos, obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

En el almacén se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204677 – (Copia CAE)" del 14 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 08.12 am por la Sra. Justa Espeza Reymundo, docente y secretaria del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 3 "Verificación de la entrega de alimentos a los Usuarios en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las nueve horas y veinte minutos del día 5 de junio de 2024.

Félix Torre Calderón
42143783

Justa Espeza Reymundo

Renzo Piero Ochoa Espinal



CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

'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'

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 5 DE JUNIO DE 2024



Félix Torre Calderón
DIRECTOR DESIGNADO
Director IIEE / presidente CAE



Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH



Justa Espeza Reymundo
Docente / secretaria CAE

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 204677 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS **N° GUÍA DE REMISIÓN:**

[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]
NOMBRE: 36150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMA **ANEXO:** 0
CÓDIGO MODULAR: 0428680 **DEPARTAMENTO:** HUANCAVELICA
NIVEL: PRIMARIA **DISTRITO:** ACOBAMBA
PROVINCIA: ACOBAMBA
CENTRO POBLADO: ACOBAMBA

[DATOS DEL PROVEEDOR]
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: CONSORCIO COPS **N° RUC:** 10407087378
DIRECCIÓN: CENTRO POBLADO AYACUCHO - ASOCIACIÓN UNSCH S/N BLOCK 0 INTERIOR 0 MZA G LOTE 02 SECTOR 0, AYACUCHO-HUAMANGA-AYACUCHO **Cod. Proveedor:** 9624

ITEM: ACOBAMBA **PERIODO DE ATENCIÓN:** 23/05/2024 - 27/06/2024

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			REGULAR			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	DÍAS			
DESAYUNO				289	1.90	14,202.50				293	7475	14,202.50

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
3	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	0.200 L.	0.600	A007
25	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PALMA REAL	1.000 L.	25.000	A011
2	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	0.250 Kg.	0.500	260124
191	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	1.000 Kg.	191.000	220324
48	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SUMA Q FOOD'S	0.250 Kg.	12.000	140124
3	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	CEREALNUT	0.250 Kg.	0.750	A02
74	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	CEREALNUT	1.000 Kg.	74.000	A01
36	BOLSA	CHARQÚI	MISKI CHARQÚI	0.250 Kg.	9.000	CA0224
94	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	YANUKKO	0.090 Kg.	8.460	160224
590	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DON SIMÓN	0.170 Kg.	93.500	240124A
1	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CASALI	0.170 Kg.	21.080	CAMFEO IFF.31.01.2024FV.31.01.2028
5	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	KATHYMAR	0.425 Kg.	31.875	KTE.M.LOTE2FP.10.07.2023FV.10.07.2027
160	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	24.000	SA031.23
81	BOLSA	FIDEOS	ANITA	0.500 Kg.	40.500	034
12	BOLSA	FRUOL	SUMA Q FOOD'S	1.000 Kg.	12.000	030124
897	BOLSA	GALLETA CON KWICHA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	26.910	1325
897	BOLSA	GALLETA CON MACA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	26.910	1512
898	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	17.940	1114
39	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	SUMA Q FOOD'S	0.250 Kg.	9.000	160124
36	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CARIHUA	FORT LIFE	0.250 Kg.	9.000	08180124
108	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	CEREALNUT	0.250 Kg.	27.000	P06
36	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CARIHUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	9.000	C04
36	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KWICHA	CEREALNUT	0.250 Kg.	9.000	C03
90	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	CEREALNUT	0.250 Kg.	22.500	C05
512	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	204.800	071
18	BOLSA	LENTEJA	SUMA Q FOOD'S	1.000 Kg.	18.000	090124
54	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	CEREALNUT	0.250 Kg.	13.500	P04

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/os usuari/as del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	180 L	25 L	50 L	180 L
Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA: 09/05/2024 - 17/05/2024 **PLAZO DE PROX. ENTREGA:** 14/06/2024 - 24/06/2024

FECHA RECEPCIÓN: 14/05/2024
HORA DE RECEPCIÓN: 08:12 AM
NOMBRE(S) Y APELLIDOS (integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción): JUSTA ESPEZA REYMUENDO **DNI:** 23380299 **FIRMA*:**

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.
 * Huella Digital: Solo en caso que es una persona letrada.
 ** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada ítem.

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)
 Las cantidades deben expresarse en enteros.

VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.

UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

FAD: Forma de Atención Diversificada
S.T: Secundaria Tutorial
C.R.F.A. (ALTERNANCIA): Centros Rurales de Formación en Alternancia
S.R.E. (RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil
S.R.E. (NO RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil

OBSERVACIONES ***

*** En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser letrado/a, ella proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

SI TIENE ALGUNA QUEJA O RECLAMO SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR, COMUNIQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:
 Línea gratuita: 0-800-20600 / Correo electrónico: info@qw.gob.pe / Libro de Reclamaciones

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

CODIGO MODULAR:	0428680		CENTRO POBLADO	ACOBAMBA		RUTA	BSP-846	
NOMBRE DE IEE	[13225]-36150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMA		NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA				
Nombre del Alimento			MARCA	LOTE	CANT. CAJAS/BAGO S		CAJAS/BAGO S	UNIDAD
ACEITE VEGETAL	0.2	3 ✓	PALMA REAL	A007	24	0.125	0	3 ✓
ACEITE VEGETAL	1	25 ✓	PALMA REAL	A011	12	2.083	2	1 ✓
ARROZ	0.25	0	DOÑA RUFÍ	260124	100	0.000	0	0
ARROZ	1	160	DOÑA RUFÍ	170224	30	5.333	5	10 ✓
ARVEJA PARTIDA	0.25	0	SUMAQ FOOD'S	140124	100	0.000	0	0
ARVEJA PARTIDA	1	30	SUMAQ FOOD'S	070124	35	0.857	0	30 ✓
AZUCAR RUBIA	0.25	3	CEREALNUT	A02	120	0.025	0	3 ✓
AZUCAR RUBIA	1	74	CEREALNUT	A01	35	2.114	2	4 ✓
BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS	0.03	598	CEREALES ANDINO	0201	160	3.738	3 ✓	118 ✓
CHARQUI	0.25	0	MISKI CHARQUI	CA0124	100	0.000	0	0
CHOCOLATE para taza	0.09	133	WITAKAO	SA02247201	86	1.547	1 ✓	47 ✓
CONSERVA DE CARNE DE CERDO	0.17	142	WAWA FOOD	04122315	48	2.958	2 ✓	46 ✓
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	213	DOH SBAÓN	150124A	48	4.438	4 ✓	21 ✓
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	310	CONSERVAS GABO MAR	SF101 FP.02.12.2023 FV.02.12.2027	48	6.458	6 ✓	22 ✓
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y	0.425	50	KATHYMAR	KTEHWLOT E1FP-08.07.2023 FV:06.07.2027	24	2.083	2 ✓	2 ✓
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.425	0	KATHYMAR	KTECHLOTEJFP-09.01.2024 FV-09.01.2028	24	0.000	0	0
CONSERVA DE SANGRECITA	0.15	240	QALI THANI	SA030124	48	5.000	5 ✓	0 ✓
FIDEOS	0.5	81	ANITA/JOSÉ ANTONIO	106	20	4.050	4 ✓	1 ✓
GALLETA CON CEREALES	0.03	897	DE LOS REYES	1321	140	6.407	6 ✓	57 ✓
GALLETA CON KIWICHA	0.03	897	DE LOS REYES	1322	140	6.407	6 ✓	57 ✓
HABA PARTIDA	0.25	0			100	0.000	0	0
HABA PARTIDA	1	0	SUMAQ FOOD'S	050124	35	0.000	0	0
HARINA DE PLATANO	0.25	54	SUMAQ FOOD'S	080124	100	0.540	0	54 ✓
HARINA EXTRUIDA DE HABA	0.25	54	CEREALNUT	P01	60	0.900	0	54 ✓
HARINA EXTRUIDA DE QUINUA	0.25	0	CEREALNUT	P03	60	0.000	0	0
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	90	CEREALNUT	003	60	1.500	1	30 ✓
HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.25	90	CEREALNUT	002	60	1.500	1	30 ✓
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	512	ESTRELLA DEL SUR	047	24	21.333	21	8 ✓
LENTEJA	0.25	0	SUMAQ FOOD'S	100124	100	0.000	0	0
LENTEJA	1	12	SUMAQ FOOD'S	090124	35	0.343	0	12 ✓
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.25	126	CEREALNUT	P04	60	2.100	2	6 ✓
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	36	TORTIBOX	01724	80	0.450	0	36 ✓
QUINUA	0.25	0	SUMAQ FOOD'S	120124	100	0.000	0	0
QUINUA	1	0	SUMAQ FOOD'S	110124	35	0.000	0	0
TRIGO	0.25	0	SUMAQ FOOD'S	150124	100	0.000	0	0
TRIGO	1	27	SUMAQ FOOD'S	130124	35	0.771	0	27 ✓
BOLSAS	NEGRA	VERDE						

ROL	DNI	APELLIDOS PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	CELULAR	IEE	CARGO
PRESIDENTE	42143783	TORRE	GALDERON	FELIX	959252144	36150 NUESTRA SEÑORA DE	DIRECTORA
SECRETARIO(A)	23380299	ESPEZA	REYMUNDO	JUSTA	997716175	36150 NUESTRA SEÑORA DE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #1	73454308	TITO	DAVILA	SANTIA MAYUME	983702960	36150 NUESTRA SEÑORA DE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #2	10697652	CASTILLO	MUÑOZ	JANET ISABEL	957237938	36150 NUESTRA SEÑORA DE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA
VOCAL #3	46147435	ARECHE	LANDEO	JULIA	941646566	36150 NUESTRA SEÑORA DE	PADRE Y MADRE DE FAMILIA

MAGALLANES ORE LISSETH PATRICIA

RUC : 10407087378
 TEL. : 966003407 / (066) 782671
 DIRECCIÓN : SECTOR AGRARIO MZ. D1 LT. 05 APROVISA
 CANAAN ALTO SAN JUAN BAUTISTA - HUAMANGA-AYACUCHO

GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA
 REMITENTE
 T001 - 00001707
 RUC : 10407087378

DATOS DEL TRASLADO

FECHA DE EMISIÓN: 11/05/2024
 FECHA DE INICIO DEL TRASLADO: 11/05/2024
 MOTIVO DE TRASLADO: VENTA
 COMPROBANTE: COMITE DE COMPRA HUANCAVELICA 1
 MODALIDAD DE TRANSPORTE: Privado
 PESO (KG) BRUTO DE LA GUÍA: 937.83

DATOS DEL DESTINATARIO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: COMITE DE COMPRA HUANCAVELICA 1
 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20568600615

PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA

DIRECCIÓN DEL PUNTO DE PARTIDA: 050110 JR. PROCERES NRO. 231 BARRIO SAN MELCHOR - AYACUCHO - HUAMANGA - SAN JUAN BAUTISTA
 DIRECCIÓN DEL PUNTO DE LLEGADA: 090201 [13225]-36150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMA PRIMARIA 0428680 ACOBAMBA ACOBAMBA HUANCAVELICA
 OBSERVACIÓN: ALIMENTO PARA 299 USUARIOS

DATOS DEL TRANSPORTE PRIVADO

#	NRO. PLACA	DNI	LICENCIA	CHOFER
1	BSP846	43420795	Q43420795	JOSE GABRIEL CHAVIGURI RAMOS

DATOS DE LOS BIENES

#	COD.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.	PESO (KG)
1	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 0.2 LT LOTE A007 FV:2026-03-02	LT	3	0.6
2	0	ACEITE VEGETAL PALMA REAL 1.0 LT LOTE A011 FV:2026-03-03	LT	25	25
3	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 0.25 Kg LOTE 260124 FV:2025-01-26	KG	2	0.5
4	0	ARROZ DOÑA RUFÍ 1.0 Kg LOTE 220324 FV:2025-03-22	KG	191	191
5	0	ARVEJA PARTIDA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 140124 FV:2025-01-14	KG	48	12
6	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE A02 FV:2025-01-08	KG	3	0.75
7	0	AZUCAR RUBIA CEREALNUT 1.0 Kg LOTE A01 FV:2025-01-06	KG	74	74
8	0	CHARQUI MISKI CHARQUI 0.25 Kg LOTE CA0224 FV:2024-09-25	KG	36	9
9	0	CHOCOLATE para taza WANUKKO 0.09 Kg LOTE 150224 FV:2025-02-15	KG	94	8.46
10	0	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA DON SIMÓN 0.17 Kg LOTE 240124A FV:2028-01-24	KG	550	93.5
11	0	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CASALI 0.17 Kg LOTE CAMFBO1FP.31.01.2024FV.31.01.2028 FV:2028-01-31	KG	124	21.08
12	0	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL KATHYMAR 0.425 Kg LOTE KTEJWLOTE1FP.08.07.2023FV.08.07.2027 FV:2027-07-08	KG	75	31.88
13	0	CONSERVA DE SANGRECITA QALI THANI 0.15 Kg LOTE SA041123 FV:2026-11-04	KG	160	24
14	0	FIDEOS ANITA 0.5 Kg LOTE 124 FV:2026-03-31	KG	81	40.5
15	0	FRIJOL SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 030124 FV:2025-01-03	KG	12	12
16	0	GALLETA CON KIWICHA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1325 FV:2024-10-27	KG	897	26.91
17	0	GALLETA CON MACA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1512 FV:2024-10-10	KG	897	26.91
18	0	GALLETA CON QUINUA DE LOS REYES 0.03 Kg LOTE 1114 FV:2024-10-08	KG	598	17.94
19	0	HARINA DE LUCUMA SUMAQ FOOD'S 0.25 Kg LOTE 160124 FV:2025-01-06	KG	36	9
20	0	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA FORTILIFE 0.25 Kg LOTE 08180124 FV:2025-01-18	KG	36	9
21	0	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P06 FV:2025-03-06	KG	108	27
22	0	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C04 FV:2025-01-13	KG	36	9
23	0	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C03 FV:2025-01-12	KG	36	9
24	0	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA CEREALNUT 0.25 Kg LOTE C05 FV:2025-01-16	KG	90	22.5
25	0	LECHE EVAPORADA ENTERA ESTRELLA DEL SUR 0.4 Kg LOTE 071 FV:2024-12-11	KG	512	204.8
26	0	LENTEJA SUMAQ FOOD'S 1.0 Kg LOTE 090124 FV:2025-01-09	KG	18	18
27	0	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS CEREALNUT 0.25 Kg LOTE P04 FV:2025-01-12	KG	54	13.5

CONSORCIO COPSA

LISSETH P. MAGALLANES ORE
 DNI: 40708737
 REPRESENTANTE COMÚN

JUSTA ESPEZA REY MUNDO

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

25 DÍAS DE ATENCIÓN

Institución Educativa: 36150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMÁ Área geográfica: URBANO COD. MOD: 428680
 Tipo de ración: DESAYUNO Nivel Educativo: PRIMARIA
 Entrega: 3RA ENTREGA ITEM: ACOBAMBA

N° de usuarios Según RD:
 N° de usuarios CALCULO:
 Se inicio remesa

299
299

Fecha Inicio 23/05/24

Se dio 63 leches de la remesa anterior para el día

23/05/24	24/05/24	27/05/24	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024
jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

DESAYUNO

BEBIBLE

62 LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR → 3K	12 HARINA EXTRUIDA + TRIGO + AZUCAR → 3K	18 HARINA EXTRUIDA + TRIGO + AZUCAR → 3K	26 LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA + TRIGO + AZUCAR → 3K	78 MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR → 3K	78 AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR → 3K	65 LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR → 3K	18 AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR → 3K	78 HARINA EXTRUIDA + CANIHUA + AZUCAR → 3K	78 AVENA CON CANIHUA + AZUCAR
---------------------------------------	---	---	---	---------------------------------------	---	---	--	---	----------------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

346 GALLETA CON KIWICHA	25 PESCADO EN AGUA + ARROZ → 12 + LENTEJA + ACEITE → 6K. 11	71 POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE → 12 + 21	335 GALLETA CON MACA	71 POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE → 27 + 21	779 SANGRECITA + ARROZ + ACEITE → 12 + 41	340 GALLETA CON QUINUA	78 PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE → 6 + 21	78 CHARQUI + ARROZ + ACEITE → 12 + 21	78 POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
----------------------------	--	--	-------------------------	---	--	---------------------------	--	--	---

Se dio 26 leches de remesa anterior para la crema a la huancamelica.

ALMUERZO

#N/A									
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Tortilla de la remesa anterior (78 bolsitas)

10K. arroz

→ sobra de remesa anterior

13l. aceite de la

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

25 DÍAS DE ATENCIÓN

6/06/24	10/06/24	11/06/24	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024	17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024
jueves	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

**DESAYUNO
BEBIBLE**

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA CAÑHUA + AZUCAR	AVENA CON CAÑHUA + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------	--	------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------	---------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	POLLO O GALLINA + EIDEOS + ACEITE	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON QUINUA	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--------------------	---	--------------------------	---

ALMUERZO

#N/A									
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

F. 2

15/6/24

10/6/24

**TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA
25 DÍAS DE ATENCIÓN**

21/06/24	24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024
víernes	lunes	martes	miércoles	jueves
21	22	23	24	25

**DESAYUNO
BEBIBLE**

LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

COMPONENTE SÓLIDO

GALLETA CON KIWICHA	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GALLETA CON MACA	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE
---------------------	--	----------------------------------	------------------	-----------------------------------

ALMUERZO

#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
------	------	------	------	------

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

COD. MOD: 428680

Institución Educativa:

36150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMA

Área geográfica: URBANO

Tipo de ración:

DESAYUNO

Nivel Educativo: PRIMARIA

Entrega

3RA ENTREGA

ITEM: ACOBAMBA

N° de usuarios Segun RD:

299

N° de usuarios CALCULO:

299

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/AO
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	4485 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	64 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	299 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	15	4485 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	1495 ml	
ARROZ		40	11960 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL		35	25 UND	2 1/2 CUCHARAS COLMADAS	
LENTEJA		20	5980 g	7/8 CUCHARA BOCONA AL RAS	
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	1196 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	15	4485 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	1495 ml	
ARROZ		45	13455 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		40	71 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	15	4485 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	64 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	299 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	15	4485 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	1495 ml	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		40	71 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
FIDEOS		45	13455 g	2 CUCHARA BOCONA AL RAS	

DESAYUNO

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	1196 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	15	4485 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	1495 ml	
ARROZ		45	13455 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CONSERVA DE SANGRECITA		40	80 UND	3/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		HARINA DE LUCUMA	15	4485 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	64 UND	
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	299 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	1196 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	15	4485 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	1495 ml	
ARROZ		40	11960 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
ARVEJA PARTIDA		20	5980 g	2 1/2 CUCHARA COLMADA	
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL		35	62 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	15	4485 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	1495 ml	
ARROZ		45	13455 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA	
CHARQUI		15	4485 g	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA	
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	2990 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	15	4485 g	
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	1495 ml	
ARROZ		40	11960 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA	
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		35	62 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS	
FRIJOL		20	5980 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS	

ALMUERZO

DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIO/O
1	#N/A	#N/A		#N/A	
2	#N/A	#N/A		#N/A	
3	#N/A	#N/A		#N/A	
4	#N/A	#N/A		#N/A	
5	#N/A	#N/A		#N/A	
6	#N/A	#N/A		#N/A	
7	#N/A	#N/A		#N/A	
8	#N/A	#N/A		#N/A	
9	#N/A	#N/A		#N/A	
10	#N/A	#N/A		#N/A	

$$\frac{100}{100} = 1$$

$$\frac{100}{100} = 1$$

$$\frac{100}{100} = 1$$

$$\frac{100}{100} = 1$$

KARDEX

COD. MOD: 428680		Institución Educativa: 38150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMA Tipo de resión: DESAYUNO												Unidades: 298		
Productos	Prescripción (grm)	ENTREGA												RESPONSABLE DE LA RECEPCION DE LOS PRODUCTOS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS		
		GALETA CON KIWI CIA	GALETA CON PACA	GALETA CON QUINTA	HARINA DE LUCCMA	HARINA EXTRAIDA DE HARINA CANIWA	HARINA EXTRAIDA DE HARINA TRICO	HOJUELAS DE AVENA CON CARIWA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWI CIA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	LECHE EVAPORADA ENTERA	LENTIA	MEZCLA DE HARINAS EXTRIDAS	SRA ENTREGA	Unidades:	298
De Fecha	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades	Edades
1	23/05/2024	376 551														
2	24/05/2024															
3	27/05/2024															
4	28/05/2024															
5	29/05/2024															
6	30/05/2024															
7	31/05/2024															
8	3/06/2024															
9	4/06/2024															
10	5/06/2024															
11	6/06/2024															
12	7/06/2024															
13	10/06/2024															
14	11/06/2024															
15	12/06/2024															
16	13/06/2024															
17	14/06/2024															
18	17/06/2024															
19	18/06/2024															
20	19/06/2024															
21	20/06/2024															
22	21/06/2024															
23	24/06/2024															
24	25/06/2024															
25	26/06/2024															

$$\frac{36}{18} = 2$$

$$\frac{54}{18} = 3$$

$$\frac{78}{29}$$

Resumen Anual: 2024

Nro. Pag.: 1 de 1

Fecha: 04/06/2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 0428680-0 36150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMA

Nivel: Primaria

Situación Final	TOTAL		Sub Total		PRIMERO		SEGUNDO		TERCERO		CUARTO		QUINTO		SEXTO	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	346	177	169	26	35	24	25	30	28	34	21	35	35	28	25	
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Requiere Recuperación Pedagógica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Trasladado	37	21	16	4	3	3	5	4	2	6	3	2	2	2	1	
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	



Dr. Jorge Calderón
DIRECTOR DESIGNADO



Prof. Silvio Ochoa
SUB DIRECTOR

FICHA DE DATOS

36150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMA			
Código modular	0428680	Dirección	Jiron Dos De Mayo S/N
Anexo	0	Localidad	
Código de local	175698	Centro Poblado	ACOBAMBA
Nivel/Modalidad	Primaria	Área geográfica	Urbana
Forma	Escolarizado	Distrito	Acobamba
Género	Mixto	Provincia	Acobamba
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	Departamento	Huancavelica
Dependencia	Sector Educación	Código de DRE o UGEL que supervisa el S. E.	090002
Director(a)	Landeo Ore Javier	Nombre de la DRE o UGEL que supervisa el S.E.	UGEL Acobamba
Teléfono		Característica (Censo Educativo 2023)	Polidocente completo
Correo electrónico		Latitud	-12.84328
Página web		Longitud	-74.56949
Turno	Continuo mañana y tarde		
Tipo de programa	No aplica		
Estado	Activo		



Fuentes de Información
 Padrón de Servicios Educativos, Censo Educativo 2023, Carta Educativa del Ministerio de Educación- Unidad de Estadística y cartografía de OpenStreetMap.

ESTADÍSTICA

Las celdas en blanco indican que el servicio educativo no reportó datos o no funcionó el año respectivo.

Matrícula por grado y sexo, 2023

Nivel	Total		1° Grado		2° Grado		3° Grado		4° Grado		5° Grado		6° Grado	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Primaria	178	150	23	23	25	26	32	15	35	33	28	25	35	28

Matrícula por periodo según grado, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	511	528	488	505	470	451	434	401		338	318	278	263	256	285	329	312	322	332	328
1° Grado	83	76	58	73	60	79	61	54		31	49	29	41	39	51	51	64	47	43	46
2° Grado	85	92	83	79	81	60	81	69		36	38	53	31	43	46	60	58	66	49	51
3° Grado	75	92	89	84	68	74	62	77		64	40	39	54	32	45	57	58	53	70	47
4° Grado	92	69	101	92	74	76	69	57		70	53	37	41	61	38	48	51	60	60	68
5° Grado	112	96	68	117	78	84	85	69		81	69	60	39	41	62	44	46	46	63	53
6° Grado	64	103	89	60	109	78	76	75		56	69	60	57	40	43	69	35	50	47	63

Docentes, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	18	19	19	18	17	19	19	19		19	19	17	18	19	18	19	19	19	19	20

Secciones por periodo según grado, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	17	17	17	17	17	17	9	16		17	16	15	15	15	15	15	16	15	15	15
1° Grado	3	3	2	3	2	3	1	2		2	3	2	3	2	3	3	3	2	2	2
2° Grado	3	3	3	2	3	2	2	3		2	2	3	2	3	2	3	3	3	2	2
3° Grado	2	3	3	3	2	3	1	3		3	2	2	3	2	3	2	3	3	3	2
4° Grado	3	2	4	3	3	3	1	2		4	3	2	2	3	2	2	3	3	3	3
5° Grado	4	3	2	4	3	3	2	3		3	3	3	2	2	3	2	2	2	3	3
6° Grado	2	3	3	2	4	3	2	3		3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3

 Cantidad promedio de
 Alumnos por Sección, 2023

ALUMNOS/SECCIÓN	
Total	21.87

Consideraciones para el uso de datos

- Los datos de ubicación de los Servicios Educativos registrados en el Padrón son proporcionados por las DRE/GRE y UGEL.
- La cartografía de límites distritales, corresponde a los límites censales del INEI, y no indica pertenencia a una jurisdicción político-administrativa determinada.
- La clasificación de área geográfica de ESCALE utiliza el criterio utilizado en el Censo de Población y Vivienda del INEI. Su actualización anual obedece a la naturaleza dinámica de la variable y a las fuentes de datos disponibles.

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 1 de 6

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
1 0 6 0 0 7 8	① 1 2	0 1 3 3 6 3 1

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
①	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	CURIMARAY

5. DIRECCIÓN DE LA IE	PLAZA PRINCIPAL S/N
6. NOMBRE DE LA IE	SERGIO QUIJADA JARA
7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

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 5 6 1 4 4 0 2	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA	MGL
2 3 5 6 1 4 5 9	Saul Enrique Loyza Condori	PRESIDENTE

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
14	03	2024	11:24

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 serv. alimentario, (5) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (6) Asistencia Técnica, (7) No aplica (Hubo atención), (8) Verificación de stock cero (0).

Si marcó: el código (2), pase a la sección J; el código (4), pase a la sección G; el código (8), registre la pregunta 7.11.

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el desayuno:

SI	NO
----	----

2. Registre el desayuno preparado el día de hoy:

No se preparó	No preparó
---------------	------------

C. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el almuerzo:

SI	NO
----	----

2. Registre el almuerzo preparado el día de hoy:

arroz + conserva de pollo + haba partida
--

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

1.1 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.

SI	NO
----	----

SI, pase a 1.3
NO, continúe con 1.2

1.2 La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.

1.3 ¿Lo usa?	SI	NO
--------------	----	----

SI, pase a 1.6
No, continúe con 1.4

Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)

1.6 11:53 Hora de inicio preparación del desayuno

1.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	SI	NO
1.3	Lo usa?	SI	NO
1.7	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	SI	NO
1.8	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.	SI	NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.11	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
1.12	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.13	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.14	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.

2.1 Hora de inicio

2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.3	El espacio donde se sirve los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.5	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.6	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos

3.1 Hora de inicio

3.2	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
-----	---	----	-------------------------------------

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos

4.1 Hora de inicio del consumo

4.2 4.3

SI NO Si, pase a 4.5
NO, continúe con 4.3

4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.8	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.9	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.10. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.10	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

D. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - CENA

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó la cena:

2. Registre la cena preparada el día de hoy:

E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de los alimentos.

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.2	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.3	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	<input checked="" type="radio"/>
5.4	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS.	SI	<input checked="" type="radio"/>

F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Marque/Registre en el recuadro correspondiente, según la verificación realizada con el acta de entrega.

6.0	La/el MGL está presente durante la recepción de alimentos? , si marcó NO responda solo las preguntas 6.4 y 6.5.	SI	<input checked="" type="radio"/>
6.4	El/la proveedor/a entrego los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO
6.5	El/la proveedor/a entrego la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO

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="radio"/>	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas , etc.	<input checked="" type="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/>

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 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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/>											
8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	SI	<input checked="" type="radio"/>											
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, iglesia, etc., tales como: (1) Construcción de almacén, cocina o comedor, (2) Acceso de la IE a agua potable y desagüe, (3) Dotar de equipamiento a la IE, (4) Dotar de insumos a los huertos escolares, (5) Otra, (6) Ninguna mejora se implementó.	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Otro Motivo</td> </tr> </table>			1	2	3	4	5	Otro Motivo				
1	2	3	4	5										
Otro Motivo														

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

(Acepte más de 1 opción del 1 al 5)

8.7	El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU. (1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Director/a, promotor/a ausente)	①	2	3	4
-----	--	---	---	---	---

I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

9.1	Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la institución educativa son permanentes (marque NO si los encargados de la preparación cocinan de forma rotativa).	Ⓢ	NO					
9.2	La institución educativa cuenta con huerto escolar. Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3	SI	Ⓝ					
9.4	Si los alimentos no se consumen en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/ PPF retrasan horario porque los niños desayunan en su casa, (2) Comité de Alimentación Escolar/PPFF preparan 1 ración al día, y corresponden 2 raciones, (3) Profesores retrasan horario por no interrumpir actividades escolares, (4) Otro, (5) Consumen en el horario establecido.	1	2	3	4	⑤		
Otro Motivo								
9.5	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o el PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).	1	2	③				
N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento	Se encuentra separado (SI/NO)	Se encuentra identificado como no consumo (SI/NO)

J. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas

10.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (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 (3) BPAL, (4) Enfermedades por transmisión alimentaria, (5) Hábitos alimentarios saludables, (6) Dosificación y combinación, (7) Importancia del horario de consumo, (8) Manejo/eliminación de residuos sólidos, (9) Actualización de usuarios según SIAGIE, (10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario, (11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos, (12) Sobre stock de productos, (13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600, (14) veeduría, (15) Servicios básicos (agua y desagüe), (16) Infraestructura de almacén y/o cocina, (17) Control de plagas, (18)Otros.	1	②	③	4	⑤	⑥
		⑦	⑧	⑨	⑩	11	⑫
		13	14	15	⑬	17	18
Descripción de Otros							

K. VEEDURIA

11.1	Durante la supervisión hubo acompañamiento de las/los veedoras/es u otros actores sociales.	SI	Ⓝ
11.2	La institución educativa ha recibido la visita de las/los veedoras/es u otro actor/a social, antes de la supervisión realizada al día de hoy.	SI	Ⓝ

M. HORA DE TÉRMINO

Hora	Min
14	23

RESULTADO DE LA FICHA

(1) Supervisión efectiva	①
(2) No hubo servicio alimentario	2
(3) Asistencia técnica	3

¿Se verifico el almacenamiento de los productos?	Ⓢ	NO
¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario/autorización sanitaria).	Ⓢ	NO
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO EN LA IE: ¿Realizó el registro?	SI	Ⓝ

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

OBSERVACIONES

Se brindo la asistencia tecnica de la imporrancia de realizar la replica de la prestacion del servicio alimentario, BPM,BPH a la comunidad educativa

**FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)**

Pág. 6 de 6

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E						ANEXO N°			CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA DE SUPERVISIÓN							
1	0	6	0	0	7	8	①	1	2	5	6	1	2	7	0	8

N° Acta de Entrega-Recepción de la última entrega :

Fecha de entrega de productos según acta :

N° de usuarios programados : 0

Fecha de Verificación : 14/03/2024

I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

A. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA (ENTREGA ACTUAL)													
PRODUCTO	CANT. LIBERADA	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN N UNIT. (Kg/gr o Lt./ml)	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CANT. ENCONTRADA EN LA IE* (unidades)	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO* *

B. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS (ENTREGAS SIGUIENTES)										
PRODUCTO	CANTIDAD Unidades	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg/gr o Lt./ml)	FECHA VENCIMIENTO	FECHA PRODUCCIÓN	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO

*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IIEE. : SE REGISTRARÁ LA CANTIDAD VERIFICADA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN.

**CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES:

Alimentos conforme (1), Alimento infestado (2), Alimento Contaminado (3), Alimento Vencido (4), Envase Deteriorado/abollado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rótulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), Otro (9).

Leyenda
C: Conforme
NC: No conforme
NA: No aplica

C. PRODUCTOS EXCEDENTES (ENTREGAS ANTERIORES)

EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN?

SI

NO

En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente

PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt./ml
----------	----------------------------------

II. RESULTADO

¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario / autorización sanitaria)	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
--	-------------------------------------	--------------------------

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 1 de 6

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.							ANEXO N°		ICOD							
1	0	6	0	0	3	7	①	1	2	0	0	3	0	9	4	7

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
①	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	ACOBAMBA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA UNIVERSITARIA S/N
6. NOMBRE DE LA IE	588
7. NIVEL EDUCATIVO	INICIAL

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			
DÍA	MES	AÑO	HORA
01	04	2024	08:42

3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL											
DNI							APELLIDOS Y NOMBRES			CARGO	
4	5	6	1	4	4	0	2	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA			MGL
4	0	6	1	5	9	3	3	GLADYS ROSSIO LLANCARI ALTEZ			PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO										
1	2	3	4	5	Otro	Especifique		6	⑦	8

(1) No hubo clases, (2) Se acabaron los productos, (3) Proveedor no entregó productos, (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para prestación del serv. alimentario, (5) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (6) Asistencia Técnica, (7) No aplica (Hubo atención), (8) Verificación de stock cero (0).
Si marcó: el código (2), pase a la sección J; el código (4), pase a la sección G; el código (8), registre la pregunta 7.11.

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el desayuno:

<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
SI	NO

2. Registre el desayuno preparado el día de hoy:

hojuelas de avena con kiwicha	No preparó
Arroz + coserva de pollo+ arveja verde partida	No preparó

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

1.1 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.

<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
SI	NO

Si, pase a 1.3
NO, continúe con 1.2

1.2 La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.

1.3 ¿Lo usa?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	SI	NO

Si, pase a 1.6
No, continúe con 1.4

Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)

1.6 Hora de inicio preparación del desayuno

1.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.3	Lo usa?	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.7	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	SI	<input checked="" type="radio"/>
1.8	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.11	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.12	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/>	NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

1.13	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.14	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.

2.1 Hora de inicio

2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.3	El espacio donde se sirve los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
2.5	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.6	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos

3.1 Hora de inicio

3.2	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
-----	---	-------------------------------------	----

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos

4.1 Hora de inicio del consumo

4.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.	4.3	La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de alimentos
<input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO <small>SI, pase a 4.5 NO, continúe con 4.3</small>	<input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO <small>SI, pase a 4.5 NO, continúe con 4.4</small>		

4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.8	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
4.9	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.10. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.10	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

C. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el almuerzo:

SI NO

2. Registre el almuerzo preparado el día de hoy:

D. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - CENA

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 3 de 6

1. El día de hoy se verificó la cena:

SI

NO

2. Registre la cena preparada el día de hoy:

No Preparo

E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de los alimentos.

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.2	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.3	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.4	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS.	SI	<input checked="" type="radio"/>

F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Marque/Registre en el recuadro correspondiente, según la verificación realizada con el acta de entrega.

6.0	La/el MGL está presente durante la recepción de alimentos? , si marcó NO responda solo las preguntas 6.4 y 6.5.	SI	<input checked="" type="radio"/>
6.4	El/la proveedor/a entrego los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO
6.5	El/la proveedor/a entrego la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO

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="radio"/>	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas , etc.	<input checked="" type="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	NO

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 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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	NO
8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	SI	<input checked="" type="radio"/>

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

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, iglesia, etc., tales como: (1) Construcción de almacén, cocina o comedor, (2) Acceso de la IE a agua potable y desagüe, (3) Dotar de equipamiento a la IE, (4) Dotar de insumos a los huertos escolares, (5) Otra, (6) Ninguna mejora se implementó.
(Acepte más de 1 opción del 1 al 5)

1	2	3	4	5
Otro Motivo				

8.7 El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU. (1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Director/a, promotor/a ausente)

①	2	3	4
---	---	---	---

I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

9.1 Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la institución educativa son permanentes (marque NO si los encargados de la preparación cocinan de forma rotativa).

Ⓢ	NO
---	----

9.2 La institución educativa cuenta con huerto escolar.
Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3

SI	Ⓝ
----	---

9.4 Si los alimentos no se consumen en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/PPFF retrasan horario porque los niños desayunan en su casa, (2) Comité de Alimentación Escolar/PPFF preparan 1 ración al día, y corresponden 2 raciones, (3) Profesores retrasan horario por no interrumpir actividades escolares, (4) Otro, (5) Consumen en el horario establecido.

①	2	3	4	5
Otro Motivo				

9.5 El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o el PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).

1	2	③
---	---	---

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento	Se encuentra separado (SI/NO)	Se encuentra identificado como no consumo (SI/NO)

J. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas

10.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local

(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 (3) BPAL, (4) Enfermedades por transmisión alimentaria, (5) Hábitos alimentarios saludables, (6) Dosificación y combinación, (7) Importancia del horario de consumo, (8) Manejo/eliminación de residuos sólidos, (9) Actualización de usuarios según SIAGIE, (10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario, (11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos, (12) Sobre stock de productos, (13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600, (14) veeduría, (15) Servicios básicos (agua y desagüe), (16) Infraestructura de almacén y/o cocina, (17) Control de plagas, (18)Otros.

①	②	③	④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨	⑩	11	⑫
⑬	14	15	⑯	17	18
Descripción de Otros					

K. VEEDURIA

11.1 Durante la supervisión hubo acompañamiento de las/los veedoras/es u otros actores sociales.

Ⓢ	NO
---	----

11.2 La institución educativa ha recibido la visita de las/los veedoras/es u otro actor/a social, antes de la supervisión realizada al día de hoy.

Ⓢ	NO
---	----

11.3 Registre la fecha de la visita a la institución educativa, la institución u organización de procedencia y datos de las/los veedoras/es u otro actor/a social.
(No considere las visitas ya reportadas, verificar en el cuaderno de visitas u ocurrencias de la IE).

N°	Fecha (día, mes)	Institución/ Organización	Nombre y Apellidos	DNI
1	01 04	APAFA	GISELA MONDALGO RIVERA	4 6 5 0 5 7 3 9

M. HORA DE TÉRMINO

Hora	Min
13	21

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD

(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

¿Se verificó el etiquetado de los productos?	SI	NO	
¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario/autorización sanitaria).	SI	NO	
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO EN LA IE: ¿Realizó el registro?	SI	NO	

RESULTADO DE LA FICHA

(1) Supervisión efectiva	1
(2) No hubo servicio alimentario	2
(3) Asistencia técnica	3

OBSERVACIONES

Se brinda la asistencia al CAE

**FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)**

Pág. 6 de 6

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E							ANEXO N°			CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA DE SUPERVISIÓN						
1	0	6	0	0	3	7	①	1	2	5	6	3	2	5	3	6

N° Acta de Entrega-Recepción de la última entrega :

Fecha de entrega de productos según acta :

N° de usuarios programados : 0

Fecha de Verificación : 01/04/2024

I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

A. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA (ENTREGA ACTUAL)													
PRODUCTO	CANT. LIBERADA	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN N UNIT. (Kg/gr o Lt./ml)	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CANT. ENCONTRADA EN LA IE* (unidades)	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO* *

B. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS (ENTREGAS SIGUIENTES)										
PRODUCTO	CANTIDAD Unidades	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg/gr o Lt./ml)	FECHA VENCIMIENTO	FECHA PRODUCCIÓN	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO

*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IIEE. : SE REGISTRARÁ LA CANTIDAD VERIFICADA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN.

**CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES:

Alimentos conforme (1), Alimento infestado (2), Alimento Contaminado (3), Alimento Vencido (4), Envase Deteriorado/abollado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rótulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), Otro (9).

Leyenda
C: Conforme
NC: No conforme
NA: No aplica

C. PRODUCTOS EXCEDENTES (ENTREGAS ANTERIORES)

EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN?

SI NO

En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente

PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt./ml
----------	----------------------------------

II. RESULTADO

¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario / autorización sanitaria)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	--	-----------------------------

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 1 de 6

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.								ANEXO N°		ICOD							
1	4	1	4	6	4	8	①	1	2	0	0	3	6	4	4	0	

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
①	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	ACOBAMBA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	PLAZA SUCRE
6. NOMBRE DE LA IE	SAN JOSE
7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA

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			
DÍA	MES	AÑO	HORA
25	03	2024	08:33

3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL										
DNI							APELLIDOS Y NOMBRES		CARGO	
4	5	6	1	4	4	0	2	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA		MGL
3	1	0	4	3	6	9	7	Oscar Valenzuela Bellido		PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO										
1	2	3	4	5	Otro	Especifique		6	⑦	8

(1) No hubo clases, (2) Se acabaron los productos, (3) Proveedor no entregó productos, (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para prestación del serv. alimentario, (5) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (6) Asistencia Técnica, (7) No aplica (Hubo atención), (8) Verificación de stock cero (0).
Si marcó: el código (2), pase a la sección J; el código (4), pase a la sección G; el código (8), registre la pregunta 7.11.

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el desayuno:

<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
-------------------------------------	--------------------------

2. Registre el desayuno preparado el día de hoy:

Harina de plátano + Azúcar	No preparó
galleta de kiwicha mas conserva de pollo	No preparó

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

1.1 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.

<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
-------------------------------------	--------------------------

Si, pase a 1.3
NO, continúe con 1.2

1.2 La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.

1.3 ¿Lo usa?	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
--------------	-------------------------------------	--------------------------

Si, pase a 1.6
No, continúe con 1.4

Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)

1.6 Hora de inicio preparación del desayuno

1.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
1.3	Lo usa?	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
1.7	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	<input type="radio"/> SI	<input checked="" type="radio"/> NO
1.8	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.	<input type="radio"/> SI	<input checked="" type="radio"/> NO
1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.	<input type="radio"/> SI	<input checked="" type="radio"/> NO
1.11	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
1.12	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

1.13	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.14	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.

2.1 Hora de inicio

2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.3	El espacio donde se sirve los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.5	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.6	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos

3.1 Hora de inicio

3.2	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
-----	---	----	-------------------------------------

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos

4.1 Hora de inicio del consumo

4.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.	4.3	La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de alimentos
<input checked="" type="radio"/> SI	NO	SI, pase a 4.5 NO, continúe con 4.3	

4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.8	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
4.9	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.10. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.10	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

C. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el almuerzo:

NO

2. Registre el almuerzo preparado el día de hoy:

D. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - CENA

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 3 de 6

1. El día de hoy se verificó la cena:

SI

NO

2. Registre la cena preparada el día de hoy:

No Preparo

E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de los alimentos.

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.2	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.3	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.4	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Marque/Registre en el recuadro correspondiente, según la verificación realizada con el acta de entrega.

6.0	La/el MGL está presente durante la recepción de alimentos? , si marcó NO responda solo las preguntas 6.4 y 6.5.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
6.4	El/la proveedor/a entrego los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO
6.5	El/la proveedor/a entrego la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO

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="radio"/>	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas , etc.	<input checked="" type="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/> NO

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 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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/> NO
8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

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, iglesia, etc., tales como: (1) Construcción de almacén, cocina o comedor, (2) Acceso de la IE a agua potable y desagüe, (3) Dotar de equipamiento a la IE, (4) Dotar de insumos a los huertos escolares, (5) Otra, (6) Ninguna mejora se implementó.
(Acepte más de 1 opción del 1 al 5)

1	2	3	4	5
Otro Motivo				

8.7 El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU. (1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Director/a, promotor/a ausente)

①	2	3	4
---	---	---	---

I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

9.1	Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la institución educativa son permanentes (marque NO si los encargados de la preparación cocinan de forma rotativa).	<input checked="" type="radio"/>	NO
9.2	La institución educativa cuenta con huerto escolar. Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3	<input checked="" type="radio"/>	NO
9.3	El Comité de Alimentación Escolar utiliza los productos del huerto escolar para elaborar alimentos por lo menos 2 veces por semana.	<input checked="" type="radio"/>	NO

9.4 Si los alimentos no se consumen en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/PPFF retrasan horario porque los niños desayunan en su casa, (2) Comité de Alimentación Escolar/PPFF preparan 1 ración al día, y corresponden 2 raciones, (3) Profesores retrasan horario por no interrumpir actividades escolares, (4) Otro, (5) Consumen en el horario establecido.

①	2	3	4	5
Otro Motivo				

9.5 El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o el PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).

1	2	③
---	---	---

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento	Se encuentra separado (SI/NO)	Se encuentra identificado como no consumo (SI/NO)

J. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas

10.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local
(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 (3) BPAL, (4) Enfermedades por transmisión alimentaria, (5) Hábitos alimentarios saludables, (6) Dosificación y combinación, (7) Importancia del horario de consumo, (8) Manejo/eliminación de residuos sólidos, (9) Actualización de usuarios según SIAGIE, (10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario, (11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos, (12) Sobre stock de productos, (13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600, (14) veeduría, (15) Servicios básicos (agua y desagüe), (16) Infraestructura de almacén y/o cocina, (17) Control de plagas, (18)Otros.

1	②	③	④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨	⑩	11	⑫
⑬	14	⑮	⑯	⑰	18
Descripción de Otros					

K. VEEDURIA

11.1	Durante la supervisión hubo acompañamiento de las/los veedoras/es u otros actores sociales.	SI	<input checked="" type="radio"/>
11.2	La institución educativa ha recibido la visita de las/los veedoras/es u otro actor/a social, antes de la supervisión realizada al día de hoy.	SI	<input checked="" type="radio"/>

M. HORA DE TÉRMINO

Hora	Min
16	32

RESULTADO DE LA FICHA

(1) Supervisión efectiva	①
(2) No hubo servicio alimentario	2
(3) Asistencia técnica	3

¿Se verifico el almacenamiento de los productos?	<input checked="" type="radio"/>	NO
¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario/autorización sanitaria).	<input checked="" type="radio"/>	NO
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO EN LA IE: ¿Realizó el registro?	SI	<input checked="" type="radio"/>

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD
PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

OBSERVACIONES

Se brinda la asistencia tecnica de buenas practicas de manipulacion de alimentos

**FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)**

Pág. 6 de 6

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E						ANEXO N°			CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA DE SUPERVISIÓN							
1	4	1	4	6	4	8	①	1	2	5	6	2	4	1	2	1

N° Acta de Entrega-Recepción de la última entrega :

Fecha de entrega de productos según acta :

N° de usuarios programados : 0

Fecha de Verificación : 25/03/2024

I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

A. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA (ENTREGA ACTUAL)													
PRODUCTO	CANT. LIBERADA	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN N UNIT. (Kg/gr o Lt./ml)	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CANT. ENCONTRADA EN LA IE* (unidades)	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO* *

B. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS (ENTREGAS SIGUIENTES)										
PRODUCTO	CANTIDAD Unidades	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg/gr o Lt./ml)	FECHA VENCIMIENTO	FECHA PRODUCCIÓN	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO

*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IIEE. : SE REGISTRARÁ LA CANTIDAD VERIFICADA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN.

**CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES:

Alimentos conforme (1), Alimento infestado (2), Alimento Contaminado (3), Alimento Vencido (4), Envase Deteriorado/abollado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rótulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), Otro (9).

Leyenda
C: Conforme
NC: No conforme
NA: No aplica

C. PRODUCTOS EXCEDENTES (ENTREGAS ANTERIORES)

EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN?

SI NO

En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente

PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt./ml
----------	----------------------------------

II. RESULTADO

¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados?
(integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario / autorización sanitaria)

SI

NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 1 de 6

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
0 4 2 8 1 2 8 ① 1 2	0 0 1 3 1 7 4	

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
①	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	ACOBAMBA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	JIRON SAENZ PEÑA S/N
6. NOMBRE DE LA IE	27
7. NIVEL EDUCATIVO	INICIAL

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			
DÍA	MES	AÑO	HORA
11	03	2024	08:25

3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL													
DNI					APELLIDOS Y NOMBRES					CARGO			
4	5	6	1	4	4	0	2	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA					MGL
4	2	5	8	3	6	9	6	Raquel Escobar Laura					PRESIDENTE

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 prestación del serv. alimentario, (5) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (6) Asistencia Técnica, (7) No aplica (Hubo atención), (8) Verificación de stock cero (0). Si marcó: el código (2), pase a la sección J; el código (4), pase a la sección G; el código (8), registre la pregunta 7.11.</small>												

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el desayuno:

SI	NO
----	----

2. Registre el desayuno preparado el día de hoy:

hojuelas de avena con chocolate	No preparó
tallarines con pollo	No preparó

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

1.1 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.

SI	NO
----	----

Si, pase a 1.3
NO, continúe con 1.2

1.2 La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.

1.3 ¿Lo usa?	SI	NO
--------------	----	----

Si, pase a 1.6
No, continúe con 1.4

Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)

1.6 08:58 Hora de inicio preparación del desayuno

1.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	SI	NO
1.3	Lo usa?	SI	NO
1.7	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	SI	NO
1.8	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.	SI	NO
1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.	SI	NO
1.11	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	SI	NO
1.12	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

1.13	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.14	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.

2.1 Hora de inicio

2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.3	El espacio donde se sirve los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.5	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.6	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos

3.1 Hora de inicio

3.2	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
-----	---	-------------------------------------	----

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos

4.1 Hora de inicio del consumo

4.2

4.3

SI NO SI, pase a 4.5
NO, continúe con 4.3

SI NO SI, pase a 4.5
NO, continúe con 4.4

4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.8	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
4.9	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.10. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.10	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

C. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el almuerzo:

SI NO

2. Registre el almuerzo preparado el día de hoy:

D. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - CENA

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 3 de 6

1. El día de hoy se verificó la cena:

SI NO

2. Registre la cena preparada el día de hoy:

No Preparo

E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de los alimentos.

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.2	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.3	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	<input checked="" type="radio"/>
5.4	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS.	SI	<input checked="" type="radio"/>

F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Marque/Registre en el recuadro correspondiente, según la verificación realizada con el acta de entrega.

6.0	La/el MGL está presente durante la recepción de alimentos? , si marcó NO responda solo las preguntas 6.4 y 6.5.	SI	<input checked="" type="radio"/>
6.4	El/la proveedor/a entrego los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO
6.5	El/la proveedor/a entrego la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO

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	<input checked="" type="radio"/>
7.2	La institución educativa cuenta con un ambiente de uso compartido destinado para el almacenamiento de los productos. Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.3	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas , etc.	<input checked="" type="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/>

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 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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/>

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	<input checked="" type="radio"/> 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, iglesia, etc., tales como: (1) Construcción de almacén, cocina o comedor, (2) Acceso de la IE a agua potable y desagüe, (3) Dotar de equipamiento a la IE, (4) Dotar de insumos a los huertos escolares, (5) Otra, (6) Ninguna mejora se implementó. (Acepte más de 1 opción del 1 al 5)	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Otro Motivo</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	Otro Motivo					
1	2	3	4	5									
Otro Motivo													
8.7	El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU. (1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Directora/a, promotor/a ausente)	<input checked="" type="radio"/> 1	2 3 4										

I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

9.1	Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la institución educativa son permanentes (marque NO si los encargados de la preparación cocinan de forma rotativa).	<input checked="" type="radio"/> SI	NO										
9.2	La institución educativa cuenta con huerto escolar. Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3	SI	<input checked="" type="radio"/> NO										
9.4	Si los alimentos no se consumen en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/ PPFf retrasan horario porque los niños desayunan en su casa, (2) Comité de Alimentación Escolar/PPFF preparan 1 ración al día, y corresponden 2 raciones, (3) Profesores retrasan horario por no interrumpir actividades escolares, (4) Otro, (5) Consumen en el horario establecido.	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="radio"/> 1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Otro Motivo</td> </tr> </table>	<input checked="" type="radio"/> 1	2	3	4	5	Otro Motivo					
<input checked="" type="radio"/> 1	2	3	4	5									
Otro Motivo													
9.5	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o el PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).	1 2	<input checked="" type="radio"/> 3										

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento	Se encuentra separado (SI/NO)	Se encuentra identificado como no consumo (SI/NO)

J. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas

10.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (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 (3) BPAL, (4) Enfermedades por transmisión alimentaria, (5) Hábitos alimentarios saludables, (6) Dosificación y combinación, (7) Importancia del horario de consumo, (8) Manejo/eliminación de residuos sólidos, (9) Actualización de usuarios según SIAGIE, (10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario, (11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos, (12) Sobre stock de productos, (13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600, (14) veeduría, (15) Servicios básicos (agua y desagüe), (16) Infraestructura de almacén y/o cocina, (17) Control de plagas, (18)Otros.	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td><input checked="" type="radio"/> 2</td><td><input checked="" type="radio"/> 3</td><td><input checked="" type="radio"/> 4</td><td><input checked="" type="radio"/> 5</td><td><input checked="" type="radio"/> 6</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="radio"/> 7</td><td><input checked="" type="radio"/> 8</td><td><input checked="" type="radio"/> 9</td><td><input checked="" type="radio"/> 10</td><td>11</td><td><input checked="" type="radio"/> 12</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="radio"/> 13</td><td>14</td><td>15</td><td><input checked="" type="radio"/> 16</td><td>17</td><td><input checked="" type="radio"/> 18</td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">Otro: Importancia de huertos escolares</td> </tr> </table>	1	<input checked="" type="radio"/> 2	<input checked="" type="radio"/> 3	<input checked="" type="radio"/> 4	<input checked="" type="radio"/> 5	<input checked="" type="radio"/> 6	<input checked="" type="radio"/> 7	<input checked="" type="radio"/> 8	<input checked="" type="radio"/> 9	<input checked="" type="radio"/> 10	11	<input checked="" type="radio"/> 12	<input checked="" type="radio"/> 13	14	15	<input checked="" type="radio"/> 16	17	<input checked="" type="radio"/> 18	Otro: Importancia de huertos escolares					
1	<input checked="" type="radio"/> 2	<input checked="" type="radio"/> 3	<input checked="" type="radio"/> 4	<input checked="" type="radio"/> 5	<input checked="" type="radio"/> 6																					
<input checked="" type="radio"/> 7	<input checked="" type="radio"/> 8	<input checked="" type="radio"/> 9	<input checked="" type="radio"/> 10	11	<input checked="" type="radio"/> 12																					
<input checked="" type="radio"/> 13	14	15	<input checked="" type="radio"/> 16	17	<input checked="" type="radio"/> 18																					
Otro: Importancia de huertos escolares																										

K. VEEDURIA

11.1	Durante la supervisión hubo acompañamiento de las/los veedoras/es u otros actores sociales.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
11.2	La institución educativa ha recibido la visita de las/los veedoras/es u otro actor/a social, antes de la supervisión realizada al día de hoy.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

M. HORA DE TÉRMINO

Hora	Min
13	07

RESULTADO DE LA FICHA

(1) Supervisión efectiva	<input checked="" type="radio"/> 1
(2) No hubo servicio alimentario	2
(3) Asistencia técnica	3

¿Se verificó el almacenamiento de los productos?	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario/autorización sanitaria).	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO EN LA IE: ¿Realizó el registro?	SI	<input checked="" type="radio"/> NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

OBSERVACIONES

Se realizó la supervisión a la IE, el horario de consumo se realizó muy tarde por el buen inicio del año escolar porque la IE participo en un pasacalle que realizó la UGEL.

**FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)**

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E						ANEXO N°			CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA DE SUPERVISIÓN							
0	4	2	8	1	2	8	①	1	2	5	6	0	9	6	8	0

N° Acta de Entrega-Recepción de la última entrega :

Fecha de entrega de productos según acta :

N° de usuarios programados : 0

Fecha de Verificación : 11/03/2024

I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

A. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA (ENTREGA ACTUAL)													
PRODUCTO	CANT. LIBERADA	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN N UNIT. (Kg/gr o Lt./ml)	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CANT. ENCONTRADA EN LA IE* (unidades)	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO* *

B. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS (ENTREGAS SIGUIENTES)										
PRODUCTO	CANTIDAD Unidades	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg/gr o Lt./ml)	FECHA VENCIMIENTO	FECHA PRODUCCIÓN	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO

*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IIEE. : SE REGISTRARÁ LA CANTIDAD VERIFICADA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN.

**CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES:

Alimentos conforme (1), Alimento infestado (2), Alimento Contaminado (3), Alimento Vencido (4), Envase Deteriorado/abollado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rótulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), Otro (9).

Leyenda
C: Conforme
NC: No conforme
NA: No aplica

C. PRODUCTOS EXCEDENTES (ENTREGAS ANTERIORES)

EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN?

SI	NO
----	----

En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente

PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt./ml
----------	----------------------------------

II. RESULTADO

¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario / autorización sanitaria)	SI	NO
--	----	----

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 1 de 6

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
0 6 0 0 6 9 2 ① 1 2	0 1 2	0 1 3 3 6 2 8

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
①	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	ACOBAMBA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA MANUEL CANDAMO S/N
6. NOMBRE DE LA IE	NUUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

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 5 6 1 4 4 0 2	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA	MGL
2 3 5 6 1 5 6 0	Juan Hostilio Izarra Camacho	PRESIDENTE

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
12	03	2024	11:59

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO							
1	2	3	4	5	Otro	Especifique	6 ⑦ 8

(1) No hubo clases, (2) Se acabaron los productos, (3) Proveedor no entregó productos, (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para prestación del serv. alimentario, (5) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (6) Asistencia Técnica, (7) No aplica (Hubo atención), (8) Verificación de stock cero (0).
Si marcó: el código (2), pase a la sección J; el código (4), pase a la sección G; el código (8), registre la pregunta 7.11.

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el desayuno:

SI	NO
----	----

2. Registre el desayuno preparado el día de hoy:

No se preparó	No preparó
---------------	------------

C. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el almuerzo:

SI	NO
----	----

2. Registre el almuerzo preparado el día de hoy:

ARROZ CHAUFA DE POLLO

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

1.1 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.

SI	NO
----	----

SI, pase a 1.3
NO, continúe con 1.2

1.2 La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.

1.3 ¿Lo usa?	SI	NO
--------------	----	----

SI, pase a 1.6
No, continúe con 1.4

Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)

1.6 12:07 Hora de inicio preparación del desayuno

1.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	SI	NO
1.3	Lo usa?	SI	NO
1.7	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	SI	NO
1.8	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.	SI	NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.11	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
1.12	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.13	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
1.14	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.

2.1 Hora de inicio

2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.3	El espacio donde se sirve los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.5	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
2.6	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos

3.1 Hora de inicio

3.2	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
-----	---	-------------------------------------	----

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos

4.1 Hora de inicio del consumo

4.2 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos. 4.3 La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de alimentos

SI NO Si, pase a 4.5
NO, continúe con 4.3

SI NO Si, pase a 4.5
NO, continúe con 4.4

4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.8	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	<input checked="" type="radio"/> NO
4.9	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.10. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO
4.10	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros.	<input checked="" type="radio"/> SI	NO

D. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - CENA

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó la cena:

SI NO

2. Registre la cena preparada el día de hoy:

E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de los alimentos.

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.2	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.3	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	<input checked="" type="radio"/>
5.4	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS.	<input checked="" type="radio"/>	NO

F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Marque/Registre en el recuadro correspondiente, según la verificación realizada con el acta de entrega.

6.0	La/el MGL está presente durante la recepción de alimentos? , si marcó NO responda solo las preguntas 6.4 y 6.5.	SI	<input checked="" type="radio"/>
6.4	El/la proveedor/a entrego los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO
6.5	El/la proveedor/a entrego la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO

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	<input checked="" type="radio"/>
7.2	La institución educativa cuenta con un ambiente de uso compartido destinado para el almacenamiento de los productos. Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.3	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas , etc.	<input checked="" type="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/>

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 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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	NO
8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	SI	<input checked="" type="radio"/>
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,	<input checked="" type="radio"/>	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/>

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 4 de 6

iglesia, etc., tales como: (1) Construcción de almacén, cocina o comedor, (2) Acceso de la IE a agua potable y desagüe, (3) Dotar de equipamiento a la IE, (4) Dotar de insumos a los huertos escolares, (5) Otra, (6) Ninguna mejora se implementó.
(Acepte más de 1 opción del 1 al 5)

Otro Motivo

8.7 El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU. (1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Director/a, promotor/a ausente)

I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

9.1 Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la institución educativa son permanentes (marque NO si los encargados de la preparación cocinan de forma rotativa). SI NO

9.2 La institución educativa cuenta con huerto escolar. Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3 SI NO

9.3 El Comité de Alimentación Escolar utiliza los productos del huerto escolar para elaborar alimentos por lo menos 2 veces por semana. SI NO

9.4 Si los alimentos no se consumen en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/PPFF retrasan horario porque los niños desayunan en su casa, (2) Comité de Alimentación Escolar/PPFF preparan 1 ración al día, y corresponden 2 raciones, (3) Profesores retrasan horario por no interrumpir actividades escolares, (4) Otro, (5) Consumen en el horario establecido.

1 2 3 4 5
Otro Motivo

9.5 El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o el PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).

1 2 3

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento	Se encuentra separado (SI/NO)	Se encuentra identificado como no consumo (SI/NO)

J. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas

10.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local
(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 (3) BPAL, (4) Enfermedades por transmisión alimentaria, (5) Hábitos alimentarios saludables, (6) Dosificación y combinación, (7) Importancia del horario de consumo, (8) Manejo/eliminación de residuos sólidos, (9) Actualización de usuarios según SIAGIE, (10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario, (11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos, (12) Sobre stock de productos, (13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600, (14) veeduría, (15) Servicios básicos (agua y desagüe), (16) Infraestructura de almacén y/o cocina, (17) Control de plagas, (18)Otros.

<input type="radio"/> ①	<input type="radio"/> ②	<input type="radio"/> ③	<input type="radio"/> ④	<input type="radio"/> ⑤	<input type="radio"/> ⑥
<input type="radio"/> ⑦	<input type="radio"/> ⑧	<input type="radio"/> ⑨	<input type="radio"/> ⑩	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
<input type="radio"/> 13	<input type="radio"/> 14	<input type="radio"/> 15	<input type="radio"/> 16	<input type="radio"/> 17	<input type="radio"/> 18
Descripción de Otros					

K. VEEDURIA

11.1 Durante la supervisión hubo acompañamiento de las/los veedoras/es u otros actores sociales. SI NO

11.2 La institución educativa ha recibido la visita de las/los veedoras/es u otro actor/a social, antes de la supervisión realizada al día de hoy. SI NO

M. HORA DE TÉRMINO

Hora	Min
14	33

RESULTADO DE LA FICHA

(1) Supervisión efectiva	<input checked="" type="radio"/> ①
(2) No hubo servicio alimentario	2
(3) Asistencia técnica	3

¿Se verifico el almacenamiento de los productos?	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario/autorización sanitaria).	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO EN LA IE: ¿Realizó el registro?	<input type="radio"/> SI	<input checked="" type="radio"/> NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD
PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 5 de 6

OBSERVACIONES

Se brindo la asistencia tecnica sobre las buenas practicas de manipulacion de alimentos , buenas practicas de higiene, buenas practicas de almacenamiento , a si mismo el kardex, dosificacion , combinacion de alimentos.
El horario de inicio de clases no correponde porque no se verifico desayuno

**FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)**

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E						ANEXO N°			CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA DE SUPERVISIÓN							
0	6	0	0	6	9	2	①	1	2	5	6	1	1	0	5	2

N° Acta de Entrega-Recepción de la última entrega :

Fecha de entrega de productos según acta :

N° de usuarios programados : 0

Fecha de Verificación : 12/03/2024

I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

A. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA (ENTREGA ACTUAL)													
PRODUCTO	CANT. LIBERADA	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN N UNIT. (Kg/gr o Lt./ml)	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CANT. ENCONTRADA EN LA IE* (unidades)	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO* *

B. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS (ENTREGAS SIGUIENTES)										
PRODUCTO	CANTIDAD Unidades	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg/gr o Lt./ml)	FECHA VENCIMIENTO	FECHA PRODUCCIÓN	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO

*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IIEE. : SE REGISTRARÁ LA CANTIDAD VERIFICADA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN.

**CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES:

Alimentos conforme (1), Alimento infestado (2), Alimento Contaminado (3), Alimento Vencido (4), Envase Deteriorado/abollado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rótulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), Otro (9).

Leyenda
C: Conforme
NC: No conforme
NA: No aplica

C. PRODUCTOS EXCEDENTES (ENTREGAS ANTERIORES)

EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN?

SI NO

En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente

PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt./ml
----------	----------------------------------

II. RESULTADO

¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario / autorización sanitaria)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	--	-----------------------------

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 1 de 6

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
0 4 2 8 6 8 0 ①	1 2	0 0 1 3 2 2 5

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
①	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	ACOBAMBA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	JIRON DOS DE MAYO S/N
6. NOMBRE DE LA IE	36150 NUESTRA SEÑORA DE FATIMA
7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA

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			
DÍA	MES	AÑO	HORA
15	03	2024	06:20

3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL										
DNI					APELLIDOS Y NOMBRES				CARGO	
4	5	6	1	4	4	0	2	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA		MGL
4	2	1	4	3	7	8	3	Felix Torre Calderon		PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO												
1	2	3	4	5	Otro	Especifique				6	⑦	8

(1) No hubo clases, (2) Se acabaron los productos, (3) Proveedor no entregó productos, (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para prestación del serv. alimentario, (5) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (6) Asistencia Técnica, (7) No aplica (Hubo atención), (8) Verificación de stock cero (0).
Si marcó: el código (2), pase a la sección J; el código (4), pase a la sección G; el código (8), registre la pregunta 7.11.

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el desayuno:

<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
SI	NO

2. Registre el desayuno preparado el día de hoy:

harina estruvida de haba	No preparó
galleta de kiwicha mas ensaladas con pollo	No preparó

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

1.1 La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.

<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
SI	NO

Si, pase a 1.3
NO, continúe con 1.2

1.2 La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.

1.3 ¿Lo usa?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	SI	NO

Si, pase a 1.6
No, continúe con 1.4

Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)

1.6 06:31 Hora de inicio preparación del desayuno

1.1	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.3	Lo usa?	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.7	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.8	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.11	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.12	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/>	NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 2 de 6

1.13	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
1.14	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/>

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.

2.1 Hora de inicio

2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	<input checked="" type="radio"/>	NO
2.3	El espacio donde se sirve los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.	<input checked="" type="radio"/>	NO
2.5	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
2.6	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/>

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos

3.1 Hora de inicio

3.2	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	<input checked="" type="radio"/>
-----	---	----	----------------------------------

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos

4.1 Hora de inicio del consumo

4.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.	4.3	La institución educativa cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de alimentos
<input checked="" type="radio"/>	NO	SI, pase a 4.5 NO, continúe con 4.3	

4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	<input checked="" type="radio"/>	NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
4.8	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	<input checked="" type="radio"/>
4.9	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.10. Si marcó (NO), pase a la siguiente sección.	SI	<input checked="" type="radio"/>

C. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el almuerzo:	2. Registre el almuerzo preparado el día de hoy:
<input type="text" value="SI"/> <input checked="" type="text" value="NO"/>	<input type="text" value="No se preparó"/>

D. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - CENA

Marque / Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó la cena:	2. Registre la cena preparada el día de hoy:
---------------------------------------	--

SI

NO

No Preparo

E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de los alimentos.

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.2	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	<input checked="" type="radio"/>	NO
5.3	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	<input checked="" type="radio"/>
5.4	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS.	SI	<input checked="" type="radio"/>

F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Marque/Registre en el recuadro correspondiente, según la verificación realizada con el acta de entrega.

6.0	La/el MGL está presente durante la recepción de alimentos? , si marcó NO responda solo las preguntas 6.4 y 6.5.	SI	<input checked="" type="radio"/>
6.4	El/la proveedor/a entrego los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO
6.5	El/la proveedor/a entrego la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	<input checked="" type="radio"/>	NO

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="radio"/>	NO
7.4	MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	<input checked="" type="radio"/>	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas , etc.	<input checked="" type="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/>

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 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="radio"/>	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="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/>			
8.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	SI	<input checked="" type="radio"/>			
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	<input checked="" type="radio"/>

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

Pág. 4 de 6

iglesia, etc., tales como: (1) Construcción de almacén, cocina o comedor, (2) Acceso de la IE a agua potable y desagüe, (3) Dotar de equipamiento a la IE, (4) Dotar de insumos a los huertos escolares, (5) Otra, (6) Ninguna mejora se implementó.
(Acepte más de 1 opción del 1 al 5)

Otro: mejora del ambiente de cocina

8.7	El/la directora/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU. (1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Director/a, promotor/a ausente)	①	2	3	4
-----	--	---	---	---	---

I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

9.1	Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la institución educativa son permanentes (marque NO si los encargados de la preparación cocinan de forma rotativa).	SI	NO				
9.2	La institución educativa cuenta con huerto escolar. Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3	SI	NO				
9.3	El Comité de Alimentación Escolar utiliza los productos del huerto escolar para elaborar alimentos por lo menos 2 veces por semana.	SI	NO				
9.4	Si los alimentos no se consumen en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/PPFF retrasan horario porque los niños desayunan en su casa, (2) Comité de Alimentación Escolar/PPFF preparan 1 ración al día, y corresponden 2 raciones, (3) Profesores retrasan horario por no interrumpir actividades escolares, (4) Otro, (5) Consumen en el horario establecido.	①	2	3	4	5	Otro Motivo
9.5	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o el PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).	1	2	③			

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento	Se encuentra separado (SI/NO)	Se encuentra identificado como no consumo (SI/NO)

J. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas

10.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (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 (3) BPAL, (4) Enfermedades por transmisión alimentaria, (5) Hábitos alimentarios saludables, (6) Dosificación y combinación, (7) Importancia del horario de consumo, (8) Manejo/eliminación de residuos sólidos, (9) Actualización de usuarios según SIAGIE, (10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario, (11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos, (12) Sobre stock de productos, (13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600, (14) veeduría, (15) Servicios básicos (agua y desagüe), (16) Infraestructura de almacén y/o cocina, (17) Control de plagas, (18) Otros.	1	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	13	14	15	⑬	17	18	Descripción de Otros
------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	----	----	----------------------

K. VEEDURIA

11.1	Durante la supervisión hubo acompañamiento de las/los veedoras/es u otros actores sociales.	SI	NO
11.2	La institución educativa ha recibido la visita de las/los veedoras/es u otro actor/a social, antes de la supervisión realizada al día de hoy.	SI	NO

M. HORA DE TÉRMINO

Hora	Min
12	01

RESULTADO DE LA FICHA

(1) Supervisión efectiva	①
(2) No hubo servicio alimentario	2
(3) Asistencia técnica	3

¿Se verifico el almacenamiento de los productos?	SI	NO
¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario/autorización sanitaria).	SI	NO
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO EN LA IE: ¿Realizó el registro?	SI	NO

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)

OBSERVACIONES

Importancia del manejo de residuos solidos

**FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - MODALIDAD PRODUCTOS
(PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001)**

Pág. 6 de 6

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E							ANEXO N°			CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA DE SUPERVISIÓN						
0	4	2	8	6	8	0	①	1	2	5	6	1	2	7	0	7

N° Acta de Entrega-Recepción de la última entrega :

Fecha de entrega de productos según acta :

N° de usuarios programados : 0

Fecha de Verificación : 15/03/2024

I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

A. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA (ENTREGA ACTUAL)													
PRODUCTO	CANT. LIBERADA	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN N UNIT. (Kg/gr o Lt./ml)	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CANT. ENCONTRADA EN LA IE* (unidades)	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO* *

B. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS (ENTREGAS SIGUIENTES)										
PRODUCTO	CANTIDAD Unidades	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg/gr o Lt./ml)	FECHA VENCIMIENTO	FECHA PRODUCCIÓN	N° LOTE	REGISTRO SANITARIO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO

*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IIEE. : SE REGISTRARÁ LA CANTIDAD VERIFICADA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN.

**CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES:

Alimentos conforme (1), Alimento infestado (2), Alimento Contaminado (3), Alimento Vencido (4), Envase Deteriorado/abollado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rótulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), Otro (9).

Leyenda
C: Conforme
NC: No conforme
NA: No aplica

C. PRODUCTOS EXCEDENTES (ENTREGAS ANTERIORES)

EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN?

SI NO

En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente

PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt./ml
----------	----------------------------------

II. RESULTADO

¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario / autorización sanitaria)	SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
--	----	--

“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”

Ascensión, 10 de junio de 2024

OFICIO N° 0285-2024-DREH/OCI.

Señor
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 Control Concurrente N° 027-2024-OCI/0721-SCC.

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

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

Sobre al particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control N° 3 – “A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Acobamba, del ámbito del comité de compras Huancavelica 1 de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del proceso de compras 2024”, objeto del Control Concurrente, comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el **Informe de Control Concurrente N° 027-2024-OCI/0721-SCC**, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,


Firmado digitalmente por SUAREZ
FILIO Enrique Luis FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11-06-2024 15:39:42 -05:00

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

ELSF/Jefe OCI.
Rpoe/Auditor
hccq/sec.
C.c. Archivo



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0721-02-001-026

DOCUMENTO : OFICIO N° 0285-2024-DREH/OCI.

EMISOR : RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - JEFE DE COMISION - HITO 3
CONTROL CONCURRENTE A ITEM ACOBAMBA - QALI WARMA -
CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ

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

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065

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

N° FOLIOS : 174

Sumilla: Notificación de Informe de Control Concurrente N° 027-2024-OCI/0721-SCC, referido al hito de control N° 3 ¿ "A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Acobamba, del ámbito del comité de compras Huancavelica 1 de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del proceso de compras 2024"

Se adjunta lo siguiente:

1. OF 0285-2024 INF 027-2024 QW[F][F]
2. Informe 027-2024 Hito 3 QW[F] (2)





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 0285-2024-DREH/OCI.
EMISOR : RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - JEFE DE COMISION - HITO 3
CONTROL CONCURRENTE A ITEM ACOBAMBA - QALI WARMA -
CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
DESTINATARIO : PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ
ENTIDAD SUJETA A CONTROL : PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI
WARMA

Sumilla:

Notificación de Informe de Control Concurrente N° 027-2024-OCI/0721-SCC, referido al hito de control N° 3 ¿ "A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Acobamba, del ámbito del comité de compras Huancavelica 1 de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del proceso de compras 2024"

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000001-2024-CG/0721-02-001-026
2. OF 0285-2024 INF 027-2024 QW[F][F]
3. Informe 027-2024 Hito 3 QW[F] (2)

NOTIFICADOR : RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN HUANCAMELICA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

