CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN HUANCAVELICA

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE N° 032-2024-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 CUARTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM PAUCARÁ, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCAVELICA 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024"

PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 3 DE JULIO AL 5 DE JULIO DE 2024

ASCENSIÓN, 10 DE JULIO DE 2024

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
N° 032-2024-OCI/0721-SCC

"A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA CUARTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM PAUCARÁ, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCAVELICA 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA 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	11
	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, no cuentan con ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, 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.	22
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL	26
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	26
VIII.	INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES E HITO DE CONTROL ANTERIORES	26
IX.	CONCLUSIONES	26
X.	RECOMENDACIONES	26
	APÉNDICES	28

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE N° 032-2024-OCI/0721-SCC

"A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA CUARTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM PAUCARÁ, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCAVELICA 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA 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.° 001758-2024-GRHV de 31 de mayo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 0721-2024-029, 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 Paucará en el ámbito de la Unidad Territorial Huancavelica, correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024, se viene efectuando de acuerdo con las disposiciones interna, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

2.2. Objetivo específico

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 publica prevista.

III. ALCANCE

El Control Concurrente comprende la "Prestación del Servicio Alimentario correspondiente a la Cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Paucará, 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 julio 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 Paucará, perteneciente a la UT Huancavelica, los cuales se encuentran ubicados en el distrito de Paucará, provincia de Acobamba y departamento de Huancavelica.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL CONTROL CONCURRENTE

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión[1], 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 Productos[4]**: Son alimentos de procesamiento primario o industrializados que requieren de preparación en las instituciones educativas para su consumo; asimismo, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. El CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.

- **Modalidad de atención Raciones[5]:** Son alimentos destinados para el consumo inmediato y no requieren preparación en la institución educativa (IE). Cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. La presentación de las raciones se realiza en envases individuales para cada usuaria/o.

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

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 - JEC[6] y Forma de Atención Diversificada - FAD[7] y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la IE, pudiendo ser dos (2) (desayuno más almuerzo) o tres (3) raciones (desayuno, almuerzo y cena).

Procesos misionales del Programa

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

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

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

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

El macro proceso **M01 Atención del servicio de alimentación**, comprende la planificación y organización del servicio alimentario, el proceso de compras[8] 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**, ttiene 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.° 07); aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 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.° 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.° 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 alimentario[9].

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 Programa[10].

[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.° 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.° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.

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

Cuadro n.° 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.° 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.° 006-2023-MIDIS/PNAEQW-Versión n.° 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 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.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 02, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, 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.° 2**, se encuentran reguladas en el "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 la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 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.

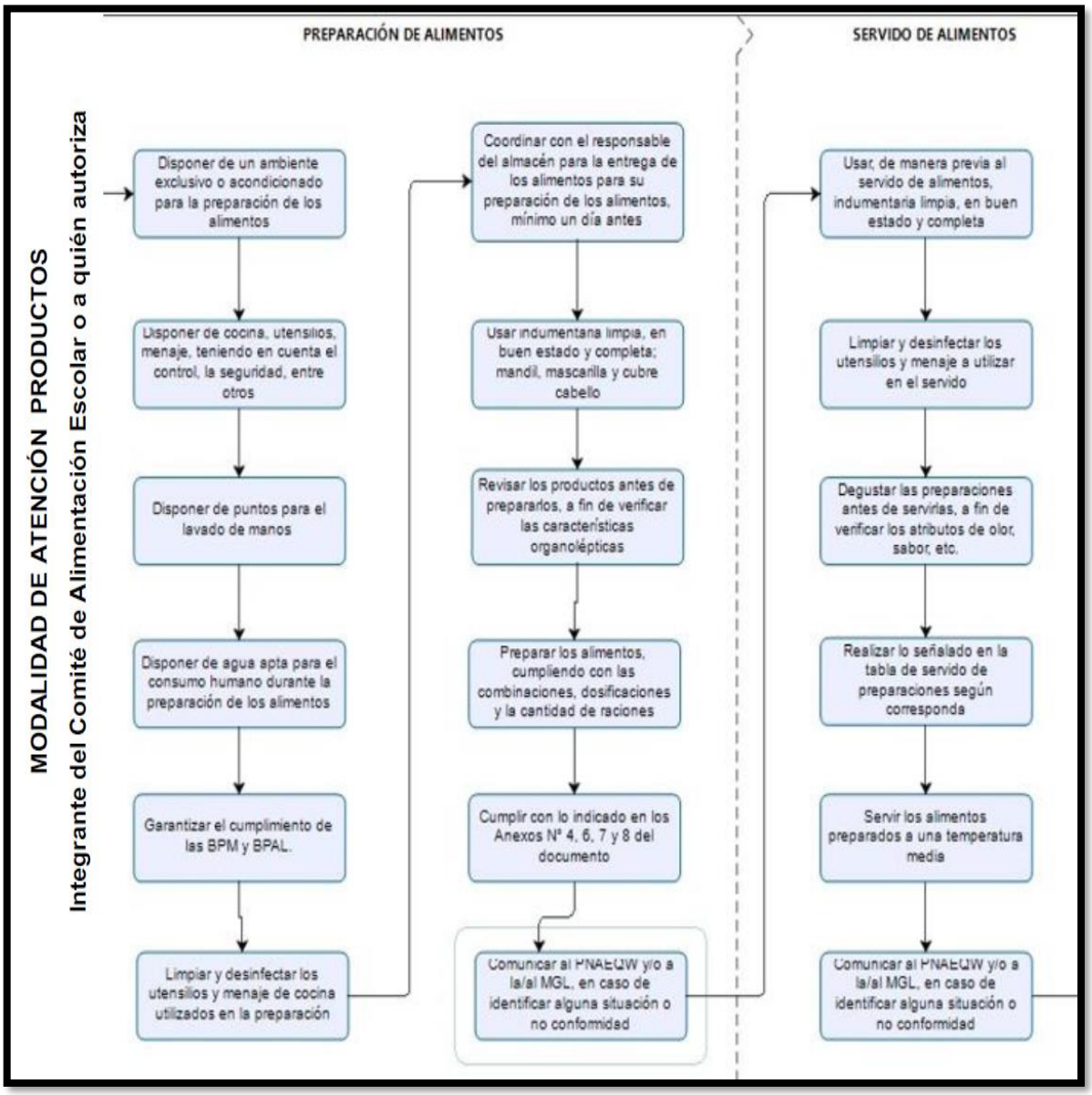
En relación a ello, la Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02[11] ha emitido disposiciones sobre limpieza y desinfección tanto en el área de preparación como consumo en las instituciones educativas, así en el Anexo n.° 4, se ubica la "Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW" y en el Anexo n.° 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.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02[12], 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.° 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.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024

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



Fuente: Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, aprobado con RDE n.° 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 5.1.2.313[13], 5.1.2.4[14],

[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.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW - Versión n.° 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.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 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.

5.1.2.5[15] y 5.1.2.6[16] de la Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW antes mencionada, sobre preparación, distribución, servido y consumo de alimentos en las IIEE a cargo de los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar.

Actividad n.° 1
Verificación de la distribución y consumo de raciones a los usuarios en las IEE.

Actividad n.° 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 cuarta entrega de alimentos para el ítem Paucará, 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.° 3
Contrato suscrito para el ítem Paucará del Comité de Compra Huancavelica 1
UT Huancavelica

Comité de Compra	Ítem	N.° Contrato	Fecha	N° de Adenda al Contrato	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/	Cantidad de entregas según contrato
Huancavelica 1	Paucará	0003-2024-CC-HUANCAVELICA 1 /PRODUCTOS	15/01/2024	Adenda n.° 1 Adenda n.° 2 Adenda n.° 3	140	5,688	4 717 193,40	7

Fuente: https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/3.pdf
https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/3_1.pdf
https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/3_2.pdf
https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/3_3.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 cuarta entrega del ítem **Paucará** del Comité de Compra Huancavelica 1, se muestra a continuación:

Cuadro n.° 4
Cronograma de entrega en el ítem Paucará - UT Huancavelica

Proveedor/ n.° Código de establecimiento	Entrega n.°	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Período de Atención por entrega a las IIEE
Consorcio PROALFA / código 9644	4	Hasta el 13 de junio de 2024	Del 14 al 24 de junio de 2024	Del 28 de junio al 16 de agosto de 2024

Fuente: https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/3.pdf
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

[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.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada "A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Paucará, 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 Paucará, de la UT Huancavelica, ubicadas en las jurisdicciones del distrito de Paucará, conforme se muestra a continuación:

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

N°	Instituciones Educativas	Código Modular	Ubicación
1	125 – Nivel Inicial	0421545	Jirón Cuzco s/n, Cp Paucará, Paucará, Acobamba, Huancavelica.
2	36170 Mi Perú – Nivel Primaria	0430090	Calle Ayacucho n° 200, Cp Paucará, Paucará, Acobamba, Huancavelica.
3	679 – Nivel Inicial	1402775	Avenida Hipodromo s/n, Cp Paucará, Paucará, Acobamba, Huancavelica.
4	1217 – Nivel Inicial	1785120	Plaza Principal s/n, Cp Paucará, Paucará, Acobamba, Huancavelica.
5	948 – Nivel Inicial	1402957	Calle Huancavelica s/n, Cp Paucará, Paucará, Acobamba, Huancavelica.
6	Nuestra señora de Cocharcas – Nivel Secundaria	0421321	Avenida Hipodromo s/n, Cp Paucará, Paucará, Acobamba, Huancavelica.

Fuente: Ficha n.° 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° 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.° 6
Deficiencias identificadas en las IIEE visitadas por la Comisión de Control

N°	Datos de la IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
1	Nombre: **125** Código Modular: 0421545 Nivel: Inicial.	• Puntos 10, 16 y 17 de la Ficha n° 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°1 -** Revisión de uñas previo a la preparación de alimentos. **Imagen n°2 -** Uso de adornos (aretes), mientras se prepara los alimentos.
2	Nombre: **679** Código Modular: 1402775 Nivel: Inicial	• Puntos 2, 3 y 8 de la Ficha n° 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

N°	Datos de la IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
		Imagen n°3 - Condiciones precarias de las instalaciones de la cocina y almacén, no garantizan la calidad e inocuidad en la preparación de alimentos. **Imagen n°4 -** Vigas de madera en mal estado (rajaduras) riesgo de Colpaso.
3	Nombre: **1217** Código Modular: 1785120 Nivel: Inicial.	• Puntos 2 y 3 de la Ficha n° 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°5 -** Techos en mal estado, piso se encuentra sucio. **Imagen n°6 -** Condiciones precarias de las instalaciones de la cocina y almacén, no garantizan la calidad e inocuidad en la preparación de alimentos
4	Nombre: **948** Código Modular: 1402957 Nivel: Inicial.	• Puntos 10, 16 y 17 de la Ficha n° 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°7 -** Revisión de uñas previo a la preparación de alimentos, uso de adornos (aretes), mientras se prepara los alimentos. **Imagen n°8 -** Uso de adornos (aretes), mientras se sirven los alimentos.
5	Nombre: **Nuestra señora de Cocharcas** Código Modular: 0421321 Nivel: Secundaria.	• Punto 3 de la Ficha n° 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°9 -** Ambiente destinado a la preparación de alimentos, no se encuentra y/o limpio. **Imagen n°10 -** Presencia de insecto vivo (araña) e insectos muertos (polillas). **Imagen n°11 -** Canaleta de drenaje pluvial con agua estancada con restos de alimentos (foco infeccioso), no garantiza las condiciones de calidad e inocuidad.

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 las IIEEs, después de la aplicación de la Ficha n° 3, se advierte que la IE presenta deficiencias en las preguntas 2, 3, 8, 10, 16 y 17 las cuales refieren a la Verificación de la preparación, servido y distribución de alimentos en la Institución Educativa. Dado que mucha de ellas 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.

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 las IIEE 125 y 948 de nivel inicial, presentan 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 dado que al momento de la visita se identificó el uso de adornos personales (aretes) durante la preparación y servido de los alimentos, contraviniendo lo señalado en la normativa.

Al respecto, el "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, señala que *"Todas las personas encargadas de la preparación, servido y distribución, tienen uñas cortas y*

limpias, ***sin adornos personales*** *(…);* lo comentado líneas arriba se grafica con las imágenes siguientes:

Deficiencias detectadas en la IIEE 125 – Nivel Inicial

Imagen n°1: Revisión de uñas previo a la preparación de alimentos

Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Imagen n°2: Uso de adornos (aretes), mientras se realiza la preparación de los alimentos.

Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Deficiencias detectadas en la IIEE 679 – Nivel Inicial

Imagen n°3: Condiciones precarias de las instalaciones de la cocina y almacén, no garantizan la calidad e inocuidad en la preparación de alimentos.

Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Imagen n°4: Vigas de madera en mal estado (Rajaduras) riesgo de colapso.

Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Deficiencias detectadas en la IIEE 1217 – Nivel Inicial

Imagen n°5: Techos en mal estado, piso se encuentra sucio.

Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Imagen n°6: Condiciones precarias de las instalaciones de la cocina y almacén, no garantizan la calidad e inocuidad en la preparación de alimentos

Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Deficiencias detectadas en la IIEE 948 – Nivel Inicial

Imagen n°7: Revisión de uñas previo a la preparación de alimentos, uso de adornos (aretes)
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

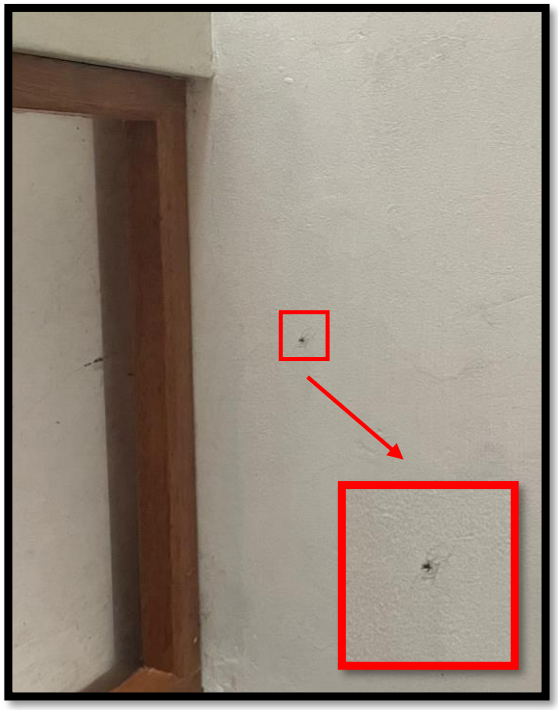
Imagen n°8 - Uso de adornos (aretes), mientras se sirven los alimentos.
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Deficiencias detectadas en la IIEE Nuestra Señora de Cocharcas – Nivel Secundaria

Imagen n°9: Ambiente destinado a la preparación de alimentos, no se encuentra y/o limpio.

Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Imagen n°10: Presencia de insecto vivo (araña) e insectos muertos (polillas).



Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

Imagen n°11: Canaleta de drenaje pluvial con agua estancada con restos de alimentos (foco infeccioso), no garantiza las condiciones de calidad e inocuidad.

Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*

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.° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01 aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 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 realiza 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.
(…)

5.2.7.4 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DEL SERVIDO
La/el MGL realiza lo siguiente:
(…)

5.2.7.4.3 Verificar que las personas encargadas del servido cumplan con las BPM/BPH
(…)

5.2.7.5 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE DISTRIBUCIÓN
La/el MGL realiza lo siguiente

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

- **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. DISPOSICIÓNES 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.
(…)"

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).

ii. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje a utilizar en el servido.
(…)

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 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.° 7
Deficiencias identificadas en las IIEE visitadas por la Comisión de Control de acuerdo a la Ficha n° 3

N°	*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 36170 Mi Perú**, Código Modular: 0430090 - Nivel: Primaria. **IIEE 679,** Código Modular: 1402775 - Nivel: Inicial. **IIEE 1217,** Código Modular: 1785120 - Nivel: Inicial. **IIEE 948,** Código Modular: 1402957 - Nivel: Inicial.
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 36170 Mi Perú**, Código Modular: 0430090 - Nivel: Primaria. **IIEE 679,** Código Modular: 1402775 - Nivel: Inicial.
31	**(No cumplen)** En los últimos tres meses ***no se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas*** (no tienen evidencia)	**IIEE 125,** Código Modular: 0421545 - Nivel: Inicial. **IIEE 36170 Mi Perú**, Código Modular: 0430090 - Nivel: Primaria. **IIEE 679,** Código Modular: 1402775 - Nivel: Inicial. **IIEE 1217,** Código Modular: 1785120 - Nivel: Inicial. **IIEE 948,** Código Modular: 1402957 - Nivel: Inicial. **IIEE Nuestra Señora de Cocharcas,** Código Modular: 0421321 - 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 (36170 Mi Perú, 679, 1217 y 948), 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.

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 (36170 Mi Perú y 679), 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 (125, 36170 Mi Perú, 679, 1217, 948 y Nuestra señora de Cocharcas), dentro de los últimos tres meses no realizaron la fumigación correspondiente; asimismo, 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 nº 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.
(…)

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.° 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 cuarta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Paucará, 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 cuarta entrega de alimentos para el ítem Paucará 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 julio 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.° 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.

N°	Documento
1	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE 125, Código modular 0421545.
2	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE 679, Código modular 1402775.
3	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE 1217, Código modular 1785120.
4	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE 948, Código modular 1402957.
5	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE Nuestra Señora de Cocharcas, Código modular 0421321.
6	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 125 – Nivel Inicial, Código modular 0421545, aplicada por la Comisión de Control.
7	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 679– Nivel Inicial, Código modular 1402775, aplicada por la Comisión de Control.
8	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 1217– Nivel Inicial, Código modular 1785120, aplicada por la Comisión de Control.
9	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 948 – Nivel Inicial, Código modular 1402957, aplicada por la Comisión de Control.
10	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE Nuestra Señora de Cocharcas – Nivel Secundaria, Código modular 0421321, aplicada por la Comisión de Control.
11	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 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.

N°	Documento
1	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 125 – Nivel Inicial, Código modular 0421545, aplicada por la Comisión de Control.
2	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 36170 Mi Perú – Nivel Primaria, Código modular 1402775, aplicada por la Comisión de Control.
3	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 679– Nivel Inicial, Código modular 1402775, aplicada por la Comisión de Control.
4	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 1217– Nivel Inicial, Código modular 1785120, aplicada por la Comisión de Control.
5	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE 948 – Nivel Inicial, Código modular 1402957, aplicada por la Comisión de Control.
6	Ficha n.° 3 – "Verificación de la entrega de los alimentos a los usuarios en las instituciones educativas". IIEE Nuestra Señora de Cocharcas – Nivel Secundaria, Código modular 0421321, aplicada por la Comisión de Control.

APÉNDICE n.° 2

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

1. Informe de Hito de Control n° 028-2024-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° D000696-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 28 de Junio de 2024, que adjunta el Informe N° D000680-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ.	**Acciones Correctivas:** • Mediante Memorando N° D00820-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 21.06.2024 se hizo de conocimiento el informe de Hito de Control N° 028-2024-OCI/0721-SCC al Supervisor de Plantas y Almacenes que estuvo asignado a la Liberación de alimentos de la cuarta entrega del Ítem Paucará; asimismo, se le requirió tener mayor diligencia en el desempeño de sus funciones y dar cumplimiento estricto a lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE. • Mediante Carta N° D00446-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 21.06.2024, se hizo de conocimiento el Informe de Hito de Control N° 028-2024-OCI/0721-SCC al proveedor CONSORCIO PROALFA y se le requirió el cumplimiento de sus obligaciones, conforme a lo estipulado en los numerales 9.1 y 9.2. de su contrato N° 003-2024-CCHUANCAVELICA1/ PRODUCTOS, Ítem Paucará; asimismo, se le requirió elcumplimiento de lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE. • Mediante Memorando N° D0000824-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 24.06.2024, la Unidad Territorial solicitó al Supervisor de Plantas y Almacenes asignado para la supervisión de la Quinta entrega de la liberación de alimentos en el establecimiento del proveedor CONSORCIO PROALFA, realizar el seguimiento a la	Con acciones

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
			rectificación de la situación adversa identificada por la Comisión de Control en el establecimiento del proveedor. **Acciones Preventivas:** • Mediante Memorando Múltiple N° D0040-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 21.06.2024, se hizo de conocimiento a todo el personal de Supervisores de Plantas y Almacenes, el informe de Hito de Control N° 028-2024-OCI/0721-SCC, a fin de evaluar y tomar acciones preventivas con relación a la situación adversa identificada, exhortando asimismo, al cumplimiento de sus obligaciones durante la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de los proveedores, conforme a lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y la aplicación diligente de los anexos y fichas. • Mediante Carta Múltiple N° D0020-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 21.06.2024, se hizo de conocimiento el Informe de Hito de Control N° 028-2024-OCI/0721-SCC, a los 07 proveedores del ámbito de la Unidad Territorial; asimismo, en virtud a lo estipulado en los numerales 9.1 y 9.2 de sus contratos, se les exhortó al cumplimiento de sus obligaciones, conforme a lo establecido en el ¿Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, anexos y fichas. - Con fecha 21.06.2024, la Unidad Territorial socializó de manera presencial el informe de Hito de Control N° 028-2024-OCI/0721-SCC a los Supervisores de Plantas y Almacenes y al Coordinador Técnico Territorial, haciendo énfasis en la situación adversa identificada y su rectificación. • Mediante Carta Múltiple N° D00021-2024-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 24.06.2024, notificada a través de correo electrónico a los proveedores de la Unidad Territorial, se ha convocado a una Asistencia Técnica para llevarse a cabo el viernes 28 de junio de 2024, a fin de reforzar las capacidades sobre: BPM, BPAL, PHS y Socialización del Informe de Hito de Control N° 028-2024-OCI/0721-SCC. Por lo antes expuesto, se encuentra En Proceso la presente situación adversa.	

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

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	125		CÓDIGO MODULAR	0421545	FECHA (DD/MM/AAAA) 03/07/2024
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA		DISTRITO PAUCARA
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jiron Cuzco S/n				
NIVEL EDUCATIVO	INICIAL			ITEM:	PAUCARA
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: IDELZA HIDAGO GUEVARA			DNI N°: 24265983	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: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL			DNI N°: 45550421	CARGO: AUDITOR OCI DREH

AI INCIO DE LA INSPECCIÓN:
(Se sugiere documentar con fotografia 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 Institucion Educativa" y continuar**. - Si la respuesta es **"SI"**, continuar con la **Sección I "Verificación de la preparacion de alimentos en la Institucion 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 preparacion de alimentos en la Institucion 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 Prestacion de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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)	ALMUERZO	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)	08.00 am		tallarines rojos c/Atun
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 dosifcaciones 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".**	NO	estaban con aretes

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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)	12.00		
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 distribucion 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".**	NO	usan aretes

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

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestacion de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 supervision 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	uso de Adornos personales

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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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)	12.10 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 solidos 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".**	Si	cuenta con comedor

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), continue con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la sisguiente 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 Alimentacion 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, version 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 supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 frma 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). Verifcar 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	

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	

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

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL N° 120 - PAUCARA - DIRECCION - ACOBAMBA - HVC

Por la IE visitada

Firma

Nombres y apellidos: IDELZA HIDALGO GUEVARA

DNI: 24265983

CARGO: Directora

Firma Ysabel Landeo Vasquez

Nombres y apellidos:

DNI: 23380152

CARGO: Personal Administrativo

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

Firma

Nombres y apellidos: RENZO OCHOA ESPINAL

DNI: 45550421

CARGO: AUDITOR OCI DREH

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 3 DE JULIO DE 2024

Siendo las 09:30 horas del 3 de julio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 125 – Inicial, ubicado en el jirón Cuzco s/n, del distrito de Paucará, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Idelza Hidalgo Guevara con DNI: 23265983, Directora y presidente del CAE, la Sra. Ysabel Landeo Vásquez con DNI: 23380152, 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 la señora directora, Idelza Hidalgo Guevara, 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° 267535 – (Copia CAE)" del 19 de junio de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 05.55 pm por la Sra. Ysabel Landeo Vásquez, docente de la IIEE 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 once horas y treinta minutos del día 3 de julio de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 3 DE JULIO DE 2024

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL I.E.I. N° 125 - PAUCARA DIRECCION ACOBAMBA - HVCA

Idelza Hidalgo Guevara
Directora IIEE / presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Ysabel Landeo Vásquez
Personal Administrativo / secretaria CAE

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 267535 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0000-2024-CC-HUANCAVELICA 1PRODUCTOS **N° GUÍA DE REMISIÓN:** T003 - 1528

[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]

NOMBRE:	125	ANEXO:	0
CÓDIGO MODULAR:	0421545	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA
NIVEL:	INICIAL	DISTRITO:	PAUCARA
PROVINCIA:	ACOBAMBA		
CENTRO POBLADO:	PAUCARA		

[DATOS DEL PROVEEDOR]

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO PROALFA	N° RUC:	20498589001
DIRECCIÓN:	JR. GARCILAZO DE LA VEGA NRO 275, JUNIN-HUANCAYO-CHILCA	Cod. Proveedor:	9644
ITEM:	PAUCARA		
NRO DE ENTREGA:	4	FORMA DE ATENCIÓN:	REGULAR

PERIODO DE ATENCIÓN: 29/05/2024 - 18/06/2024

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 + ALMUERZO	157	3.92	15,386.00								157	7850	15,386.0

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
49	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	BELTRÁN	1.000 L.	49.000	E114
351	BOLSA	ARROZ	MARÍA	1.000 Kg.	351.000	APZ09
126	BOLSA	AZUCAR RUBIA	VALLE GRANDE	0.250 Kg.	31.500	0301
44	BOLSA	CHARQUI	PROSANUT	0.250 Kg.	11.000	E072
49	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	ESTRELLA DEL CUSCO	0.090 Kg.	4.410	01/04/03/24
465	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DOÑA NUTRICIA	0.170 Kg.	77.350	PF020324
390	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CONSERVAS GABO MAR I LA PREDILECTA	0.170 Kg.	66.300	CFFSO2FP.15/12/2023FV.15/12/2027 \ SFBO1FP.03.02.2024FV.03.02.2028
96	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	SHAMBO DEL MAR	0.425 Kg.	15.300	NTJEW1P:280224V:280228
57	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	LA PREDILECTA	0.425 Kg.	24.225	CDLECT1P:130324V:190328
270	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	CALI THANI	0.150 Kg.	40.500	SA140324
112	BOLSA	FIDEOS	BENOTI	0.500 Kg.	56.000	LT082-24
86	BOLSA	FREJOL	LA REGIONAL	0.250 Kg.	21.250	0305
471	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	14.130	230424
471	BOLSA	GALLETA CON MACA	CRUFY	0.030 Kg.	14.130	130424
314	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	9.420	280424
56	BOLSA	GARBANZO	LA REGIONAL	0.250 Kg.	16.500	0306
44	BOLSA	HABA PARTIDA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	11.000	0307
17	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	GOLD FOOD	0.250 Kg.	4.250	220124
17	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	4.250	32130324
49	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	PROALFA	0.250 Kg.	12.250	0229
[redacted]	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CULTIVOS DEL VALLE	0.250 Kg.	4.250	LT104
41	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	PROALFA	0.250 Kg.	4.250	0228
240	LATA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	PROALFA	0.250 Kg.	10.250	0227
73	BOLSA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	96.000	092
25	BOLSA	LENTEJA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	18.250	0308
29	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	PROALFA	0.250 Kg.	8.250	0228
76	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	XORTHIS	0.250 Kg.	6.500	040324
		QUINUA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	18.000	0311

1. Instrumentos de aprendizaje para el manejo de residuos sólidos (A-II)			2. Material educativo para madres usuarias del PANFAR sobre manejo de residuos sólidos (A-I)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
20 L.	80 L.	100 L.	20 L.	80 L.	100 L.
Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [28]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA: 14/06/2024 - 24/06/2024 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 03/06/2024 - 13/06/2024

FECHA RECEPCIÓN: 19/06/2024

HORA DE RECEPCIÓN: 12:41 P.M

YSABEL LANDED VASQUEZ — 23380152 — [signature]

NOMBRE(S) 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 no sea persona lisiada.

** 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.

V[illegible]: 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 ***

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

*** 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 lisiado/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, COMUNÍQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:
Línea gratuita: 0-800-20800 / 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

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA

COD. MOD: 421545

Institución Educativa:	125	Área geográfica:	URBANO
Tipo de ración:	DESAYUNO + ALMUERZO	Nivel Educativo:	INICIAL
Entrega	4TA ENTREGA	ITEM:	PAUCARA
N° de usuarios Segun RD:	157		
N° de usuarios CALCULO:	157		

DESAYUNO

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIO
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	2355 g	1/2 CUCHARÓN
		AZUCAR RUBIA	8	1256 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	30 UND	PESO MÍNIMO:200 mL. (240 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	157 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	2041 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	785 ml	
		ARROZ	30	4710 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	30	12 UND	2 CUCHARA COLMADA
		LENTEJA	15	2355 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	628 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	2041 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	785 ml	
		ARROZ	35	5495 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	33 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	2041 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	30 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	157 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	13	2041 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	785 ml	
		ARROZ	35	5495 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE SANGRECITA	35	37 UND	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	628 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	13	2041 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	785 ml	
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	33 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		FIDEOS	35	5495 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
7	BEBIBLE				
	LECHE EVAPORADA + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA DE LUCUMA	13	2041 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	30 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	157 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	628 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	2041 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	785 ml	
		ARROZ	35	5495 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	33 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	13	2041 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	785 ml	
		ARROZ	35	5495 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CHARQUI	12	1884 g	1 1/2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	1256 g	3/4 CUCHARÓN
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	13	2041 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	785 ml	
		ARROZ	30	4710 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	30	28 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA
		FRIJOL	15	2355 g	

ALMUERZO					
DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIA/O
1	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	95	14915 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE SANGRECITA	50	53 UND	1 CUCHARA BOCONA LLENA
2	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	45	7065 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	15	2355 g	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
		QUINUA	40	6280 g	2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	70	10990 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	37 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		GARBANZO	35	5495 g	3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
4	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	50	19 UND	2 1/2 CUCHARA AL RAS
		FIDEOS	95	14915 g	3 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
5	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	70	10990 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	37 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		FRIJOL	35	5495 g	1 1/2 CUCHARA BOCONA AL RAS
6	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	95	14915 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	47 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
7	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	70	10990 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	37 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		LENTEJA	35	5495 g	1 Y 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
8	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	95	14915 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	20	3140 g	
9	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	70	10990 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	40	37 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		HABA PARTIDA	35	5495 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
10	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	1413 ml	
		ARROZ	95	14915 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	47 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA
25 DÍAS DE ATENCION

Institución Educativa:	125	Área geográfica:	URBANO	COD. MOD: 421545
Tipo de ración:	DESAYUNO + ALMUERZO	Nivel Educativo:	INICIAL	
Entrega	4TA ENTREGA	ITEM:	PAUCARA	
N° de usuarios Segun RD:	157			
N° de usuarios CALCULO:	157			

Fecha Inicio 28/06/24

28/06/24	1/07/24	2/07/24	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
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	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

12/07/24	15/07/24	16/07/24	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024	05/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	miércoles	jueves	viernes
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 CANIHUA + AZUCAR	AVENA CON CANIHUA + AZUCAR
COMPONENTE SÓLIDO									
GALLETA CON KIMICHA	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

10/08/24	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
sábado	martes	miércoles	jueves	viernes
1	2	3	4	5
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

Resumen Anual: 2024

Nro. P

Fecha

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 0421545-0 125

Nivel: Inicial - Jardín

Situación Final	TOTAL	Sub Total		Grupo 3 años		Grupo 4 años		Grupo 5 años	
		H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	167	70	97	21	28	30	40	19	29
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	8	1	7	0	1	0	3	1	3
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL I.E.I. Nº 125 - PAUCARA DIRECCION ACOBAMBA - HVC.

Idelsa Hidalgo Guevara
DIRECTORA
DNI. 24265983

FICHA DE DATOS

DATOS DE LA IE

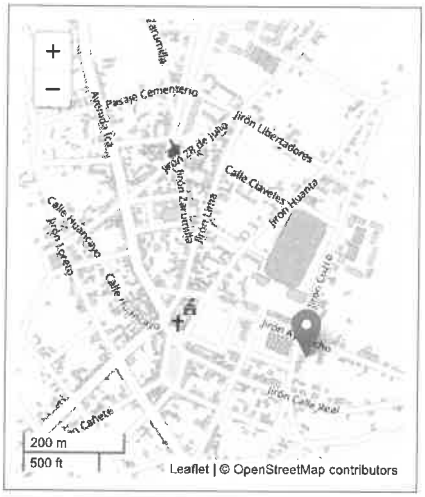
Nombre de la IE	125	**Código de la IE**	23286807
Nombre de la DRE o UGEL	UGEL Acobamba	**Código de DRE o UGEL**	090002
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	**Dependencia**	Sector Educación
Teléfono		**Correo electrónico**	
Número de RUC		**Página web**	
Promotor o Propietario		**Forma**	Escolarizado
Razón social		**Director(a)**	Gricelda Ccora Charapaqui

DATOS DEL SERVICIO EDUCATIVO

Código modular	0421545	**Anexo**	0
Nivel/Modalidad	Inicial - Jardín	**Característica (Censo Educativo 2023)**	No Aplica
Género	Mixto	**Tipo de programa**	No aplica
Turno	Continuo sólo en la mañana	**Estado**	Activo

DATOS DEL LOCAL EDUCATIVO

Código de local	176424	**Localidad**	
Dirección	Calle Cuzco S/N	**Centro Poblado**	PAUCARA
Departamento	Huancavelica	**Área geográfica**	Urbana
Provincia	Acobamba	**Latitud**	-12.7305
Distrito	Paucara	**Longitud**	-74.6644



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

ESTADÍSTICA 2023

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	75	88	0	0	0	0	0	0	24	27	18	29	33	32	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	92	83	76	68	61	100	106	108	115	120	133	144	164	186	204	175	155	175	153	163
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	6	8	8	0	10	16	14	16	34	28	41	41	61	63	49	49	52	64	46	51
4 Años	27	19	18	9	10	30	38	37	34	50	40	54	46	70	82	48	54	55	67	47
5 Años	59	56	50	21	41	54	54	55	47	42	52	49	57	53	73	78	49	56	40	65
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	3	3	3	3	3	3	3	3	4	5	6	6	6	6	8	7	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	4	3	2	3	3	4	3	4	5	6	6	6	6	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	1	1	0	2	0	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2
4 Años	1	1	1	1	0	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	2	2	2	3	2
5 Años	1	2	1	1	0	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	3
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	23.29

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"

INFORMACION BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	36170 Mi Perú	**CÓDIGO MODULAR**	0430090	**FECHA (DD/MM/AAAA)**	03/07/2024
DEPARTAMENTO	Huancavelica **PROVINCIA**	Acobamba		**DISTRITO**	Paucara.
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Calle Ayacucho Nº 200				
NIVEL EDUCATIVO	Primaria	**ITEM:**	Paucara.		
REPRESENTANTE DEL CAE	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Feliciano Ortega Perez	**DNI N°:** 23360460	**CARGO:** Director.		
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:** RENZO PIERO OCHOA ESPINAL	**DNI N°:** 45550421	**CARGO:** AUDITOR OCI - DREH		

23360460

AI INCIO 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 Institucion Educativa" y continuar**. - Si la respuesta es **"SI"**, continuar con la **Sección I "Verificación de la preparacion de alimentos en la Institucion 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 preparacion de alimentos en la Institucion 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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)	Almuerzo	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)	07.00 am		Chaufa de Sangrecita
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 dosifcaciones 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 supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 Prestacion de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)	11.30 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 distribucion 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 distribucion de alimentos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestacion de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con codigo 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 la Instituciones educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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)	11.45 '		
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 solidos 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	comen 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".**	Si	
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continue con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la sisguiente 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	Son 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 solidos en la Institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestacion de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con codigo Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestacion 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 frma 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). Verifcar 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	

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	

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

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL DIRECCIÓN

Lic. Feliciano Ortega Pere.
CM: 1023360460
DIRECTOR

Firma

Nombres y apellidos: Feliciano Ortega Perez.

DNI: 23360460

CARGO: Director

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

Firma

Nombres y apellidos: RENZO OCHOA ESPINAL

DNI: 45550421

CARGO: AUDITOR OCI DREH

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 3 DE JULIO DE 2024

Siendo las 11:45 horas del 3 de julio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 36170 Mi Perú – Primaria, ubicado en la calle Ayacucho n° 200, del distrito de Paucará, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos e7 l Sr. Feliciano Ortega Pérez con DNI: 23360460, Director y presidente 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 directora, Feliciano Ortega Pérez, 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° 267472 – (Copia CAE)" del 18 de junio de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 10:42 pm por la Sra. Vike Taipe Quispe 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 trece horas y treinta minutos del día 3 de julio de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 3 DE JULIO DE 2024

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL
INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 38178
DIRECCIÓN
PUQUIO - AYACUCHO

Lic. Feliciano Ortega Pere.
CM: 1023360460
DIRECTOR

Feliciano Ortega Pérez
Director IIEE / presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 267472 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:	0003-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS	N° GUÍA DE REMISIÓN:	0003-1524

[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]

NOMBRE:	36170 MI PERU		
CÓDIGO MODULAR:	0430090	ANEXO:	0
NIVEL:	PRIMARIA	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA
PROVINCIA:	ACOBAMBA	DISTRITO:	PAUCARA
CENTRO POBLADO:	PAUCARA		

[DATOS DEL PROVEEDOR]

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO PROALFA	N° RUC:	20486369001
DIRECCIÓN:	JR. GARCILAZO DE LA VEGA NRO 275, JUNIN-HUANCAYO-CHILCA	Cod. Proveedor:	9644

ITEM:	PAUCARA	PERIODO DE ATENCIÓN:	28/06/2024 - 16/08/2024
NRO DE ENTREGA:	4	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 + ALMUERZO				605	4.47	67,508.75					605	30250	67,508.75

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
218	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	BELTRÁN	1.000 L	218.000	E114
1628	BOLSA	ARROZ	MARÍA	1.000 Kg.	1628.000	APZ08
805	BOLSA	AZUCAR RUBIA	VALLE GRANDE	0.250 Kg.	151.250	0301
197	BOLSA	CHARQUI	PROSANUT	0.250 Kg.	49.250	E072
189	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	ESTRELLA DEL CUSCO	0.090 Kg.	17.010	01/04/03/24
3045	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DOÑA NUTRICIA	0.170 Kg.	334.050	PF020324
1950	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CONSERVAS GASO MAR \ LA PREDILECTA	0.170 Kg.	285.600	CFFSO2FP.15/12/2023FV.15/12/20271 SFBO1FP.03.02.2024FV.03.02.2026
350	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	SHAMBO DEL MAR	0.425 Kg.	63.750	NTJEW1P:280224V:280228
737	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	LA PREDILECTA	0.425 Kg.	100.725	CDLECT1P:130324V:130328
152	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	172.800	SA140324
491	BOLSA	FIDEOS	BENOTI	0.500 Kg.	245.500	LT062-24
424	BOLSA	FRIJOL	LA REGIONAL	0.250 Kg.	106.000	0305
1819	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	54.450	230424
1815	BOLSA	GALLETA CON MACA	CRUFY	0.030 Kg.	54.450	120424
1210	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	36.300	260424
327	BOLSA	GARBANZO	LA REGIONAL	0.250 Kg.	81.750	0306
69	BOLSA	HABA PARTIDA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	54.500	0307
73	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	GOLD FOOD	0.250 Kg.	18.250	220124
73	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	18.250	32130324
218	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	PROALFA	0.250 Kg.	54.500	0229
73	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CULTIVOS DEL VALLE	0.250 Kg.	18.250	LT104
73	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	PROALFA	0.250 Kg.	18.250	0226
182	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	PROALFA	0.250 Kg.	45.500	0227
1092	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	412.800	092
363	BOLSA	LENTEJA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	90.750	0308
109	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	PROALFA	0.250 Kg.	27.250	0228
97	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	TORTHIS	0.250 Kg.	24.250	040324
291	BOLSA	QUINUA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	72.750	0311

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para los/las usuarios/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	100 L	25 L	50 L	100 L
Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [50]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [25]

PLAZO DE ENTREGA	14/06/2024 - 24/06/2024	PLAZO DE PROX. ENTREGA	02/08/2024 - 13/08/2024
FECHA RECEPCIÓN:	18 / 06 /2024		
HORA DE RECEPCIÓN:	10:42AM		
NOMBRE(S) Y APELLIDOS (Integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción)	VIKE TAIPE QUISPE	DNI	45917940
		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 no sepa o no pueda firmar.

** 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 ***

*** En el caso que el/la 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, COMUNÍQUESE 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.

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA

COD. MOD: 430090

Institución Educativa:	36170 MI PERU	Área geográfica:	URBANO
Tipo de ración:	DESAYUNO + ALMUERZO	Nivel Educativo:	PRIMARIA
Entrega	4TA ENTREGA	ITEM:	PAUCARA
N° de usuarios Segun RD:	605		
N° de usuarios CALCULO:	605		

DESAYUNO

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	9075 g	3/4 CUCHARÓN
		AZUCAR RUBIA	10	6050 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	129 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (300 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	605 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	15	9075 g	
					PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	3025 ml	
		ARROZ	40	24200 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	35	50 UND	2 1/2 CUCHARAS COLMADAS
		LENTEJA	20	12100 g	7/8 CUCHARA BOCONA AL RAS
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	2420 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	15	9075 g	PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	3025 ml	
		ARROZ	45	27225 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	40	143 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	15	9075 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	129 UND	PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	605 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	15	9075 g	
					PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	3025 ml	
		ARROZ	45	27225 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE SANGRECITA	40	162 UND	3/4 CUCHARA BOCONA LLENA

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	2420 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	15	9075 g	PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	3025 ml	
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	40	143 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		FIDEOS	45	27225 g	2 CUCHARA BOCONA AL RAS
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		HARINA DE LUCUMA	15	9075 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	85	129 UND	PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	605 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	2420 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	15	9075 g	PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	3025 ml	
		ARROZ	45	27225 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	40	143 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	15	9075 g	
					PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	3025 ml	
		ARROZ	45	27225 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	15	9075 g	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	10	6050 g	1 CUCHARÓN CASI LLENO (DEJAR 1CM SIN LLENAR)
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	15	9075 g	
					PESO MÍNIMO:300 mL. (325 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	3025 ml	
		ARROZ	40	24200 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	125 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		FRIJOL	20	12100 g	1 CUCHARA BOCONA AL RAS

ALMUERZO					
DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIA/O
1	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	105	63525 g	2 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE SANGRECITA	55	222 UND	1 CUCHARA BOCONA LLENA
2	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	50	30250 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	17	10285 g	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
		QUINUA	40	24200 g	2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	90	54450 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	45	161 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
		GARBANZO	45	27225 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
4	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	55	79 UND	3 CUCHARAS AL RAS
		FIDEOS	105	63525 g	2 3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
5	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	90	54450 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	45	161 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
		FRIJOL	45	27225 g	2 CUCHARAS BOCONAS AL RAS
6	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	105	63525 g	2 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	55	196 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
7	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	90	54450 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	45	161 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
		LENTEJA	45	27225 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA LLENA
8	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	105	63525 g	2 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	20	12100 g	
9	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	90	54450 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	45	161 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		HABA PARTIDA	45	27225 g	2 CUCHARA BOCONA LLENA
10	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	11	6655 ml	
		ARROZ	105	63525 g	2 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	55	196 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA
25 DÍAS DE ATENCION

Institución Educativa:	**36170 MI PERU**	**Área geográfica:**	**URBANO**	**COD. MOD: 430090**
Tipo de ración:	**DESAYUNO + ALMUERZO**	**Nivel Educativo:**	**PRIMARIA**	
Entrega	**4TA ENTREGA**	**ITEM:**	**PAUCARA**	
N° de usuarios Segun RD:	605			
N° de usuarios CALCULO:	605			

Fecha Inicio 28/06/24

28/06/24	1/07/24	2/07/24	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
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	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

12/07/24	15/07/24	16/07/24	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024	05/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	miércoles	jueves	viernes
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	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

10/08/24	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
sábado	martes	miércoles	jueves	viernes
1	2	3	4	5
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**

Resumen Anual: 2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: **0430090-0 36170 MI PERU**

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
Matriculado	659	328	331	54	55	49	50	58	56	52	48	56	60	59	62
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	38	21	17	2	4	3	3	5	5	3	2	3	2	5	1
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL I.E. N° 36170 DIRECCION PAUCARA ACOBAMBA-HVCA

Lic. Feliciano Ortega Pere.
CM: 1023360460
DIRECTOR

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL I.E. N° 36170 - PAUCARA SUB DIRECCIÓN - ACOBAMBA -

Sub-director.

ESCALE
ESTADÍSTICA DE LA CALIDAD EDUCATIVA

36170 MI PERU 2023

FICHA DE DATOS

DATOS DE LA IE

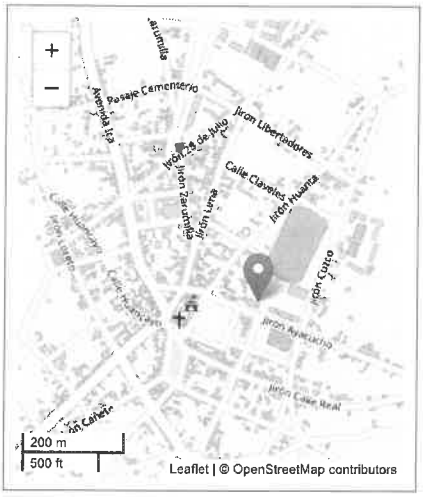
Nombre de la IE	36170 MI PERU	**Código de la IE**	25298659
Nombre de la DRE o UGEL	UGEL Acobamba	**Código de DRE o UGEL**	090002
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	**Dependencia**	Sector Educación
Teléfono		**Correo electrónico**	
Número de RUC		**Página web**	
Promotor o Propietario		**Forma**	Escolarizado
Razón social		**Director(a)**	Cencia Quispe Sofia

DATOS DEL SERVICIO EDUCATIVO

Código modular	0430090	**Anexo**	0
Nivel/Modalidad	Primaria	**Característica (Censo Educativo 2023)**	Polidocente completo
Género	Mixto	**Tipo de programa**	No aplica
Turno	Continuo sólo en la mañana	**Estado**	Activo

DATOS DEL LOCAL EDUCATIVO

Código de local	176457	**Localidad**	
Dirección	Calle Ayacucho 200	**Centro Poblado**	PAUCARA
Departamento	Huancavelica	**Área geográfica**	Urbana
Provincia	Acobamba	**Latitud**	-12.7296
Distrito	Paucara	**Longitud**	-74.6653



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

ESTADÍSTICA 2023

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	330	330	48	49	56	51	53	52	57	65	66	64	50	49

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	607	577	589	627	620	667	641	619	564	524	478	505	530	525	508	572	664	682	712	660
1° Grado	112	86	101	105	101	99	85	86	69	60	61	95	94	97	89	119	137	104	109	97
2° Grado	111	130	92	114	108	110	93	98	96	85	69	62	104	93	92	92	123	140	108	107
3° Grado	84	80	124	108	116	110	110	82	95	94	87	70	63	101	91	97	107	131	144	105
4° Grado	103	92	80	116	113	118	114	109	86	99	90	92	74	67	106	89	100	108	131	122
5° Grado	82	110	89	89	103	119	126	122	98	89	96	89	105	71	65	107	95	105	107	130
6° Grado	115	79	103	95	79	111	113	122	120	97	75	97	90	96	65	68	102	94	113	99

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	19	19	19	18	19	20	24	24	25	25	26	29	31	30	33	36	35	35	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	18	19	18	18	18	18	16	20	23	24	24	24	24	26	25	27	29	29	29	29
1° Grado	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	4	4	5	4	5	6	4	4	4
2° Grado	3	4	3	3	3	3	2	3	4	4	4	3	4	5	5	5	5	6	4	4
3° Grado	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	5	5	5	5	6	5
4° Grado	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	5	4	5	5	5	6
5° Grado	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	5	4	5	4	3	5	4	5	5	5
6° Grado	3	3	3	3	3	3	3	4	4	5	4	5	4	5	3	3	4	4	5	5

Cantidad promedio de Alumnos por Sección, 2023

	ALUMNOS/SECCIÓN
Total	22.76

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	679		CÓDIGO MODULAR	1402775	FECHA (DD/MM/AAAA) 04/07/2024
DEPARTAMENTO	Huancavelica	PROVINCIA	ACOBAMBA		DISTRITO PAUCARA
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Hipodromo s/n				
NIVEL EDUCATIVO	Nivel Inicial			ITEM:	PAUCARA
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: ISABEL QUINTO QUISPE			DNI N°: 41267713	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: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL			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 Institucion Educativa" y continuar**. - Si la respuesta es **"SI"**, continuar con la **Sección I "Verificación de la preparacion de alimentos en la Institucion 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 preparacion de alimentos en la Institucion 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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)	Almuerzo	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)	06.00 am		Quinua con Charqui
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".**	no	la condición de la cocina es precaria, requiere nueva infraestructura
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".**	no	cuenta con abertura en el techo.
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 dosifcaciones 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".**	no	por la condición precaria.

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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, version n ° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)	12.30 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	Se sirve en los salones.
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabon antes de iniciar la distribucion 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 distribucion 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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 publicas 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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 supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)	12.35 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 solidos 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	Corren 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".**	Si	
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continue con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la sisguiente 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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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). Verifcar 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	

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	

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

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL I.E.I. N° 679 - PROGRESO DIRECCIÓN PAUCARA - ACOBAMBA

Lic. Isabel Quinto Quispe
C.M. 1041267713
DIRECTORA

Firma

Nombres y apellidos: ISABEL QUINTO QUISPE

DNI: 41267713

CARGO: Director

Firma

Nombres y apellidos: karina jacqueline arango escobar

DNI: 41239091

CARGO: Auxiliar

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

Firma

Nombres y apellidos: RENZO OCHOA ESPINAL

DNI: 45550421

CARGO: Auditor OCI DREH

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JULIO DE 2024

Siendo las 08:30 horas del 4 de julio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 679 Barrio Progreso – Inicial, ubicado en la Avenida Hipodromo s/n, del distrito de Paucará, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Isabel Quinto Quispe con DNI: 41267713, Directora y presidente del CAE, la Sra. Karina Jacqueline Arango Escobar con DNI: 41239091, Auxiliar de la IIEE y secretario 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, Isabel Quinto Quispe, 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° 1402775 – (Copia CAE)" del 19 de junio de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 01.49 pm por la Sra. Karina Jacqueline Arango Escobar 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 diez horas y treinta minutos del día 4 de julio de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JULIO DE 2024

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL I.E.I Nº 679 - PROGRESO DIRECCIÓN - PAUCARÁ - ACOBAMBA

Lic. Isabel Quinto Quispe
C.M. 1041267713
DIRECTORA

Isabel Quinto Quispe
Directora IIEE / presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Karina Jacqueline Arango Escobar
Auxiliar IIEE / secretaria CAE

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 267511 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:	0060-2024-CC-HUANCAVELICA 1PRODUCTOS	N° GUÍA DE REMISIÓN:	7003-1530
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	679		
CÓDIGO MODULAR:	1402778	ANEXO:	0
NIVEL:	INICIAL	DEPARTAMENTO:	HUANCAVELICA
PROVINCIA:	ACOBAMBA	DISTRITO:	PAUCARA
CENTRO POBLADO:	PAUCARA		
[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC:	20486369001
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO PROALFA	Cod. Proveedor:	9844
DIRECCIÓN:	JR. GARCILAZO DE LA VEGA NRO 275, JUNIN-HUANCAYO-CHILCA		
ITEM:	PAUCARA	PERIODO DE ATENCIÓN:	28/08/2024 - 18/09/2024
NRO DE ENTREGA:	4	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 + ALMUERZO	73	3.92	7,154.00								73	3650	7,154.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
23	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	BELTRÁN	1.000 L.	23.000	E114
160	BOLSA	ARROZ	MARÍA	1.000 Kg.	160.000	AP208
59	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	VALLE GRANDE	0.250 Kg.	14.750	6301
31	BOLSA	CHAROLI	PROGANUT	0.250 Kg.	5.250	6372
23	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	ESTRELLA DEL CUSCO	0.000 Kg.	2.670	01/04/03/24
210	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DOÑA NUTRICIA	0.170 Kg.	37.000	PP03/224
160	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CONSERVAS GABO MAR \ LA PREDILECTA	0.170 Kg.	31.900	CFP302FP.15/12/2023FV.15/12/2027 \ SPB01FP.03.02.2024FV.03.02.2028
37	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	SHAMBO DEL MAR	0.425 Kg.	7.860	NT.JEWIP.280224N.280228
27	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	LA PREDILECTA	0.425 Kg.	11.475	COLECTVP.130224N.130228
129	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	CALI THAN	0.199 Kg.	19.350	SA140324
92	BOLSA	FIDEOS	BENOTI	0.300 Kg.	26.600	LT082-24
49	BOLSA	FRIJOL	LA REGIONAL	0.250 Kg.	10.000	6005
219	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	6.570	230456
219	BOLSA	GALLETA CON MACA	CRUFY	0.030 Kg.	6.570	130424
148	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	4.380	280424
31	BOLSA	GARBANZO	LA REGIONAL	0.250 Kg.	7.750	6306
21	BOLSA	HABA PARTIDA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	5.250	6307
8	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	GOLD FOOD	0.250 Kg.	2.000	220124
8	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	2.000	32130324
23	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	PROALFA	0.250 Kg.	5.750	6220
8	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CULTIVOS DEL VALLE	0.250 Kg.	2.000	LT104
8	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	PROALFA	0.250 Kg.	2.000	6228
19	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	PROALFA	0.250 Kg.	4.750	6227
112	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	44.800	002
34	BOLSA	LENTEJA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	8.500	6308
12	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	PROALFA	0.250 Kg.	3.000	6229
12	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	BORTHIS	0.250 Kg.	3.000	040324
36	BOLSA	QUINUA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	9.000	6311

1. Instrumento de aprendizaje para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para hacho consultorio del PANSOW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
20 L	80 L	160 L	20 L	80 L	160 L
Cantidad [0]	Cantidad [20]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [20]	Cantidad [0]

N° ENTREGA: 14/08/2024 - 24/08/2024 PLAZO DE PROV. ENTREGA: 02/09/2024 - 13/09/2024

FECHA RECEPCIÓN: 19/09/2024

HORA DE RECEPCIÓN: 1:49 PM

KORINO J. AZONCO ESCOBAR — 41239091 — Firma

NOMBRE(S) Y APELLIDOS (Integrante del CAE o Responsable y/o cuidador/a de recepción) — DNI

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 no sepa persona firmante.

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

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)
Las cantidades deben expresarse en números.
VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN SOLTE.
UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (BARRAS, 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 no saber/poder firmar, ella proveedora 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, COMUNÍQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:
Línea gratuita: 0-800-20800 / 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.

COPIA CAE

Scanned with CamScanner

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA

COD. MOD: 1402775

Institución Educativa:	679	Área geográfica:	URBANO
Tipo de ración:	DESAYUNO + ALMUERZO	Nivel Educativo:	INICIAL
Entrega	4TA ENTREGA	ITEM:	PAUCARA
N° de usuarios Segun RD:	73		
N° de usuarios CALCULO:	73		

DESAYUNO

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	1095 g	1/2 CUCHARÓN
		AZUCAR RUBIA	8	584 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	14 UND	PESO MÍNIMO:200 mL. (240 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	73 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	584 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	949 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	365 ml	
		ARROZ	30	2190 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	30	6 UND	2 CUCHARA COLMADA
		LENTEJA	15	1095 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	584 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	292 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	949 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	365 ml	
		ARROZ	35	2555 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	584 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	949 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	14 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	73 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	584 g	3/4 CUCHARÓN
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	13	949 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	365 ml	
		ARROZ	35	2555 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE SANGRECITA	35	18 UND	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	584 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	292 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	13	949 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	365 ml	
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	16 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		FIDEOS	35	2555 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	584 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA DE LUCUMA	13	949 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	14 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	73 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	584 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	292 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	949 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	365 ml	
		ARROZ	35	2555 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	16 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	584 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	13	949 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	365 ml	
		ARROZ	35	2555 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CHARQUI	12	876 g	1 1/2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	584 g	3/4 CUCHARÓN
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	13	949 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	365 ml	
		ARROZ	30	2190 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	30	13 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA
		FRIJOL	15	1095 g	

ALMUERZO					
DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIA/O
1	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	95	6935 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE SANGRECITA	50	25 UND	1 CUCHARA BOCONA LLENA
2	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	45	3285 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	15	1095 g	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
		QUINUA	40	2920 g	2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	70	5110 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	18 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		GARBANZO	35	2555 g	3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
4	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	50	9 UND	2 1/2 CUCHARA AL RAS
		FIDEOS	95	6935 g	3 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
5	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	70	5110 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	18 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		FRIJOL	35	2555 g	1 1/2 CUCHARA BOCONA AL RAS
6	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	95	6935 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	22 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
7	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	70	5110 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	18 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		LENTEJA	35	2555 g	1 Y 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
8	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	95	6935 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	20	1460 g	
9	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	70	5110 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	40	18 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		HABA PARTIDA	35	2555 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
10	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	657 ml	
		ARROZ	95	6935 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	22 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA
25 DÍAS DE ATENCION

Institución Educativa:	**679**	**Área geográfica:**	**URBANO**	**COD. MOD: 1402775**
Tipo de ración:	**DESAYUNO + ALMUERZO**	**Nivel Educativo:**	**INICIAL**	
Entrega	**4TA ENTREGA**	**ITEM:**	**PAUCARA**	
N° de usuarios Segun RD:	73			
N° de usuarios CALCULO:	73			

Fecha Inicio 28/06/24

28/06/24	1/07/24	2/07/24	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
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	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

12/07/24	15/07/24	16/07/24	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024	05/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	miércoles	jueves	viernes
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	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

10/08/24	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
sábado	martes	miércoles	jueves	viernes
1	2	3	4	5
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**

1 of 1 100%

Resumen Anual: 2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1402775-0 679

Nivel: Inicial - Jardín

Situación Final	TOTAL	Sub Total		Grupo 3 años		Grupo 4 años		Grupo 5 años	
		H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	85	41	44	13	16	13	13	15	15
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	3	1	2	0	0	1	2	0	0
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL I.E.I. N° 679 - PROGRESO DIRECCIÓN - PAUCARÁ - ACOBAMBA

Lic. Isabel Quinto Quispe
C.M. 1041267713
DIRECTORA

Scanned with CamScanner

FICHA DE DATOS

DATOS DE LA IE

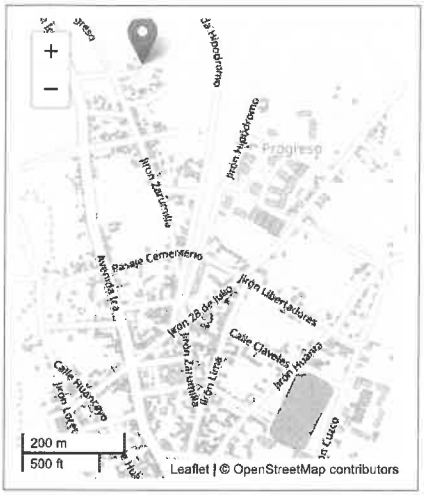
Nombre de la IE	679	**Código de la IE**	22446487
Nombre de la DRE o UGEL	UGEL Acobamba	**Código de DRE o UGEL**	090002
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	**Dependencia**	Sector Educación
Teléfono		**Correo electrónico**	
Número de RUC		**Página web**	
Promotor o Propietario		**Forma**	Escolarizado
Razón social		**Director(a)**	Rosa Paytan Huaman

DATOS DEL SERVICIO EDUCATIVO

Código modular	1402775	**Anexo**	0
Nivel/Modalidad	Inicial - Jardín	**Característica (Censo Educativo 2023)**	No Aplica
Género	Mixto	**Tipo de programa**	No aplica
Turno	Continuo sólo en la mañana	**Estado**	Activo

DATOS DEL LOCAL EDUCATIVO

Código de local	615758	**Localidad**	
Dirección	Avenida Hipodromo	**Centro Poblado**	PAUCARA
Departamento	Huancavelica	**Área geográfica**	Urbana
Provincia	Acobamba	**Latitud**	-12.7226
Distrito	Paucara	**Longitud**	-74.6675



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

ESTADÍSTICA 2023

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	30	43	0	0	0	0	0	0	9	13	11	14	10	16	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	40	34	30	35	34	38	40		49	48	62	59	70	64	77	77	64	67	72	73
0 Años	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
2 Años	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 Años	0	7	7	3	2	16	4		15	16	20	15	21	23	19	22	14	22	26	22
4 Años	19	9	14	16	9	18	21		15	20	20	26	21	19	29	25	22	23	24	25
5 Años	21	18	9	16	23	4	15		19	12	22	18	28	22	29	30	28	22	22	26
6 Años	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

Docentes, 2004-2023

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

Secciones, 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	3	3	3	3	3		3	3	4	3	3	3	3	4	5	5	3	3
0 Años	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
2 Años	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 Años	0	1	1	1	0	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4 Años	1	1	1	1	0	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1
5 Años	1	1	1	1	0	1	1		1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	1	1
Multiedad	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	24.33

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	1217		CÓDIGO MODULAR	1785120	FECHA (DD/MM/AAAA) 04/07/2024
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA		DISTRITO PAUCARA
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PLAZA PRINCIPAL S/N				
NIVEL EDUCATIVO	INICIAL			ITEM:	PAUCARA
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Rosario Torres Escobar			DNI N°: 44499926	CARGO: Director
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: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL			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 Institucion Educativa" y continuar**. - Si la respuesta es **"SI"**, continuar con la **Sección I "Verificación de la preparacion de alimentos en la Institucion 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 preparacion de alimentos en la Institucion 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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): ALMUERZO — HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM): 09.00 am		Quinua c/Pollo
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".**	no	el Ambiente es precario con techo de tripley
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".**	no	Se encuentra sucio el piso
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 dosifcaciones 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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)	12.30 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 distribucion 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 distribucion 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, version 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)	12.40 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 solidos 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	

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), continue con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la sisguiente 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 supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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, version n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestacion 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 supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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). Verifcar 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	

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	

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

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL N° 1317 LA FLORIDA - PACUCHA DIRECCION ACOBAMBA-HVCO

Firma

Nombres y apellidos: Rosario Torres Escobar.

DNI: 44499926

CARGO: Directora

Firma

Nombres y apellidos: Violeta Romero Rojas.

DNI: 43303289.

CARGO: Auxiliar

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

Firma

Nombres y apellidos: RENZO OCHOA ESPINAL

DNI: 45550421

CARGO: AUDITOR OCI DREH

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JULIO DE 2024

Siendo las 10:50 horas del 4 de julio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 1217 – Inicial, ubicado en la Plaza Principal s/n, del distrito de Paucará, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Rosario Torres Escobar con DNI: 44499926, Directora y presidente del CAE, la Sra. Violeta Romero Rojas con DNI: 43303289, Auxiliar de la IIEE 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, Rosario Torres Escobar, 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° 267696 – (Copia CAE)" del 19 de junio de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 10:45 am por la Sra. Violeta Romero Rojas, 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 once horas y cincuenta minutos del día 4 de julio de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JULIO DE 2024

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL UGEL 12-17-LA FLORIDA-BAMBAMARCA DIRECCION ACOBAMBA-HVCA

Rosario Torres Escobar
Directora IIEE / presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Violeta Romero Rojas
Auxiliar IIEE / secretaria CAE

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 267096 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0003-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS **N° GUÍA DE REMISIÓN:** 0003-1522

DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]

NOMBRE:	1217	**ANEXO:**	0
CÓDIGO MODULAR:	1795129	**DEPARTAMENTO:**	HUANCAVELICA
NIVEL:	INICIAL	**DISTRITO:**	PAUCARA
PROVINCIA:	ACOBAMBA		
CENTRO POBLADO:	PAUCARA		

DATOS DEL PROVEEDOR]

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO PROALFA	**N° RUC:**	20486369001
DIRECCIÓN:	JR. GARCILAZO DE LA VEGA NRO 275, JUNIN-HUANCAYO-CHILCA	**Cod. Proveedor:**	9644
ITEM:	PAUCARA	**PERIODO DE ATENCIÓN:**	29/08/2024 - 16/09/2024
NRO DE ENTREGA:	4	**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 + ALMUERZO	46	3.92	4,508.00								46	2300	4,508.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE/FLOTES
15	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	BELTRÁN	1.000 L.	15.000	E114
193	BOLSA	ARROZ	MARÍA	1.000 Kg.	193.000	AP206
37	BOLSA	AZUCAR RUBIA	VALLE GRANDE	0.250 Kg.	9.250	0301
13	BOLSA	CHAROJI	PROSANUT	0.250 Kg.	3.250	E072
15	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	ESTRELLA DEL CUSCO	0.080 Kg.	1.200	01/0403/24
139	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DOÑA NUTRICIA	0.170 Kg.	23.460	PFD20324
116	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CONSERVAS GABO MAR I LA PREDILECTA	0.170 Kg.	19.720	CFFS02FP.15/12/2023FV.15/12/20271 SFBO1FP.03.02.2024FV.03.02.2028
12	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	SHAMBO DEL MAR	0.425 Kg.	5.100	NTJEWIP:280224V:280228
18	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	LA PREDILECTA	0.425 Kg.	7.650	COLECTIP:130324V:130328
81	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	GALI THANI	0.150 Kg.	12.150	SA140324
33	BOLSA	FIDEOS	BENOTI	0.500 Kg.	16.500	LT082-24
25	BOLSA	FRIJOL	LA REGIONAL	0.250 Kg.	6.250	0305
8	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	CEREALES DE VIDA	0.035 Kg.	4.140	230424
36	BOLSA	GALLETA CON MACA	CRUFY	0.035 Kg.	4.140	120424
92	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	CEREALES DE VIDA	0.035 Kg.	2.760	260424
29	BOLSA	GARBANZO	LA REGIONAL	0.250 Kg.	6.000	0306
13	BOLSA	HABA PARTIDA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	3.250	0307
5	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	GOLD FOOD	0.250 Kg.	1.250	220124
5	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.200 Kg.	1.200	32120324
15	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	PROALFA	0.250 Kg.	3.750	0229
5	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CULTIVOS DEL VALLE	0.250 Kg.	1.250	LT104
5	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	PROALFA	0.250 Kg.	1.250	0228
12	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	PROALFA	0.250 Kg.	3.000	0227
72	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	28.800	092
22	BOLSA	LENTEJA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	5.500	0308
8	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	PROALFA	0.250 Kg.	2.000	0229
8	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	TORTHIS	0.250 Kg.	2.000	040324
23	BOLSA	QUINUA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	5.750	0311

1. Instrucción de eliminación para el manejo de residuos sólidos (AS)			2. Material educativo para fechas conmemorativas del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (AS)		
Cantidad [0]			Cantidad [ ]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
20 L	60 L	100 L	20 L	60 L	100 L
Cantidad [20]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [20]	Cantidad [0]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA 14/09/2024 - 24/09/2024 **PLAZO DE PROX. ENTREGA** 02/09/2024 - 13/09/2024

FECHA RECEPCIÓN: 18 / 09 / 2024

HORA DE RECEPCIÓN: 10:45 a.m.

VIOLETA ROMERO ROSAS — 43303289 — DNI — FIRMA*

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

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 se una persona lactante.

** En la presente acta se indica la cantidad de bolsas a entregar en esta IE.

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades deben expresarse en números.

VOLUMEN : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTS.

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 *: FECHA CORRECTA 19-06-2024

*** En el caso que algún 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, ella proveedora 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, COMUNÍQUESE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES DE ATENCIÓN:

Línea gratuita: 0-800-20690 / 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

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA

COD. MOD: 1785120

Institución Educativa:	1217	Área geográfica:	URBANO
Tipo de ración:	DESAYUNO + ALMUERZO	Nivel Educativo:	INICIAL
Entrega	4TA ENTREGA	ITEM:	PAUCARA
N° de usuarios Segun RD:	46		
N° de usuarios CALCULO:	46		

DESAYUNO

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	690 g	1/2 CUCHARÓN
		AZUCAR RUBIA	8	368 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	9 UND	PESO MÍNIMO:200 mL. (240 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	46 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	598 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	30	1380 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	30	4 UND	2 CUCHARA COLMADA
		LENTEJA	15	690 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	184 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	598 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	35	1610 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	10 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	598 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	9 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	46 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	13	598 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	35	1610 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE SANGRECITA	35	11 UND	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	184 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	13	598 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	10 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		FIDEOS	35	1610 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA DE LUCUMA	13	598 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	9 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	46 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	184 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	598 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	35	1610 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	10 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	13	598 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	35	1610 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CHARQUI	12	552 g	1 1/2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	13	598 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	30	1380 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	30	9 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA
		FRIJOL	15	690 g	

ALMUERZO					
DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIA/O
1	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	95	4370 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE SANGRECITA	50	16 UND	1 CUCHARA BOCONA LLENA
2	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	45	2070 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	15	690 g	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
		QUINUA	40	1840 g	2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	70	3220 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	11 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		GARBANZO	35	1610 g	3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
4	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	50	6 UND	2 1/2 CUCHARA AL RAS
		FIDEOS	95	4370 g	3 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
5	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	70	3220 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	11 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		FRIJOL	35	1610 g	1 1/2 CUCHARA BOCONA AL RAS
6	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	95	4370 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	14 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
7	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	70	3220 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	11 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		LENTEJA	35	1610 g	1 Y 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
8	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	95	4370 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	20	920 g	
9	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	70	3220 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	40	11 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		HABA PARTIDA	35	1610 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
10	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	95	4370 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	14 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA
25 DÍAS DE ATENCION

Institución Educativa:	**1217**	**Área geográfica:**	**URBANO**	**COD. MOD: 1785120**
Tipo de ración:	**DESAYUNO + ALMUERZO**	**Nivel Educativo:**	**INICIAL**	
Entrega	**4TA ENTREGA**	**ITEM:**	**PAUCARA**	
N° de usuarios Segun RD:	46			
N° de usuarios CALCULO:	46			

Fecha Inicio 28/06/24

28/06/24	1/07/24	2/07/24	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
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	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

12/07/24	15/07/24	16/07/24	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024	05/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	miércoles	jueves	viernes
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	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

10/08/24	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
sábado	martes	miércoles	jueves	viernes
1	2	3	4	5
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

Resumen anual: 2024

Nro. Pag. : 1 de 1
Fecha: 07/04/2024

Resumen por género y grado académico

Institución Educativa: **1785120-0 1217**

Nivel: Inicial - Jardín

Situación final	TOTAL	Subtotal		Grupo 3 años		Grupo 4 años		Grupo 5 años	
		yo	METRO	yo	METRO	yo	METRO	yo	METRO
Matriculado	52	26	26	10	7	10	6	6	13
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	8	6	2	0	0	4	1	2	1
Sin evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL N° 1217-LA FLORIDA-PALCARA
DIRECCION
ACOBAMBA-HVCA

Rosario Flores Escobar
DNI Nº 44499926
DIRECTORA (e)

ESCALE
ESTADÍSTICA DE LA CALIDAD EDUCATIVA

1217 2023

FICHA DE DATOS

DATOS DE LA IE

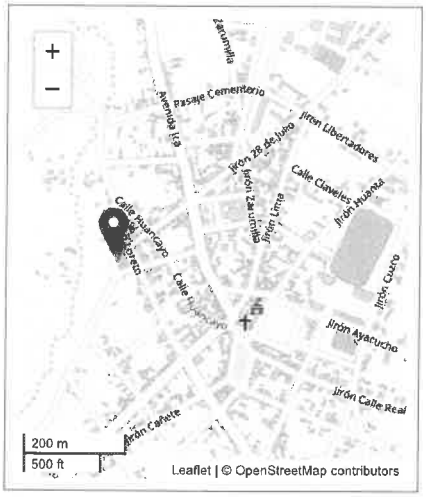
Nombre de la IE	1217	**Código de la IE**	23291673
Nombre de la DRE o UGEL	UGEL Acobamba	**Código de DRE o UGEL**	090002
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	**Dependencia**	Sector Educación
Teléfono		**Correo electrónico**	
Número de RUC		**Página web**	
Promotor o Propietario		**Forma**	Escolarizado
Razón social		**Director(a)**	

DATOS DEL SERVICIO EDUCATIVO

Código modular	1785120	**Anexo**	0
Nivel/Modalidad	Inicial - Jardín	**Caracteristica (Censo Educativo 2023)**	No Aplica
Género	Mixto	**Tipo de programa**	No aplica
Turno	Continuo sólo en la mañana	**Estado**	Activo

DATOS DEL LOCAL EDUCATIVO

Código de local	852896	**Localidad**	LA FLORIDA
Dirección	Plaza Principal	**Centro Poblado**	PAUCARA
Departamento	Huancavelica	**Área geográfica**	Urbana
Provincia	Acobamba	**Latitud**	-12.72877
Distrito	Paucara	**Longitud**	-74.66907



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

ESTADÍSTICA 2023

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	25	30	0	0	0	0	0	0	7	7	7	15	11	8	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																	49	55	60	55
0 Años																	0	0	0	0
1 Año																	0	0	0	0
2 Años																	0	0	0	0
3 Años																	18	4	19	14
4 Años																	23	12	19	22
5 Años																	8	22	22	19
6 Años																	0	17	0	0
7 Años																	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	3	3	3

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
0 Años																	0	0	0	0
1 Año																	0	0	0	0
2 Años																	0	0	0	0
3 Años																	1	1	1	1
4 Años																	1	1	1	1
5 Años																	1	1	1	1
Multiedad																	0	0	0	0

Cantidad promedio de Alumnos por Sección, 2023

	ALUMNOS/SECCIÓN
Total	18,33

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	948	CÓDIGO MODULAR	1402957	FECHA (DD/MM/AAAA)	04/07/2024
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA	DISTRITO	PAUCARA
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Marlene Doris Echevarria Porra - Calle Huancavelica S/n				
NIVEL EDUCATIVO	INICIAL		ITEM:	PAUCARA	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Marlene Doris Echevarria Porras		DNI N°: 20114701	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: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL		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
	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 Institucion Educativa" y continuar**. - Si la respuesta es "**SI**", continuar con la **Sección I "Verificación de la preparacion de alimentos en la Institucion 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 preparacion de alimentos en la Institucion 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 la Instituciones educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
	TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena): Almuerzo — HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM): 9.00 am.		fregolos con Ensalada de Atun.
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 dosifcaciones 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".**	no	cocinera cuenta con aretes
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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 supervision de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)	12:40 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 distribucion 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".**	no	aretes de la cocinera mientras prepara alimentos
III. Verificación de la distribucion 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 Prestacion 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	cuenta con aretes
IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervision de la Prestacion de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con codigo Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE publicas atendidas por el Programa")*			
HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)	12.45 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 solidos 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	comen 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".**	Si	
23	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continue con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la sisguiente 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 Prestacion de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 Alimentacion 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 publicas 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). Verifcar 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	Si fumigaron en Marzo, pero no generan

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	

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: Marlene Doris Echevarria Porras

DNI: 20114701

CARGO: Directora

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

Firma

Nombres y apellidos: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL

DNI: 45550421

CARGO: AUDITOR OCI DREH

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Prof. Marlene Doris Echevarria Porras
DIRECTORA

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL I.E. I.N° 948 BARRIO PORVENIR DIRECCION PAUCARA ACOBAMBA - HVCA

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JULIO DE 2024

Siendo las 12:10 horas del 4 de julio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 948 barrio porvenir Inicial, ubicado en la Calle Huancavelica s/n, del distrito de Paucará, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Marlene Doris Echevarría Porras con DNI: 20114701, Directora y presidente 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, Marlene Doris Echevarría Porras, 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° 267606 – (Copia CAE)" del 19 de junio de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 09:45 pm por la Sra. Marlene Doris Echevarría Porras, directora y presidenta 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 julio de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 4 DE JULIO DE 2024

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL I.E.I. N° 848 BARRIO POR VENIR DIRECCION PAUCARA ACOBAMBA - HVCA

Marlene Doris Echevarría Porras
Directora IIEE / presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 267606 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:	0003-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS^	**N° GUÍA DE REMISIÓN:**	7003 - 1531
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	948		
CÓDIGO MODULAR:	1402957	**ANEXO:**	0
NIVEL:	INICIAL	**DEPARTAMENTO:**	HUANCAVELICA
PROVINCIA:	ACOBAMBA	**DISTRITO:**	PAUCARA
CENTRO POBLADO:	PAUCARA		
[DATOS DEL PROVEEDOR]		**N° RUC:**	20486369001
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO PROALFA	**Cod. Proveedor:**	9644
DIRECCIÓN:	JR. GARCILAZO DE LA VEGA NRO 275, JUNIN-HUANCAYO-CHILCA		
ITEM:	PAUCARA	**PERIODO DE ATENCIÓN:**	28/08/2024 - 18/09/2024
NRO DE ENTREGA:	4 **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 + ALMUERZO	46	3.92	4,508.00								46	2300	4,508.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
15	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	BELTRÁN	1.000 L.	15.000	E114
103	BOLSA	ARROZ	MARÍA	1.000 Kg.	103.000	AP206
37	BOLSA	AZUCAR RUBIA	VALLE GRANDE	0.250 Kg.	9.250	0301
13	BOLSA	CHAROUI	PROSANUT	0.250 Kg.	3.250	E072
15	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	ESTRELLA DEL CUSCO	0.090 Kg.	1.350	01/04/03/24
139	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DOÑA NUTRICIA	0.170 Kg.	23.480	PF020324
116	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CONSERVAS GABO MAR \ LA PREDILECTA	0.170 Kg.	19.720	CFFSO2FP.15/12/2023FV.15/12/2027 \ SFBO1FP.03.02.2024FV.03.02.2028
12	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	SHAMBO DEL MAR	0.425 Kg.	5.100	NTJEW1P:280224V:280228
18	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	LA PREDILECTA	0.425 Kg.	7.650	CDLECT1P:130324V:130328
81	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	12.150	SA140324
33	BOLSA	FIDEOS	BENOTI	0.500 Kg.	16.500	LT082-24
25	BOLSA	FRIJOL	LA REGIONAL	0.250 Kg.	6.250	0305
136	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	4.140	230424
138	BOLSA	GALLETA CON MACA	CRUFY	0.030 Kg.	4.140	120424
92	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	2.760	260424
20	BOLSA	GARBANZO	LA REGIONAL	0.250 Kg.	5.000	0306
13	BOLSA	HABA PARTIDA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	3.250	0307
5	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	GOLD FOOD	0.250 Kg.	1.250	220124
	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	1.250	32130324
	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	PROALFA	0.250 Kg.	3.750	0229
5	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CULTIVOS DEL VALLE	0.250 Kg.	1.250	LT104
5	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	PROALFA	0.250 Kg.	1.250	0226
12	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	PROALFA	0.250 Kg.	3.000	0227
72	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	28.800	092
22	BOLSA	LENTEJA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	5.500	0308
8	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	PROALFA	0.250 Kg.	2.000	0228
9	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	TORTHIS	0.250 Kg.	2.000	040324
23	BOLSA	QUINUA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	5.750	0311

1. Instructivo de ayuda para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para fichas comunitarias del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
20 L	80 L	160 L.	20 L	80 L	160 L.
Cantidad [20]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [20]	Cantidad [0]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA 14/08/2024 - 24/08/2024 **PLAZO DE PROX. ENTREGA** 02/09/2024 - 13/09/2024

FECHA RECEPCIÓN: 19 / 06 /2024

HORA DE RECEPCIÓN: 9:45 am

MARLENE DORIS ECHEVARRIA PORRAS — 20114701 — DNI — FIRMA*

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

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 no sea persona lectora.

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

T : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades deben expresarse en números.

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 iletrada/o, ella proveedora 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, COMUNÍQUESE 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

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA

COD. MOD: 1402957

Institución Educativa:	948	Área geográfica:	URBANO
Tipo de ración:	DESAYUNO + ALMUERZO	Nivel Educativo:	INICIAL
Entrega	4TA ENTREGA	ITEM:	PAUCARA
N° de usuarios Segun RD:	46		
N° de usuarios CALCULO:	46		

DESAYUNO

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	15	690 g	1/2 CUCHARÓN
		AZUCAR RUBIA	8	368 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	9 UND	PESO MÍNIMO:200 mL. (240 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	30	46 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	598 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	30	1380 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	30	4 UND	2 CUCHARA COLMADA
		LENTEJA	15	690 g	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	184 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	598 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	35	1610 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	10 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	13	598 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	9 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	30	46 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	13	598 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	35	1610 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE SANGRECITA	35	11 UND	1/2 CUCHARA BOCONA LLENA

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	184 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	13	598 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	10 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		FIDEOS	35	1610 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA DE LUCUMA	13	598 g	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	75	9 UND	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	30	46 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		CHOCOLATE PARA TAZA	4	184 g	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	13	598 g	PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	35	1610 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	35	10 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	13	598 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	35	1610 g	1 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
		CHARQUI	12	552 g	1 1/2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	8	368 g	3/4 CUCHARÓN
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	13	598 g	
					PESO MÍNIMO:250 mL. (270 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	5	230 ml	
		ARROZ	30	1380 g	1 CUCHARA BOCONA LLENA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	30	9 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA
		FRIJOL	15	690 g	

ALMUERZO					
DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIA/O
1	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	95	4370 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE SANGRECITA	50	16 UND	1 CUCHARA BOCONA LLENA
2	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	45	2070 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	15	690 g	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
		QUINUA	40	1840 g	2 CUCHARA BOCONA LLENA
3	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	70	3220 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	11 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		GARBANZO	35	1610 g	3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
4	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	50	6 UND	2 1/2 CUCHARA AL RAS
		FIDEOS	95	4370 g	3 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
5	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	70	3220 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	11 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		FRIJOL	35	1610 g	1 1/2 CUCHARA BOCONA AL RAS
6	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	95	4370 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	14 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
7	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	70	3220 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	40	11 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA AL RAS
		LENTEJA	35	1610 g	1 Y 1/4 CUCHARA BOCONA LLENA
8	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	95	4370 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	20	920 g	
9	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	70	3220 g	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	40	11 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		HABA PARTIDA	35	1610 g	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
10	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	9	414 ml	
		ARROZ	95	4370 g	2 CUCHARAS BOCONAS COLMADAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	14 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA
25 DÍAS DE ATENCION

Institución Educativa:	**948**	**Área geográfica:**	**URBANO**	**COD. MOD: 1402957**
Tipo de ración:	**DESAYUNO + ALMUERZO**	**Nivel Educativo:**	**INICIAL**	
Entrega	**4TA ENTREGA**	**ITEM:**	**PAUCARA**	
N° de usuarios Segun RD:	46			
N° de usuarios CALCULO:	46			

Fecha Inicio 28/06/24

28/06/24	1/07/24	2/07/24	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
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	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

12/07/24	15/07/24	16/07/24	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024	05/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	miércoles	jueves	viernes
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	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

10/08/24	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
sábado	martes	miércoles	jueves	viernes
1	2	3	4	5
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

Resumen Anual: 2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1402957-0 948

Nivel: Inicial - Jardín

Situación Final	TOTAL	Sub Total		Grupo 3 años		Grupo 4 años		Grupo 5 años	
		H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	51	28	23	8	5	12	9	8	9
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	8	4	4	0	1	3	3	1	0
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL I.E. I. N° 948 BARRIO POR VENIR DIRECCION PAUCARA ACOBAMBA - HVCA

Prof. Marlene Doris Echevarria Porras
DIRECTORA

FICHA DE DATOS

DATOS DE LA IE

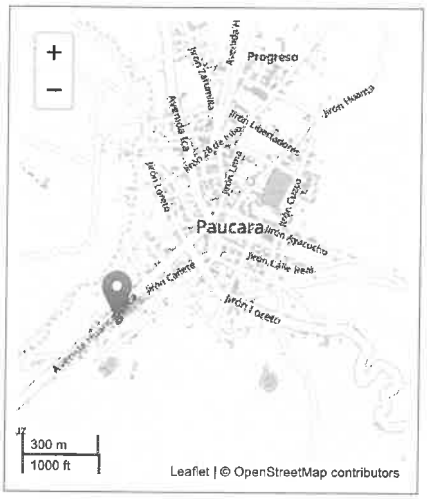
Nombre de la IE	948	**Código de la IE**	22851950
Nombre de la DRE o UGEL	UGEL Acobamba	**Código de DRE o UGEL**	090002
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	**Dependencia**	Sector Educación
Teléfono		**Correo electrónico**	
Número de RUC		**Página web**	
Promotor o Propietario		**Forma**	Escolarizado
Razón social		**Director(a)**	Mary Luz Aguirre Noa

DATOS DEL SERVICIO EDUCATIVO

Código modular	1402957	**Anexo**	0
Nivel/Modalidad	Inicial - Jardín	**Característica (Censo Educativo 2023)**	No Aplica
Género	Mixto	**Tipo de programa**	No aplica
Turno	Continuo sólo en la mañana	**Estado**	Activo

DATOS DEL LOCAL EDUCATIVO

Código de local	615975	**Localidad**	PORVENIR
Dirección	Calle Huancavelica S/N	**Centro Poblado**	PAUCARA
Departamento	Huancavelica	**Área geográfica**	Urbana
Provincia	Acobamba	**Latitud**	-12.7332
Distrito	Paucara	**Longitud**	-74.6703



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

ESTADÍSTICA 2023

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	22	26	0	0	0	0	0	0	8	12	6	7	8	7	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		32		30	24		24	21	18	32	40	35	41	50	60	59	44	48	48	48
0 Años		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
2 Años		0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 Años		7		8	1		2	2	3	10	10	10	14	15	17	19	8	14	14	20
4 Años		7		17	8		9	11	7	15	13	14	12	20	20	20	18	14	17	13
5 Años		18		5	15		13	8	8	7	13	11	15	15	23	20	18	20	17	15
6 Años		0		0	0		0	0	0	0	4	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

Docentes, 2004-2023

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

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	3	3	3	3	3	3	3
0 Años		0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1 Año		0		0	1		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
3 Años		1		1	0		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4 Años		1		1	0		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5 Años		1		1	0		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Multiedad		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	16.00

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 SRA DE COCHARCAS		CÓDIGO MODULAR	0421321	FECHA (DD/MM/AAAA)	05/07/2024
DEPARTAMENTO	Huancavelica	PROVINCIA	Acobamba		DISTRITO	Paucara
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Hipodromo S/n					
NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA			ITEM:	Paucara	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS:	SAUL AYUQUE TORNERO		DNI N°:	23523334	CARGO: Director
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:	RENZO PIERO OCHOA ESPINAL		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 Institucion Educativa" y continuar**. - Si la respuesta es **"SI"**, continuar con la **Sección I "Verificación de la preparacion de alimentos en la Institucion 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 preparacion de alimentos en la Institucion 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 supervision 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)	06.00 am		Chaufa de Sangrecita.
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".**	no	se encuentra rastros de Insectos vivo y/o muertos (polilla y araña)
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 dosifcaciones 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 Prestacion de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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)	09.30 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 jabon antes de iniciar la distribucion 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 distribucion 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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, version 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 solidos 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".**	Si	

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), continue con el numeral 24. Si marcó (NO), pase a la sisguiente 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 Prestacion de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion 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 Prestacion 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 Alimentacion 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 frma 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). Verifcar 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	Si fumigaron pero no cuenta con evidencia.

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	

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: Saul Ayuque Tornero

DNI: 23523334

CARGO: Director

Firma

Nombres y apellidos: Marcelino Taype Barrientos

DNI: 28564984

CARGO: Docente IIEE

Por el OCI del Programa Qali Warma y/o CGR

Firma

Nombres y apellidos: RENZO OCHOA ESPINAL

DNI: 45550421

CARGO: AUDITOR OCI DREA

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 5 DE JULIO DE 2024

Siendo las 08:10 horas del 5 de julio de 2024, en los ambientes de la IIEE n° Nuestra Señora de Cocharcas – Secundaria, ubicado en la Avenida Hipodromo s/n, del distrito de Paucará, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos el Sr. Saul Ayuque Tornero con DNI: 23523334, Director y presidente del CAE, el Sr. Marcelino Taype Barrientos con DNI: 23564984, docente de la IIEE y secretario 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, Saul Ayuque Tornero, 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° 267723 – (Copia CAE)" del 19 de junio de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 11:35 am por el Sr. Marcelino Taype Barrientos, docente de la IIEE y secretario 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 y treinta horas y del día 5 de julio de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 5 DE JULIO DE 2024

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL DE LA MAS NUESTRA SEÑORA DE COCHARCAS
DIRECCION
PAUCARA HUANCAVELICA

Saul Ayuque Tornero
Director IIEE / presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Marcelino Taype Barrientos
Docente de la IIEE / secretario CAE

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 267723 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:	0009-2024-CC-HUANCAVELICA 1/PRODUCTOS	**N° GUÍA DE REMISIÓN:**	T003-1527
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	NUESTRA SEÑORA DE COCHARCAS		
CÓDIGO MODULAR:	0421321	**ANEXO:**	0
NIVEL:	SECUNDARIA	**DEPARTAMENTO:**	HUANCAVELICA
PROVINCIA:	ACOBAMBA	**DISTRITO:**	PAUCARA
CENTRO POBLADO:	PAUCARA		
[DATOS DEL PROVEEDOR]		**N° RUC:**	20486369001
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO PROALFA	**Cod. Proveedor:**	9644
DIRECCIÓN:	JR. GARCILAZO DE LA VEGA NRO 275, JUNIN-HUANCAYO-CHILCA		
ITEM:	PAUCARA	**PERIODO DE ATENCIÓN:**	28/06/2024 - 16/08/2024
NRO DE ENTREGA:	4	**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 + ALMUERZO							562	5.53	25	77,696.50	562	28100	77,696.50

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
293	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	BELTRÁN	1.000 L.	293.000	E114
2299	BOLSA	ARROZ	MARÍA	1.000 Kg.	2299.000	AP208
675	BOLSA	AZUCAR RUBIA	VALLE GRANDE	0.250 Kg.	168.750	0301
212	BOLSA	CHAROUI	PROSANUT	0.250 Kg.	53.000	E072
219	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	ESTRELLA DEL CUSCO	0.090 Kg.	19.710	01/6403/24
2290	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	DOÑA NUTRICIA	0.170 Kg.	389.300	PF020324
1856	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CONSERVAS GABO MAR \ LA PREDILECTA	0.170 Kg.	315.690	CFFSO2FP.15/12/2023FV.15/12/2027 \ SFBO1FP.03.02.2024FV.03.02.2028
159	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	SHAMBO DEL MAR	0.425 Kg.	67.575	NT.JEW1P.280224V.280228
318	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	LA PREDILECTA	0.425 Kg.	135.150	CDLECT1P.130324V.130328
1464	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	QALI THANI	0.150 Kg.	219.600	SA140324
658	BOLSA	FIDEOS	BENOTI	0.500 Kg.	329.000	LT082-24
518	BOLSA	FRIJOL	LA REGIONAL	0.250 Kg.	129.500	0305
3372	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	101.160	230424
3372	BOLSA	GALLETA CON MACA	CRUFY	0.030 Kg.	101.160	120424
2248	BOLSA	GALLETA CON QUINUA	CEREALES DE VIDA	0.030 Kg.	67.440	280424
405	BOLSA	GARBANZO	LA REGIONAL	0.250 Kg.	101.250	0306
278	BOLSA	HABA PARTIDA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	67.500	0307
77	BOLSA	HARINA DE LUCUMA	GOLD FOOD	0.250 Kg.	19.250	220124
77	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	FORTILIFE	0.250 Kg.	19.250	32130324
230	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	PROALFA	0.250 Kg.	57.500	0229
77	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	CULTIVOS DEL VALLE	0.250 Kg.	19.250	LT104
77	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	PROALFA	0.250 Kg.	19.250	0228
192	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	PROALFA	0.250 Kg.	48.000	0227
1016	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	ESTRELLA DEL SUR	0.400 Kg.	406.400	092
439	BOLSA	LENTEJA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	109.750	0308
115	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	PROALFA	0.250 Kg.	28.750	0228
113	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	FORTHIS	0.250 Kg.	28.250	040324
439	BOLSA	QUINUA	LA REGIONAL	0.250 Kg.	109.750	0311

1. Insumos de operación para el manejo de residuos sólidos (AS)			2. Material educativo para todos usuarios del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (AE)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
35 L	80 L	160 L	35 L	80 L	160 L
Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [00]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [00]

PLAZO DE ENTREGA: 14/06/2024 - 24/08/2024 **PLAZO DE PROX. ENTREGA:** 02/09/2024 - 13/09/2024

FECHA RECEPCIÓN: 19 / 06 /2024

HORA DE RECEPCIÓN: 11:35 AM

MARCELINO TAIPE BARRIENTOS — 23564984

NOMBRE(S) 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 no sea persona listada.

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

CANT.: N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)
*validados deben expresarse en enteros.
CANTIDAD: CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTS.
UNID.: TIPO DE PRESENTACIÓN (BARRAS, 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*** DNI: 23564984

*** 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 listado/a, ella proveedora 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, COMUNÍQUESE 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

COPIA CAE

TABLA DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA

COD. MOD: 421321

Institución Educativa:	NUESTRA SEÑORA DE COCHARCAS	Área geográfica:	URBANO
Tipo de ración:	DESAYUNO + ALMUERZO	Nivel Educativo:	SECUNDARIA
Entrega	4TA ENTREGA	ITEM:	PAUCARA
N° de usuarios Segun RD:	562		
N° de usuarios CALCULO:	562		

DESAYUNO

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL (Kg/L)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIA/O
1	BEBIBLE				
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ	20	11240 g 11.2	/
		AZUCAR RUBIA	12	6744 g 12	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	90	127 UND	PESO MÍNIMO:/
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON KIWICHA	GALLETA CON KIWICHA	60	1124 UND	
2	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 12	1 CUCHARÓN AL RAS
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	17	9554 g 38.2	
					PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	PESCADO EN AGUA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	5620 ml 5.6	
		ARROZ	50	28100 g 28.1	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	40	53 UND	1/ 2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		LENTEJA	25	14050 g 26.7	1 CUCHARA BOCONA AL RAS
3	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 12	1 CUCHARÓN AL RAS
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	2810 g 21.7	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	17	9554 g 19.7	PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	5620 ml 5.6	
		ARROZ	60	33720 g 33.7	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	166 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
4	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 12	1 CUCHARÓN AL RAS
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	17	9554 g 38.2	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	90	127 UND	PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON MACA	GALLETA CON MACA	60	1124 UND	
5	BEBIBLE				
	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 12	1 CUCHARÓN AL RAS
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	17	9554 g 38.2	
					PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	5620 ml 5.6	
		ARROZ	60	33720 g 33.7	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE SANGRECITA	50	188 UND	1 CUCHARA BOCONA LLENA

DESAYUNO					
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	MEDIDA CASERA REFERENCIAL DE BEBIBLE Y COMPONENTE SOLIDO POR USUARIAIO
6	BEBIBLE				
	AVENA CON KIWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 27	1 CUCHARÓN AL RAS
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	2810 g 31.2	
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	17	9554 g 39.2	PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	5620 ml 5.6	
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	166 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
		FIDEOS	60	33720 g 67.4	2 CUCHARA BOCONA AL RAS
7	BEBIBLE				
	LECHE (E) + HARINA LUCUMA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 27	1 CUCHARÓN AL RAS
		HARINA DE LUCUMA	17	9554 g 38.2	
		LECHE EVAPORADA ENTERA	90	127 UND	PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	GALLETA CON QUINUA	GALLETA CON QUINUA	60	1124 UND	
8	BEBIBLE				
	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 27	1 CUCHARÓN AL RAS
		CHOCOLATE PARA TAZA	5	2810 g 31.2	
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	17	9554 g 38.2	PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	5620 ml 5.6	
		ARROZ	60	33720 g 33.2	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	166 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
9	BEBIBLE				
	HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 27	1 CUCHARÓN AL RAS
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	17	9554 g 38.2	
					PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	5620 ml 5.6	
		ARROZ	60	33720 g 33.2	1 Y 1/2 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	17	9554 g 38.2	2 1 CUCHARA BOCONA LLENA
10	BEBIBLE				
	AVENA CON CAÑIHUA + AZUCAR	AZUCAR RUBIA	12	6744 g 27	1 CUCHARÓN AL RAS
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	17	9554 g 38.2	
					PESO MÍNIMO:350 mL. (380 g.)
	COMPONENTE SOLIDO				
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	10	5620 ml 5.6	
		ARROZ	50	28100 g 28.1	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	40	133 UND	2 CUCHARAS SOPERAS LLENAS
		FRIJOL	25	14050 g 56.2	

ALMUERZO					
DIAS	COMBINACIONES / COMPONENTE	ALIMENTOS	DOSIFICACION (g/ml)	TOTAL	PRESENTACIÓN O MEDIDA CASERA REFERENCIAL POR USUARIA/O
1	SANGRECITA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	155	87110 g 87.1	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE SANGRECITA	80	300 UND	1 CUCHARA BOCONA COLMADA
2	CHARQUI + ARROZ + QUINUA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	75	42150 g 42.2	1 Y 3/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CHARQUI	20	11240 g 11.2	2 1/2 CUCHARA SOPERA LLENA
		QUINUA	65	36530 g 146.1	2 CUCHARA BOCONA COLMADA + 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
3	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + GARBANZO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	140	78680 g 78.7	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	166 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		GARBANZO	60	33720 g 134.9	2 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
4	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	80	106 UND	3 1/2 CUCHARAS LLENAS
		FIDEOS	155	87110 g 174.2	4 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
5	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	140	78680 g 78.7	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	166 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		FRIJOL	60	33720 g 134.9	
6	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	155	87110 g 87.1	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	80	265 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
7	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	140	78680 g 78.7	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	166 UND	2 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS
		LENTEJA	60	33720 g 134.9	2 CUCHARAS BOCONAS LLENAS
8	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	155	87110 g 87.1	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	25	14050 g 56.2	
9	POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	140	78680 g 78.7	3 Y 1/4 CUCHARA BOCONA COLMADA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	166 UND	1 CUCHARA SOPERA COLMADA + 1 CUCHARA SOPERA LLENA
		HABA PARTIDA	60	33720 g 134.9	2 CUCHARA BOCONA COLMADA
10	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ACEITE VEGETAL	14	7868 ml 7.9	
		ARROZ	155	87110 g 87.1	3 CUCHARA BOCONA COLMADA Y 1 CUCHARA BOCONA AL RAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	80	265 UND	3/4 CUCHARA BOCONA LLENA Ó (3 CUCHARAS SOPERAS COLMADAS)

TABLA DE COMBINACIÓN - UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA
25 DÍAS DE ATENCION

Institución Educativa:	**NUESTRA SEÑORA DE COCHARCAS**	**Área geográfica:**	**URBANO**	**COD. MOD: 421321**
Tipo de ración:	**DESAYUNO + ALMUERZO**	**Nivel Educativo:**	**SECUNDARIA**	
Entrega	**4TA ENTREGA**	**ITEM:**	**PAUCARA**	
N° de usuarios Segun RD:	562			
N° de usuarios CALCULO:	562			

Fecha Inicio 28/06/24

28/06/24	1/07/24	2/07/24	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves
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	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

12/07/24	15/07/24	16/07/24	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024	05/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	miércoles	jueves	viernes
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	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

10/08/24	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
sábado	martes	miércoles	jueves	viernes
1	2	3	4	5
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**

Resumen Anual: 2024

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: **0421321-0 NUESTRA SEÑORA DE COCHARCAS**

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	587	294	293	61	57	72	73	65	52	53	53	43	58
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	37	24	13	2	3	3	3	11	2	5	2	3	3
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ESCALE
ESTADÍSTICA DE LA CALIDAD EDUCATIVA

2023

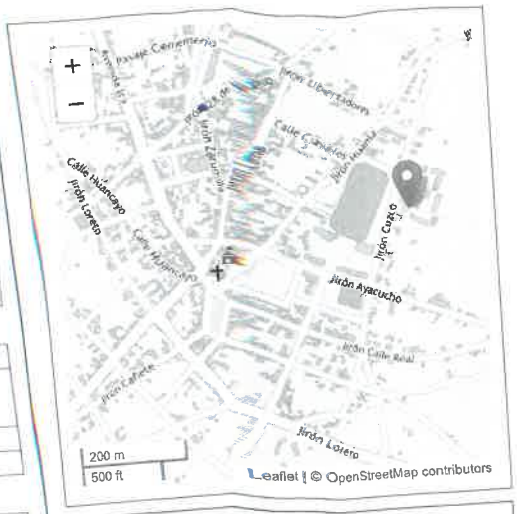
NUESTRA SEÑORA DE COCHARCAS

FICHA DE DATOS

DATOS DE LA IE			
Nombre de la IE	NUESTRA SENORA DE COCHARCAS	Código de la IE	23285657
Nombre de la DRE o UGEL	UGEL Acobamba	Código de DRE o UGEL	090002
Tipo de Gestión	Pública de gestión directa	Dependencia	Sector Educación
Teléfono		Correo electrónico	
Número de RUC		Página web	
Promotor o Propietario		Forma	Escolarizado
Razón social		Director(a)	Machuca Elmes Mauro

DATOS DEL SERVICIO EDUCATIVO			
Código modular	0421321	Anexo	0
Nivel/Modalidad	Secundaria	Característica (Censo Educativo 2023)	No Aplica
Género	Mixto	Tipo de programa	No aplica
Turno	Continuo mañana y tarde	Estado	Activo

DATOS DEL LOCAL EDUCATIVO			
Código de local	176626	Localidad	
Dirección	Calle Cuzco S/N	Centro Poblado	PAUCARA
Departamento	Huancavelica	Area geográfica	Urbana
Provincia	Acobamba	Latitud	-12.728798
Distrito	Paucara	Longitud	-74.66371



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

ESTADÍSTICA 2023

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	303	291	72	77	64	50	62	57	49	59	56	48

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	514	566	562	565	544	613	655	666	710	653	648	637	685	691	660	629	610	595	569	594
1° Grado	163	168	158	167	160	172	194	167	182	147	155	144	159	148	144	118	110	120	111	149
2° Grado	129	136	144	131	98	155	141	174	151	149	134	141	143	149	138	138	117	112	116	114
3° Grado	88	104	117	114	123	98	143	136	159	139	129	130	148	134	139	132	131	110	108	119
4° Grado	76	80	78	89	91	114	86	123	110	128	120	117	127	135	117	133	128	126	110	108
5° Grado	58	78	65	64	72	74	91	66	108	90	110	105	108	125	122	108	124	127	124	104

Docentes, 2004-2023

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total	24	26	25	25	25	26	30	29	35	31	36	40	43	43	45	51	53	53	56	56

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	16	16	17	17	17	18	17	20	22	22	23	23	23	23	23	50	26	26	28	28
1° Grado	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	6	6
2° Grado	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	6	6
3° Grado	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	6
4° Grado	2	2	2	2	2	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	10	5	6	5	5
5° Grado	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4	4	4	4	10	5	5	6	5

Cantidad promedio de Alumnos por Sección, 2023

	ALUMNOS/SECCIÓN
Total	21.21

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.

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por
OCHOA ESPINAL Renzo Piero
FAU 20131378972 soft
Motivo: Para notificar
Fecha: 10-07-2024 16:45:17 -05:00

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

Ascensión, 10 de julio de 2024

OFICIO Nº 0340-2024-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° 032-2024-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 Simultaneo 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 – "Supervisión de la prestación en las II.EE por parte del programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", objeto del Control Concurrente, comunicamos que se ha identificado situaciones aversas contenidas en el **Informe de Control Concurrente N° 032-2024-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,

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por SUAREZ FILIO Enrique Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-07-2024 15:05:18 -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

Reg. Doc. 03275103
Reg. Exp. 02380305

Firmado digitalmente por OCHOA ESPINAL Renzo Piero FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-07-2024 16:54:44 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0721-02-001-029

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 0340-2024-DREH/OCI
EMISOR	:	RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - JEFE DE COMISION - HITO 3 CONTROL CONCURRENTE A ITEM PAUCARA - 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	:	121

Sumilla: Notificación de Informe de Hito de Control N° 032-2024-OCI/0721-SCC, referido al hito de control N° 3 ¿ "Supervisión de la prestación en las II.EE por parte del programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"

Se adjunta lo siguiente:

1. Oficio N° 0340-2024 inf 032-2024[F][F]
2. Informe 032-2024[F][F][F][F][F]

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **6B6SPSQ**

Firmado digitalmente por Agente Automatizado CGR
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10-07-2024 16:57:37 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 0340-2024-DREH/OCI
EMISOR	:	RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - JEFE DE COMISION - HITO 3 CONTROL CONCURRENTE A ITEM PAUCARA - 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 Hito de Control N° 032-2024-OCI/0721-SCC, referido al hito de control N° 3 ¿ "Supervisión de la prestación en las II.EE por parte del programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"

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/0721-02-001-029
2. Oficio N° 0340-2024 inf 032-2024[F][F]
3. Informe 032-2024[F][F][F][F][F]

NOTIFICADOR : RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN HUANCAVELICA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **6FY5E0V**