

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AMAZONAS BAGUA**

**“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”**

Chachapoyas, 11 de julio del 2023

OFICIO N°079-2023-CTVC/AMAZONAS BAGUA

Señor:

GUILLERMO GUSTAVO BAUTISTA VELÁSQUEZ

Jefe de la Unidad Territorial – Amazonas

Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma

Ciudad.-

Asunto: Se ALERTA tres (03) CASOS

De mi especial consideración:

Es grato dirigirme a Usted para hacerle llegar un cordial saludo a nombre de los miembros del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana (en adelante, el Comité). Al mismo tiempo manifestarle que el Comité tiene como función principal vigilar los avances en el cumplimiento de los objetivos de los programas sociales del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social; así como velar por la transparencia y neutralidad en la ejecución de sus prestaciones sociales.

En tal sentido, producto de las acciones de veeduría y vigilancia realizadas por los Comités Locales de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, adjunto al presente le hago llegar los siguientes casos. ¹

- **CASO N° 060-2023-CTVC/BAG**
- **CASO N° 061-2023-CTVC/BAG**
- **CASO N° 062-2023-CTVC/BAG**

Finalmente, me permito sugerirle que se realice la verificación de estos casos y, concluido su procedimiento, le solicito sirva comunicar el resultado de la misma.

A la espera de su pronta atención, quedo de usted.

Atentamente,



Ing. NANCY M. OCLOCHO MINCHAN
RESPONSABLE REGIONAL DEL COMITÉ DE
TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
AMAZONAS - BAGUA

Para efectos de la atención del CASO alertado, el Comité entiende que un **Caso Resuelto** es aquel que el Programa le ha comunicado - por escrito -, manifestando:

- 1) Una conclusión sobre el CASO; precisando si tiene la CONDICIÓN de: **FUNDADO** o **INFUNDADO**.
- 2) Si el CASO es **FUNDADO**, es necesario precisar la acción correctiva inmediata implementada que da solución al CASO; o la medida correctiva mediata a implementar y el plazo previsto para la solución del CASO. Se debe adjuntar documentos que demuestran la acción correctiva.
- 3) Si el CASO es **INFUNDADO**, es necesario precisar las razones en las cuales se sustenta esta decisión, citando normas o documentos que así lo demuestran.
- 4) Si el CASO corresponde a dos o más puntos críticos y/o a dos o más personas, es necesario individualizar la condición y proceder a dar solución por cada uno de ellos, de acuerdo a los numerales 2 o 3, según corresponda. De lo contrario si quedara al menos uno de ellos sin solución, entonces se considera como CASO **PARCIALMENTE RESUELTO**.

El Comité publica en su página web todos los casos alertados al programa, así como las respuestas recibidas.

Jr. Santo Domingo N°604-2do Piso-Chachapoyas-Amazonas
(Local de la Mesa de Concertación Para la Lucha Contra la Pobreza)

Celular:942157610

correo electrónico: mesadepartes.ctvcperu@gmail.com / amazonas.1rrctvcperu@gmail.com

<http://www.ctvcperu.org.pe>

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono de Bagua: 942157610
Teléfono Nacional: 942160511

CASO

N° 0061-2023-CTVC/BAG

PROGRAMA SOCIAL:	QALIWARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	21/06/2023
-------------------------	------------------	------------------------------	-------------------

I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:

2. APELLIDOS NOMBRES:	PELAEZ POCLIN YURI ANDREW	3. NÚMERO-DNI:	70805902
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	5. CARGO:	RESPONSABLE DE CAMPO

II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO

6. FECHA DE OCURRENCIA:	21/06/2023		
7. DEPARTAMENTO:	AMAZONAS	8. PROVINCIA:	RODRIGUEZ DE MENDOZA
9. DISTRITO:	LIMABAMBA	10. CCPP/DIRECCIÓN:	LIMABAMBA
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	0261867-IEP-18229
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	88	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	07

III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):

Durante la visita realizada el **21/06/2023**, se llevó a cabo la vigilancia de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW en la **IEP-18229**, con código Modular **0261867**. A través de la ficha de vigilancia **V-102-2023-BAG-Q**, se identificaron los siguientes puntos críticos:

- 1. PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE:**
Durante las acciones de vigilancia, se constató que el integrante del CAE informó que tanto él como los demás miembros del CAE no han recibido capacitación y asistencia técnica durante el presente año por parte del programa. Este hecho podría contravenir lo establecido en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000259-2023-MIDIS/PNAEQW-DE "Norma Técnica para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Norma Técnica N° 004-2023-MIDIS/PNAEQW - Versión N° 01", y la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. **(Ver ficha de vigilancia y anexos)**
- 2. NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS:**
Durante las acciones de vigilancia, se constató que, según el acta de entrega y recepción de alimentos N° 205879, con fecha del 13/06/2023, la cantidad de raciones recibidas para el presente año es de 86. Sin embargo, según la información proporcionada por la presidente del CAE, hay un total de 88 niños matriculados en la institución, lo que genera un déficit de 2 raciones para cubrir la cantidad de nutrientes que cada niño debe recibir. Esta situación estaría afectando el cumplimiento de la RDE D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE y sus disposiciones correspondientes. **(Ver ficha de vigilancia y anexos)**
- 3. CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN):** Durante la vigilancia, se pudo constatar que en el almacén no se está utilizando el Kardex, que es un documento indispensable para llevar un control adecuado de los ingresos y salidas de alimentos. Esta situación podría contravenir lo establecido en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. **(Ver ficha de vigilancia y anexos)**

4. NO COINCIDE MENU DEL DIA CON RECETA PROGRAMADA: Durante la vigilancia la docente indica que no se está preparando en su totalidad los alimentos que recibe, indica que las combinaciones establecidas para la preparación de los alimentos no son adecuadas y provoca malestar en los alumnos haciendo que no se consuman en su totalidad. Como solución inmediata, se acordó con los padres de familia preparar otras bebidas calientes en reemplazo de la leche, el chocolate y otros productos. Esta situación va en contra de lo establecido en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, que establece las directrices y lineamientos para la prestación del servicio alimentario. Es fundamental cumplir con estas directrices, que incluyen la correcta combinación de alimentos y su preparación adecuada. Es importante destacar que la Institución Educativa (IE) presenta un déficit de raciones, por lo tanto, se debería preparar todos los alimentos. Además, se ha verificado que las condiciones de la infraestructura de la cocina deben ser mejoradas para garantizar la preparación de los alimentos en óptimas condiciones de seguridad. **(ver ficha de vigilancia y anexos)**

5. LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE CONTIENE Saldos de alimentos de meses anteriores: Durante la vigilancia realizada en el almacén, se constató la presencia de alimentos correspondientes a dos períodos de atención: el primero, que abarca desde el 13 de marzo de 2023 hasta el 18 de abril de 2023, entregados con el acta N° 43653; y el segundo, que abarca desde el 19 de abril de 2023 hasta el 31 de mayo de 2023, entregados con el acta N° 79669. Según la información proporcionada por la presidenta del Comité de Alimentación Escolar (CAE), los alimentos restantes se deben a la preparación de otras comidas acordadas por los padres de familia. Además, se acordó que los alimentos sobrantes se entreguen en su estado crudo a los niños y niñas. Sin embargo, al solicitar el acta de acuerdos y el registro de entregas de productos en crudo, la docente indicó que no dispone de dichos documentos.

Esta situación va en contra de lo establecido en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. Además, es crucial contar con registros y actas que respalden los acuerdos y las entregas realizadas. Es esencial llevar un control adecuado de los alimentos, evitando cualquier desperdicio o desviación de los mismos. Entre los alimentos encontrados se mencionan: **(Ver ficha de vigilancia y anexos)**

Cant.	Und	Descripción de Productos	Marca	Lote	N° de Entrega
11	Bolsa	Mezcla de Harina de Mani Tostado y Maíz (0.250 kg)	La Normita	L01	01
06	Bolsa	Harina de Plátano (1KG)	My Tata Genix	L01	01
08	Bolsa	Almidón de Maíz(Maicena)	Santial	LM1	01
13	Botella	Aceite (1 litro)	Puro Sabor	170123	02
04	Bolsa	Fideos	San Jorge	12/12/24	02
15	Bolsa	Quinoa (0.250 kg)	Alimento Andino	170223	02
02	Bolsa	Chocolate (90.g)	Sol Norteño	D040123C	02

6. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES: Durante la vigilancia, se constató que la Institución Educativa (IE) presenta deficiencias en su infraestructura para la preparación de alimentos. Se observó que la cocina carece de paredes, puertas y ventanas que proporcionen protección contra el ingreso de animales e insectos, lo que resulta en una zona de preparación de alimentos prácticamente expuesta al aire libre. Esta situación podría estar contraviniendo lo establecido en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. **(ver ficha de vigilancia y anexos)**

7. **LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO PARA EVITAR CONTAMINACION:** Durante la vigilancia realizada, se observó que el espacio de la cocina no cumple con las condiciones necesarias para prevenir la contaminación, lo cual representa un grave riesgo para la salud de los estudiantes. Es preocupante que no exista las barreras físicas adecuadas como paredes, ventanas ni puertas en el área, lo que permite un acceso fácil a posibles contaminantes externos. Aunque se mencionó que se lleva a cabo limpieza y desinfección regularmente, estas medidas resultan insuficientes cuando el entorno en sí no brinda protección adecuada para prevenir el ingreso de polvo, insectos y otros elementos indeseables en área de preparación de alimentos. Esta situación podría estar contraviniendo lo establecido en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. **(ver ficha de vigilancia y anexos)**

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

1. Se recomienda aplicar lo dispuesto en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000259-2023-MIDIS/PNAEQW-DE "Norma Técnica para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Norma Técnica N° 004-2023-MIDIS/PNAEQW - Versión N° 01", y la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE.
2. Se recomienda al programa social que cumpla con lo estipulado en la RDE D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE dentro del plazo establecido, a fin de garantizar la provisión de raciones de alimentos para todos los alumnos matriculados. Es esencial que se realicen los esfuerzos necesarios para completar las raciones requeridas y evitar cualquier déficit. Esto contribuirá a asegurar que todos los estudiantes beneficiarios reciban los alimentos necesarios, promoviendo su bienestar y cumpliendo con los objetivos del programa social. Asimismo, se insta al programa a realizar un seguimiento constante para evaluar y corregir cualquier desviación o incumplimiento que pueda surgir durante el proceso de provisión de alimentos.
3. Es fundamental cumplir con las disposiciones establecidas en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. Revisar detalladamente los requisitos y lineamientos establecidos para garantizar el cumplimiento adecuado en la preparación de alimentos y las prácticas de higiene.
4. Se recomienda al programa social evaluar la modalidad de entrega de alimentos en la forma de productos, considerando la falta de espacio adecuado en la Institución Educativa (IE) para la preparación de los alimentos. Es importante presentar todos los documentos técnicos legales que respalden esta situación y que demuestren que la IE no cuenta con el espacio necesario para llevar a cabo la preparación adecuada de los alimentos. Además, es fundamental llevar un control exhaustivo y documental de la entrega de los alimentos a los padres de familia, siguiendo la normativa establecida. Este control documental garantizará la transparencia en la entrega de los alimentos y ayudará a verificar que se cumpla con la normativa.
5. Se recomienda al programa social, en articulación con el CAE, UGEL y otros actores tomar medidas inmediatas para garantizar que el espacio de la cocina cumpla con las condiciones necesarias para prevenir la contaminación. Realizar las mejoras estructurales necesarias, como la instalación de paredes, ventanas y puertas, y asegurar una ventilación adecuada. Establecer y seguir estrictamente las normas de higiene, limpieza y desinfección para mantener un entorno seguro y saludable. Capacitar al personal de la cocina en prácticas de seguridad alimentaria y manipulación adecuada de alimentos.
6. Es fundamental que el Programa Social asegure un monitoreo y supervisión constante en las Instituciones Educativas a fin de garantizar que los miembros del CAE estén plenamente familiarizados con las directivas y el manual de Gestión del Servicio Alimentario, y que los implementen de manera adecuada a lo largo del año en curso. Esto permitirá asegurar el cumplimiento efectivo de los lineamientos establecidos y garantizar la calidad y seguridad de los alimentos proporcionados a los alumnos. Asimismo, la supervisión continua ayudará a identificar cualquier desviación o problema en la ejecución del programa, permitiendo una pronta corrección y mejora de las prácticas. La capacitación regular y la comunicación efectiva

con el personal involucrado son elementos esenciales para promover una gestión eficiente y lograr los objetivos trazados en términos de alimentación escolar.

V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: (01))

- Anexo N° 01:** Ficha de Vigilancia V-102-2023-BAG-Q. (03 folio).
- Anexo N° 02:** Acta de entrega y recepción de alimentos 43653 (Primera Entrega)
- Anexo N° 03:** Acta de entrega y recepción de alimentos 79669 (Segunda Entrega)
- Anexo N° 04:** Acta de entrega y recepción de alimentos 205879 (Cuarta Entrega)
- Anexo N° 05:** Alimentos sobrantes (Quinua y Almidón de Maíz)
- Anexo N° 06:** Alimentos sobrantes (Harina de Plátano)
- Anexo N° 07:** Alimentos sobrantes (Mezcla de Harina de Maní Tostada y Maíz Amarillo)
- Anexo N° 08:** Alimentos sobrantes (Fideos y Chocolate)
- Anexo N° 09:** Alimentos sobrantes (Aceite)
- Anexo N° 10:** Espacio de la Cocina



Lic. YURIA PELAEZ POCLIN
RESPONSABLE DE CAMPO DEL COMITE DE
TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
AMAZONAS - BAGUA

COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AMAZONAS BAGUA
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

Teléfono Regional: 942 157 610 FICHA DE VIGILANCIA CODIGO N° V-102-2023-BAG-Q
Teléfono Nacional: 942 160 511 MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN
INDICACIONES: El Veedor/Vigilante o el Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuenta con proveedor que ya firmó contrato con el Programa Qali Warma.
El Veedor/Vigilante se presentará ante al representante del CAE; lo explicará el objetivo de la vigilancia e iniciará la aplicación de la Ficha en la IE.
El Veedor/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.

En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verificado NS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica

(a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPANA		(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPANA	
(a) Vigilancia Presencial		(b) Vigilancia NO Presencial	
1 FECHA INICIAL de la Vigilancia:	21/06/2023	2 HORA INICIAL de la Vigilancia:	09:00
I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):			
3 CODIGO MODULAR de la IE:	0261867	4 NOMBRE de la IE:	18279
5 INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Amazonas	6 PROVINCIA:	Rodriguez de Mendoza
7 DISTRITO:	Limabamba	8 CCPP/Barrio/Dirección del Usuario:	Almabamba
9 TURNO de la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde	10 NIVEL de la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Inicial <input checked="" type="checkbox"/> Primaria (c) Secundaria
11 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	Juana Rojas Huarcayo	12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
13 N° de ENTREGA a vigilar:	83	14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega:	Del: 01/06/2023 al: 06/07/2023
15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	86	16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE:	88
17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	13/03/2023	18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:	(a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19 IDIOMA predominante que usan en la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa:		

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:			
20 ¿Quién es el informante?	<input checked="" type="checkbox"/> Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local	22 Apellidos y nombres del Informante:	Juana Rojas Huarcayo
21 N° DNI del Informante:	09809123	24 Correo Electrónico del Informante:	Juanaroyas1818@gmail.com
23 Teléfono/celular del Informante:	962638087		

III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE			
25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO NV	Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes	
26 ¿En cualquiera de sus modalidades?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO NV		
27 ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE?	(a) Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos (d) Buenas prácticas de higiene de alimentos (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario (f) Manejo de residuos sólidos (g) Funciones del CAE (h) Otro. Especifique: (i)		
28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA		
29 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA		
30 ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA		
31 ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA		

IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPAL Y LAS BPM			
A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE			
32 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO NV NA	
33 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?	16/05/2023	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO NV NA	
34 ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO NV NA	
35 ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO NV NA	
35.1 Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción	86		

COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AMAZONAS BAGUA
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

Teléfono Regional:		942 157 610	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE		CODIGO N°			
Teléfono Nacional:		942 160 511						
FICHA DE VIGILANCIA								
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
39	El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa por el CAE? <small>(Si marca Si, pase a la pregunta 40)</small>				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE								
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Warma?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazon, estantes, tarimas?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE								
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
57	¿La cocina se encuentra limpia para evitar la contaminación?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura para preparar los alimentos?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE								
66	¿Se cumple el horario establecido para el servido de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra limpio para evitar la contaminación?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
68	¿El lugar de servido de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
69	¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA

COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AMAZONAS BAGUA
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

Teléfono Regional: 942 157 610
Teléfono Nacional: 942 160 514

FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N°

E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE

- 71 ¿La distribución de alimentos se realizó en la IE? SI NO NV NA
- 72 ¿Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)? SI NO NV NA
- 73 ¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? SI NO NV NA

D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE

- 74 ¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa? -- (a) En el Aula (b) En el Comedor (c) En el Patio (d) Otro lugar. Precise:
- 75 ¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado? SI NO NV NA
- 76 ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios? SI NO NV NA
- 77 ¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)? SI NO NV NA
- 78 ¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal? SI NO NV NA
- 79 ¿Algún miembro del CAE y/o docente está presente durante el consumo de los alimentos? SI NO NV NA
- 80 ¿El CAE vea el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos? SI NO NV NA

V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 81 **TRANSPARENCIA**
- 81.1 ¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE? SI NO NV
- 81.2 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE? SI NO NV
- 81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE? SI NO NV
- 82 **NEUTRALIDAD (Imparcialidad)**
- 82.1 ¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió dinero, regalos o favores a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma? SI NO NV
- 82.2 ¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyar/votar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma? SI NO NV
- 82.3 ¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público asistió a reunión/mitin de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma? SI NO NV

83 **OBSERVACIONES (o dificultades)**

El presidente del CAE indica que hay algunos que no consumen el alimento, además los parhiqueros les hace mal a los niños y ellos preparan bebidas calientes y hay alimentos que sobran y si esto reportando a los niños (productos) no tiene registro de control Kardex y tampoco el registro de distribución, además indica que los alimentos sobrantes fue un acuerdo entre los padres pero no está registrado en el acta, así como no tiene el control de los alimentos entregados en su caso.

Se recomienda mejorar la gestión del CAE, utilizar acta pero sus miembros, y notificar el registro de Kardex, usuarios atendidos y registro de productos entregados en su caso se recomienda que los alimentos sean consumidos por los niños durante el periodo de atención que corresponde.

85 **FECHA FINAL de la entrevista:** 21.06.2023 **86 HORA FINAL de la entrevista:** 04:50

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA		DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE		DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN	
Firma:	Firma:	Firma:		Firma:	
DNI: 9809127	DNI: 70815902	DNI: 70815902		DNI: 70805902	
Nombres y Apellidos: Juan Carlos Rojas Huarcaya	Nombres y Apellidos: Yari Andrea Pelaez Pechin	Nombres y Apellidos: Yari Andrea Pelaez Pechin		Nombres y Apellidos: Yari Andrea Pelaez Pechin	
Cargo: Directora designada en	Cargo: Rep. Comité CAE	Cargo: Rep. Comité CAE		Cargo: Rep. Comité CAE	
Correo electrónico: juanarojas1848@gmail.com	Correo electrónico: andrea.yari.pelaez@gmail.com	Correo electrónico: andrea.yari.pelaez@gmail.com		Correo electrónico: andrea.yari.pelaez@gmail.com	
Teléfono: 962658087-905825542	Teléfono: 944423735	Teléfono: 944423735		Teléfono: 944423735	

Anexo N° 02: Acta de entrega y recepción de alimentos 43653 (Primera Entrega)

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 43653 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:	002-2023-CC-AMAZONAS-IPRODUCTOS	N° GUÍA DE REMISIÓN:	0002 - 003525
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	1829	ANEXO:	5
CÓDIGO MODULAR:	9261807	DEPARTAMENTO:	AMAZONAS
NIVEL:	PRIMARIA	DISTRITO:	LINABAMBIA
PROVINCIA:	RODRIGUEZ DE MENDOZA		
CENTRO POBLADO:	LINABAMBIA		

[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° BUC:	10496126810
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:		Coef. Proveedor:	934
DIRECCIÓN:			
CONSORCIO ANNY AV. COMANDANTE CHERROS NRO. 463 - CENTRO POBLADO TAPAPOTO - URBANIZACIÓN BARRIO EL COMERCIO, SAN MARTIN SAN MARTIN TAPAPOTO			

ITEM:	LA JALCA	PERIODO DE ATENCIÓN:	13/03/2023 - 18/04/2023
NRO DE ENTREGA:	1	FORMA DE ATENCIÓN:	REGULAR
		DÍAS DE ATENCIÓN:	25

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)	
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)			
DESAYUNO				06	2,94	4,38,00				06	2150	4,386,00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE/LOTES
1	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DEL CIELO	0,250 L	0,250	L71094
8	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DEL CIELO	1,000 L	0,000	L71090
8	BOLSA	ALMIDON DE MAIZ (MUCENA)	SANTAL	0,250 Kg	2,250	L411
45	BOLSA	ARROZ	KELLY	1,000 Kg	45,000	0543
3	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SANTAL	0,250 Kg	0,750	LAP1C
10	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SANTAL	1,500 Kg	15,000	LAP1K
3	BOLSA	AZUCAR RUBIA	KELLY	0,250 Kg	0,750	0545
23	BOLSA	AZUCAR RUBIA	KELLY	1,000 Kg	23,000	0548
28	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	MOR LAC	0,280 Kg	2,810	L70123
105	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	S & S	0,175 Kg	17,850	N.F./CAAF/PP/130223/10112026
80	HOUPLAT	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	LAPSEDELECTA	0,425 Kg	34,000	BOLSA PP171122 - P/171125
48	BOLSA	FIDEOS	SAN JORGE	0,500 Kg	24,000	120284
450	BOLSA	GALLETAS CON QUINUA	D'BUJIA	0,500 Kg	12,000	ETG40123
450	BOLSA	GALLETAS INTEGRAL	D'BUJIA	0,500 Kg	12,000	L708123
3	BOLSA	HARINA DE PLATANO	MY TATA GENIX	0,250 Kg	0,750	L03
5	BOLSA	HARINA DE PLATANO	MY TATA GENIX	1,000 Kg	5,000	L01
21	BOLSA	HOUJUELAS DE AVENA CON MAGA	CANAS SUPERFOODES	0,250 Kg	0,250	LAM1
23	BOLSA	HOUJUELAS DE AVENA CON MAGA	CANAS SUPERFOODES	0,250 Kg	5,750	LE1
220	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	BONLE	0,400 Kg	88,000	003
3	BOLSA	LENTEJA	SANTAL	0,250 Kg	0,750	LL10
10	BOLSA	LENTEJA	SANTAL	1,000 Kg	10,000	LL1K
23	BOLSA	MEZCLA DE HARINA DE MAIZ TOSTADO Y MAIZ AM	LA NORMITA	0,250 Kg	0,750	LE1
18	BOLSA	QUINUA	ALIMENTO ANDINO	0,250 Kg	4,500	L40123

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para laica usuaria del PNAE/PI sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad (S)			Cantidad (S)		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	100 L	25 L	50 L	100 L
Cantidad (S)	Cantidad (S)	Cantidad (S)	Cantidad (S)	Cantidad (S)	Cantidad (S)

PLAZO DE ENTREGA: 23/03/2023 - 06/03/2023 PLAZO DE PROC. ENTREGA: 26/03/2023 - 13/04/2023

FECHA RECEPCIÓN: 03/03/2023
 HORA DE RECEPCIÓN: 2:51 PM

NOMBRES Y APELLIDOS (Integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción): JUANA ROJAS HUARCAYA
 DNI: 09809123

Con el firme, 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 letrada.
 ** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.
 CANT: N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)
 Las cantidades deben expresarse en enteros.
 VOL: CANTIDADES EXPRESADAS EN KILOGRAMOS.
 UNID: TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)
 PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

OBSERVACIONES ***

*** En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consignó en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella digital por ser letrada, esta proveedora deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

Anexo N° 03: Acta de entrega y recepción de alimentos 79669 (Segunda Entrega)

Programa Nacional de Alimentación Escolar Cail Wama

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 79669 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0002-00-AMAZONAS-SPRODUCTOS		N° GUÍA DE REMISIÓN: 0002 - 04233	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	1829	ANEXO:	1
CÓDIGO MODULAR:	00181M	DEPARTAMENTO:	AMAZONAS
NIVEL:	PRIMARIA	DISTRITO:	LIMABAMBA
PROVINCIA:	RODRIGUEZ DE MENDOZA		
CENTRO POBLADO:	LIMABAMBA		
[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC: 194012060	
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: CONSORCIO AMY		Cod. Proveedor: 8334	
DIRECCIÓN: JIRÓN COMANDANTE CHIRVOS NRO. 463 - CENTRO POBLADO TARAPOTO - URBANIZACIÓN BARRIO EL COMERCIO, SAN MARTÍN-SAN MARTÍN-TARAPOTO			
ITEM:	LA JALCA	PERIODO DE ATENCIÓN:	19/04/2022 - 31/05/2022
NRO DE ENTREGA:	2	FORMA DE ATENCIÓN:	REGULAR
			DÍAS DE ATENCIÓN: 28

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			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/.)
		DEBAYUNO				85	2,04	4,280,00				81	2105	4,388,00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
4	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PURO SABOR	0,200 L	0,800	170123
18	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	PURO SABOR	1,000 L	16,000	170123
8	BOLSA	ALMOCÓN DE MAÍZ (MADENA)	SANTAL	0,250 Kg	2,250	LM1
42	BOLSA	ARROZ	KELLY	1,000 Kg	43,200	3045
3	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SANTAL	0,250 Kg	0,750	LAP10
10	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SANTAL	1,800 Kg	18,000	LAP1K
2	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	KELLY	0,250 Kg	0,700	0645
22	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	KELLY	1,000 Kg	22,000	0646
28	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	SOL NOROCCO	0,090 Kg	2,418	06401230
312	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	B & B	0,170 Kg	53,550	VYFCARFP18112022P18112024
80	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	LA PREDILECTA	0,425 Kg	34,000	RE-SAP181122 - PV181128
41	BOLSA	FIDEOS	SAN JORGE	0,500 Kg	20,500	120324
400	BOLSA	GALLETA CON NUVONA	D'NUGA	0,031 Kg	12,500	ET042123
400	BOLSA	GALLETA INTEGRAL	D'NUGA	0,030 Kg	12,600	LFG0403
7	BOLSA	HARINA DE PLATANO	MY TATA GENUX	0,250 Kg	0,750	L02
5	BOLSA	HARINA DE PLATANO	MY TATA GENUX	1,000 Kg	5,000	L01
21	BOLSA	HOJUELAS DE ARENA CON NUVONA	CAXAS SUPERFIDEOS	0,250 Kg	5,250	LAM1
23	BOLSA	HOJUELAS DE ARENA CON QUINUA	CAXAS SUPERFIDEOS	0,250 Kg	5,250	LE1
3	BOLSA	LENTEJA	SANTAL	0,250 Kg	0,700	SL1C
10	BOLSA	LENTEJA	SANTAL	1,800 Kg	18,000	SL1B
3	BOLSA	MEZCLA DE HARINA DE MAÍZ TOSTADO Y MAÍZ AM	LA NORMITA	0,250 Kg	0,750	L03
2	BOLSA	MEZCLA DE HARINA DE MAÍZ TOSTADO Y MAÍZ AM	LA NORMITA	1,000 Kg	5,000	L03
10	BOLSA	QUINUA	ALIMENTO ANDINO	0,250 Kg	4,500	170223

1. Inventario de operación para el manejo de residuos sólidos (A)				2. Inventario educativo para la serie secundaria de PNAEDW sobre manejo de residuos sólidos (A)			
Cantidad []				Cantidad []			
Bolsas plásticas** de color verde				Bolsas plásticas** de color negro			
25 L	50 L	100 L	25 L	50 L	100 L	25 L	50 L
Cantidad []	Cantidad []	Cantidad []	Cantidad []	Cantidad []	Cantidad []	Cantidad []	Cantidad []

PLAZO DE ENTREGA: 28/03/2023 - 13/04/2023 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 12/05/2023 - 26/05/2023

FECHA RECEPCIÓN: 28/03/2023

HORA DE RECEPCIÓN: 9:57 AM

JUANA ROJAS HUARCAYA

09809123

[Firma]

NOMBRES Y APELLIDOS (de CAE que recepciona y/o confirma la recepción)

DM

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 letrada.

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

CANT.: N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades deben expresarse en enteros.

VOL.: CANTIDADES EXPRESADAS EN KILGOS.

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): Centro Rural 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 sea integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consignar en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos si huella digital por ser letrado/a, este proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

Anexo N° 05: Alimentos sobrantes (Quinua y Almidón de Maíz)



Anexo N° 06: Alimentos sobrantes (Harina de Plátano)



Anexo N° 07: Alimentos sobrantes (Mezcla de Harina de Maní Tostada y Maíz Amarillo)



Anexo N° 08: Alimentos sobrantes (Fideos y Chocolate)



Anexo N° 09: Alimentos sobrantes (Aceite)



Anexo N° 10: Espacio de la Cocina

