

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

Morales, 26 de mayo de 2023

OFICIO N°0033-2023-CTVC/SAN MARTÍN

Señor:

Víctor Florián Julca Vicharra

Jefe(e) Unidad Territorial San Martín

Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma.

Presente. -

Asunto: Se ALERTA diez (10) CASOS.

De mi mayor 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 CASOS¹

- CASO N°0079-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0080-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0081-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0082-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0083-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0084-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0085-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0086-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0087-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0088-2023-CTVC/SAN

Finalmente, me permito sugerirle que se realice la verificación de estos casos y, concluidos sus procedimientos, le solicito sirva comunicar el resultado del mismo.

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

Atentamente,


Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional



¹ Un CASO RESUELTO es aquel que el programa social ha comunicado al Comité -por escrito-, manifestando:

- 1) Una conclusión sobre el CASO; precisando 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 demuestren.
- 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.

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. SAN MARTÍN:
942158973 - 920033057
Telf. LIMA: 945095602

CASO

N° 0085-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	25/04/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. Apellidos Nombres:	CUBAS GARCIA MARIA DEL PILAR	3. Número-DNI:	16451192
4. Organización/Institución	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA – CUÑUMBUQUI	5. Cargo:	VOCAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. Fecha de OCURRENCIA:	14/04/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	LAMAS
9. Distrito:	CUÑUMBUQUI	10. CCPP/Dirección:	JIRON TAPULLIMA PASHANASI 212
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	0274373-IEI-256
13. Cantidad de Afectados:	63	14. Cantidad de Puntos Críticos:	3
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):			

En el marco de las acciones de veeduría/vigilancia al Servicio Alimentario del Programa Qali Warma, el Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana del distrito de Cuñumbuqui, realizó una acción de veeduría en la IE 256, código modular 0274373, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-086-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración de la Sra. Mónica Luz López Ramírez, directora de esta IE, quien brindó información complementaria, se identificó los siguientes puntos críticos:

1. **NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** Se verificó según Acta de Entrega y Recepción de productos/alimentos N°35534, que el Programa Qali Warma atiende a 58 usuarios, pero la IE a la fecha tiene 63 alumnos matriculados, **faltando 05 raciones.** Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada. (Ver Anexo 02).
2. **PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE.** La informante, manifiesta que no recibió capacitación/asistencia técnica del programa el presente año.
3. **PERSONA A CARGO DE LUGAR DE ALMACENAMIENTO NO USA INDUMENTARIA COMPLETA.** Persona a cargo del almacén de alimentos no usa indumentaria completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Gestionar de manera oportuna el incremento del número de raciones para esta institución educativa de acuerdo al número real de alumnos matriculados en la IE, de tal manera que se evite el riesgo de una posible desatención con el desayuno escolar a la población en edad escolar menos favorecida.
- Se realice las acciones de capacitación y/o asistencia técnica a los miembros del CAE con la finalidad de asegurar una adecuada prestación del servicio alimentario para el año

2023, debe considerarse esta acción como primordial antes del inicio del servicio alimentario en las instituciones educativas de tal manera que se asegure el cumplimiento de los protocolos y/o lineamientos establecidos respecto a la distribución correcta de los productos/alimentos a los padres de familia.

- Se solicita se pueda verificar el caso alertado y se nos pueda comunicar las acciones adoptadas para su solución/corrección.

V. ANEXOS: (Total de páginas/folios:04)

- 1.- Anexo 001: V-086-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°35534. (01 folio)


.....
Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional



COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL SAN MARTIN
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA
CODIGO N° V. 086 - 2023-SAN-Q

FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

TELÉFONO REGIONAL: 342158973
TELÉFONO NACIONAL: 342035602

OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA, ASI COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN.
INDICACIONES: El Vendedor/Vigilante se presentará ante el representante del CAE/IE explicará el objetivo de la vigilancia e iniciará la aplicación de la Ficha en la IE.
El Vendedor/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 NSNR=No sabe, no responde NA=No aplica

1. FECHA INICIAL de la Vigilancia: 14/04/2023
2. HORA INICIAL de la Vigilancia: F.30 AM.

3. CODIGO MODULAR de la IE: 0244373
4. NOMBRE de la IE: 256 - CUVUABUGUI
5. DEPARTAMENTO: SAN MARTIN
6. PROVINCIA: LAMAS
7. DISTRITO: CUVUABUGUI
8. ICPP/Barrio/Dirección del Usuario: SANTIAGO TARULINA PASHANAZA.
9. TURNO de la IE: Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde
10. NIVEL de la IE: (a) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria
11. NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: HONIGAL LOPEZ. RAHINEZ
12. TIPO de SERVICIO: (a) Desayuno (b) Desayuno-Almuerzo (c) Desayuno-Almuerzo-Cena
13. N° de ENTREGA a Vigilar: 13
14. PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega que se brinda en la IE: Del 13/03/2023 al 18/04/2023
15. N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 68
16. N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: 68
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: (X) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa

III. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:
20. ¿Quién es el Informante? (X) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local
21. N° DNI del Informante: 4105919213
22. Apellidos y nombres del Informante: HANICA. LOPEZ RAHINES
23. Teléfono/celular del Informante: 958991997
24. Correo Electrónico del Informante:

III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE
25. El CAE está conformado y/o actualizado? (X) SI NO NV
26. ¿El CAE realiza capacitaciones en asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa (a) Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alm (c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos (d) Buenas prácticas de higiene de alm (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario (f) Manejo de residuos sólidos NV NA
27. ¿Cuál temario se trabajó durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa) (g) Funciones del CAE (h) Otro. Especifique: Siempre Casi siemj. A veces NUNCA NV NA

IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPAL Y LAS BPM
28. ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre Casi siemj. 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 siemj. A veces NUNCA NV NA
30. ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/claras las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre Casi siemj. 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 siemj. A veces NUNCA NV NA

V. 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) (X) NO NV NA
33. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato? (X) NO NV NA
34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)? 06/03/2023 (X) NO NV NA
35. ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención? (Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma) (X) NO NV NA
35.1. Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción: 68 (Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL SAN MARTIN
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA

-2023-SAN-Q

FECHA DE VIGILANCIA **CODIGO N° V-**

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?

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

2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°35534. (01 folio)

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 35534 - [COPIA CAE]

0004-2073-CC-SAN MARTIN 2PRODUCTOS N° GUÍA DE REMISIÓN:

N° DE CONTRATO:		0004-2073-CC-SAN MARTIN 2PRODUCTOS		ANEXO:		0	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]				DEPARTAMENTO:			
NOMBRE:		256		DEPARTAMENTO:		SAN MARTIN	
CÓDIGO MODULAR:		0274373		DISTRITO:		CURIMBUQUI	
NIVEL:		INICIAL		N° RUC:			
PROVINCIA:		LAMAS		20494056934			
CENTRO POBLADO:		CURIMBUQUI		[Cod. Proveedor:			
[DATOS DEL PROVEEDOR]		CONSORCIO KUSKA		13/03/2023 - 16/04/2023			
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:		CAR. SECTOR ALMENDRAS SIN SEC. ALMENDRAS, SAN MARTIN-TOCACHE		DÍAS DE ATENCIÓN:			
DIRECCIÓN:		LAMAS		25			
ITEM:		REGULAR		PERIODO DE ATENCIÓN:			
NRO DE ENTREGA:		1		13/03/2023 - 16/04/2023			

TIPO DE RACIÓN	FORMA DE ATENCIÓN:						DÍAS	SUB-TOTAL (SI.)	TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)			
	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA								NIVEL SECUNDARIA		
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (SI.)	SUB-TOTAL (SI.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (SI.)	SUB-TOTAL (SI.)						NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (SI.)	SUB-TOTAL (SI.)
DESAYUNO	58	1.53	2,218.50					58	1450	2,218.50				

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESEN		LOTE / LOTES
				T.	N	
2	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	MISKY SONKO	0.200 L.	0.400	2123
5	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	MISKY SONKO	1.000 L.	5.000	2123
1	BOLSA	ARROZ FORTIFICADO	MISKY SONKO	0.250 Kg.	0.250	01
26	BOLSA	ARROZ FORTIFICADO	MISKY SONKO	1.000 Kg.	26.000	01
2	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	MISKY SONKO	0.250 Kg.	0.500	01
9	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	MISKY SONKO	1.000 Kg.	9.000	01
26	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	MISKY SONKO	0.080 Kg.	2.340	01
35	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	DOÑA CHEPITA	0.170 Kg.	5.950	NTBF1P-140422V-140426
30	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	DOÑA CHEPITA	0.200 Kg.	6.000	NTEET1P-200922V-200926
5	BOLSA	FECULA DE PAPA	CAMACHO S	0.250 Kg.	1.250	LT0123
2	BOLSA	FRÍJOL	MISKY SONKO	0.250 Kg.	0.500	01
4	BOLSA	FRÍJOL	MISKY SONKO	1.000 Kg.	4.000	01
290	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	DE LOS REYES	0.030 Kg.	8.700	3301
290	BOLSA	GALLETA INTEGRAL	DE LOS REYES	0.030 Kg.	8.700	3101
2	BOLSA	HARINA DE PLATANO	MISKY SONKO	0.250 Kg.	0.500	01
4	BOLSA	HARINA DE PLATANO	MISKY SONKO	1.000 Kg.	4.000	01
4	BOLSA	HOUJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	MISKY SONKO	1.000 Kg.	4.000	01
4	BOLSA	HOUJUELAS DE AVENA	MISKY SONKO	1.000 Kg.	4.000	01
130	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	BONLE	0.400 Kg.	52.000	356
2	BOLSA	LENTEJA	MISKY SONKO	0.250 Kg.	0.500	01
4	BOLSA	LENTEJA	MISKY SONKO	1.000 Kg.	4.000	01
2	BOLSA	MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ AM	MISKY SONKO	0.250 Kg.	0.500	01
4	BOLSA	MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ AM	MISKY SONKO	1.000 Kg.	4.000	0101
14	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	NUTRICEN	0.250 Kg.	3.500	0101
2	BOLSA	PANELA	MISKY SONKO	0.250 Kg.	0.500	01
2	BOLSA	PANELA	MISKY SONKO	1.000 Kg.	2.000	01
4	BOLSA	QUINUA	MISKY SONKO	1.000 Kg.	4.000	01

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para los/as usuari@s del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [5]			Cantidad [50]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	100 L	25 L	50 L	100 L
Cantidad [25]	Cantidad [50]	Cantidad [100]	Cantidad [25]	Cantidad [50]	Cantidad [100]

PLAZO DE ENTREGA: 28/02/2023 - 09/03/2023 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 31/03/2023 - 13/04/2023

FECHA RECEPCIÓN: 06/03/2023

HORA DE RECEPCIÓN: 3:05

Wilbor Cardenas Sanchez 00913316 [Firma]

NOMBRES Y APELLIDOS (integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción) DNI FIRMA*

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.
* Huella Digital: Solo en caso que es una persona iletrada.
** 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 KG/LTE.
UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)
PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

OBSERVACIONES ***

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