

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, 09 de junio de 2023

OFICIO N°0048-2023-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 dos (02) 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°0089-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0090-2023-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° 0089-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	05/06/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. Apellidos Nombres:	BOCANEGRA VELA PAULA SOFIA	3. Número-DNI:	18212009
4. Organización/Institución	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA - JUANJUI	5. Cargo:	VICEPRESIDENTE
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. Fecha de OCURRENCIA:	30/05/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	MARISCAL CACERES
9. Distrito:	JUANJUI	10. CCPP/Dirección:	JUANJUI
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	0847590-IEI- LA INMACULADA
13. Cantidad de Afectados:	221	14. Cantidad de Puntos Críticos:	4
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 Juanjui, realizó una acción de veeduría en la IEI La Inmaculada, código modular 0847590, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-089-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración de la Hermana Kelly Criss Aliaga Manyari, directora de esta IE identificándose 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°171511, que el Programa Qali Warma atiende a 201 usuarios, pero la IE a la fecha tiene 221 alumnos matriculados, **faltando 20 raciones.** (Ver Anexo 02).
- 2. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** Durante la veeduría se observó apertura de la parte superior de la puerta de entrada, sin mallas. (Ver Anexo 03).
- 3. NO SE CUMPLE CON HORARIO ESTABLECIDO PARA SERVIDO DE ALIMENTOS.** La entrevistada manifiesta que la hora para el servido de los alimentos en la IE es a las 09:30 am hora del recreo, pasado más de 1 hora del inicio de la jornada escolar.
- 4. ALMACÉN CONTIENE Saldos de productos de periodos pasados.** Se observó que en el almacén de la IE aún se tiene varias bolsas del producto frijol panamito en presentación de 1 kg correspondientes a la primera entrega del año en curso. Según nos indicó la informante “el frijol es muy duro y de difícil cocción, intentaron cocinarlo mediante varias formas, como remojando una noche antes, pero igual es duro y demora demasiado la cocción, gastarían demasiado gas si lo cocinan, por lo que están optando por no cocinarlo y guardarlo dentro de un armario del almacén”. (Ver Anexo 04).

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.
- Garantizar las mejoras en las condiciones de preparación de los alimentos de esta IE, resguardándose la inocuidad y calidad de los mismos.
- Acompañar y asistir técnicamente al CAE respecto a las mejoras en los procedimientos de la preparación y manejo adecuado de los alimentos, cuidándose la inocuidad y calidad de los mismos.
- Se cumpla con los horarios programados de acuerdo a las normas establecidas para el servido y consumo del desayuno escolar, medida que permitirá el cumplimiento de los objetivos del Programa.
- Acompañar y asistir técnicamente al CAE de la IE respecto a la preparación adecuada de la menestra Frejol, , capacitando y proponiendo menús variados para ofrecer a los alumnos de esta IE, garantizando que los menús ofrecidos a los alumnos sean de su agrado, y por lo tanto sean consumidos y guarden los valores nutritivos correspondientes. Evaluar en esta IE el grado de aceptabilidad de la menestra en mención para proponer un cambio del producto y mejoras del Servicio Alimentario en esta IE.
- 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:06)

- 1.- Anexo 001: V-089-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°171511. (01 folio)
- 3.-Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)
- 4.- Anexo 004: Captura fotográfica del armario donde se encuentra guardado el producto FRIJOL PANAMITO. (01 folio)


.....
Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional



COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		CODIGO N° V-089-2023-SAN-Q	
SEDE REGIONAL SAN MARTÍN			
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWAJISA			
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE			
Teléfono Regional: 342160973 Teléfono Nacional: 342595062	OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBLIGOS DEL SERVIDOR ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWAJISA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN. INDICADORES: El Visión/Miembro del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta ficha de Vigilancia en una IE que proporcione el nombre y sueldo del proveedor que ya tiene contrato con el Programa Qali Wajisa.		
El Visión/Vigilante no presentará solo el representante del CAE, lo aplicará el objetivo de la vigilancia y tomará la aplicación de la ficha en la IE. El Visión/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AZUL/VERDE los datos obligados en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.			
En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verifiqué NS=No sabe, no responde NA=No aplica			
(a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA ☒ Vigilancia Presencial		(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA ☐ Vigilancia NO Presencial	
1. FECHA INICIAL de la Vigilancia: 30/05/2023		2. HORA INICIAL de la Vigilancia: 03:43 PM	
DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE)			
3. CODIGO MODULAR de la IE	4. NOMBRE de la IE		
5. DEPARTAMENTO:	6. PROVINCIA:		
7. DISTRITO:	8. CORRESPONDENCIA del Usuario:		
9. TURNO de la IE:	9. NIVEL de la IE:		
10. NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	10. TIPO de SERVICIO:		
11. N° de ENTREGA a vigilar:	11. PERÍODO de ATENCIÓN de esta entrega:		
12. N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	12. N° de ESTUDIANTES matriculados en nuestra IE:		
13. FECHA de INICIO de clases en la IE:	13. MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:		
14. IDIOMA predominante que usen en la IE:	14. Otros detalles:		
DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:			
20. ¿Quién es el Informante?	20. Autoridad Local		
21. N° DNI del Informante:	21. Apellidos y nombres del Informante:		
22. Teléfono del Informante:	22. Correo Electrónico del Informante:		
B. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE			
23. ¿El CAE está conformado y/o actualizado?	23. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?		
24. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?	24. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?		
25. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?	25. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?		
26. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?	26. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?		
27. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?	27. ¿El CAE recibe capacitación/asistencia técnica del Comité Local de Vigilancia?		
C. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL LAS RPA 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?	32. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?		
33. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?	33. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?		
34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (manga, bata, gorro, guantes y cubre calzas)?	34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (manga, bata, gorro, guantes y cubre calzas)?		
35. ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	35. ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?		
36. ¿Proveedor el número de inspecciones atendidas según acta de entrega/recepción?	36. ¿Proveedor el número de inspecciones atendidas según acta de entrega/recepción?		

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA CALIWARMA

Fecha Regional:	9/02/2019	FECHA DE VIGILANCIA	CODIGO N° V-039	-2023-SAN-Q
Fecha Nacional:	9/02/2019	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE		
36. ¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega-recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?				SI NO NV NA
37. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?				SI NO NV NA
38. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?				SI NO NV NA
39. ¿El número de alimentos abonados que figura en el acta de entrega-recepción es igual al número de alimentos matriculados?				SI NO NV NA
39.1. ¿La diferencia encontrada entre número de alimentos abonados y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?				SI NO NV NA
40. ¿El CAE verifica y firma el acta de entrega-recepción de alimentos en señal de conformidad?				SI NO NV NA
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE				
41. ¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Cali Warma?				SI NO NV NA
42. ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como muros sanitarios o humedades, establos, cementerios?				SI NO NV NA
43. ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?				SI NO NV NA
44. ¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?				SI NO NV NA
45. ¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?				SI NO NV NA
46. ¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapaboca, guantes y cubre cabeza)?				SI NO NV NA
47. ¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?				SI NO NV NA
48. ¿Los productos almacenados en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínimo 30 días)?				SI NO NV NA
49. ¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parrillas (armazones), estantes, tarimas?				SI NO NV NA
50. ¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?				SI NO NV NA
51. ¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?				SI NO NV NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE				
52. ¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?				SI NO NV NA
53. ¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?				SI NO NV NA
54. ¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (se usa cocina)?				SI NO NV NA
55. ¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?				SI NO NV NA
56. ¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?				SI NO NV NA
57. ¿La cocina está lejos de foco de contaminación como muros sanitarios o humedades, establos, cementerios?				SI NO NV NA
58. ¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?				SI NO NV NA
59. ¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?				SI NO NV NA
60. ¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)				SI NO NV NA
61. ¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotado de dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?				SI NO NV NA
62. ¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapaboca, guantes y cubre cabeza)?				SI NO NV NA
63. ¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manejo (capacitación) básica de higiene?				SI NO NV NA
64. ¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de menús del Programa Cali Warma?				SI NO NV NA
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE				
65. ¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (med a hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?				SI NO NV NA
66. ¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, con agua y jabón para la contaminación?				SI NO NV NA
67. ¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como muros sanitarios o humedades, establos, cementerios?				SI NO NV NA
68. ¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotado de dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?				SI NO NV NA
69. ¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapaboca, guantes y cubre cabeza)?				SI NO NV NA

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA			
SEDE REGIONAL SAN MARTÍN			
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALINARMA		CODIGO N° V-039 -2023-SAN-2	
FECHA DE VIGILANCIA		MOCALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
Teléfono Regional: 942158973 Teléfono Nacional: 945005632	El SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE 76 ¿La distribución de alimentos se realizó en la IE? 77 ¿Persona que distribuye los alimentos se lleva los mismos correctamente: (los jaleos, brota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)? 78 ¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (masa, tapabocas, mascarilla y cubre cabeza)? D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE 79 ¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa?-- 76 ¿El lugar de consumo de alimentos es: limpio, ventilado y bien iluminado? 77 ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de focos de contaminación como: edificios sanitarios o humedades, establos, cementerios? 78 ¿Los alimentos ofrecidos a los usuarios son: aptos para el consumo, frescos y aceptados (comen toda la ración ofrecida)? 79 ¿Los refugios usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal? 80 ¿Algun miembro del CAE y/o docente está presente durante el consumo de los alimentos? 81 ¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?		
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? 81.2 ¿Es oportuna (momento oportuno, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE? 81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE? 82 NEUTRALIDAD (Imparcialidad) 82.1 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió dinero, regalos o favores a cambio de brindar alimentos del Programa Qalinarma? 82.2 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyar/otorgar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qalinarma? 82.3 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió antes a nominación de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qalinarma?		(a) En el Aula (b) En el Comedor (c) En el Patio (d) Otro lugar. Precise: (e) En el aula (f) En el comedor (g) En el patio (h) Otro lugar. Precise: (i) En el aula (j) En el comedor (k) En el patio (l) Otro lugar. Precise:	
83 OBSERVACIONES (si las hubiera) 84 RECOMENDACIONES		85 FECHA FINAL de la entrevista: 20.05.23 86 HORA FINAL de la entrevista: 05:00 PM 87 DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COORDINA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN	
Firma: 		Firma: 	
DNI:  Nombre y Apellidos:  Cargo:  Correo electrónico:  Teléfono: 		DNI:  Nombre y Apellidos:  Cargo:  Correo electrónico:  Teléfono: 	

2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°171511. (01 folio)

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Wanka

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 171511 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:		RECIBIENDO: INSTITUCIÓN EDUCATIVA		N° SOLA DE REMISIÓN:	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]					
NOMBRE:	LA WAKKACA				
CÓDIGO MODULAR:	000000				
NIVEL:	INICIAL				
PROVINCIA:	BARCELONA				
CENTRO PORCADO:	BARCELONA				
[DATOS DEL PROVEEDOR]					
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO KUSA				
DIRECCIÓN:	AV. BOLIVAR 100 N° 100 SAN MARTÍN DE PORCADO				
ITEM:		PERIODO DE ATENCIÓN:		SERVIDOR: DATOS:	
MRO DE ENTREGA:					

TIPO DE RACIÓN	FORMA DE ATENCIÓN						DÍAS DE ATENCIÓN						TOTAL DE RACIONES	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VOLUMEN TOTAL
	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			DÍAS	SUB-TOTAL	TOTAL DE RACIONES			
	PRO DE USUARIO	PUL RACIÓN	SUB-TOTAL	PRO DE USUARIO	PUL RACIÓN	SUB-TOTAL	PRO DE USUARIO	PUL RACIÓN	SUB-TOTAL						
DEBAYUNO	20	140	2,800 kg										20	140	2,800 kg

ITEM	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	CANTIDAD	PUL	VOLUMEN	VALOR
1	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
2	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
3	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
4	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
5	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
6	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
7	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
8	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
9	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
10	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
11	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
12	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
13	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
14	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
15	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
16	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
17	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
18	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
19	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
20	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
21	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
22	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
23	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
24	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
25	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
26	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
27	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
28	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
29	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
30	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
31	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
32	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
33	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
34	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
35	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
36	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
37	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
38	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
39	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
40	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
41	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
42	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
43	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
44	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
45	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
46	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
47	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
48	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
49	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
50	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
51	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
52	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
53	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
54	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
55	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
56	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
57	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
58	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
59	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
60	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
61	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
62	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
63	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
64	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
65	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
66	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
67	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
68	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
69	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
70	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
71	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
72	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
73	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
74	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
75	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
76	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
77	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
78	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
79	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
80	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
81	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
82	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
83	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
84	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
85	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
86	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
87	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
88	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
89	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
90	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
91	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
92	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
93	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
94	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
95	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
96	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
97	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
98	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
99	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000
100	KG	ACEITE VEGETAL	1,000	1,000	1,000	1,000

PLAZO DE ENTREGA: 17/05/2023

HORA DE ENTREGA: 5:25 PM

FIRMA DE ENTREGA: KELLY CRIST ALIAGA MANDARI

IDENTIFICACIÓN: 41959964

PLAZO DE RECEPCIÓN: 17/05/2023

HORA DE RECEPCIÓN: 5:25 PM

FIRMA DE RECEPCIÓN: [Firma]

IDENTIFICACIÓN: [Identificación]

Cada una de las partes, al firmar el presente acta, declara que los datos consignados en ella son verídicos y que los alimentos entregados son de buena calidad y aptos para el consumo humano.

En el caso de que la recepción de los alimentos sea realizada por una persona distinta a la que figura en el presente acta, esta deberá ser autorizada por escrito por la persona que figura en el presente acta, debiendo registrar en el presente acta la cantidad de alimentos entregados y recibidos, así como la fecha y hora de entrega y recepción.

El presente acta se elabora en dos ejemplares, uno para la Institución Educativa y otro para el proveedor, ambos con validez legal.

3.- Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)



4.- Anexo 004: Captura fotográfica del armario donde se encuentra guardado el producto FRIJOL PANAMITO. (01 folio)

