



**PERÚ**

Ministerio de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar  
QALI WARMA

**Meta al 31 de julio de 2013**

**Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal  
del Año 2013**

**META :  
20**

**Supervisión y generación de compromisos para la mejora de la infraestructura y/o el equipamiento para el servicio de alimentación en IIEE públicas en el marco de implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

Enero, 2013



## INSTRUCTIVO

**META: Supervisión y generación de compromisos para la mejora de la infraestructura y/o el equipamiento para el servicio de alimentación en IIEE públicas en el marco de implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

El 30 de mayo de 2012, mediante Decreto Supremo N° 008-MIDIS-2012, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con el objetivo de brindar un servicio alimentario escolar de calidad a niños y niñas matriculados en los niveles inicial y primaria de instituciones educativas públicas a nivel nacional, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, y fomentar la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local. De esta manera, Qali Warma favorecerá el ejercicio del derecho fundamental a la alimentación y educación adecuada que corresponde al Estado reconocer y asegurar.

Por su parte, de acuerdo con la Ley N° 29792, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) ejerce competencias compartidas con los gobiernos regionales y locales en materia de desarrollo e inclusión social. Asimismo, en el marco de la Estrategia Nacional “Crecer para Incluir”, impulsada también por el MIDIS, se ha planteado una serie de lineamientos estratégicos con la finalidad de crear una herramienta articulada de política social que involucre esfuerzos intersectoriales e intergubernamentales en torno a resultados.

Con el sustento antes expuesto, se ha propuesto una meta de cumplimiento por parte de los gobiernos locales en el marco del Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal (Decreto Supremo N° 002-2013-EF), con el objetivo de mejorar las condiciones en las cuales se presta el servicio alimentario en las instituciones educativas públicas del país por parte del Programa Qali Warma. En este sentido, el presente instructivo tiene por finalidad brindar las orientaciones técnicas para el logro de dicha meta.

Los objetivos específicos de la meta son los siguientes:



- ✓ Generar información clave respecto a las condiciones de infraestructura y equipamiento (mobiliario y utensilios) para la provisión del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas del país.
- ✓ Contribuir a generar compromisos concretos de los gobiernos locales para la inversión en la construcción, mejoramiento, adaptación de infraestructura y/o asignación de gasto corriente para la compra de mobiliario, que favorezca la provisión del servicio en las instituciones educativas públicas de su ámbito territorial.
- ✓ Iniciar el proceso de empoderamiento de los gobiernos locales en temas relacionados a la gestión alimentaria como base para futuras iniciativas locales relacionadas con el tema.

### **1. ¿Qué Municipalidades deben cumplir esta meta?**

Las municipalidades no consideradas ciudades principales, con 500 o más viviendas urbanas, clasificadas de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01 del Decreto Supremo N° 002-2013-EF.

### **2. ¿Hasta qué fecha tienen las municipalidades para dar cumplimiento a la meta?**

Las municipalidades deben cumplir con esta meta hasta el 31 de julio de 2013.

### **3. ¿Qué implica cumplir la meta?**

Las municipalidades, a través de su personal, deberán realizar una visita a cada institución educativa pública de su jurisdicción, hasta cumplir un número de 30 locales escolares. En cada visita aplicarán una Ficha de Supervisión, que comprende la evaluación de una serie de criterios relacionados con la infraestructura, equipamiento, instalaciones y enseres del servicio alimentario que se presta en la institución educativa correspondiente (**Anexo N° 01**). El levantamiento de esta información se realizará de manera inopinada.

El **primer indicador de verificación del cumplimiento** de la meta, comprende un conjunto de 30 fichas de supervisión de infraestructura y equipamiento (mobiliario y utensilios) para la provisión del servicio alimentario en las instituciones educativas, correctamente completadas y enviadas por medio electrónico en los plazos establecidos (del 4 de marzo al 31 de julio de 2013). En caso la municipalidad cuente



con un número de instituciones educativas públicas menor o igual a 30, se deberá completar las fichas correspondientes a la totalidad de las instituciones que posea.

***El segundo indicador de verificación*** del cumplimiento de la meta comprende el envío en físico de las fichas aplicadas, y del acta de compromiso de la Municipalidad que detalle las actividades concretas comprometidas con miras al mejoramiento de infraestructura y/o equipamiento para la alimentación escolar en la institución educativa que corresponda, de acuerdo al formato establecido por el Programa. Esta información debe ser acopiada por cada Municipalidad y remitida a la dirección de la Sede Departamental del Programa Qali Warma de su jurisdicción. El plazo para este envío es hasta el 31 de julio de 2013.

Para un mejor proceso de elaboración de los medios de verificación solicitados, se deberá tener en cuenta los pasos descritos en el **Anexo N° 02**.

La Dirección Ejecutiva del Programa designará a una persona encargada de orientar, informar y responder cualquier consulta referente al cumplimiento de la meta. Para mayor información sobre el cumplimiento de la misma, el Programa y sus lineamientos de operación, visitar la página web: [www.qaliwarma.gob.pe](http://www.qaliwarma.gob.pe).

#### **4. ¿Cómo se verifica el cumplimiento de la meta?**

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social remitirá a la Dirección General de Presupuesto Público del Ministerio de Economía y Finanzas un informe que detallará el cumplimiento de la meta por parte de cada municipalidad.

Qali Warma evaluará el nivel de cumplimiento de la meta a través de:

- Verificación de cumplimiento de los indicadores solicitados en el punto 3.
- Visitas aleatorias llevadas a cabo por parte del equipo de la Unidad de Supervisión y Monitoreo del Programa Qali Warma para constatar la información contenida en la ficha y su aplicación por parte de los representantes de los gobiernos locales.



Ministerio de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar  
QALI WARMA

**Municipalidades no consideradas ciudades  
principales con 500 o más viviendas  
urbanas**

## ANEXO N° 01

# FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA Y EL EQUIPAMIENTO PARA LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS<sup>1</sup>

CÓDIGO SUPERVISOR

-----

## SECCIÓN I: IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

1.1. Código del local escolar								1.2. Nombre y/o Denominación de la IE						
1.3. DRE								1.4. UGEL			1.5. Modalidad de CAE	CAE de gestión de raciones	CAE de gestión de productos	No aplica
1.6. Departamento							1.7. Provincia				1.8. Distrito			
1.9. UBIGEO							1.10. Centro Poblado							
1.11. Dirección	Tipo de vía	1 Avenida	2 Jirón	3 Calle	4 Pasaje	5 Carretera	6 Otro							
Nombre de vía								N°	MZ	Lote	Km.	Teléfono		
1.12. Fecha de la visita	___ / ___ / ___		1.13. Hora de inicio de la visita		___ : ___		1.14. Hora de fin de la visita		___ : ___					

## SECCIÓN II: POBLACIÓN OBJETIVO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

N°	INFORMACIÓN A SOLICITAR	CANTIDAD
	Número de usuarios en edad pre-escolar (educación inicial)	
	Número de usuarios en edad escolar (educación primaria)	
	<b>Total de usuarios en la Institución Educativa</b>	

<sup>1</sup> El contenido de la presente ficha ha sido tomado del Formulario de Inspección a Establecimientos de Preparación de Alimentos (Cocinas, Comedores y otros) de CENAN - FOR-214 PRT-CENAN-201 Edición N° 001; así como del Manual de Gestión Empresarial de Productores Rurales - Buenas Prácticas de Manufactura del MINAG, BID y AGRORURAL – Año 2011 y de la Ficha de Supervisión de Comedores Populares de la ONG Global Humanitaria.



### SECCIÓN III: ÁREAS ADYACENTES/CERCANAS AL SERVICIO ALIMENTARIO

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0
01	Ausencia de peligros físicos (olores fuertes, humo, polvo, hierbas, malezas)	
02	Ausencia de peligros biológicos (plagas de insectos, roedores, moscas, cucarachas, excretas, agua estancada o servidas, otros)	
03	Ausencia de peligros químicos (material tóxico, relaves, otros)	
04	Perímetro de la institución educativa asfaltado	
Total de puntaje obtenido		

### SECCIÓN IV: INSTALACIÓN DE SERVICIOS BÁSICOS

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)
05	El servicio de agua está disponible y es suficiente		
06	Abastecimiento de agua es por red pública (agua potable)		
07	La IE cuenta con red de desagüe		
08	La IE cuenta con servicios higiénicos o letrinas, en buen estado de conservación, limpios y saneados		
09	La IE cuenta con servicio de electricidad		
10	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado de conservación, seguridad y uso		
Total de puntaje obtenido			



## SECCIÓN V: GESTIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)
<b>V.1. Lugar destinado al almacenamiento de los productos</b>			
<i>Supervisor: Aplicar esta subsección SÓLO a los CAE de modalidad de gestión de productos.</i>			
<b>V.1.1. Infraestructura</b>			
11	Se dispone de un lugar habilitado para el almacenamiento de los alimentos		
12	Lugar cumple con el tamaño de área recomendado (12 m2 para 30-100 usuarios y 20 m2 para 100-500 usuarios) <sup>2</sup>		
13	Paredes de superficies lisas y pintadas de colores preferiblemente claros		
14	Paredes limpias, sin grietas, huecos ni rajaduras		
15	Paredes sin señales de humedad		
16	Piso construido de material resistente, fácil de limpiar, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua proveniente del subsuelo		
17	Piso sin grietas, con superficie uniforme o plana		
18	Techos construidos con materiales impermeables y resistentes que protejan de las inclemencias del clima e impidan la acumulación de suciedad y que brinden protección a los productos		
19	Techos sin grietas, roturas o rajaduras y sin señales de humedad o filtraciones		
20	Puertas y ventanas sin rajaduras ni roturas		
21	Puertas y ventanas tienen chapa de seguridad y mallas de protección contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales		
22	Ventanas permiten una adecuada ventilación		

<sup>2</sup> Para población usuaria menor a 30 alumnos, se prevé contar con un ambiente conjunto para cocina y almacén de 15m2.

**Municipalidades no consideradas ciudades principales con 500 o más viviendas urbanas**

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)
23	Iluminación (natural o artificial) permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia		
<b>Total de puntaje obtenido</b>			
<b>V.2. Lugar destinado a la preparación y servido de los alimentos</b>			
<i>Supervisor: Aplicar esta subsección SÓLO a los CAE de modalidad de gestión de productos.</i>			
<b>V.2.1. Infraestructura</b>			
24	Se dispone de un lugar habilitado para la preparación de los alimentos		
25	Lugar cumple con el tamaño de área recomendado (15 m2 para 30-100 usuarios y 20 m2 para 100-500 usuarios) <sup>3</sup>		
26	Paredes de superficies lisas y pintadas de colores preferiblemente claros		
27	Paredes limpias, sin grietas, huecos ni rajaduras		
28	Paredes sin señales de humedad		
29	Piso construido de material resistente, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua proveniente del subsuelo.		
30	Piso liso, sin grietas, con superficie uniforme o plana		
31	Techos construidos con materiales impermeables y resistentes que protejan de las inclemencias del clima e impidan la acumulación de suciedad y condensación de vapores		
32	Techos sin grietas ni roturas y sin señales de humedad o filtraciones		
33	Puertas y ventanas sin rajaduras ni roturas		
34	Puertas y ventanas tienen chapa de seguridad y mallas de protección contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales		
35	Ventanas permiten una adecuada ventilación		

<sup>3</sup> Para población usuaria menor a 30 alumnos, se prevé contar con un ambiente conjunto para cocina y almacén de 15m2.



**Municipalidades no consideradas ciudades principales con 500 o más viviendas urbanas**

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)
36	Iluminación (natural o artificial) permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia		
<b>V.2.2. Equipamiento</b>			
37	Cuenta con set de limpieza (escoba, recogedor, trapeador, detergente, lavavajilla, lejía)		
<b>Total de puntaje obtenido</b>			
<b>V.3. Lugar destinado a la distribución y consumo de las raciones</b>			
<u>Supervisor: Aplicar esta sección a los CAE de modalidad de gestión de raciones y productos.</u>			
<b>V.3.1. Infraestructura</b>			
38	Se dispone de un lugar para el consumo de los alimentos		
39	El lugar dispuesto para el consumo de los alimentos es exclusivo para este fin		
40	Paredes de superficies lisas y pintadas de colores preferiblemente claros		
41	Paredes limpias, sin grietas, huecos ni rajaduras		
42	Piso construido de material resistente, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua proveniente del subsuelo.		
43	Piso sin grietas, con superficie uniforme o plana		
44	Techos construidos con materiales impermeables y resistentes que permitan resguardar de las inclemencias del clima, e impidan la acumulación de suciedad		
45	Techos sin grietas, roturas o rajaduras y sin señales de humedad o filtraciones		
46	Puertas y ventanas sin rajaduras ni roturas		
47	Puertas y ventanas tienen chapa de seguridad y se encuentran protegidas contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales		
48	Ventanas permiten una adecuada ventilación		



**Municipalidades no consideradas ciudades  
principales con 500 o más viviendas urbanas**

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)
49	Iluminación (natural o artificial) permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia		
<b>IV.3.2. Equipamiento</b>			
50	Todos los usuarios disponen de mesas/carpetas y sillas y éstas no presentan rajaduras ni roturas		
51	Las mesas/carpetas y sillas se encuentran pintadas y limpias		
52	Las mesas/carpetas y sillas son de fácil limpieza y desinfección		
<b>Total de puntaje obtenido</b>			

**SECCIÓN VI: EQUIPAMIENTO BÁSICO PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO**

*Supervisor: Aplicar esta sección SÓLO a los CAE de modalidad de gestión de productos.*

Equipamiento básico	Sí=1 NO=0	Cantidad según número de usuarios de CAE										Estado	
		<25 usuarios		25-50 usuarios		50-100 usuarios		100-500 usuarios		500-1000 usuarios		Adecuado	Inadecuado
Área de almacenamiento de alimentos													
Balanza de plato capacidad 50 kg.		1		1		1		1		1			
Parihuelas (1.5 x 1.5 m.)		1		2		2		2		2			
Estante de madera de 2m. de alto x 1.5m. de largo x 40 cm. de ancho y 5 niveles		1		2		2		4		4			
Área de preparación de alimentos													
Lavadero de cemento con conexión a red de desagüe		1		1		1		1		1			
Extintor		1		1		1		1		1			

**Municipalidades no consideradas ciudades principales con 500 o más viviendas urbanas**

Equipamiento básico	Sí=1 NO=0	Cantidad según número de usuarios de CAE										Estado	
		<25 usuarios		25-50 usuarios		50-100 usuarios		100-500 usuarios		500-1000 usuarios		Adecuado	Inadecuado
Cocina industrial de 3 hornillas		1		1		1							
Cocina industrial de 5 hornillas								1		1			
Cocina mejorada		1		1		1		1		1			
Balón de gas		1		1		1		2		2			
Mesa de trabajo (1.5 m. x 80 cm. madera y fórmica)		1		1		1		1		1			
Estante de madera de 2m. de alto x 1.5m. de largo x 40 cm. de ancho y 5 niveles		1		2		2		4		4			
Olla de aluminio 10 Lt. 3 mm. espesor		1		1		1		1		1			
Olla de aluminio 30 Lt. 3 mm. espesor		2		2		2		1		1			
Olla de aluminio 50 Lt. 3 mm. espesor								2		2			
Olla a presión de 12.5 Lt.				1		1		1		1			
Perol 45 cm. diámetro 3mm. espesor		1		1		1		2		2			
Cucharón aluminio mediano		1		1		1		2		2			
Refrigeradora 450 Lt.		1		1		1		2		2			
Congeladora 200 Lt.				1		1		2		2			
Licuada doméstica 1.25 Lt.		1		1		1		2		2			
Prensa papa de acero inoxidable + Cuchillo deshuesador		1		1		1		2		2			
Molino de mano		1		1		1		1		1			

**Municipalidades no consideradas ciudades principales con 500 o más viviendas urbanas**

Equipamiento básico	Sí=1 NO=0	Cantidad según número de usuarios de CAE										Estado	
		<25 usuarios		25-50 usuarios		50-100 usuarios		100-500 usuarios		500-1000 usuarios		Adecuado	Inadecuado
Cuchara bocona		2		2		2		4		4			
Set de Utensilios con mango de madera Facusa (espumadera redonda, cucharón, espátula calada, trinche, cuchara de cocina)		1		1		1		2		2			
Cuchillo Carnicero 10" profesional de mango blanco (2.5mm)		2		2		2		3		3			
Colador Acero Inoxidable N°38		1		1		1		2		2			
Tablas de Picar Colores De Acrílico		3		3		3		6		6			
Juego de Bol Acero Inoxidable x 3 #16, 20 y 30		1		1		1		1		1			
Pelador de papa		1		1		1		2		2			
Rayador de acero inoxidable		1		1		1		2		2			
Exprimidor de limón de acero inoxidable		1		1		1		1		1			
Jarra medidora de plástico 1 Lt.		1		1		1		2		2			
Jarra de plástico 3 Lt.		2		2		2		3		3			
Baldes de plástico (10 Lt. con tapa)		4		8		8		10		10			
Tachos de plástico 75 Lt.		2		2		2		2		2			
Tachos de plástico con tapa para basura		2		2		2		2		2			
Tinas de plástico 100 Lt.		2		3		3		4		4			
Baldes con caño 20 Lt.		2		3		3		1		1			
Baldes con caño 40 Lt.								3		3			



PERÚ

Ministerio de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar  
QALI WARMA

**Municipalidades no consideradas ciudades  
principales con 500 o más viviendas urbanas**

Equipamiento básico	Sí=1 NO=0	Cantidad según número de usuarios de CAE										Estado	
		<25 usuarios		25-50 usuarios		50-100 usuarios		100-500 usuarios		500-1000 usuarios		Adecuado	Inadecuado
Portavajillas con tapa		2		2		2		4		4			
Tapper de plástico 800 ml.		25		50		100		500		1000			
Taza de plástico 300 ml.		25		50		100		500		1000			
Cuchara de mesa de acero		25		50		100		500		1000			

**SECCIÓN VII: CONCLUSIONES DE LA VISITA DE SUPERVISIÓN**

**Resumen de las limitaciones detectadas:**


**Recomendaciones de mejora en términos de infraestructura y/o equipamiento:**




PERÚ

Ministerio de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar  
QALI WARMA

***Municipalidades no consideradas ciudades  
principales con 500 o más viviendas urbanas***

**SECCIÓN VIII: VISADO DE LA FICHA DE SUPERVISIÓN**

Representante de CAE	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	
Supervisor de GL	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	



## ANEXO N° 02

### PASOS GENERALES SUGERIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META

Para el cumplimiento de la meta se sugiere que la Municipalidad priorice las siguientes actividades:

**Paso 1:** Conformar el equipo de trabajo responsable del cumplimiento de la meta, integrado por funcionarios y técnicos municipales de la Gerencia de Desarrollo Social, o la que haga sus veces.

**Paso 2:** Elaborar un plan de trabajo para el cumplimiento de la meta que incluya:

- Nombres de los responsables del levantamiento de las fichas.
- Cronograma de visitas a las instituciones educativas, detallando la carga de trabajo asignada a cada persona y la fecha probable de visita a cada institución.

En caso de que la municipalidad cuente con más de 30 instituciones educativas públicas, el Programa facilitará la relación de las instituciones que se sugerirá priorizar en las visitas debido a sus condiciones de pobreza.

**Paso3:** Visitar la institución educativa designada para identificar y analizar las condiciones de infraestructura y equipamiento en la que se presta el servicio alimentario, relevando aquellas señales de alertas a atender. Para esto, al responsable de la visita se le proveerá de una ficha con los criterios a evaluar durante la supervisión (**Anexo N° 01**). Para el efecto, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- ✓ Las visitas deben ser realizadas en un día útil en el que haya dictado de clases de manera regular (no tomar en cuenta feriados, domingos, vacaciones u otros) dentro del primer semestre de año escolar (marzo 2013 – julio 2013).
- ✓ El responsable del llenado de la ficha de supervisión debe acercarse a cada institución educativa dentro de las horas de preparación y consumo de las raciones de alimento.
- ✓ Al momento de la visita, la persona designada para la supervisión deberá entregar al representante de la Dirección de la institución educativa una carta de presentación firmada por la máxima autoridad del gobierno local en el que se detalle la finalidad e importancia de la visita.
- ✓ El llenado de la ficha se realizará *in situ*.
- ✓ Al finalizar la visita, la ficha debe ser visada por el Director de la institución educativa o algún otro representante del Comité de Alimentación Escolar.



**Paso 4:** Proceder al registro de la ficha en el aplicativo web creado para este fin:

- ✓ Registro en línea de la Ficha de Supervisión de infraestructura y equipamiento para la provisión del servicio alimentario en las instituciones educativas.
- ✓ El aplicativo web para el registro de la información en línea se encontrará habilitado desde el inicio del año escolar (4 de marzo de 2013, día de inicio de la supervisión), hasta el 31 de julio del 2013 (día de finalización de la supervisión). Se esperan las fichas completas y correctamente registradas en formato virtual durante dicho periodo.
- ✓ Las municipalidades recibirán la conformidad del registro de la ficha vía correo electrónico en la semana posterior de su registro.
- ✓ Se recomienda que el llenado de la información se haga de forma progresiva durante los meses de marzo a julio.
- ✓ Las fichas deben estar firmadas por un representante de la institución educativa, de preferencia el Director, y suscrita por el/la representante de la municipalidad que efectuó la visita de supervisión.

**Paso 5:** Considerando las necesidades identificadas en el paso previo, el gobierno local definirá los compromisos concretos con cada institución educativa para la mejora de la infraestructura y/o el equipamiento para el servicio alimentario. Dichos compromisos permitirán contribuir a la inversión en la construcción, mejoramiento, adaptación de infraestructura o asignación de gasto corriente para la compra de mobiliario, que favorezca la provisión del servicio en las instituciones educativas públicas de su ámbito territorial.

**Paso 6:** El gobierno local firmará un acta en la cual se compromete a realizar actividades de mejora de las condiciones en las que se presta el servicio de alimentación escolar que respondan a las necesidades identificadas de implementación o mejora en infraestructura y/o equipamiento. Es decir, se espera contar con un acta de compromiso por cada institución educativa que sea sujeta de supervisión. Las actividades comprometidas deberán ser atendidas en el periodo de un año, considerando el tipo de compromiso asumido. En este sentido, se entiende que las actividades vinculadas con infraestructura podrían tomar hasta un año en implementarse, mientras que las vinculadas al equipamiento podrían realizarse en el corto plazo.

**Paso 7:** Remitir los dos medios de verificación solicitados para el cumplimiento de la meta (fichas de supervisión en medio físico y virtual y actas de compromisos en físico), en los plazos establecidos. Corresponde a cada municipalidad, la responsabilidad por



