

GUIA METODOLOGICA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 47 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014

Ejecución de al menos el 70% de los compromisos asumidos con las Instituciones Educativas (IIEE) Públicas para la mejora de la Infraestructura y/o Equipamiento de sus Servicios Alimentarios en el marco de la META 20 (QALI WARMA) del PI 2013



PLAN DE INCENTIVOS A LA MEJORA DE LA GESTION
Y MODERNIZACION MUNICIPAL (PI) DEL AÑO 2014

GUIA METODOLOGICA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 47 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014

Ejecución de al menos el 70% de los compromisos asumidos con las Instituciones Educativas (IIEE) Públicas para la mejora de la Infraestructura y/o Equipamiento de sus Servicios Alimentarios en el marco de la Meta 20 (QALI WARMA) del PI 2013

PLAN DE INCENTIVOS A LA MEJORA DE LA GESTION
Y MODERNIZACION MUNICIPAL (PI) DEL AÑO 2014

MARZO 2014

CONTENIDO

I.	ANTECEDENTES	5
II.	ASPECTOS GENERALES DE LA META 47	6
III.	PASOS GENERALES PARA CUMPLIR LA META 47	8
IV.	GUÍA DEL APLICATIVO INFORMÁTICO.....	11
V.	CRITERIOS TÉCNICOS PARA ADECUAR LA INFRAESTRUCTURA DE LAS COCINAS ESCOLARES	23
VI.	CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO BÁSICO DE LAS COCINAS ESCOLARES.....	28
VII.	CONTACTOS DE LA META 47 - SEDE CENTRAL	45
VIII.	DIRECTORIO DE LOS JEFES DE UNIDADES TERRITORIALES	45

I. ANTECEDENTES

El 30 de mayo del 2012, mediante Decreto Supremo N° 008-MIDIS-2012, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAE QALI WARMA), con el objetivo de brindar un servicio alimentario escolar de calidad a niños y niñas 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, los hábitos alimenticios, y fomentar la participación y corresponsabilidad de la comunidad local. De esta manera, PNAE Qali Warma favorecerá el ejercicio del derecho fundamental a la alimentación y educación adecuada que corresponde al Estado reconocer y asegurar.

Asimismo, de acuerdo a 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, así como en el marco de la Estrategia Nacional “Crecer para Incluir” impulsada 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.

Es por ello que durante el año 2013 el PNAE Qali Warma propuso la 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 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, 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 PNAE Qali Warma, la cual fue cumplida por 513 Municipalidades de 556 municipalidades pertenecientes a Ciudades No Principales con más de 500 viviendas urbanas que se comprometieron para mejorar la infraestructura y/o equipamiento en las instituciones educativas, por lo que a fin de dar continuidad a la META 20 del año 2013, en el presente año las municipalidades deberán implementar los compromisos de mejora del servicio alimentario en cuanto a infraestructura y/o equipamiento.

El presente documento tiene por finalidad brindar las orientaciones para el logro de la Meta 47.

II. ASPECTOS GENERALES DE LA META 47

1. ¿HASTA QUÉ FECHA TIENEN LAS MUNICIPALIDADES PARA CUMPLIR LA META 47?

Las municipalidades deben de cumplir con esta meta hasta el 31 de diciembre de 2014. No obstante lo mencionado existen plazos específicos para cada uno de los pasos que se deben seguir para su cumplimiento.

2. ¿QUÉ SE DEBE HACER PARA CUMPLIR LA META 47?

Para cumplir la Meta 47 las municipalidades deberán implementar los compromisos de mejoras del servicio alimentario, en cuanto a infraestructura y/o equipamiento, dando continuidad a la Meta 20 del año 2013, para lo cual efectuarán tres pasos:

PASO 1: Sinceramiento de los compromisos asumidos en el marco de la META 20 mediante el Formato N° 01, el cual esta soportado en el aplicativo web en línea para su registro, ubicado en el link <http://app.qaliwarma.gob.pe/web/guest/home>

Para las municipalidades que no hayan cumplido con la Meta 20 en el año 2013, deberán aplicar las fichas de supervisión y tendrán que asumir los compromisos con los formatos establecidos por el Programa, en coordinación con el Área de Supervisión y Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

PASO 2: Se presentarán tres reportes de avance de ejecución de compromisos de manera trimestral (a fines de junio, setiembre y diciembre) en el Formato N° 02, estos reportes estarán soportados en el aplicativo web en línea para su registro y mostrará el resultado acumulado por cada institución educativa. La fuente de datos del indicador son las actas de entrega y recepción de los compromisos ejecutados con las Instituciones Educativas que se deben presentar en el Formato N° 03, el cual debe ser adjuntado con la versión física del Informe Final.

PASO 3: Presentación de informe final de ejecución de compromisos de modo virtual de acuerdo al Formato N° 04 y en físico conteniendo las actas de entrega y recepción del compromiso (FORMATO N° 03) visadas por el director de las Instituciones Educativas con los medios de verificación correspondientes (Fotos de entrega de compromisos en las instituciones educativas, entre otros) en la Oficina de la Unidad Territorial de su jurisdicción.

3. ¿CÓMO SE EVALUARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LA META?

La evaluación de la Meta 47 se realizará tomando en cuenta una calificación cuantitativa del nivel de cumplimiento por municipalidad. El puntaje final se obtendrá de la sumatoria de los puntos de los indicadores establecido de acuerdo al siguiente cuadro:

Indicador	Especificación	Período a informar	Plazo	Puntaje
Sincerar información de las actas de compromiso	01 reporte virtual Formato N° 01	Enero- Abril	Hasta el 30 de Abril	10
Presentación de reportes de avance de ejecución de compromisos con cada local escolar.	03 Reportes virtuales trimestrales de avance de ejecución. Formato N° 02	2do, 3er y 4to trimestre	Hasta el 30 de Junio Hasta el 30 de Setiembre Hasta el 31 de Diciembre	30
Presentación de informe final de ejecución de al menos el 70% en infraestructura y equipamiento de los compromisos asumidos.	Reporte final de ejecución virtual Formato N° 04, y en físico conteniendo actas de entrega y recepción de compromisos en físico (Formato 03)	4 to Trimestre	Hasta el 31 de Diciembre	40
PUNTAJE MÍNIMO PARA CUMPLIR LA META				80
Ejecución de compromisos al 100% por las Municipalidades			Hasta el 31 de Diciembre	20
PUNTAJE MÁXIMO				100

El cálculo del porcentaje de ejecución al 31 de diciembre de 2014, fecha límite para el cumplimiento de la meta, corresponderá a aquellos compromisos que fueron entregados a la institución educativa en su totalidad, sujeto a la presentación de actas de entrega y recepción de los mismos. Si uno de los compromisos no ha completado las actividades correspondientes se considerará como “no ejecutado”. Es decir, un compromiso ejecutado será aquel que presente la obra de mejoramiento o implementación de infraestructura acabada y/o haya llevado a cabo la adquisición del equipamiento correspondiente.

Por ejemplo: para una municipalidad que ha establecido 25 compromisos, para igual número de instituciones educativas, la meta propuesta será cumplida siempre que presente un reporte correspondiente a la ejecución del al menos $(70\%) * 25 = 17.5$ compromisos. En este caso se tomará en cuenta el valor del límite superior (valor redondeado), por lo que para la municipalidad del ejemplo se exigirá la ejecución de 18 de los 25 compromisos planteados.

Para las municipalidades con dos (02) compromisos o menos se exigirá el cumplimiento de por lo menos uno (01) de ellos.

Las municipalidades que se comprometieron con un número mayor a 30 compromisos calcularán su meta de ejecución empleando igualmente el mismo porcentaje 70%.

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

III. PASOS GENERALES PARA CUMPLIR LA META 47

1. La municipalidad conformará un Equipo de Trabajo responsable del cumplimiento de la meta, integrado por funcionarios y técnicos municipales de la Gerencia de Desarrollo Social y/o Gerencia de Desarrollo Urbano, o la que haga sus veces, el cual será formalizado con Resolución de Alcaldía.
2. Elaborar un plan de trabajo, una vez conformado el Equipo de Trabajo, de manera que le permita identificar, priorizar y ejecutar acciones para el cumplimiento de la meta que incluya:
 - Personal responsable de la meta de la municipalidad.
 - Personal encargado de ingresar la información en el aplicativo web del Programa.
 - Cronograma de trabajo para el cumplimiento de la meta 2014.
 - Cronograma tentativo del inicio y término del compromiso de infraestructura.
 - Cronograma tentativo del cumplimiento de la entrega de equipamiento a las instituciones educativas.

Cabe mencionar que el Plan de Trabajo constituye un instrumento de planificación que facilita la ejecución de un conjunto de actividades, no representa un medio de verificación solicitado en el instructivo correspondiente a la meta.

3. Sincronizar información de las actas de compromiso levantadas por las municipalidades con las instituciones educativas supervisadas en el marco de la Meta 20. Los compromisos asumidos a través de esta meta no podrán cambiarse. Sin embargo, será posible reevaluar los montos y plazos establecidos. Asimismo, será posible que el gobierno local optimice los compromisos. Esto será reportado en el formato N° 01 en un aplicativo en línea y que contendrá :
 - Detalle de compromiso.
 - Fecha de inicio de ejecución de compromiso.
 - Fecha de finalización de ejecución de compromiso.
 - Monto destinado a la ejecución del compromiso.
 - Fuente de financiamiento.
 - Instituciones educativas activas
 - Si es institución educativa usuaria del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Esta información se empleará para hacer el seguimiento de la presente meta propuesta

y sobre la que se evaluará, por lo tanto, el cumplimiento de al menos el 70% de los compromisos asumidos, el cual tiene como plazo para llenar el formato hasta el 30 de abril 2014.

4. En el caso de las municipalidades que no hayan cumplido con la META 20, durante el año 2013, tendrá la oportunidad de cumplir la META 47 en el presente año para lo cual durante el período del 10 de marzo 2014 (inicio del año escolar 2014) hasta el 30 de abril tendrán que visitar las instituciones educativas de la relación que se encuentra en la plataforma del Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal ubicado en el LINK <http://app.qaliwarmaweb.com/web/guest/home> para identificar y analizar las condiciones de infraestructura y equipamiento en la que se presta el servicio alimentario, relevando aquellas señales de alerta a atender.

Para esto, el responsable deberá llenar la ficha de supervisión y acta de compromiso por cada institución educativa.

Para ello, deberán coordinar con el área de supervisión y monitoreo del PNAE Qali Warma lo siguiente:

- Presentación de las fichas y actas de compromiso por cada institución educativa.
- Las visitas deben ser realizadas en un día útil en el que haya dictado de clases de manera regular (no se debe realizar en feriados, domingos, vacaciones u otros)
- 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 alimentos.
- 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 será in situ.
- Al finalizar la visita, la ficha debe ser visada por el Director de la institución educativa o algún representante del Comité de Alimentación Escolar.

Considerando las necesidades identificadas durante la supervisión a la institución educativa, el gobierno local definirá los compromisos concretos con cada institución educativa para la mejora de la infraestructura y/o 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.

El Gobierno Local suscribirá un acta en la cual se compromete a realizar actividades de mejora de las condiciones en las que se presta el servicio de alimentación que corresponda a las necesidades identificadas de implementación o mejora de infraestructura y/o equipamiento, es decir se contará con un acta de compromiso por cada institución educativa que sea sujeta de supervisión.

Deberá presentar en las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma las fichas de supervisión y los compromisos asumidos, a fin de que posterior a su revisión puedan ingresar la información al Formato N° 01 y cumplan con el primer indicador de la META 47 hasta el 30 de abril y prosigan con los compromisos asumidos.

Las actividades comprometidas deberán ser atendidas al menos en el 70% hasta el 31 de diciembre del presente año, a fin de dar por cumplida la Meta 47 y cumpliendo los plazos establecidos para cada una de las actividades señaladas.

Es preciso señalar que ingresando al LINK <http://app.qaliwarma.gob.pe/web/guest/home> y entrando al recuadro del Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal 2014, encontrará el acceso a la ficha PIM, donde encontrará la ficha de supervisión, la guía del llenado de la ficha de supervisión, el modelo de la carta de presentación ante las instituciones educativas y el modelo de acta de compromiso de Gobierno Local.

5. Las Municipalidades que han cumplido con los compromisos asumidos en la META 20 durante el año 2013, podrán comprometerse con equipamiento y/o infraestructura adicional en el presente año, para lo cual realizarán el mismo procedimiento indicado en el punto 4.
6. A partir del segundo trimestre deberán realizar el reporte del avance en la ejecución de los compromisos con una periodicidad trimestral. En el reporte se debe detallar las actividades realizadas, esto se realizará en forma virtual mediante el aplicativo en línea en el cual en el Formato N° 02, se requerirá que se complete la siguiente información:
 - Tipo de compromiso asumido.
 - Código local
 - Nombre de la institución educativa.
 - Ubigeo
 - Denominación de la actividad.
 - Responsable
 - Porcentaje de ejecución.
 - Ejecución trimestral de las actividades.

Las Unidades Territoriales del Programa realizarán una verificación en campo inopinada de los avances informados por las Municipalidades.

7. En el cuarto trimestre se solicita un reporte final de la ejecución de los compromisos asumidos el cual será en forma virtual mediante el llenado del Formato N° 04, del aplicativo en línea y mostrará los resultados acumulados de los reportes anteriores (segundo, tercer y cuarto trimestre) con el detalle de las actividades realizadas para la ejecución del compromiso.

Asimismo, deberá presentar en las Unidades Territoriales de su jurisdicción un informe final en forma física la cual deberá contener:

- Un informe final de ejecución con el detalle requerido en los reportes (número de instituciones educativas con compromisos implementados, detalle de las actividades realizadas, detalle de los compromisos implementados) Formato N° 04.
- Las actas de entrega y recepción del compromiso con la institución educativa de acuerdo al Formato N° 03, visadas por el Director o Directora de la institución educativa.
- Medios de verificación: fotos de las entregas de compromisos en las instituciones educativas.

Es preciso, señalar que las Unidades Territoriales realizarán la verificación en campo de los avances informados por las municipalidades.

La información debe ser copiada por cada Municipalidad y remitida a la Unidad Territorial del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma de su jurisdicción. El plazo para la presentación es del 31 de diciembre de 2014.

IV. GUÍA DEL APLICATIVO INFORMÁTICO

1. OBJETIVO DE LA GUÍA

La presente Guía tiene por objeto, orientar a los usuarios en el registro de Meta 47 en el aplicativo informático diseñado con la finalidad de realizar el seguimiento a los indicadores y el nivel de cumplimiento de la meta.

2. INGRESO AL MÓDULO

1. Para ingresar al módulo, debe acceder a la página Web: www.qaliwarma.gob.pe
2. Buscar en la línea inferior APP Aplicaciones Qali Warma: o directamente a <http://app.qaliwarma.gob.pe/web/guest/home>

[Inicio](#) | [Normatividad](#) | [Noticias](#) | [Testimonios](#) | [Herramientas Educativas](#) | [Aplicaciones](#) | [Trabaja con nosotros](#) | [Contacto](#)




QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

[Quiénes somos](#) | [Quiénes son nuestros usuarios](#) | [Dónde estamos](#) | [Qué ofrecemos](#) | [Cómo lo hacemos](#) | [Buscar](#)

Región alimentaria N°04 Amazonía Baja

Ucayali, Loreto y Madre de Dios



Recetario de Menús Escolares

Para niños y niñas de inicial y primaria.

Región Alimentaria N°04 Amazonía Baja.
Ucayali, Loreto y Madre de Dios.

[Más Información »](#)

Avisos | **DESTACADO: Proceso de Compra 2014.** | **Manual de Compras Qali Warma Actualizado**



Gobierno Regional de Cusco y Qali Warma mejorarán calidad educativa en 3.575 colegios

8 marzo, 2014

El Gobierno Regional del Cusco y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma suscribieron un convenio de cooperación mediante el cual fijarán una serie de medidas para superar las dificultades en la calidad educativa en 3.575 colegios de la región, que son atendidas por dicho programa de alimentación.

[Leer más](#)



Qali Warma supervisa almacenes y plantas de proveedores en Cajamarca

8 marzo, 2014

El Programa Nacional de Alimentación Qali Warma inició una serie de inspecciones a los almacenes y plantas de los proveedores adjudicados del Proceso de Compras 2014 en el ámbito de la Unidad Territorial Cajamarca-II, que integran poblaciones de Jaén, Cutervo, Chota, San Ignacio y Santa Cruz.

[Leer más](#)



En Lambayeque Qali Warma verifica plantas y almacenes adjudicados en Proceso de Compra

5 marzo, 2014

El Programa Nacional de Alimentación escolar Qali Warma puso en marcha el plan de verificación de requisitos de las plantas y almacenes de los postores que obtuvieron la buena pro en el Proceso de Compras 2014 de la Unidad Territorial Lambayeque.

[Leer más](#)

[Ver todas las noticias »](#)



0:00 / 1:20

[Qali Warma: Empresas deben cumplir con requisitos estrictos](#)

[Qali Warma denuncia ante Ministerio Público a dos organismos de Inspección](#)

[Ver todos los videos »](#)

Testimoniales

Adriana Marengo Guerrero
Auxiliar docente y Secretaria del Comité de Compra de Tumbes

Fue en diciembre que recibí la propuesta, y no lo pensé dos veces, puesto que soy docente, tengo un hijo en edad escolar, y justamente niños como mi hijo forman parte de los... [Leer más »](#)

[Ver todos »](#)

Campanías

SEGUIMIENTO DE DENUNCIAS 2014

PROCESO DE COMPRA 2014

BASES PROCESO DE COMPRA 2014

PROTOCOLO DE VEDURIA DEL PROCESO DE COMPRA 2014

AVANCES DE LA VEDURIA SOCIAL AL PROCESO DE COMPRAS






Contáctenos

Para cualquier consulta, sugerencia o reclamo contáctenos al:

743-7030 anexo 43

Info@qvw.gov.pe

Horario de Atención: Lunes a Viernes de 8:30 a.m. a 5:00 p.m.

También puede enviarnos un mensaje al:

[Formulario de Contacto](#)

Recursos

Noticias

Manuales

Testimoniales



Síguenos






[Ingresa al aplicativo](#)

3. En la vista que sale al ingresar ubicar el recuadro: Participa en el Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal 2014.

[Iniciar Sesión](#) | [Regístrate](#)

[Aplicaciones Qali Warma](#) | [Portal Institucional de Qali Warma](#)

[Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma](#) > [Aplicaciones Qali Warma](#)

Aplicaciones

Ficha de Diagnóstico
Aplicada para supervisión la infraestructura, equipamiento y la gestión de las Instituciones Educativas.
[Leer Mas...](#)

Ficha CAE
Aplicada para el monitoreo de la conformación de CAE.
[Leer Mas...](#)

Ficha PIM
Plan de Incentivos Municipales.
[Leer Mas...](#)

Ficha de Supervisión
Aplicada para la supervisión y monitoreo a los Comités de Alimentación Escolar (CAE).
[Leer Mas...](#)


Ficha de Rápida
Aplicada a Inicio del año escolar.
[Leer Mas...](#)

Ficha de Seguimiento - Ración
Aplicada para el seguimiento a los CAE - gestión ración
[Leer Mas...](#)

Ficha de Seguimiento - Productos
Aplicada para el seguimiento a los CAE - gestión producto
[Leer Mas...](#)


Portal de Aplicaciones de Qali Warma

Padres de Familia



Colabora Conformando tu CAE
Verifica si tu escuela forma parte del programa QALI WARMA y entérate como conformar el Comité de Alimentación Escolar (CAE). [Continuar](#)

Ficha de Seguimiento




La Ficha de Seguimiento a la Prestación del Servicio Alimentario está dirigida a los monitores de gestión del servicio alimentario y supervisores de campo junior, quienes la aplicarán en sus visitas de seguimiento a los Comités de Alimentación Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Las visitas de seguimiento son totalmente inopinadas y permiten verificar el cumplimiento de las condiciones de calidad en la que se presta el servicio alimentario y hacer el seguimiento y evaluar el progreso de éste visita a visita. Se han elaborado dos fichas de seguimiento a la prestación del servicio alimentario, dependiendo de si se trata de un CAE de gestión de productos o de raciones.

Importante: Para el ingresar las fichas de seguimiento, no es necesario el inicio de sesión (uso de nombre de usuario y contraseña) ya que la ficha cuenta con validaciones internas.

[Accede a la Ficha Ración](#)
[Guía del Usuario](#)

[Accede a la Ficha Productos](#)
[Guía del Usuario](#)

Participa en el Plan de Incentivos Municipales - a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal 2014 META 47



Las municipalidades deberán implementar compromisos de mejoras del servicio alimentario en cuanto a infraestructura y/o equipamiento, dando continuidad a la meta 20 del año 2013 hasta el 31 de diciembre 2014. Así mismo las municipalidades que no pudieron cumplir con la meta XX tendrán la facilidad de poder aplicar la Ficha de Supervisión de la Infraestructura y el Equipamiento para la Provisión del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas, realizando las visitas a las Instituciones educativas priorizadas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Importante: Para el ingresar las fichas PIM, es necesario el inicio de sesión (uso de nombre de usuario y contraseña), estos datos se tienen que solicitar al siguiente correo meta47@qw.gob.pe

[Accede a la Ficha Pim](#)
[Guía del Usuario](#)

4. Posteriormente, accederá a la ficha PIM, en donde encontrará el objetivo de la meta y el ingreso al sistema para el reporte de los formatos para el cumplimiento de la Meta 47.



Inicio Sesión | Regístrate

Qali Warma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Aplicaciones Qali Warma Portal Institucional de Qali Warma

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma > Fichas PIM

Qw Ficha Pim

PLAN DE INCENTIVOS A LA MEJORA DE LA GESTION Y MODERNIZACION MUNICIPAL DEL AÑO 2014

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° 015-2014, con el objetivo de mejorar sus condiciones en los cuales se presta el servicio alimentario en las instituciones educativas públicas del país.

META 47: De al menos el 70% de los compromisos asumidos con las instituciones educativas (IIEE) públicas para la mejora de la infraestructura y/o equipamiento de sus servicios alimentarios en el marco de la META 20 (QALI WARMA) del PI 2013.

¿QUÉ SE DEBE HACER PARA CUMPLIR LA META 47? Para cumplir la META 47 las municipalidades deberán implementar los compromisos de mejoras del servicio alimentario, en cuanto a infraestructura y/o equipamiento, dando continuidad a la META 20 del año 2013, para lo cual efectuarán tres pasos:

PASO 1: Sinceramiento de los compromisos asumidos en el marco de la META 20, Formato N° 01, el cual está soportado en el aplicativo web en línea para su registro, ubicado en el link <http://app.qaliwarma.gob.pe/web/guest/home>.
Para las municipalidades que no hayan cumplido con la META 20 en el año 2013, deberán aplicar las fichas de supervisión y tendrán que asumir los compromisos con los formatos establecidos por el Programa en coordinación con el Área de Supervisión y Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

PASO 2: Se presentarán tres reportes de avance de ejecución de compromisos de manera trimestral (a fines de junio, setiembre y diciembre) en el Formato N° 02, estos reportes estarán soportados en el aplicativo web en línea para su registro y mostrará el resultado acumulado por cada institución educativa, la fuente de datos del indicador son las actas de entrega y recepción de los compromisos ejecutados con las instituciones educativas que se deben presentar en el Formato N° 03, el cual debe ser adjunta cuando se haga la entrega en forma física del informe final.

PASO 3: Presentación de informe final de ejecución de compromisos de modo virtual de acuerdo al Formato N° 04 y en físico conteniendo las actas de entrega y recepción de los compromisos visados por el Director de la Institución Educativa con los medios de verificación correspondientes (fotos de entrega de compromisos en las instituciones educativas entre otros) en la Oficina de la Unidad Territorial.

FORMATOS A EMPLEAR PARA CUMPLIMIENTO DE META 47

1. Listado de 556 Municipalidades participantes de la Meta 47: [Descargar](#).
2. Instructivo de la Meta 47: Es el documento que presenta la META 47 y los pasos generales para su cumplimiento. [Descargar](#).

[Ingresar al Sistema](#)

Para ingresar a los formatos a ser reportados en forma virtual, aparecerá una ventana de login donde debe ingresar los datos solicitados, del usuario y contraseña.

El usuario y la contraseña son los mismos que fueron entregados el año pasado, estos datos son generalmente el código de Ubigeo del distrito al que representa, en ambos casos, sin embargo, el sistema les da la posibilidad que cambiar la contraseña.

*En caso no cuente con su contraseña por favor comunicarse al 743-7030 anexo 33 o RPC 956384147 con la Sra. Katia Campos Vivanco y/o Naryet Torreblanca Casaverde o al correo electrónico meta47@qw.gob.pe.



5. Para realizar el registro ejecuta los siguientes pasos:

PASO 01: Haga clic en **Sistema**, se desplegará una lista de opciones. Seleccione la opción de **Compromiso**.



PASO 02: Al ingresar encontraras el Formato 01 Matriz de Sinceramiento de las actas de Compromiso.

Deberán ingresar el detalle de los compromisos de mejoras del servicio alimentario en cuanto a infraestructura y/o equipamiento.

Inicio Sesión | Registrarse

Qali Warma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Aplicaciones Qali Warma | Portal Institucional de Qali Warma

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma | Aplicaciones Qali Warma

Usuario: **ANDDY SANCHEZ** Area: **AMAZONAS**
Perfil: **ADMINISTRADOR**

Inicio Sesión | Registrarse

Compromiso
Inicio Sesión | Registrarse

FORMATO 1: MATRIZ DE COMPROMISOS ASUMIDOS POR LOS GOBIERNOS LOCALES

Nuevo **Actualizar**

ID	Distrito	Código Local	HCC	Compromiso Infra	Compromiso Equip	Monto Infra	Fecha Inicio	Fecha Final	Compromiso Equip	Monto Equip	Tiempo (Meses)	Fecha Inicio	Fecha Final	Estado
200	NEIVA	6224	17095	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA		01/11/201	27/10/201	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4,000	12	01/11/201	27/10/201	
202	NEIVA	6036	16706	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA		01/11/201	27/10/201	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4,000	12	01/11/201	27/10/201	
203	NEIVA	6084	16310	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA		01/11/201	27/10/201	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4,000	12	01/11/201	27/10/201	
204	NEIVA	6037	16150	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA		01/11/201	27/10/201	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4,000	12	01/11/201	27/10/201	
205	NEIVA	6037	17112	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA		01/11/201	27/10/201	SET DE LIMPIEZA, SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4,000	12	01/11/201	27/10/201	

PASO 03: Una vez registrada los cambios hacer clic en el botón **Actualizar**.

Recuerda que es importante que llenas todas las celdas en blanco de lo contrario el sistema no actualizar la información.

El sistema permite el ingreso de nuevas instituciones educativas, pero no la eliminación. Se verificará que no se hayan cambiado los compromisos asumidos mediante la META 20.

3. REGISTRO (REPORTE DE AVANCE DE EJECUCIÓN DE COMPROMISOS)

Durante el presente año se deberán ingresar tres reportes de avance de ejecución de los compromisos asumidos de mejoras del servicio alimentario en cuanto a infraestructura y/o equipamiento de manera trimestral teniendo como fecha máxima para el llenado del Formato N° 02 los siguientes:

Periodo del reporte	Fecha máxima para el llenado del Formato N° 02
II trimestre	30 de junio 2014
III trimestre	30 de setiembre 2014
IV trimestre	31 de diciembre 2014

1. Para realizar el registro ejecuta los siguientes pasos:

PASO 01: Para acceder a esta opción en la pantalla principal haga clic en **Sistema**, se desplegará una lista de opciones. Seleccione la opción **% Avance de Ejecución**.

Qali Warma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Iniciar Sesión | Regístrate

Aplicaciones Qali Warma | Portal Institucional de Qali Warma

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma | Aplicaciones Qali Warma

Usuario: ANDDY SANCHEZ
Perfil: ADMINISTRADOR
Area: AMAZONAS

Bienvenido(a) al sistema.

Sistema
Compromisos
% Avance de Ejecución
Consultas

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
PERÚ PROGRESO PARA TODOS

Teléfono
(01) 209-8000 - Anexo 1027

Dirección
Av. Paseo de la República 3101
San Isidro, Lima, Perú

PASO 02: Al ingresar al Formato 02, % de Ejecución de Avance de Infraestructura y/o Equipamiento, encontrarás la lista de instituciones educativas de su jurisdicción, deberás dar clic en cada una para poder ingresar el % de avance.

Inicio Sesión | Registrarse

Qali Warma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Aplicaciones Qali Warma Portal Institucional de Qali Warma

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma Aplicaciones Qali Warma

Usuario: **ANDDY SANCHEZ** Area: **AMAZONAS** Fecha Sist: **13/02/2014** 15:20:11
Perfil: **ADMINISTRADOR** [Cerrar Sesión](#)

Sistema
Compras
% Avance Ejecución
Cumplimiento
Consultas

FORMATO 2: AVANCE DE EJECUCIÓN DE COMPROMISOS

Código Local: Nombre HEE: Buscar

ID	Distrito	Código Local	HEE	Compr Infra	Monto Infra	Fecha Inicio	Fecha Final	Compromiso Equip	Monto Equip	Meses	Fecha Inicio	Fecha Final	Estado	Pertenencia
200	NIEVA	6234	17095	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)		01/11/2013	27/10/2014	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4.000	12	01/11/2013	27/10/2014		
201	NIEVA	6235	17095	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)		01/11/2013	27/10/2014	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4.000	12	01/11/2013	27/10/2014		
202	NIEVA	6984	16310	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)		01/11/2013	27/10/2014	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4.000	12	01/11/2013	27/10/2014		
204	NIEVA	6837	16160	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)		01/11/2013	27/10/2014	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4.000	12	01/11/2013	27/10/2014		
206	NIEVA	6337	17112	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)		01/11/2013	27/10/2014	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4.000	12	01/11/2013	27/10/2014		
209	NIEVA	6426	17330	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)		01/11/2013	27/10/2014	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4.000	12	01/11/2013	27/10/2014		
210	NIEVA	6323	17110	No	0	01/11/2013	27/10/2014	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4.000	12	01/11/2013	27/10/2014		
211	NIEVA	629416	17302	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)		01/11/2013	27/10/2014	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	4.000	12	01/11/2013	27/10/2014		

PERU Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social PERU PROGRESO PARA TODOS

Teléfono (01) 209-8000 - Anexo 1027 Dirección Av. Paseo de la República 3101 San Isidro, Lima, Perú

Luego deberás precionar el ícono de avance e ingresar la información requerida.





PASO 03:

Infraestructura: Deberán ingresar el reporte de las partidas ejecutadas sea en construcción como en el caso de mejoramiento de los servicios alimentarios de acuerdo a los compromisos asumidos por cada Institución Educativa.

Entrega de materiales: Deberán ingresar el reporte solo cuando se haya ejecutado la entrega al 100% de no estarlo el sistema no podrá almacenar la información.

Equipamiento: Deberán ingresar el reporte solo cuando se haya ejecutado la entrega al 100%, de no estarlo el sistema no podrá almacenar la información.

Iniciar Sesión | Regístrate



Aplicaciones Qali Warma Portal Institucional de Qali Warma

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma Aplicaciones Qali Warma

Usuario: **ANDDY SANCHEZ** Área: **AMAZONAS**
Perfil: **ADMINISTRADOR**

Bienvenido(a) al sistema.

Sistema
Compromiso
% Avance de Ejecución
Consultas

% Avance de Ejecución

Local Escolar: 0035
Nombre IEE: 16705 UBIOEO: 010-401
Departamento - Provincia - Distrito: AMAZONAS - CONDORCANQUI - NIEVA

Total Registros: 2



Actividades	Responsable	% Ejecución	Ejecución Trimestral Actividades		
			II Trimestre	IV Trimestre	III Trimestre
OBRAS PRELIMINARES	ANDDY SANCHEZ	5.00	5.00	0.00	0.00
OBRAS DE CONCRETO ARMADO	ANDDY SANCHEZ	30.00	30.00	0.00	0.00

Avance en ejecución de compromiso (%) 35.00

Tipo
Partida
Trimestre
Responsable

+ (Grabar) - (Eliminar)

Nro. Registro: 202 Salir

 **PERU** Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  **PERU** PROGRESO PARA TODOS

Teléfono: (01) 209-8000 - Anexo 1027 Dirección: Av. Paseo de la República 3101 San Isidro, Lima, Perú

A continuación detallamos las partidas que encontraran en el Formato N° 2 sobre la construcción de Servicios Alimentarios

CONSTRUCCION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS EN ALBAÑILERIA		CONSTRUCCION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS EN ADOBE		CONSTRUCCION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS MODULO DE MADERA	
PARTIDAS	PORCENTAJE	PARTIDAS	PORCENTAJE	PARTIDAS	PORCENTAJE
I OBRAS PRELIMINARES	5%	I OBRAS PRELIMINARES	5%	I OBRAS PRELIMINARES	5%
1 Demolicion		1 Demolicion		1 Demolicion	
2 Excavacion		2 Excavacion		2 Excavacion	
II MOVIMIENTOS DE TIERRA	5%	II MOVIMIENTOS DE TIERRA	5%	II MOVIMIENTOS DE TIERRA	5%
1 Acarreo de materiales excedentes		1 Acarreo de materiales excedentes		1 Acarreo de materiales excedentes	
2 Eliminacion de material Excedentes		2 Eliminacion de material Excedentes		2 Eliminacion de material Excedentes	
3 Limpieza de sanjas		3 Limpieza de sanjas		III OBRAS DE CONCRETO SIMPLE	15%
III OBRAS DE CONCRETO SIMPLE	10%	III OBRAS DE CONCRETO (Ciclopo y Simple)	10%	1 Solados	
1 Solados		1 Cimiento		2 Contrapiso	
2 Cimiento Corrido		2 Sobrecimiento		IV MODULO DE MADERA	50%
3 Contrapiso		3 Contrapiso		Instalacion de modulo	
IV OBRAS DE CONCRETO ARMADO	30%	IV MUROS DE ADOBE	35%	Intalacion de techo tijeral	
1 Encofrado y desencofrado de sobrecimiento		1 Armado de muros reforzados		V PISOS y ENCHAPES	10%
2 Concreto de sobrecimiento reforzado		2 Armado de vigas soleras		1 Pisos de cemento pulido	
3 Encofrado y desencofrado de columnas		3 Armado de techo con viguetas de madera		2 Pisos de ceramico	
4 Concreto en columnas		VI COBERTURA	10%	3 Zocalo de Ceramico	
5 Encofrado y desencofrado de vigas y techo		4 Instalacion de planchas de caña y/o bambu		VI PINTURA	10%
6 Colocacion de ladrillo y fierro en techo		5 Instalacion de tejas o calamina		1 Pintura de muros exteriores e interiores	
7 Concreto en viga solera de amarre y techo		VI REVOQUES ENLUCIDOS Y MOLDURAS	10%	2 pintura en cielo raso	
V MUROS DE LADRILLO DE ARCILLA	15%	1 Tarrajeo de muros interiores		VII CARPINTERIA	3%
1 Armado de muros en ladrillo		2 Tarrajeo de muros exteriores		1 Marco de ventanas	
VI REVOQUES ENLUCIDOS Y MOLDURAS	10%	VII PISOS y ENCHAPES	10%	2 Puertas	
1 Tarrajeo de muros interiores		1 Pisos de cemento pulido		VIII Otros	2%
2 Tarrajeo de muros exteriores		2 Pisos de ceramico		1 Cerraduras	
VII PISOS y ENCHAPES	10%	3 Zocalo de Ceramico		2 Vidrios y cristales	
1 Pisos de cemento pulido		VIII PINTURA	10%	3 Inst. electricas	
2 Pisos de ceramico		1 Pintura de muros exteriores e interiores		TOTAL	100%
3 Zocalo de Ceramico		2 pintura en cielo raso			
VIII PINTURA	10%	IX CARPINTERIA	3%		
1 Pintura de muros exteriores e interiores		1 Marco de ventanas			
2 pintura en cielo raso		2 Puertas			
IX CARPINTERIA	3%	X Otros	2%		
1 Marco de ventanas		1 Cerraduras			
2 Puertas		2 Vidrios y cristales			
X Otros	2%	3 Inst. electricas			
1 Cerraduras		TOTAL	100%		
2 Vidrios y cristales					
3 Inst. electricas					
TOTAL	100%				

- A diferencia de los procesos de construcción la metodología de ingreso de información de los mejoramientos de las Instituciones Educativas será el siguiente:

MEJORAMIENTO DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	
CANTIDAD DE PARTIDAS COMPROMETIDAS A EJECUTAR DEBERAN DIVIDIRSE EN BASE A UN 100%	
PARTIDAS	PORCENTAJE
* 05 PARTIDAS COMPROMETIDAS	VALOR DE CADA PARTIDA SERA AL 20%
* 04 PARTIDAS COMPROMETIDAS	VALOR DE CADA PARTIDA SERA AL 25%
* 03 PARTIDAS COMPROMETIDAS:	VALOR DE CADA PARTIDA SERA AL 33.35%
* 02 PARTIDAS COMPROMETIDAS	VALOR DE CADA PARTIDA SERA AL 50%
* 01 PARTIDA COMPROMETIDA	VALOR DE PARTIDA SERA AL 100%

- Las partidas están descritas en los cuadros de construcción de Servicios Alimentarios, siendo estas bases referenciales, para la utilización del aplicativo, existiendo otras variantes.

4. ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE COMPROMISOS ASUMIDOS EN EL MARCO DE LA META 47

Una vez culminado y entregado el compromiso de Infraestructura y/o Equipamiento de los Servicios Alimentarios deberá firmar el Formato N° 3 entre el representante del Gobierno Local y de la Institución Educativa, dejando constancia del cumplimiento de la misma.

FORMATO 3

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE COMPROMISO ASUMIDO EN EL MARCO DE LA 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”

Siendo las _____ horas del día ____ del mes de _____ del año _____, conste por la presente acta de entrega y recepción, que suscribe la Municipalidad _____, Provincia _____, Departamento _____, representada por el Alcalde o el representante que este delegue _____, identificado con D.N.I. N° _____, a quien en adelante se le denominará LA MUNICIPALIDAD; y la Institución Educativa _____, representada por el(la) Director(a) _____, identificado(a) con D.N.I. N° _____, a quien en adelante se le denominará LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

En cumplimiento del acta de compromiso asumida por LA MUNICIPALIDAD en el mes de _____ del año _____ con LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, LA MUNICIPALIDAD hace entrega a la INSTITUCIÓN EDUCATIVA de lo siguiente, para uso exclusivo en el servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma:

INFRAESTRUCTURA	EQUIPAMIENTO

ENTREGUÉ CONFORME
LA MUNICIPALIDAD

RECIBÍ CONFORME REPRESENTANTE
DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Nota.- Se deja constancia que el compromiso antes mencionado fue recibido, firmando la presente acta en señal de conformidad de lo recibido. Asimismo, LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA se compromete al cuidado, conservación y buen uso de los bienes durante el año escolar, al término del cual deberá ser inventariado y guardado hasta el inicio del próximo año escolar, de ser el caso.

5. CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS

Para realizar el registro ejecute los siguientes pasos:

PASO 01: Para acceder a esta opción en la pantalla principal haga clic en **Sistema**, se desplegará una lista de opciones. Seleccione la opción **Cumplimiento de los Compromisos**.

The screenshot shows the Qali Warma system interface. At the top, there is a header with the Qali Warma logo and navigation links. Below the header, there is a sidebar menu on the left with options: Sistema, Compromiso, % Avance Ejecucion, and Cumplimiento. The 'Cumplimiento' option is highlighted with a red circle and labeled 'Paso 1'. The main area displays a table titled 'FORMATO 4: CUMPLIMIENTO COMPROMISOS'. The table has columns for ID, Distrito, Código Local, IEE, Compromiso Infraestructura, Compromiso Equipamiento, Fecha Entrega, and Observaciones. A red circle highlights the 'Fecha Entrega' column, labeled 'Paso 2'. Above the table, there is a search bar and a button labeled 'Actualizar', which is also highlighted with a red circle and labeled 'Paso 3'.

ID	Distrito	Código Local	IEE	Compromiso Infraestructura	Compromiso Equipamiento	Fecha Entrega	Observaciones
200	NIEVA	0224	17096	PLANCHAS DE CALAMINA (20 UNIDADES)	SET DE LIMPIEZA SERVICIO ALIMENTARIO Y DE COCINA	27/10/2014	

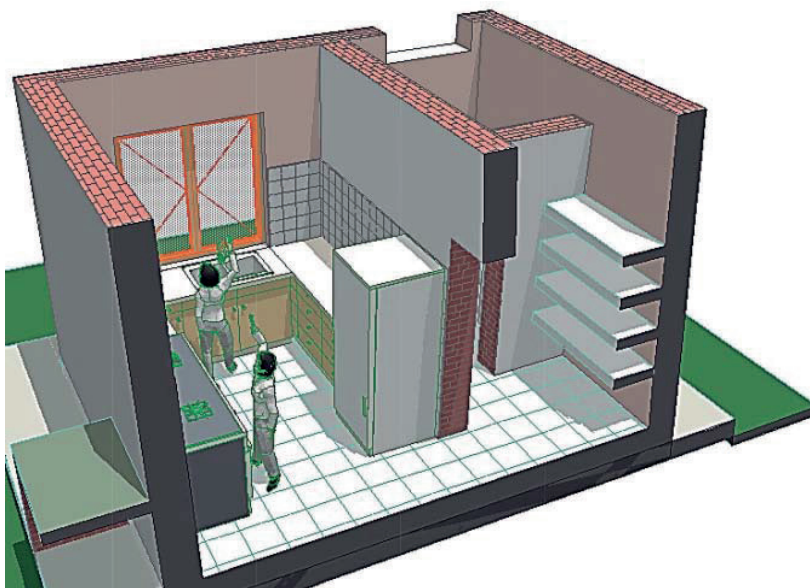
PASO 02: Al ingresar encontraras la lista de Instituciones educativas de su jurisdicción deberás dar clic en cada una para poder ingresar el cumplimiento de la meta.

En base al "ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE COMPROMISO ASUMIDO EN EL MARCO DE LA META 47", deberás ingresar la fecha entrega del compromiso asumido y de existir alguna observación indicarlo dentro del formato.

PASO 03: Una vez registrada los cambios hacer clic en el botón **Actualizar**.

*Recuerda que es importante que llenes todas las celdas en blanco de lo contrario el sistema no podrá ser actualizado.

V. CRITERIOS TÉCNICOS PARA ADECUAR LA INFRAESTRUCTURA DE LAS COCINAS ESCOLARES



La evaluación para la selección de un ambiente por parte de la Institución Educativa, se debe realizar en forma conjunta, tanto por parte de las autoridades de la IE y de un Arquitecto o Ingeniero que evalúe las condiciones y que pueda emitir al mismo tiempo un informe técnico de la inspección realizada.

Independientemente del material del que este conformado el ambiente, este deberá cumplir la normativa expresada por el RNE (Reglamento Nacional de Edificaciones) en sus normas E0.10 – Madera; E0.60 Concreto Armado; E0.70 Albañilería; E0.80 Adobe o E0.90 Estructuras Metálicas.

El ambiente a ser destinado por parte de la Institución Educativa para funcionamiento de la Cocina Escolar (cocina + almacén de alimentos) debe cumplir una serie de requisitos de emplazamiento, inocuidad, calidad de estructura y conservación, previos al trabajo de adecuación para ser considerado como un servicio alimentario. Antes de ver sus condicionantes, debemos considerar las áreas mínimas de acuerdo al número de alumnado que posee.

Rango de atención	Área recomendada m ²	Área mínima m ²
1 – 25 Alumnos	24.00	20.00(*)
25 – 50 Alumnos	28.00	24.00
50 – 75 Alumnos	30.00	28.00
75 – 100 Alumnos	35.00	30.00 (*)
100 – 500 Alumnos	40.00	35.00
500 – 1000 Alumnos	45.00	40.00 (*)

(*) Según la RVM_002-2013 MINEDU, se establecen 3 modelos de cocinas en con las áreas indicadas, para la atención de los alumnos dentro de la institución educativa; el cual ha sido ampliado por el Área Técnica del PNAEQW, para ser más precisos respecto a los espacios a usar como Cocinas Escolares.

MEJORAMIENTO Y/O CONTRUCCIÓN DE LA COCINA Y ALMACÉN DE ALIMENTOS

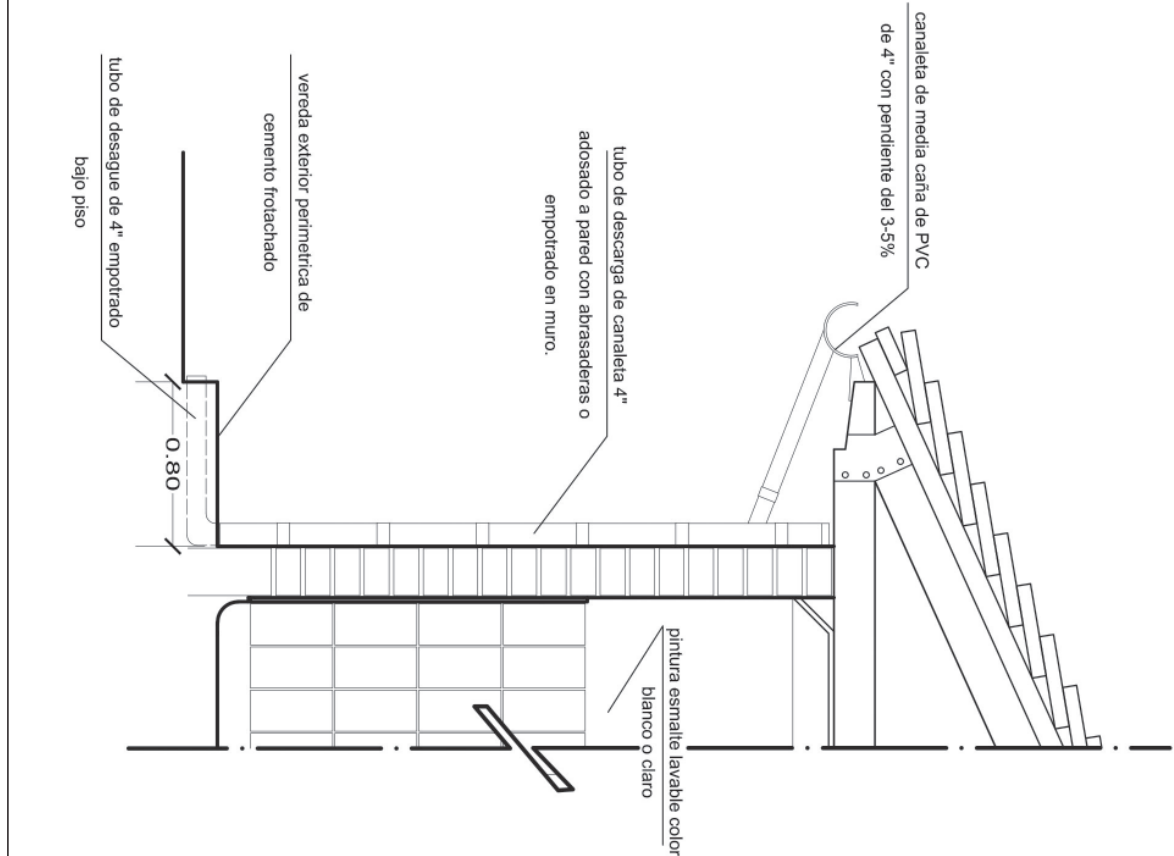
- Debe ubicarse de preferencia al interior de la Institución Educativa.
- Debe estar ubicado en un punto de fácil acceso para el aprovisionamiento sin entorpecer las labores al interior de la Institución Educativa.
- Debe estar a una distancia mínima de 5.00mt de SSHH (con arrastre hidráulico) o 15.00mt de letrinas composteras, de hoyos secos o similares.
- Ubicar el servicio alimentario lejos de focos infecciosos (internos y externos) y evitar estar cerca puntos de acumulación de bienes en desuso.
- Ubicar el servicio alimentario lejos de puntos de corrientes fuerte de aire.
- No estar ubicado cerca a corrales de animales.
- No estar ubicado cerca de vías que generen polvo que pudiera contaminar el proceso de elaboración de las raciones de los alumnos.
- El ambiente debe contar con un ingreso independiente y con puntos de energía eléctrica (tomacorrientes y luminarias) y sanitaria (agua, desagüe).

CRITERIOS DEFINIDOS PARA LA VALIDACIÓN DE UN LUGAR EXISTENTE Y CEDIDO PARA EL MEJORAMIENTO DE LA COCINA Y ALMACÉN DE ALIMENTOS

- Para determinar el uso de un espacio pre existente.
- El ambiente a destinar para servicio alimentario, no debe de haber sido usado anteriormente para el almacenaje de químicos, pesticidas, combustibles ni sustancias orgánicas.
- Debe contar con una iluminación y ventilación natural, debe evitarse en lo posible la selección de ambientes oscuros y poco ventilados que puedan acumular olores o humedad a su interior.
- El techo del servicio alimentario debe ser uniforme y no tener fisuras, grietas ni filtraciones que permitan el ingreso de agua (lluvias) ni de insectos o animales.
- De tener un techo a dos aguas, deberá tener un falso cielo raso en la parte inferior, que aísle el ambiente del techo por condiciones de higiene e inocuidad.
- El ambiente a seleccionar debe tener una altura mínima de 3.00mt al falso cielo raso (FCR).

CONSIDERACIONES BÁSICAS DE LOS AMBIENTES

Determina las especificaciones técnicas por elementos de intervención que guardan cierto tipo de características que guardan normas de inocuidad y cumplen condiciones mínimas de seguridad.



<p>TECHO EXTERIOR</p> <p>El techo como tal debe garantizar 2 aspectos de local:</p> <p>1.- SEGURIDAD: Debe garantizar la integridad de los bienes que en ella se encuentran, así como la seguridad de los alumnos de la institución educativa.</p> <p>2.- HERMETICIDAD: Seguro contra las filtraciones de agua y el ingreso de animales e insectos que pudieran dañar los equipos o contaminar los insumos usados en la preparación de las raciones.</p> <p>La salida de la chimenea de la cocina debe ser tratada con una capucha de sello que garantice la hermeticidad del techo en el punto de unión con la chimenea.</p>	<p>TECHO INTERIOR</p> <p>Pintura en techo de preferencia esmalte (al el techo es plano).</p> <p>Si el techo es a dos aguas, debe contar con un falso cielo de madera horizontal el cual deberá de estar con pintura esmalte y en color blanco o claro.</p> <p>Las luminarias deben estar protegidas con un protector acrílico que permita una fácil limpieza y conserven el equipo al interior.</p>	<p>MURO</p> <p>INTERIOR:</p> <p>Pintura latex lavable color blanco o claro.</p> <p>Opción 1: Enchape cerámico tipo celina (piso pared) de 30 x 30 cms. Color blanco o claro con fragua blanca o clara hasta el nivel del techo o falso cielo.</p> <p>Opción 2: Pintura esmalte lavable color blanco o color claro.</p> <p>EXTERIOR:</p> <p>Pintura exterior latex lavable color claro o según la institución Educativa.</p>	<p>CONTRA ZOCALO</p> <p>INTERIOR:</p> <p>Altura del enchape : 1.80 mts. supl</p> <p>Opción 1: Enchape cerámico tipo celina (piso pared) de 30 x 30 cms. Color blanco o claro con fragua blanca o clara.</p> <p>Opción 2: Enchape cerámico tipo Celina (pared) de 20 x 40 cms. Color blanco o claro con fragua blanca o clara.</p> <p>Opción 3: Pintura esmalte lavable color blanco o color claro.</p> <p>EXTERIOR:</p> <p>Contrazocalo de pintura esmalte color gris claro h: 15 cms. perimetral.</p> <p>Opcional: Uso de contrazocalo cerámico de 30 x 15 cms de color claro de preferencia.</p>	<p>ZOCALO</p> <p>Borde boleado h: 10 cms.</p> <p>Opción 1: Borde boleado de cemento con endurecedor.</p> <p>Opción 2: Borde boleado en terrazo pulido.</p> <p>Opción 3: Borde Boleado en Piso vinílico flexible en rollo</p> <p>Opción 4: Piso antideslizante flexible colocado hasta el CZ media caña.</p>
--	--	--	---	--



**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION
ESCOLAR QALI WARMA**
MIDIS / PNAEQW / U. PRESTACIONES

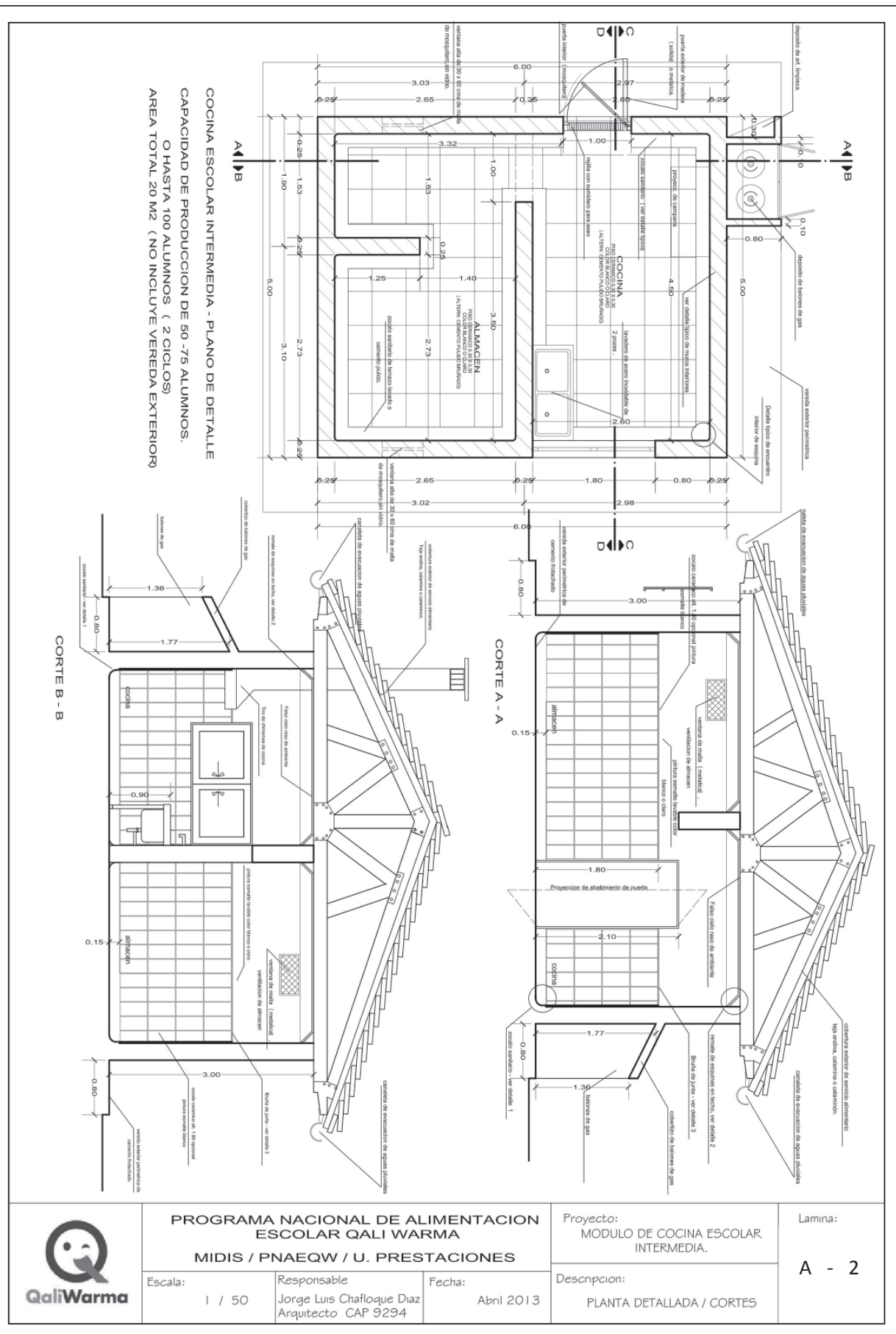
Escala: 1 / 50 Responsable: Jorge Luis Chafloque Diaz Fecha: Abril 2013
Arquitecto: CAP 9294

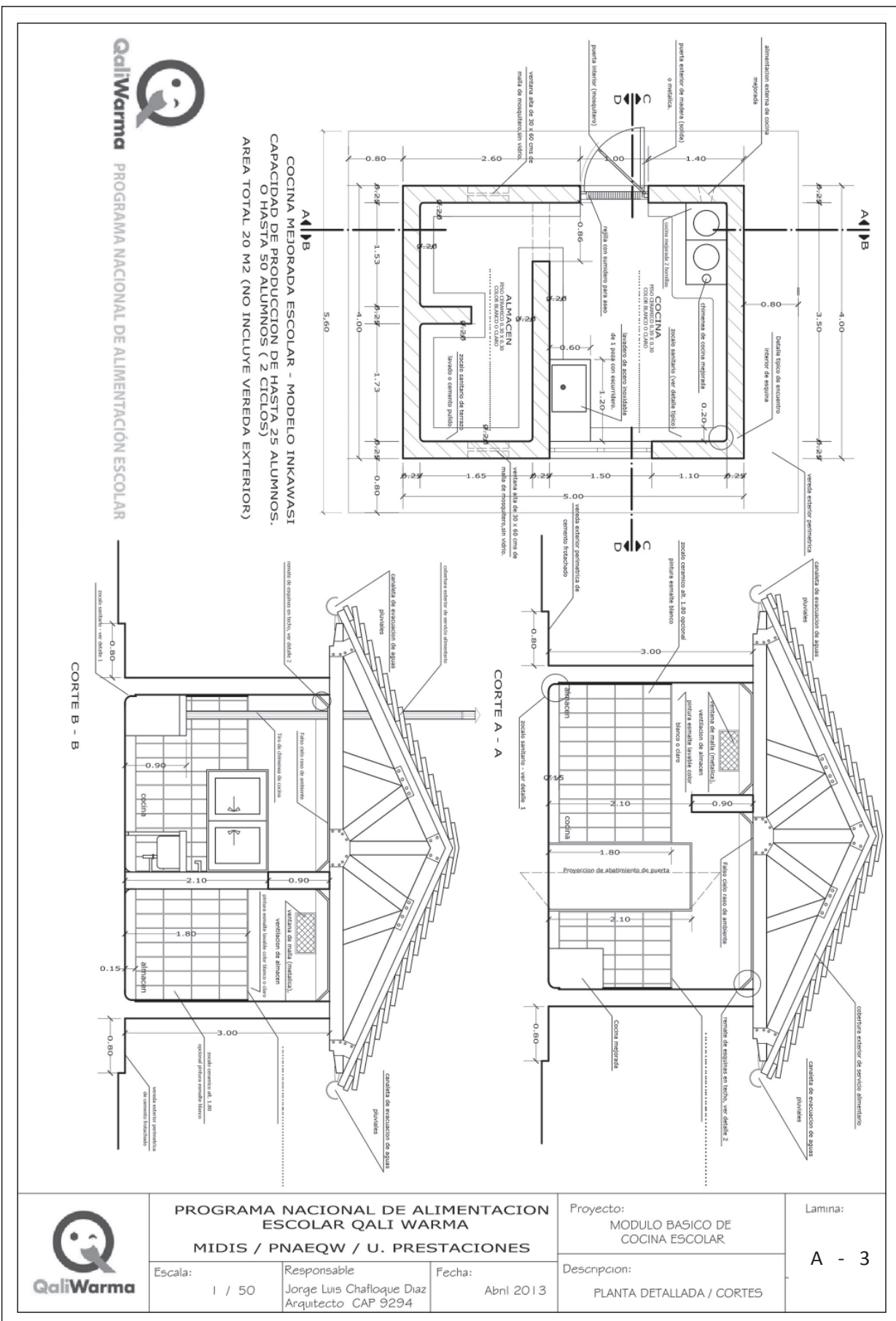
Proyecto:
MÓDULO BÁSICO DE
COCINA ESCOLAR

Descripción:
PLANTA DETALLADA / CORTES

Lamina:

A - 1





VI. CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO BÁSICO DE LAS COCINAS ESCOLARES

Implementar las cocinas escolares con los materiales, equipos, enseres y/o menaje específicos que constituyen el equipamiento básico sirve para desarrollar las diversas actividades de los componentes de atención integral a las niñas y niños usuarias del servicio.

Va a estar dividido según su uso o tipo genérico, a fin de poder separar los elementos de producción de aquellos usados para facilitar la atención.

Este listado nos permitirá determinar posteriormente, al tipo de servicio alimentario al que corresponden de acuerdo a los niveles establecidos en base a la asignación de las cantidades de niñas y niños quienes serán los usuarios directos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

1. EQUIPAMIENTO DE COCINA

COCINA INDUSTRIAL DE TRES Y CUATRO HORNILLAS A GAS PROPANO

DESCRIPCIÓN

- Estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Calidad AISI 304 2B de uso gastronómico.
- Quemadores de fierro fundido de 7" diámetro.
- Parrilla de acero inoxidable en la parte inferior para colocar utensilios.
- Perillas de aluminio o acero inoxidable.
- Bandeja inferior deslizante para limpieza de desperdicios.
- Baranda perimétrica de acero inoxidable de tubo redondo de 1" diámetro.

DEBE INCLUIR:

- Regulador de alta presión para balón de 10kg.
- 5.00mt. De manguera de alta presión y dos abrazaderas.


Nota: Otra alternativa son las cocinas mejoradas, estas son aplicable en zonas rurales de poco acceso, sin suministro de GLP.

Importante:

Cocina Industrial de acero inoxidable de 03 de 100 alumnos)
Cocina Industrial de acero inoxidable de 06 hornillas. (aplicable para escuelas de más de 100 alumnos)



BALÓN DE GAS 10kg

<p>MATERIAL:</p> <p>Cumple con la Norma Técnica peruana para fabricación de cilindros que almacenan gas licuado de petróleo NTP 350.011-1 2004</p> <p>CAPACIDAD: 10kg</p>	
---	---

REFRIGERADORA

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con capacidad de 400 - 600lt. • Las dimensiones se ajustarán a la capacidad de cada refrigerador. • Doble puerta, separando congeladora de conservadora. • Con sistema No Frost. • Con garantía de 1 año. • Con llave. • Cobertura de mantenimiento y repuestos a nivel nacional. <p>Nota: Para el caso de la alternativa de refrigeradora solar el equipo es el mismo con la adición del panel solar y el acumulador de energía o glp de ser el caso. *(Aplicable en zonas rurales de poco acceso sin energía eléctrica).</p>	
---	--

CONGELADORA

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las dimensiones se ajustarán a la capacidad de cada CONGELADORA • Con sistema No Frost. • Con garantía de 1 año. • Con llave. • Cobertura de mantenimiento y repuestos a nivel nacional <p>Nota: Para el caso de la alternativa de solar el equipo es el mismo con la adición del panel solar y el acumulador de energía o glp de ser el caso</p> <p>*(Aplicable en zonas rurales de poco acceso sin energía eléctrica).</p>	
---	--

LICUADORA

DESCRIPCIÓN

- 600W de potencia.
- Bazo de vidrio refractario de 1.25lt cap. 5 tazas.
- Sistema de acople metal/metal.
- Mínimo 3 velocidades.
- Tapa de medida – 2 onzas.
- Cuchilla de acero inoxidable.
- Cobertura de repuestos y mantenimiento a nivel nacional que garantice la vida útil del equipo.

Nota: La licuadora manual es un sistema alternativo de uso para zonas donde no exista acceso a energía eléctrica. Con manivela de acople metal y anclaje tipo prensa para sujeción a la mesa.



2. MOBILIARIO DE COCINA

PARIHUELA DE 1.20 x 1.10 x 10cm ALTURA

DESCRIPCIÓN

- Estructura de plástico de alta resistencia.
- Medidas aproximadas 1200 x 1100mm
- Parihuela de Clase B – (ISO 6870-1988)
- Capacidad de carga 2TM Estático – 1.5 TM
- Dinámico, apilable y de resistencia hasta - 30°C.
- Hecho en una sola pieza sin uniones, impermeable a los alcalinos y tóxicos. De preferencia con revestimiento antimicrobiano y anti hongos.

Base para almacenamiento de alimentos, fácil de limpiar y desinfectar, adaptable a diferentes condiciones térmicas.



ESTANTE MODULAR DE POLIPROPILENO DE 1.50 x 0.45 x 1.80mt ALTURA

DESCRIPCIÓN

- Sistema modular armable y desarmable de fácil transporte.
- Estructura de acero revestido con Polipropileno de 1 uso no reciclado (virgen).
- Repisas caladas desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Posibilidad de ampliar o anexar módulos al cuerpo existente.
- Sistema de armado sin pernos ni tuercas.
- Material apto para contacto con alimentos.
- Producto debe cumplir el sistema HACCP
- Capacidad de carga 150kg x repisa, (600kg por estante)

Características:

Inhibe en crecimiento del moho y tiene un componente anti bacterial, cuenta con certificación NSF, para contacto con alimentos.
No contiene cadmio.



TACHO DE PLÁSTICO DE 75lt

DESCRIPCIÓN

- Tacho de plástico de polietileno o polipropileno de primera calidad (100% virgen) con tapa plástica del mismo material cuenta además con asas laterales para poder mover el contenedor de lugar.

Medidas referenciales.

Altura: 70.40cm

Diam. sup: 46.20cm

Diam. inf: 35.20cm



BALANZA DE PLATO DE 50kg DE CAPACIDAD

DESCRIPCIÓN

- Balanza automática de 50kg, con un plato de 31.5 x 31.5cm.
- Precisión a 200gr.
- Calibración manual y externa.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Estructura metálica con acabado de pintura tipo gloss liso al tacto y de color claro.

Nota: El producto debe venir con una ficha de calidad y garantía que asegure la vida útil del bien.



MESA DE TRABAJO DE 1.20 x 0.80 x 90cm ALTURA

DESCRIPCIÓN

- Estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Calidad AISI 304 2B uso gastronómico
- Patas de estructura tubular de acero inoxidable de 1 1/2".
- Mesa de acero inoxidable de 1.20 x 0.80mt.
- Todos sus elementos cuentan con soldadura de costura con todos sus encuentros lisos y pulidos.
- Cuenta con una base inferior para colocar materiales de trabajo a 15cm. del piso.
- Estabilizadores regulables en las 4 patas.



3. UTENSILIOS DE COCINA

TINA DE PLÁSTICO

DESCRIPCIÓN

- Material de Polietileno o polipropileno de primera calidad (100% virgen) de color uniforme y con asas de sujeción laterales.
- Capacidad: 86 - 100 litros al rebose
- Color: azul, rojo, verde, naranja, amarillo.



BALDES CON CAÑO 20 LITROS

DESCRIPCIÓN

- Material:
Cuerpo: Polipropileno con polímero randómico
Tapa : Polietileno de baja densidad
- Capacidad de 20 litros
- Color transparente y traslúcido con tapa de color
- Caño dispensador de plástico.
- Asa de alambre galvanizado.



BIDÓN CON CAÑO 40 LITROS

DESCRIPCIÓN

- Material:
Cuerpo: Polietileno de alta densidad de inyección, con aditivo ultravioleta 100% virgen
- Capacidad de 40 litros
- Color azul Italia
- Con tapa y caño dispensador de plástico.




OLLA ALUMINIO 30 Y 40lt

DESCRIPCIÓN


- Medidas referenciales:
N° 30: Diámetro 36cm altura 30cm.
N° 40: Diámetro 40cm altura 32cm.
- Material de aluminio de alta pureza.
- Capacidad: 30 litros y 55 litros
- Espesor: 3mm de base y para las paredes un rango de 2.5 – 3mm. Las tapas con un rango de 1 – 1.5mm de espesor.
- Asas: 01 asa por lado, de aluminio sólido extruido, suave al tacto, sin estrías. Las asas deben ser reforzadas y remachadas para asegurar un buen agarre y duración. Diámetro de asas 1/2".
- Tapa: Del mismo material de la olla con 01 agarradera de aluminio remachada en la parte Central de forma rectangular.




PEROL N° 32 DE 3mm ESPESOR

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Acero o aluminio. • Espesor: $\geq 3 - 3.5\text{mm}$. • Color: Natural. • Dimensiones: 24cm de diámetro • Asas: 01 asa por lado, del mismo material del cuerpo, soldado al cuerpo general del recipiente sin remaches (preferentemente). 	
---	--


CUCHARÓN ALUMINIO MEDIANO

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cucharón de aluminio chico en una sola pieza, • Mango pesado de aluminio rectangular. • Material: Aluminio anodizado abrillantado o acero inoxidable. • Capacidad: 250ml. • Espesor: $\geq 2\text{mm}$. • Acabado: Natural (lijado y/o anodizado). • Tamaño referencial: 33cm. 	
---	--

CUCHARA BOCONA O CUCHARÓN CHINO

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material de acero inoxidable en una pieza. • Espesor: $\geq 2\text{mm}$. • Acabado: Natural (lijado y/o anodizado). • Color: Natural. • Peso aproximado (referencial): 62gr (mínimo). • Tamaño referencial: 23cm. 	
---	--

SET DE UTENSILIOS (ESPUMADERA REDONDA, CUCHARON, ESPÁTULA CALADA, TRINCHE, CUCHARA DE COCINA).

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 piezas Set de utensilios (espumadera redonda, cucharón, espátula calada, trincHE, cuchara de cocina). • Material de acero de una pieza (preferentemente), pudiendo tener mango de bakelita. 	
--	---

CUCHILLO CARNICERO 10"

DESCRIPCIÓN

- Material: Hoja de acero inoxidable 10" con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja.
- Mango de color rojo, blanco y/o verde.
- Correspondiente a los tres colores de tabla, un cuchillo por cada tabla de picar del mismo color.
- Espesor: 2.5mm.



COLADOR DE ACERO INOXIDABLE N° 38

DESCRIPCIÓN

- Material: Acero inoxidable perforado para lavar alimentos. Cuenta con un reborde superior cantado rombo sin filos.
- Posee dos asas laterales remachadas al cuerpo principal.
- Espesor: 2.5mm.



TABLA DE PICAR

DESCRIPCIÓN

- Tabla para picar alimentos mediana o grande. Presenta una superficie lisa y otra rugosa. Cuenta con alojamiento para colgar y canales anti derrame
- Material: Acrílico
- Tamaño: 30 x 45cm
- Colores: Blanco, verde, rojo
- Con asa, bordes redondeados y superficie anti-bacterial.



JUEGO DE BOL DE ACERO INOXIDABLE 3 N° 16, 20 Y 30

DESCRIPCIÓN

- Material: Acero inoxidable
- Tamaño N° 16, 20 y 30.
- Color: Natural
- Suave al tacto sin estrías.
- Espesor: 3 – 3.5mm.



JARRA MEDIDORA PLÁSTICO 1 LITRO

DESCRIPCIÓN

- Jarra graduada transparente de un (1) litro sin tapa con medición en cc y ml.
- Material: Cuerpo: Polietileno o Polipropileno co-polímero randómico de inyección 100% virgen.
- Capacidad: ≥ 1 litro
- Colores: Transparente
- Apariencia sólida, lleva impresas las medidas de capacidad en mililitros.
- Resistente al choque por caída (NTP 311.217); las resinas y pigmentos deben cumplir los requerimientos de la FDA especificados en 21CFR 177.1520 para el contacto con alimentos.
- Resistente a una gran variedad de productos químicos (alcalinos, ácidos, cetonas etc.)
- Resistencia a temperaturas desde los -10°C hasta $+110^{\circ}\text{C}$.



JARRA DE PLÁSTICO 3 LITROS

DESCRIPCIÓN

- Material: Cuerpo: Polipropileno clarificado de inyección 100% virgen.
- Tapa: Polietileno de alta densidad de inyección 100% virgen
- Capacidad: 3 – 3.5 litros
- Color: Cuerpo transparente / Tapa de color
- De apariencia sólida. Resistente al choque por caída (NTP 311.217); las resinas y pigmentos deben cumplir los requerimientos de la FDA especificados en 21 CFR 177.1520 para el contacto con alimentos.
- Resistente a una gran variedad de productos químicos (alcalinos, ácidos, cetonas etc.)
- Resistencia a temperaturas desde los -10°C hasta $+110^{\circ}\text{C}$.



4. MENAJE DE USO DE ALUMNOS


TAPERS INDIVIDUALES NIVEL INICIAL

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Polipropileno randómico de inyección 100% virgen • Tapa: Polietileno de baja densidad de inyección 100% virgen • Capacidad: 600ml al rebose • Color: Cuerpo transparente / tapa de color • De apariencia sólida. Resistente al choque por caída (NTP 311.217); las resinas y pigmentos deben cumplir los requerimientos de la FDA especificados en 21 CFR 177.1520 para el contacto con alimentos. • Resistente a una gran variedad de productos químicos (alcalinos, ácidos, cetonas etc.) • Resistencia a temperaturas desde los - 10°C hasta + 110 °C. 	
---	--

TAPERS OVALADO 800 NIVEL PRIMARIO

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Polipropileno Randómico de Inyección 100% Virgen • Tapa: Polietileno de Baja Densidad de Inyección 100% Virgen • Capacidad: 800ml al rebose • Color: Cuerpo transparente / tapa de color • De apariencia sólida. Resistente al choque por caída (NTP 311.217); las resinas y pigmentos deben cumplir los requerimientos de la FDA especificados en 21 CFR 177.1520 para el contacto con alimentos. • Resistente a una gran variedad de productos químicos (alcalinos, ácidos, cetonas etc.) • Resistencia a temperaturas desde los - 10°C hasta + 110 °C. 	
---	--

CUCHARA DE MESA NIVEL INICIAL Y PRIMARIA

<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuchara tipo sopera de una sola pieza. • Material: Acero Inoxidable AISI - 430. • Acabado 2B (pulido y brillante) • Largo: 18cm (considerando curvatura) • Peso: 22.90gr (mínimo) • Espesor: 1.25mm (mínimo) • Pitting (picado) aceptable, bajo tensión bueno, bajo temperatura Bueno, • Valores relativos, dependiendo del tipo, concentración y temperatura de la solución a la cual ha sido expuesta. 	
---	--

TAZA PLÁSTICA NIVEL INICIAL Y PRIMARIA

DESCRIPCIÓN

- Material: Polipropileno de inyección 100% virgen
- Capacidad: 300/500ml al rebose
- Color: Blanco o almendra.
- De apariencia sólida. Resistente al choque por caída (NTP 311.217); las resinas y pigmentos deben cumplir los requerimientos de la FDA especificados en 21 CFR 177.1520 para el contacto con alimentos.
- Resistente a una gran variedad de productos químicos (alcalinos, ácidos, cetonas etc.)
- Resistencia a temperaturas desde los - 10°C hasta + 110 °C.
- Espesor Mínimo 3mm
- Incluir Logo del Programa.



5. SEGURIDAD DEL SERVICIO

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS.

DESCRIPCIÓN

- Material: Gabinete de madera con pestañas metálicas para anclaje y fijación del mismo a la pared.
- Puerta de madera batiente con llave.
- Pintura de color blanco por dentro y fuera con una cruz en el centro de la puerta por la parte exterior.
- Posee chapa de cierre y llave
- Medidas: 30cm alto x 30cm ancho y 10cm de profundidad.

El botiquín deberá contar mínimamente con el siguiente contenido.

MEDICINAS	EQUIPO Y OTROS	VENDAS
Alcohol	Pinza	Vendas elásticas
Algodón	Tijera para uso exclusivo	Venda de gasa
Agua oxigenada	Jeringa descartable	Esparadrapo
Tintura de yodo	Agujas descartables	Gasa estéril
Jabón desinfectante	Mascarillas descartables	Curitas
Sal de andrews	Guantes descartables	Toallitas húmedas
Sal oral rehidratante	Termómetro	
Analgésicos	Baja lenguas	
Antisépticos (Betadine)	Manual de Primeros Auxilios	
Antiinflamatorios	Lista de teléfonos de emergencia	
Antácidos	Aguja e hilo	
Antidiarreicos		
Tranquilizantes		
Crema para quemaduras		
Crema para picaduras		
Crema para lesiones		
Colirio monodosis		



EXTINTOR CONTRA INCENDIO DE 6kg PQS - ABC

DESCRIPCIÓN

Extintor de PQS ABC de 6Kg.

- Válvula de seguridad
- Soporte mural
- Manguera flexible con pistola para regular el chorro
- Recubrimiento en resina de poliéster resistente y base aislante anticorrosiva.
- Rating : 34A, 233B:C
- Altura : 50cm.
- Peso cargado: 9.10kg.
- Tiempo de descarga: 17 segundos
- Alcance mínimo: 6mt.



Los siguientes cuadros, de dotaciones de equipamiento de cocinas escolares están en relación a los seis niveles especificados; para tema del listado de referencia, se usaran valores máximos permisibles (cantidad) para el menaje de uso de alumnos, teniendo que ser ajustado de acuerdo a la realidad de la institución Educativa.

CUADRO DE EQUIPAMIENTO BASICO PARA I.E. ≥ - 24 ALUMNOS.				
GRUPO	ITEM	DESCRIPCION	PERIODO DE VIDA UTIL	CANTIDAD
EQUIPO DE COCINA	01	Cocina industrial de 03 hornillas (acero inox.)	INDEF.	01
	02	Cocina Mejorada	INDEF.	01
	03	Balon de gas propano de 10 kg.	INDEF.	02
	04	Refrigeradora Vertical.	INDEF.	01
	05	Refrigeradora Vertical Solar.	INDEF.	01
	06	Licuada	INDEF.	01
	07	Licuada Manual.	INDEF.	01
MOBILIARIO DE COCINA	01	Parihuela de 1.20 x 1.10 mts. x 10 cms de altura.	INDEF.	01
	02	Tacho de plastico de 75 lts.	INDEF.	01
	03	Balanza de plato de 50Kg. Capacidad.	INDEF.	01
	04	Mesa de trabajo de 1.20 x 0.80 mts x 90 cms de altura (acero inoxidable)	INDEF.	01
UTENSILIOS DE COCINA	01	Tina de plastico de 100 lts.	1 año	02
	02	Balde con caño de 20 lts.	6 meses	02
	03	Olla de Aluminio de 30 lts de 3mm espesor.	INDEF.	02
	04	Perol de 45 cms de diametro de 3mm espesor.	INDEF.	01
	05	Cucharon de aluminio mediano.	INDEF.	01
	06	Cuchara Bocona.	INDEF.	01
	07	Set de Utensilios de cocina.	INDEF.	01
	08	Cuchillo carnicero 10" Profesional (2.5 mm) (01 m. rojo, 01 m. verde, 01 m. blanco)	INDEF.	03
	09	Colador de Acero Inoxidable N° 38.	INDEF.	01
	10	Tabla de picar de colores de acrilico. (rojo/blanco/verde)	6 meses	03
	11	Juego de Bol de Acero inoxidable x 3 N° 16, 20 y 30.	INDEF.	01
	12	Jarra Medidora de Plastico de 1lt.	1 año	01
	13	Jarra de Plastico de 3 lts.	1 año	01
MENAJE DE USO DE ALUMNOS	01	Tapper con taza plastica (600 - 850 ml)	6 meses	24
	02	Cuchara de mesa mod 510-1	INDEF.	24
	03	Taza de plastico de 300 ml.	6 meses	24
SEGURIDAD DEL SERVICIO	01	Botiquin de primeros auxilios.	INDEF.	01
	02	Extintor contra incendio 6kg. PQS- ABC.	ANUAL	01
TOTAL COCINA ESCOLAR NORMAL.				
TOTAL COCINA ESCOLAR MODIFICADA (COCINA MEJORADA Y EQUIPOS ALTERNATIVOS)				
OBSERVACIONES:				
Para el caso de la cocina mejorada, la refrigeradora vertical solar y la licuada manual, sera implementada en lugar de su equivalente dependiendo de las condiciones y factibilidades de servicio en la zona (energia electrica y abastecimiento de insumos)				

CUADRO DE EQUIPAMIENTO BASICO PARA I.E. DE 25 - 49 ALUMNOS.				
GRUPO	ITEM	DESCRIPCION	PERIODO DE VIDA UTIL	CANTIDAD
EQUIPO DE COCINA	01	Cocina industrial de 03 hornillas acero inox.	INDEF.	01
	02	Balon de gas propano de 10 kg.	INDEF.	02
	03	Refrigeradora Vertical.	INDEF.	01
	04	Refrigerdora Vertical Solar.	INDEF.	01
	05	Congeladora Horizontal	INDEF.	01
	06	Congeladora Horizontal Solar	INDEF.	01
	07	Licuada	INDEF.	01
	08	Licuada Manual.	INDEF.	01
MOBILIARIO DE COCINA	01	Parihuela de 1.20 x 1.10 mts. x 10 cms de altura.	INDEF.	01
	02	Estante modular de polipropileno de 1.50 mts largo x 0.45 mts fondo x 1.80 mts altura de 4 niveles	INDEF.	01
	03	Tacho de plastico de 75 lts.	INDEF.	01
	04	Balanza de plato de 50Kg. Capacidad.	INDEF.	01
	05	Mesa de trabajo de 1.20 x 0.80 mts x 90 cms de altura (acero inoxidable)	INDEF.	02
UTENSILIOS DE COCINA	01	Tina de plastico de 100 lts.	1 año	02
	02	Balde con caño de 20 lts.	6 meses	02
	03	Olla de Alumnio de 30 lts de 3mm espesor.	INDEF.	02
	04	Perol de 45 cms de diametro de 3mm espesor.	INDEF.	01
	05	Cucharon de aluminio mediano.	INDEF.	01
	06	Cuchara Bocona.	INDEF.	01
	07	Set de Utensilios de cocina.	INDEF.	01
	08	Cuchillo carnicero 10" Profesional (2.5 mm) (01 m. rojo, 01 m. verde, 01 m. blanco)	INDEF.	03
	09	Colador de Acero Inoxidable N° 38.	INDEF.	01
	10	Tabla de picar de colores de acrilico. (rojo / blanco / verde)	6 meses	03
	11	Juego de Bol de Acero inoxidable x 3 N° 16, 20 y 30.	INDEF.	01
	12	Jarra Medidora de Plastico de 1lt.	1 año	01
	13	Jarra de Plastico de 3 lts.	1 año	01
MENAJE DE USO DE ALUMNOS	01	Tapper con taza plastica (600 - 850 ml)	6 meses	49
	02	Cuchara de mesa mod 510-1	INDEF.	49
	03	Taza de plastico de 300 ml.	6 meses	49
SEGURIDAD DEL SERVICIO	01	Botiquin de primeros auxilios.	INDEF.	01
	02	Extintor contra incendio 6kg. PQS- ABC.	ANUAL	01
TOTAL COCINA ESCOLAR NORMAL.				
TOTAL COCINA ESCOLAR MODIFICADA (EQUIPOS ALTERNATIVOS)				
OBSERVACIONES:				
Para el caso de la refrigeradora vertical solar, congeladora horizontal solar y la licuada manual, sera implementada en lugar de su equivalente dependiendo de las condiciones y factibilidades de servicio en la zona (energia electrica y abastecimiento de insumos)				

CUADRO DE EQUIPAMIENTO BASICO PARA I.E. DE 50 - 74 ALUMNOS.				
GRUPO	ITEM	DESCRIPCION	PERIODO DE VIDA UTIL	CANTIDAD
EQUIPO DE COCINA	01	Cocina industrial de 03 hornillas acero inox.	INDEF.	01
	02	Balon de gas propano de 10 kg.	INDEF.	02
	03	Refrigeradora Vertical.	INDEF.	01
	04	Refrigeradora Vertical Solar.	INDEF.	01
	05	Congeladora Horizontal.	INDEF.	01
	06	Congeladora Horizontal Solar.	INDEF.	01
	07	Licuada	INDEF.	01
	08	Licuada Manual.	INDEF.	01
MOBILIARIO DE COCINA	01	Parihuela de 1.20 x 1.10 mts. x 10 cms de altura.	INDEF.	01
	02	Estante modular de polipropileno de 1.50 mts largo x 0.45 mts fondo x 1.80 mts altura de 4 niveles	INDEF.	01
	03	Tacho de plastico de 75 lts.	INDEF.	02
	04	Balanza de plato de 50Kg. Capacidad.	INDEF.	01
	05	Mesa de trabajo de 1.20 x 0.80 mts x 90 cms de altura (acero inoxidable)	INDEF.	02
UTENSILIOS DE COCINA	01	Tina de plastico de 100 lts.	1 año	03
	02	Balde con caño de 20 lts.	6 meses	03
	03	Balde con caño de 40 lts.	6 meses	02
	04	Olla de Alumnio de 30 lts de 3mm espesor.	INDEF.	01
	05	Olla de Alumnio de 40 lts de 3mm espesor.	INDEF.	01
	06	Perol de 45 cms de diametro de 3mm espesor.	INDEF.	01
	07	Cucharon de aluminio mediano.	INDEF.	01
	08	Cuchara Bocona.	INDEF.	01
	09	Set de Utensilios de cocina.	INDEF.	01
	10	Cuchillo carnicero 10" Profesional (2.5 mm) (01 m. rojo, 01 m. verde, 01 m. blanco)	INDEF.	03
	11	Colador de Acero Inoxidable N° 38.	INDEF.	01
	12	Tabla de picar de colores de acrilico. (rojo / blanco / verde)	6 meses	03
	13	Juego de Bol de Acero inoxidable x 3 N° 16, 20 y 30.	INDEF.	01
	14	Jarra Medidora de Plastico de 1lt.	1 año	01
	15	Jarra de Plastico de 3 lts.	1 año	01
MENAJE DE USO DE ALUMNOS	01	Tapper con taza plastica (600 - 850 ml)	6 meses	74
	02	Cuchara de mesa mod 510-1	INDEF.	74
	03	Taza de plastico de 300 ml.	6 meses	74
SEGURIDAD DEL SERVICIO	01	Botiquin de primeros auxilios.	INDEF.	01
	02	Extintor contra incendio 6kg. PQS- ABC.	ANUAL	01
TOTAL COCINA ESCOLAR NORMAL.				
TOTAL COCINA ESCOLAR MODIFICADA (EQUIPOS ALTERNATIVOS)				
OBSERVACIONES:				
Para el caso de la refrigeradora vertical solar, congeladora horizontal solar y la licuadora manual, sera implementada en lugar de su equivalente dependiendo de las condiciones y factibilidades de servicio en la zona (energia electrica y abastecimiento de insumos)				

CUADRO DE EQUIPAMIENTO BASICO PARA I.E. DE 75 - 99 ALUMNOS.				
GRUPO	ITEM	DESCRIPCION	PERIODO DE VIDA UTIL	CANTIDAD
EQUIPO DE COCINA	01	Cocina industrial de 03 hornillas acero inox.	INDEF.	01
	02	Balon de gas propano de 10 kg.	INDEF.	02
	03	Refrigeradora Vertical.	INDEF.	01
	04	Refrigerdora Vertical Solar.	INDEF.	01
	05	Congeladora Horizontal.	INDEF.	01
	06	Congeladora Horizontal Solar.	INDEF.	01
	07	Licuada	INDEF.	01
	08	Licuada Manual.	INDEF.	01
MOBILIARIO DE COCINA	01	Parihuela de 1.20 x 1.10 mts. x 10 cms de altura.	INDEF.	01
	02	Estante modular de polipropileno de 1.50 mts largo x 0.45 mts fondo x 1.80 mts altura de 4 niveles	INDEF.	01
	03	Tacho de plastico de 75 lts.	INDEF.	02
	04	Balanza de plato de 50Kg. Capacidad.	INDEF.	01
	05	Mesa de trabajo de 1.20 x 0.80 mts x 90 cms de altura (acero inoxidable)	INDEF.	02
UTENSILIOS DE COCINA	01	Tina de plastico de 100 lts.	1 año	03
	02	Balde con caño de 20 lts.	6 meses	03
	03	Balde con caño de 40 lts.	6 meses	02
	04	Olla de Aluminio de 30 lts de 3mm espesor.	INDEF.	01
	05	Olla de Aluminio de 40 lts de 3mm espesor.	INDEF.	01
	06	Perol de 45 cms de diametro de 3mm espesor.	INDEF.	01
	07	Cucharon de aluminio mediano.	INDEF.	01
	08	Cuchara Bocona.	INDEF.	01
	09	Set de Utensilios de cocina.	INDEF.	01
	10	Cuchillo carnicero 10" Profesional (2.5 mm) (01 m. rojo, 01 m. verde, 01 m. blanco)	INDEF.	03
	11	Colador de Acero Inoxidable N° 38.	INDEF.	01
	12	Tabla de picar de colores de acrilico. (rojo / blanco / verde)	6 meses	03
	13	Juego de Bol de Acero inoxidable x 3 N° 16, 20 y	INDEF.	01
	14	Jarra Medidora de Plastico de 1lt.	1 año	01
	15	Jarra de Plastico de 3 lts.	1 año	01
MENAJE DE USO DE ALUMNOS	01	Tapper con taza plastica (600 - 850 ml)	6 meses	99
	02	Cuchara de mesa mod 510-1	INDEF.	99
	03	Taza de plastico de 300 ml.	6 meses	99
SEGURIDAD DEL SERVICIO	01	Botiquin de primeros auxilios.	INDEF.	01
	02	Extintor contra incendio 6kg. PQS- ABC.	ANUAL	01
TOTAL COCINA ESCOLAR NORMAL.				
TOTAL COCINA ESCOLAR MODIFICADA (EQUIPOS ALTERNATIVOS)				
OBSERVACIONES:				
Para el caso de la refrigeradora vertical y la licuadora manual, sera implementada en lugar de su equivalente dependiendo de las condiciones y factibilidades de servicio en la zona (energia electrica y abastecimiento de insumos)				

CUADRO DE EQUIPAMIENTO BASICO PARA I.E. DE 100 - 499 ALUMNOS.				
GRUPO	ITEM	DESCRIPCION	PERIODO DE VIDA UTIL	CANTIDAD
EQUIPO DE COCINA	01	Cocina industrial de 06 hornillas acero inox.	INDEF.	01
	02	Balon de gas propano de 10 kg.	INDEF.	04
	03	Refrigeradora Vertical.	INDEF.	01
	04	Refrigerdora Vertical Solar.	INDEF.	01
	05	Congeladora Horizontal.	INDEF.	01
	06	Congeladora Horizontal Solar.	INDEF.	01
	07	Licuada	INDEF.	01
	08	Licuada Manual.	INDEF.	01
MOBILIARIO DE COCINA	01	Parihuela de 1.20 x 1.10 mts. x 10 cms de altura.	INDEF.	01
	02	Estante modular de polipropileno de 1.50 mts largo x 0.45 mts fondo x 1.80 mts altura de 4 niveles	INDEF.	01
	03	Tacho de plastico de 75 lts.	INDEF.	02
	04	Balanza de plato de 50Kg. Capacidad.	INDEF.	01
	05	Mesa de trabajo de 1.20 x 0.80 mts x 90 cms de altura (acero inoxidable)	INDEF.	04
UTENSILIOS DE COCINA	01	Tina de plastico de 100 lts.	1 año	04
	02	Balde con caño de 40 lts.	6 meses	03
	03	Olla de Aluminio de 30 lts de 3mm espesor.	INDEF.	02
	04	Olla de Aluminio de 40 lts de 3mm espesor.	INDEF.	01
	05	Perol de 45 cms de diametro de 3mm espesor.	INDEF.	01
	06	Cucharon de aluminio mediano.	INDEF.	02
	07	Cuchara Bocona.	INDEF.	02
	08	Set de Utensilios de cocina.	INDEF.	02
	09	Cuchillo carnicero 10" Profesional (2.5 mm) (01 m. rojo, 01 m. verde, 01 m. blanco)	INDEF.	06
	10	Colador de Acero Inoxidable N° 38.	INDEF.	02
	11	Tabla de picar de colores de acrilico. (rojo / blanco / verde)	6 meses	06
	12	Juego de Bol de Acero inoxidable x 3 N° 16, 20 y 30.	INDEF.	01
	13	Jarra Medidora de Plastico de 1lt.	1 año	02
	14	Jarra de Plastico de 3 lts.	1 año	02
MENAJE DE USO DE ALUMNOS	01	Tapper con taza plastica (600 - 850 ml)	6 meses	499
	02	Cuchara de mesa mod 510-1	INDEF.	499
	03	Taza de plastico de 300 ml.	6 meses	499
SEGURIDAD DEL SERVICIO	01	Botiquin de primeros auxilios.	INDEF.	01
	02	Extintor contra incendio 6kg. PQS- ABC.	ANUAL	02
TOTAL COCINA ESCOLAR NORMAL.				
TOTAL COCINA ESCOLAR MODIFICADA (EQUIPOS ALTERNATIVOS)				
OBSERVACIONES:				
Para el caso de la refrigeradora vertical y la licuadora manual, sera implementada en lugar de su equivalente dependiendo de las condiciones y factibilidades de servicio en la zona (energía electrica y abastecimiento de insumos)				

CUADRO DE EQUIPAMIENTO BASICO PARA I.E. DE 500 - 1000 ALUMNOS.				
GRUPO	ITEM	DESCRIPCION	PERIODO DE VIDA UTIL	CANTIDAD
EQUIPO DE COCINA	01	Cocina industrial de 06hornillas acero inox.	INDEF.	01
	02	Balon de gas propano de 10 kg.	INDEF.	04
	03	Refrigeradora Vertical.	INDEF.	01
	04	Refrigerdora Vertical Solar.	INDEF.	01
	05	Congeladora Horizontal.	INDEF.	01
	06	Congeladora Horizontal Solar.	INDEF.	01
	07	Licuadaora	INDEF.	01
	08	Licuadaora Manual.	INDEF.	01
MOBILIARIO DE COCINA	01	Parihuela de 1.20 x 1.10 mts. x 10 cms de altura.	INDEF.	02
	02	Estante modular de polipropileno de 1.50 mts largo x 0.45 mts fondo x 1.80 mts altura de 4 niveles	INDEF.	02
	03	Tacho de plastico de 75 lts.	INDEF.	04
	04	Balanza de plato de 50Kg. Capacidad.	INDEF.	02
	05	Mesa de trabajo de 1.20 x 0.80 mts x 90 cms de altura (acero inoxidable)	INDEF.	04
UTENSILIOS DE COCINA	01	Tina de plastico de 100 lts.	1 año	04
	02	Balde con caño de 40 lts.	6 meses	04
	03	Olla de Alumnio de 30 lts de 3mm espesor.	INDEF.	02
	04	Olla de Alumnio de 40 lts de 3mm espesor.	INDEF.	02
	05	Perol de 45 cms de diametro de 3mm espesor.	INDEF.	02
	06	Cucharon de aluminio mediano.	INDEF.	02
	07	Cuchara Bocona.	INDEF.	02
	08	Set de Utensilios de cocina.	INDEF.	02
	09	Cuchillo carnicero 10" Profesional (2.5 mm) (01 m. rojo, 01 m. verde, 01 m. blanco)	INDEF.	06
	10	Colador de Acero Inoxidable N° 38.	INDEF.	02
	11	Tabla de picar de colores de acrilico. (rojo / blanco / verde)	6 meses	06
	12	Juego de Bol de Acero inoxidable x 3 N° 16, 20 y 30.	INDEF.	02
	13	Jarra Medidora de Plastico de 1lt.	1 año	02
	14	Jarra de Plastico de 3 lts.	1 año	02
MENAJE DE USO DE ALUMNOS	01	Tapper con taza plastica (600 - 850 ml)	6 meses	1000
	02	Cuchara de mesa mod 510-1	INDEF.	1000
	03	Taza de plastico de 300 ml.	6 meses	1000
SEGURIDAD DEL SERVICIO	01	Botiquin de primeros auxilios.	INDEF.	01
	02	Extintor contra incendio 6kg. PQS- ABC.	ANUAL	02
TOTAL COCINA ESCOLAR NORMAL.				
TOTAL COCINA ESCOLAR MODIFICADA (EQUIPOS ALTERNATIVOS)				
OBSERVACIONES:				
Para el caso de la refrigeradora vertical y la licuadaora manual, sera implementada en lugar de su equivalente dependiendo de las condiciones y factibilidades de servicio en la zona (energia electrica y abastecimiento de insumos)				

VII. CONTACTOS DE LA META 47 - SEDE CENTRAL

Nombre	Teléfono	Correo Electrónico
Mary An Tito Tadeo	01-7437030	mary.tito@qw.gob.pe
Víctor Mamani Urrutia	RPC 956384113	victor.mamani@qw.gob.pe
Katia Campos Vivanco	RPC 956384147	meta47@qw.gob.pe
Naryet Torreblanca Casaverde	RPC 987776150	meta47@qw.gob.pe

VIII. DIRECTORIO DE LOS JEFES DE UNIDADES TERRITORIALES

Amazonas Mauricio Tang Toledano	Jr. Salamanca 1291, Barrio Salamanca, Chachapoyas 958 053 992 mauricio.tang@qw.gob.pe
Áncash 1 José Luis Kcomt Kcomt	Av. Las Acacias Mz. E Lote 12, Urb. Santa Catalina Vichay Bajo - Independencia - Huaraz 958 054 028 jose.kcomt@qw.gob.pe
Áncash 2 Jade C.Vega Escobedo	Almirante Guisse 110 – Chimbote 994 853 841 jade.vega@qw.gob.pe
Apurímac Josefina Chávez Román	Av.Prado Alto 711, Abancay 958 068 926 josefinana.chavez@qw.gob.pe
Arequipa Ronald Valer Palacios	Independencia Americana Mz. C Lote 16-D, Distrito Yanahuara 958 072 622 ronald.valer@qw.gob.pe
Ayacucho Hernán V. Paz Delgado	Av. Los Incas Cdra.6 s/n, Dist. de Jesús Nazareno, Huamanga 958 076 893 hernan.paz@qw.gob.pe
Cajamarca 1 Rocío E. Portal Vásquez	Jr. Las Casuarinas 570, Urb. EL Ingenio 958 952 151 rocio.portal@qw.gob.pe
Cajamarca 2 Elmer G. Ramírez Yusselli	Av. Pardo Miguel N° 275 – Jaen 989697893 elmer.ramirez@qw.gob.pe

Cusco Dunker A. Alvarez Medina	Av. Micaela Bastidas 450, Wanchaq 958 955 265 dunker.alvarez@qw.gob.pe
Huancavelica Alida Aibe Ortega Mestas	Av. San Cristóbal 260, Barrio San Cristóbal 958 956 144 alida.ortega@qw.gob.pe
Huánuco Ángel Reynoso Navarro	Av. Malecón Centenario Leoncio Prado N° 791 (Ref. La Casa del Maestro) 958 956 984 angel.reynoso@qw.gob.pe
Ica Jacqueline Lino Calderón	Calle Lima 367 Piso 2 958 957 209 jacqueline.lino@qw.gob.pe
Junín Luis H. Contreras Bonilla	Av. Independencia 402 958 957 599 luis.contreras@qw.gob.pe
La Libertad Rubén I. Castañeda Castillo	Av. Teodoro Valcárcel 1265, Urb. Santa Leonor 958 957 724 ruben.castaneda@qw.gob.pe
Lambayeque Marco A. Fernandini Diaz	Las Acacias 210, Urb. Santa Victoria. Chiclayo. 958 959 820 marco.fernandini@qw.gob.pe
Lima Callao Ivette M. Otarola Guillén	Av. Arequipa 3363 Piso 2 Of. 4, San Isidro 958 965 091 ivette.otarola@qw.gob.pe
Lima provincias Augusto Vasquez	Av. Miguel Grau N° 240 – Distrito Huacho, Provincia Huaura 958 965 434 augusto.vasquez@qw.gob.pe
Loreto Manuel Yumbato Angulo	Calle Napo 935, Iquitos 958 965 622 manuel.yumbato@qw.gob.pe
Madre de Dios Alfonso R. Mendoza Peralta	Jr. Ancash 590, Tambopata – Pto. Maldonado 958 965 785 alfonso.mendoza@qw.gob.pe
Moquegua Maribel A. Apaza Yquira	Jr. Arequipa 221, Cercado 958 972 028 maribel.apaza@qw.gob.pe
Pasco Dimas Valle Carbajal	Jr. Las Martin N° 300 – Distrito Yanacancha 958 972 469 dimas.valle@qw.gob.pe

Piura Gladys E. Ramos Cornejo	Av. Independencia O' Lt 06, Urb. Miraflores 958 972 631 gladys.ramos@qw.gob.pe
Puno Rubén Pacheco Casteñeda	Jr. Jose Manuel Moral N° 224 958 972 651 ruben.pacheco@qw.gob.pe
San Martín Ángel López	Jr. Grau 668, Tarapoto 958 972 716 angel.lopez@qw.gob.pe
Tacna Hidia G. Velarde Nieto	Av. Billinghamurst 213, Cercado 958 972 966 hidia.velarde@qw.gob.pe
Tumbes Claudio Leoni Ecce Canales	Calle Fernando Belaúnde T. Mz. 12 Lote 10, Urb. A. Araujo Morán cca@qw.gob.pe
Ucayali Ricardo C. Mendoza Torres	Psje. Julio C. Tello 184, Pucallpa 958 973 422 ricardo.mendoza@qw.gob.pe

