



PERÚ

Ministerio de Educación

Dirección Regional de Lima
MetropolitanaEducación de Unidad de
Gestión Educativa Local N°
02Área de Supervisión
y Gestión del Servicio
Educativo

Martes, 05 JUL 2023

OFICIO MÚLTIPLE N° 2812023-MINEDU/VMGI-DRELM-UGEL.02-ASGESE

señores(as)

Directores(as) de Instituciones Educativa Públicas

unidad de Gestión Educativa Local N° 02

presente. –

Asunto : socializar a los directores de las instituciones educativas el listado de productos de la canasta de alimentos y el link del plan de rutas de la cuarta entrega de alimentos del 26 de junio al 03 de julio del 2023.

Referencia : a) OFICIO MULTIPLE N°D000046-2023-MIDIS/PNAEQW-UTLMC.
b) EXPEDIENTE MPT 2023 – EXT 0059610

De mi consideración,

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que a través del documento a) de la referencia la jefa de la unidad territorial lima metropolitana y callao - UTLMC del programa nacional de alimentación escolar QALI WARMA - PNAE QW, solicita socializar con los directores de las instituciones educativas públicas beneficiarios del servicio alimentario que brinda el programa, el listado de productos de la canasta de alimentos correspondiente a la cuarta entrega, como se detalla en el cuadro N° 1. Anexo 01

Además solicita explicar que por razones ajenas al PNAEQW, actualmente el mercado no cuenta con disponibilidad suficiente del alimento LECHE EVAPORADA ENTERA, dado que los fabricantes se encuentran en proceso de adecuación establecido en el nuevo Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S N° 004-2022-MIDAGRI, el mismo que entró en vigencia a partir del 04 de octubre del 2022, cuya principal modificación está en la composición de la LECHE EVAPORADA ENTERA, LA CUAL DEBE SER ELABORADA CON 100% LECHE FRESCA.

En razón a lo indicado, la UT Lima Metropolitana y Callao, está realizando los máximos esfuerzos para asegurar la prestación del servicio alimentario durante todos los días del año escolar a las/los usuarios, en ese sentido, se está aprobando la solicitud de nuestros proveedores de intercambio de la leche evaporada entera por otros alimentos que cumplen con brindar el aporte nutricional requerido (energía, grasas, proteínas y hierro) por usuaria/o según nivel educativo y área geográfica correspondientes en las canastas brindadas. Anexo N° 1, adjunto en el siguiente link.

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1aKK_lucA6FCSdUoo8SCLKoOQWsmFhVUT/edit?usp=sharing&ouid=112955075974113298639&rtopf=true&sd=true

Es importante precisar que la **cantidad para la entrega de los alimentos es completa y conforme** se programó según aporte nutricional establecido en la normativa que regula la atención alimentaria para el presente año escolar.

Asimismo, se hace de conocimiento el "Plan de Rutas de Entrega de Alimentos" del 26 de junio al 03 de julio del del 2023 (4ta entrega) a los Directores de las Instituciones Educativas usuarias del Programa, a fin de que se realice las acciones respectivas para asegurar la adecuada atención en la prestación del servicio alimentario, por ello se adjunta el siguiente link:

<http://38.43.129.38:8282/PLANRUTAS/planrutas-list/>

Donde podrán visualizar las fechas y horarios de entrega en las Instituciones Educativas; para ello, se

ha habilitado para la búsqueda, realizarlo por UGEL ó código modular ó nombre del MGL, entre otros que se encuentra establecido en la plataforma.

En tal sentido, es necesario el esfuerzo de todos para cumplir con los objetivos propuestos de asegurar una adecuada gestión del servicio alimentario en las Instituciones Educativas, por lo cual se solicita tener en cuenta las siguientes precisiones para las etapas de recepción, almacenamiento y distribución de los productos alimenticios:

- I. Antes de la recepción de los productos, los ambientes del almacén (paredes y techos), deben de retirarse el polvo con trapo seco y luego desinfectar una solución de desinfectante; en caso de pisos y ventanas deben ser correctamente lavadas (utilizando detergente) y desinfectadas con solución de lejía. Los mobiliarios como mesas, parihuelas, gavetas, etc. deben ser desinfectadas con lejía ó alcohol a 70°, según corresponda.
- II. Durante la recepción, almacenamiento y distribución, los miembros del CAE deben contar con indumentaria completa mandil, tapaboca, cofia para cubrir el cabello, además deben tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros y no deberán presentar algún síntomas :como fiebre, dolor de garganta, dolor de cabeza y demás síntomas propios del COVID -19.
- III. En ese contexto, se recomienda a los miembros del CAE, no programar la distribución de los alimentos a los padres de familia hasta recibir los productos en las IIEE y/o terminado el plazo de distribución por entrega a las IIEE de los productos por parte de los proveedores, para tener un margen de tiempo ante posibles contingencias que son inevitables en estos procesos afin de no movilizar innecesariamente a los padres de familia, miembros CAE y Autoridades Locales.
- IV. Culminada la entrega de los alimentos por parte de los proveedores correspondiente a la cuarta entrega, deben garantizar la distribución de la totalidad de alimentos a los PPFF y/o apoderados, para que lleguen a los usuarios y usuarias, que son el grupo objetivo del PNAEQW.
- V. También luego de culminada la distribución de los productos alimenticios a los Padres de Familia, los directores deben enviar las actas y padrones de distribución al Monitor (a) de Gestión Local de la zona ó por mesa de partes virtual de la UTLMC en el link: <https://mesadepartes.qaliwarma.gob.pe/mpv>

Es propicia la oportunidad para expresarles a ustedes las mi especial consideración y estima personal

Atentamente,



Lic. MARLENY LÁZARO PORTA

Jefa del Área de Supervisión y Gestión del Servicio Educativo
Unidad de Gestión Educativa Local N° 02 (*)

(*) Se suscribe el presente documento en mérito a las facultades y atribuciones delegadas mediante Resolución Directoral UGEL02 N° 0007-2023 de fecha 05 de enero del 2023.

MLP/J ASGESE
BJCR/C(e) ESSE
Hrv/ (e) Qaliwarma

ANEXO 01

Cuadro N° 1: listado de alimentos para la entrega de la cuarta entrega.

PERIODO	AREA	NIVEL	ALIMENTO	PRESENTACION Kg ó L	CANTIDADx USUARIO	PESO (Kg.) x USUARIO
REGULAR	RURAL	INICIAL	ACEITE VEGETAL	0.2	1	0.2
			ARROZ FORTIFICADO	0.25	4	1
			AZUCAR RUBIA	0.25	1	0.25
			CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	2	0.34
			CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	3	0.51
			FIDEOS	0.25	2	0.5
			HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	1	0.25
			LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	3	1.2
		PRIMARIA	ACEITE VEGETAL	0.2	1	0.2
			ARROZ FORTIFICADO	0.25	6	1.5
			AZUCAR RUBIA	0.25	1	0.25
			CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	2	0.34
			CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	4	0.68
			FIDEOS	0.25	2	0.5
	URBANO	INICIAL	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	0.25	1	0.25
			HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	1	0.25
			LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	3	1.2
			ACEITE VEGETAL	0.2	1	0.2
			ARROZ FORTIFICADO	0.25	3	0.75
			AZUCAR RUBIA	0.25	1	0.25
			CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	2	0.34
			CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	3	0.51
		PRIMARIA	FIDEOS	0.25	2	0.5
			HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	1	0.25
			LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	3	1.2
			ACEITE VEGETAL	0.2	1	0.2
			ARROZ FORTIFICADO	0.25	5	1.25
			AZUCAR RUBIA	0.25	1	0.25
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	2	0.34			
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	4	0.68			
FIDEOS	0.25	2	0.5			
HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	0.25	1	0.25			
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	1	0.25			
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	3	1.2			