



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**“Propuesta de mejora en la gestión logística de los alimentos
para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en
el distrito de Piura, 2020”**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Ingeniero Industrial

AUTOR:

Costa Moscol, Gustavo Francisco (ORCID: 0000-0001-6667-0486)

ASESOR(A):

Mg. Guerrero Millones, Ana María (ORCID: 0000-0001-7668-6684)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión Empresarial y Productiva

PIURA – PERÚ

2020

Dedicatoria

A nuestro Dios, por guiar mis acciones en todo el tiempo y por bendecirme.

A mi esposa Romy Paredes, por su apoyo constante, y apoyarme en lograr mi anhelo de aprender y mejorar.

A mis benditos padres Francisco y Lilly, por siempre estar presentes en mi formación profesional y su apoyo incondicional para conseguir este importante título académico.

Agradecimiento

A la Mg. Ana María Guerrero Millones, quien me asesoró en la realización de mi Informe de Investigación, y estuvo siempre dispuesta a encaminarnos desde el inicio hasta la culminación de mi Informe.

A mis compañeros, a este gran equipo humano por su constante apoyo siempre que se les requiere.

A mi familia quienes, creyendo en mí, siempre me alentaron a seguir avanzando en obtener el grado de Ingeniería Industrial.

Índice

Carátula.....	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Página del Jurado.....	iv
Declaratoria de Autenticidad.....	v
Índice.....	vi
Índice de Tablas	vii
Índice de Figuras.....	viii
Resumen	ix
Abstract.....	x
I. INTRODUCCIÓN.....	9
II. MARCO TEÓRICO	19
III. METODOLOGÍA.....	28
3.1 Tipo y Diseño de Investigación.....	28
3.2 Operacionalización de Variables	28
3.3 Población y Muestra	37
3.3.1. Población.....	37
3.3.2. Muestra	37
3.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información	37
3.5 Procedimientos.....	38
3.6 Método de Análisis de datos.....	39
3.7 Aspectos Éticos.....	40
IV. RESULTADOS	37
V. DISCUSIÓN.....	44
VI. CONCLUSIONES.....	48
VII. RECOMENDACIONES	49
ANEXOS	50

Índice de Tablas

Tabla 1: MATRIZ DE OPERACIONALIZACION DE VARIABLES.....	37
Tabla 2: TÉCNICAS UTILIZADAS EN EL INFORME DE INVESTIGACIÓN	37
Tabla 3: TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA CADA OBJETIVO	38
Tabla 4: CUESTIONARIO DE PREGUNTAS	39

Índice de Figuras

FIGURA 1: DEFICIENTE GESTIÓN DE PROVEEDORES.....	37
FIGURA 2: DEFICIENTE GESTIÓN DE COMPRAS	38

Resumen

Esta investigación se realizó de acuerdo con la normativa de grado y grado de la Universidad Cesar Vallejo, por lo que el título de la tesis es "Recomendaciones para Mejorar la Gestión Logística y la Satisfacción de los Usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura", para obtener el título de ingeniero industrial.

De este modo, la presente investigación surge del interés de aportar crecimiento y sostenibilidad, esclareciendo el nivel de implicancia que existe entre el servicio de atención alimentaria que brinda el Programa Qali Warma y el grado de satisfacción de sus beneficiarios, de la Unidad Territorial Piura. Con respecto a estas consideraciones, la investigación se ha definido en los siguientes capítulos:

Respecto al capítulo I Introducción, se describe aspectos de la realidad problemática del Programa Qali Warma en la Unidad Territorial Piura, en el capítulo II Marco Teórico, se muestra los antecedentes de la investigación, en el capítulo III se basa en la Metodología, en el capítulo IV muestran los Resultados obtenidos de la aplicación de los instrumentos, en el capítulo V Discusiones, en el capítulo VI hace referencia a las Conclusiones, en el capítulo VII hace referencia a las Recomendaciones, en el capítulo VIII describe la Propuesta, y finalmente se muestran las Referencias y Anexos.

Sobre lo expuesto anteriormente, se desea que se evalúe correctamente y merezca su aprobación, considerando que toda investigación aporta al incremento del conocimiento.

Palabras clave: Gestión Logística, gestión de proveedores, gestión de compras, gestión de distribución, satisfacción de usuarios.

Abstract

This research was carried out in accordance with the undergraduate and graduate regulations of the Cesar Vallejo University, so the title of the thesis is “Recommendations to Improve Logistics Management and User Satisfaction of the Qali Warma Program in the District of Piura”, to obtain the title of industrial engineer.

In this way, this research arises from the interest of providing growth and sustainability, clarifying the level of implication that exists between the food service provided by the Qali Warma Program and the degree of satisfaction of its beneficiaries, of the Piura Territorial Unit. Regarding these considerations, the research has been defined in the following chapters:

Regarding chapter I Introduction, aspects of the problematic reality of the Qali Warma Program in the Piura Territorial Unit are described, in chapter II Theoretical Framework, the background of the research is shown, in chapter III it is based on the Methodology, in the Chapter IV shows the Results obtained from the application of the instruments, in Chapter V Discussions, in Chapter VI it refers to the Conclusions, in Chapter VII it refers to the Recommendations, in Chapter VIII it describes the Proposal, and finally the show References and Annexes.

Regarding the above, it is desired that it be correctly evaluated and deserves your approval, considering that all research contributes to the increase of knowledge.

Keywords: Logistics management, supplier management, purchasing management, distribution management, user satisfaction.

I. INTRODUCCIÓN

En estos tiempos muchos países a nivel mundial han implementado diferentes Programas Sociales con la finalidad de ayudar a su población más vulnerable a contar con servicios básicos, mejorando la calidad de vida a sus usuarios. En tal sentido, el Perú desde hace casi una década ha implementado diferentes Programas Sociales destacando el Programa Qali Warma. A través del Decreto Supremo No. 008-2012-MIDIS, se ha conformado el plan Qali Warma como un plan social del Ministerio de Desarrollo e Integración Social (MIDIS). Escolares de instituciones de educación pública de nivel primario y secundario.

Por intermedio del Programa Qali Warma, el Estado Peruano asegura la prestación del servicio alimentario durante el año escolar a todas las niñas y niños de los colegios beneficiados, acorde a las localidades donde residen; asimismo, incrementa la asistencia al colegio y la atención en las clases; y finalmente, mejora los hábitos alimenticios de los estudiantes.

La Unidad Territorial Piura, cuenta con un Supervisor de Compra de la Unidad, a cargo del distrito de Piura, quien brinda asistencia técnica al Comité de Compra Piura 2, el mismo que tiene la capacidad legal para comprar bienes y otras acciones especificadas en las directivas aprobadas por el plan Qali Warma, garantice a sus usuarios, en el Distrito de Piura. Cuenta con 5 Supervisores de Compras, quienes tienen la responsabilidad de asistir técnicamente a los 5 Comités de Compra del ámbito geográfico de la Unidad Territorial Piura, divididos geográficamente, respecto a las 8 Provincias del Departamento de Piura.

Desde su creación a la actualidad este programa ha evolucionado, ha establecido procesos que permitan la transparencia en todo el proceso de compras, la calidad e inocuidad de los productos, distribución de los productos a las escuelas y el propio servicio alimentario. Sin embargo, este programa social, está expuesto a denuncias, quejas y reclamos, muchas de ellas se han hecho públicas a través de medios de comunicación local y nacional. Estas denuncias están relacionadas a la calidad e inocuidad de los productos.

Por ejemplo, en el 2017 algunos padres de familia del distrito de Las Lomas denunciaron la presencia de supuestos gusanos en conservas de pescado de procedencia ecuatoriana. Por ese motivo el Programa inmovilizó el lote y solicitó la

intervención de Sanipes, quien luego de un estudio comunicó que el producto era apto para consumo humano. A pesar del esfuerzo del Gobierno aún falta mayores esfuerzos para atender cada vez a más peruanos en edad escolar. En la actualidad, la creación de estos Programas no compensa el aún lento crecimiento económico en la población más vulnerable.

Acosta, Vales, Echeverría, Serrano, & García (2013), manifiesta que, “La calidad son aquellas características o estándares medibles en lo objetivo y lo subjetivo y que valoran la satisfacción del cliente con el producto o bien recibido en función de las bondades que este le ofrece”. Rodríguez, Burgos, Domínguez, Corona, & Silva (2015), para este autor, la calidad se define como “Las propiedades de un producto o servicio no solo satisface las necesidades explícitas de los usuarios, sino que también contiene necesidades implícitas”. Romero & Chávez, 2016 señalaron: “La calidad es la satisfacción de las necesidades de producto de los clientes en un menor tiempo y a un costo aceptable en relación con el valor percibido por el cliente”.

Parra (2017), manifiesta que el concepto “calidad responde a la experiencia práctica vivida por el cliente al acceder a un producto o servicio”. Parasuraman, Zeithaml y Berryman (1993), manifiesta que “Mejorar la Gestión de Distribución aumentará la calidad del servicio recibido”. Deming (1990), señala que, “el grado de satisfacción corresponde al bajo costo, uniformidad predecible y confiabilidad para adaptarse a las necesidades del mercado, y debe adaptarse a las necesidades actuales y futuras de los usuarios”. Crosby (1988) señaló que, “la satisfacción es el cumplimiento de los requisitos; es decir, cada consumidor es distinto en gustos y preferencias, y para esto corresponde atender a las diferentes necesidades de los clientes y ganarse su fidelidad”.

Por tanto, el problema de la investigación se presenta en ¿En qué situación se encuentra la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, distrito de Piura, 2020?, lo que nos lleva a problemas específicos: ¿Cuáles son las características de la gestión de los proveedores en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020?, ¿En qué situación se encuentra la gestión de compras en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020? ¿Cómo son las

características la gestión de distribución en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020?, ¿Cuál será la propuesta que mejore la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020?.

La justificación teórica se determina por el uso de los conceptos de logística y de abastecimiento teniendo en cuenta el concepto fundamental: llevar el producto en el momento, lugar y tiempo correcto que logre satisfacer las necesidades de sus usuarios, en cuanto a la justificación social se argumenta la necesidad de una nueva canasta para un periodo de atención por entrega de 40 días, en cuanto a la justificación económica porque permitirá que el producto llegue a las familias necesitadas y cuya economía está muy deteriorada, en cuanto a la justificación práctica se argumenta una mejor atención a los usuarios.

El objetivo general se plantea como: Determinar la situación en que se encuentra la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, distrito de Piura, 2020., lo que nos lleva a describir los objetivos específicos: Explicar las características de la gestión de los proveedores en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020, Manifestar la situación en que se encuentra la gestión de compras en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020., Exponer las características de la gestión de distribución en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020., Elaborar la propuesta que mejore la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020.

Luego de revisar investigaciones relacionadas al tema de la tesis, en el ámbito internacional, mencionamos a González (2015) con la tesis: "Planificación del Servicio de Alimentación de la Unidad Nacional de Oncología Pediátrica UNOP - Guatemala", el autor manifiesta que: elaborando el diagnóstico de la situación muestra que es imposible cumplir con los requisitos mínimos de la organización e infraestructura y mejorar el funcionamiento del servicio. Ayau (2014) en acción: "Propuestas para brindar servicios de alimentación a los hogares de huérfanos de

nuestros hermanos", Guatemala, propone un ordenamiento de los procesos del servicio alimentario en forma lógica, eficaz y eficiente, a partir del ingreso de alimentos y finaliza en expulsión de desechos. Lara (2012), en su trabajo denominado: "Efectos y defectos de los Programas Gubernamentales: Trabajo, Género y Generación en el Altiplano Potosino" del país Bolivia, concluyó que las pretensiones de los Gobiernos deben ser disminuir la pobreza extrema, y mejorar Weil (2003), su trabajo "Usando el modelo SERVQUAL para medir servicios en Chile-2003"., indica que, SERVQUAL es la herramienta más útil para medir grados de calidad de cualquier servicio, mientras que Sunil Chopra (2008), en su obra "Administración de la Cadena de Suministro", define a la distribución como "los pasos para Transferir y almacenar productos de proveedores a clientes finales ". Por otro lado, Stagl (2001) señaló que, "el sistema de distribución tiene cuatro características principales: concentración de capital, independencia de tiempo y espacio, dependencia de símbolos y confianza en los expertos del sistema ". En tanto Aragrande (2001), señala que, "Los Sistemas tanto de Abastecimiento como de Distribución de los Alimentos son combinaciones complejas de Actividades que permitan a la población cubrir sus necesidades alimentarias".

Por su parte, Arango, M. Adame, W. y Zapata, J. (2010), en la tesis denominada: "Gestión cadena de abastecimiento - logística con indicadores bajo incertidumbre, caso aplicado sector panificador Palmira", señala que, "No existe una relación proporcional entre el éxito del plan de indicadores y el número de indicadores aplicados". Arango, I. y Zuluaga, A. (2014) señalaron en un estudio titulado "Modelo de gestión de materiales basados en la demanda y suministro de materiales" en la Universidad San Buenaventura Medellín, Colombia. Se determina que la constante oscilación de la demanda produce elevados inventarios, e incrementos considerables en los costos en toda la cadena.

Ramírez, M. (2016), en su tesis: "El abastecimiento de repuestos y materiales de una empresa del sector petrolero" de la Universidad de Guayaquil, en el país de Ecuador. Precisa que: las políticas y objetivos internos establecidos en una organización definen a sus colaboradores. Mientras que Basaez, E. (2012), en su trabajo denominado: "Rediseño de procesos para el abastecimiento y la distribución en EPYSA IMPLEMENTOS LTDA", de la Universidad de Chile, del país de Chile. El autor señala que gracias al rediseño de procesos propuesto y a los nuevos

planteamientos de modelos lograron disminuir el stock de productos e incrementar su rotación, mejorando para sus clientes el nivel de servicio y Maldonado, A. (2012), en su tesis denominada: “El abastecimiento y el proceso de distribución de inventarios para ALMOGAS CÍA. LTDA”, Ambato, Ecuador, concluye que: en los procesos de abastecimiento y distribución, es necesario la implementación de un método administrativo de inventarios que posibiliten desechar las mermas de la mercadería.

En el ámbito nacional, Armas (2012), en la tesis: “Calidad de servicio y nivel de satisfacción de los usuarios de La Municipalidad Distrital De Sanagorán 2012”; se concluye que: “El ajuste que puede darse entre el servicio y las posibles expectativas de los usuarios influyen en un servicio de calidad”. Mientras que Moreno (2012), en su tesis “Medición de la satisfacción del cliente”; se establece que “la intangibilidad del servicio tiene la más alta calificación y la capacidad de respuesta tiene la más baja calificación”. Pineda (2014), en su tesis “La Satisfacción de Servicio en Organizaciones Públicas y Privadas de Lima Metropolitana - 2014”. concluyó que, “existe la relación entre la calidad de los productos/servicios percibidos por los clientes y su satisfacción, es decir, la misma satisfacción corresponde a la misma percepción de la calidad del producto o servicio”.

Espinoza, A. (2014). En su trabajo de investigación titulado: “Optimización de la gestión de almacén para mejorar el abastecimiento de materiales en la entidad prestadora de servicios de saneamiento de la provincia de Huaura – 2014”, de la Universidad José Faustino Sánchez Carrión, Huacho, Perú. Aquí se indica que: la elaboración de un diagrama de flujo de los procedimientos en su almacén permitirá reconocer que la mejora en la gestión de almacén brinda las herramientas para mejorar su operación, resultando mejorar los tiempos en búsqueda de los materiales y en el despacho de los mismos y Díaz, L. (2017), en su trabajo denominado: “Sistema de gestión de abastecimiento”, de la Universidad César Vallejo, Sede Lima, Perú. Se plantean conclusiones como que es imprescindible mejorar la gestión logística, solucionará problemas en la compra de los equipos y materiales de una organización, incrementando la rotación de inventarios.

Castellanos (2015), en su Manual de gestión del transporte y gestión de distribución de las mercancías”, indica que la gestión de distribución significa que es el proceso de ejecutar las operaciones necesarias para llevar cualquier producto desde el

fabricante hasta el consumidor, considerando una logística de calidad, a un costo aceptable, y la entrega del producto en el lugar y momento requerido, mientras que Julio Anaya (2011), indica que el transporte es toda actividad que traslada los productos desde el punto de partida hasta el lugar final de destino.

Respecto a las teorías relacionadas al tema la tesis titulada “Propuesta de mejora en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, distrito de Piura, 2020”, se puede considerar a la prestación del servicio de alimentos como el grupo de características del mismo que permita satisfacer las necesidades de sus usuarios.

En cuanto a las teorías que delimitan nuestra investigación: Zeithaml, (2002), señala que el servicio no cumple con la característica principal de ser un elemento tangible, sino que representa el conjunto de actividades ejecutadas para satisfacer a sus clientes. Los servicios, para este autor, poseen tres características que muestran su complejidad, tales como: la Intangibilidad, la Heterogeneidad y la Inseparabilidad. Respecto al servicio alimentario según Kotler (2001): “Un servicio es cualquier acto o desempeño que una persona ofrece a otra y que en principio es intangible y no tiene como resultado la transferencia de la propiedad de nada. La producción del mismo podrá estar enlazada o no a la de un bien físico”.

Según Vargas (2006), el servicio de brindar alimentos se basa en diferentes factores cuando cada empresa asume el éxito desde la perspectiva de sus clientes, así también como los diferentes aspectos para incrementar su competitividad. El servicio de alimentación, es considerado como la mayor satisfacción del cliente referido a su alimentación a través de actividades y el ofrecer productos de calidad, variedad y cantidad.

Para algunos autores, como Guerrero (2001), el principal objetivo del servicio alimentario es facilitar regímenes alimenticios a sus clientes. Este principal objetivo es viable en la medida que sean considerados importantes los procesos para la elaboración en cadena de los productos alimenticios. En esa línea, es importante indicar que para garantizar el desarrollo de las personas debe tomarse en cuenta los diferentes procesos de abastecimiento, almacenamiento, y despacho de los insumos.

Para Atalaya (1995): “La satisfacción es un fenómeno que no se da en abstracto siempre está ligado a aspectos objetivos que directamente afectan al usuario en su

percepción”; es decir, en la satisfacción del cliente influencia las características propias de cada producto alimenticio; asimismo, es importante la atención brindada por los colaboradores de la organización a sus clientes.

En la presente investigación se presentan dos variables: la primera corresponde a la gestión logística y la segunda variable corresponde a la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma. Mediante los enfoques conceptuales se ha considerado entre otras, la Teoría de las Expectativas de Vroom.

Mora (2016), dijo que “la logística es una actividad interdisciplinaria que vincula diferentes campos; desde la compra hasta el servicio postventa; suministro de materia prima, planificación y gestión de la producción; almacenamiento, empaque, empaque, transporte, logística y flujo de información”.

Escudero (2013), manifiesta que “La logística es una actividad que tiene como objetivo satisfacer las necesidades del cliente, brindar productos y servicios en el tiempo, lugar y cantidad requeridos, y a menos costos”.

Pérez y Marrugo, (2012), señalan que, en la Teoría de las Expectativas de Vroom, el “valor” se define como “la satisfacción anticipada que un cliente percibe ante un estímulo propio del espacio; es decir, será mayor el valor si el cliente prefiere conseguirlo a no conseguir algún producto o servicio”. Por otro lado, define al término “expectativa” como “la espera de un resultado, de que una conducta en particular sea la causante de un particular resultado”. En esta Teoría de las Expectativas, el cliente coteja sus expectativas y concluye en el desempeño de un objetivo, haciendo uso de un nuevo registro de la forma “mejor o peor que”. “La teoría de las Expectativas”, señala que, no existe un principio universal para definir lo que afecta a los individuos a valorar como positivo uno u otro servicio. Las percepciones individuales de cada cliente sobre el desempeño, determinarán su motivación.

Por otro lado, la Teoría de Control de Calidad de Ishikawa (1986), establece que “Su principal contribución es la configuración actual del diagrama de causalidad, el análisis de causalidad, conocido como el diagrama de Ishikawa por su nombre, y la estructura actual del círculo de calidad cuando se trabaja en Japón”. Esta Teoría de calidad en el país de Japón, tiene la particularidad de hacer participar a todos los colaboradores de una organización, en todos sus niveles jerárquicos. Algunos de los factores que supone la Teoría de Ishikawa, son que “el cliente es lo más

importante”, “Hay que prevenir, no corregir”, “Reducir costos y desperdicios en general”, “Participación e involucramiento de todos los miembros”, entre otros. Los responsables del Programa Qali Warma deben esforzarse ofreciendo un servicio cada vez de mayor calidad, proponiendo un control de costos y cantidad.

Asimismo, una teoría importante como la Teoría de Calidad de Edwar Deming, (1989), pone énfasis en buscar mejorar la calidad de cada producto y servicio, precisando que, “Mayor calidad, menor costo = mayor productividad”. “Según su experiencia, formuló los famosos 14 principios de gestión administrativa para llevar a la empresa a una posición de productividad y competitividad”, incluyendo “la apreciación del sistema”, “Conocimiento sobre el cambio” y otros cuatro elementos diferentes, “Esencialismo” y “Psicología”. Este autor, señala que, el mejorar continuamente es confirmar que las cosas que se hacen hoy son mejores que las que se hicieron ayer, y que mañana se puede ejecutar mucho mejor de lo que hoy se han realizado. Aquí aparece el ciclo del PHVA, cuyas siglas hacen mención a Planificar, Hacer, Verificar, Actuar, y son de ayuda para mejorar la calidad de todo nivel jerárquico.

Para Evans (2005), la “calidad total” es considerada como “un sistema administrativo que se orienta a los clientes, para incrementar la satisfacción de sus clientes a un costo siempre más bajo”. La calidad total debe funcionar horizontalmente en todas las áreas de la organización, y comprende a todos los empleados, incluyendo a los proveedores y clientes, en cambio para James (1997) manifiesta que “La gestión de la calidad es un concepto de gestión generado por la orientación a la práctica, y su proceso de concepción ilustra claramente su compromiso con el crecimiento y la supervivencia organizacional”; es decir, considera la forma de direccionar, centrado siempre en la calidad y sobre la base participativa de sus miembros para que todos se beneficien. “Implementar la planificación de la calidad, el control de calidad, el aseguramiento de la calidad y la mejora de la calidad en el marco del sistema de calidad”.

Asimismo, se consideran importantes las Teorías, y Protocolos propios del Programa Qali Warma, donde se muestran todos los procedimientos y bajo que normativas trabaja en beneficio de la niñez que son el futuro del país. El Programa Qali Warma, participa activamente en interactuar para lograr la mejor la calidad de la educación que fomenta la asistencia a clases. Por otro lado, ayuda a mejorar la

calidad de vida de las familias beneficiarias, que son las más vulnerables y más golpeadas. La creación del Programa de Alimentación Escolar en el país, ha posibilitado mejorar la educación de nuestros niños de familias de condición de pobreza y pobreza extrema, adaptándose a los hábitos de consumo de nuestra localidad y regionales, con el involucramiento de los diferentes actores sociales educando a la comunidad para hacerla sostenible y promover su diversidad.

En ese sentido, y en el marco de las normativas, resulta sumamente importante la creación del Programa Qali Warma como programa social adscrito al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con la principal finalidad de ofrecer un servicio de alimentación de alta calidad, nutritivo, variado, cogestionado con la comunidad educativa, y sostenible en el tiempo para estudiantes de los niveles inicial y primaria en colegios públicos. En esta investigación se han considerado distintas disposiciones previstas en la Ley N° 29158, “Ley Orgánica del Poder Ejecutivo”; la Ley N° 29792, “Ley de Creación, Organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social”; y “su Reglamento de organización y Funciones”, aprobado a través del Decreto Supremo N° 001-2011-MIDIS; y con el apoyo de la Secretaría de Gestión Pública de la Presidencia del Consejo de Ministros.

Respecto al impacto ambiental, sobre la distribución de alimentos se enfoca directamente a los residuos de envases posterior al consumo de los alimentos. La poca utilización de productos frescos a granel, la desaparición de los envases reutilizables, y el aumento del consumo de productos precocidos, generan desechos que podrían causar focos infecciosos. El Programa Qali Warma Qali Warma tiene como una de sus propuestas a mediano plazo, eliminar progresivamente la compra de productos con material de plástico y tecnopor. Asimismo, capacita al personal que integra el Comité de Alimentación Escolar, que son quienes preparan los alimentos a realizar una eficaz y eficiente gestión de desechos. Respecto a la Gestión de Riesgos en la distribución de todos los alimentos del Programa Qali Warma, éste ha dispuesto varias medidas como cumplir con un ambiente acondicionado, ordenado y limpio en los vehículos que transportan los alimentos, programar los horarios para la distribución de los alimentos.

Respecto a la Seguridad Ocupacional, el Programa Qali Warma cuenta con una Matriz IPER y un Mapa de Riesgos; así como el monitoreo de agentes psicosociales

y ergonómicos. Asimismo, cuenta con personal con conocimiento de salud e higiene ocupacional, Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y Ley N ° 30057 “Ley de Servicio Civil y sus Normas de Implementación”.

Respecto al Estado del Arte, en el año 2020, el Programa Qali Warma utiliza alta tecnología utilizando un software en los equipos celulares del personal transportista del proveedor, con un aplicativo informático denominado Aplicativo SIGO Proveedores, donde se ingresa información en tiempo real, tales como el nombre del miembro del Comité de Alimentación Escolar (CAE) quien es responsable de recepcionar los alimentos en las escuelas públicas., e información de la Institución Educativa, con la finalidad de asegurar la eficacia en la gestión de distribución de los alimentos.

II. MARCO TEÓRICO

Se presentan algunas investigaciones y artículos relacionados al tema de la tesis, tanto a nivel internacional y nacional.

En el ámbito Internacional, mencionamos a González (2015) con la tesis: “Planificación del Servicio de Alimentación de la Unidad Nacional de Oncología Pediátrica UNOP - Guatemala”, el autor manifiesta que: elaborando un diagnóstico situacional se evidencia que no satisface las condiciones necesarias de infraestructura y organización para mejorar la operación del servicio.

Ayau (2014) en el trabajo: “Propuesta de funcionamiento del servicio de alimentación para el hogar de niños huérfanos nuestros pequeños hermanos”, Guatemala, propone un ordenamiento de los procesos del servicio alimentario en forma lógica, eficaz y eficiente, a partir del ingreso de alimentos y finaliza en expulsión de desechos.

Lara (2012), en su trabajo denominado: “Efectos y defectos de los Programas Gubernamentales: Trabajo, Género y Generación en el Altiplano Potosino” del país Bolivia, concluyó que las pretensiones de los Gobiernos deben ser disminuir la pobreza extrema, incrementar la calidad de vida de la población, mejorando la salud y educación de sus hijos.

Weil (2003), en su tesis “Medición de Servicios en Chile aplicando el Modelo SERVQUAL–2003”., indica que, SERVQUAL es la herramienta más útil para medir el grado de calidad de cualquier servicio.

Sunil Chopra (2008), en su obra “Administración de la Cadena de Suministro”, define a la distribución como los pasos a seguir para mover y almacenar un producto desde el proveedor hasta la del cliente en la cadena de suministro.

Stagl, 2001, los sistemas de distribución presentan cuatro características dominantes: la concentración de capital, la independencia temporal y espacial, la dependencia de los símbolos y la confianza en expertos del sistema.

Aragrande, 2001, señala que los Sistemas tanto de Abastecimiento como de Distribución de los Alimentos son “complejas combinaciones de actividades que permiten a las poblaciones de las ciudades satisfacer sus requerimientos alimentarios”.

Arango, M. Adame, W. y Zapata, J. (2010), en la tesis denominada: “Gestión cadena de abastecimiento - logística con indicadores bajo incertidumbre, caso aplicado sector panificador Palmira”. Concluye que, no hay proporcionalidad entre el éxito de un plan de indicadores, y la cantidad de indicadores que apliquen.

Arango, I. y Zuluaga, A. (2014), señala en la investigación titulada “Modelo de gestión para el suministro de materiales e insumos basado en la demanda” de la Universidad de San Buenaventura Medellín, Medellín, Colombia. Se determina que la constante oscilación de la demanda produce elevados inventarios, e incrementos considerables en los costos en toda la cadena.

Ramírez, M. (2016), en su tesis: “El abastecimiento de repuestos y materiales de una empresa del sector petrolero” de la Universidad de Guayaquil, en el país de Ecuador. Precisa que: las políticas y objetivos internos establecidos en una organización definen a sus colaboradores.

Basaez, E. (2012), en su trabajo denominado: “Rediseño de procesos para el abastecimiento y la distribución en EPYSA IMPLEMENTOS LTDA”. (Tesis Pregrado), de la Universidad de Chile, del país de Chile. El autor señala que gracias al rediseño de procesos propuesto y a los nuevos planteamientos de modelos lograron disminuir el stock de productos e incrementar su rotación, mejorando para sus clientes el nivel de servicio.

Maldonado, A. (2012), en su tesis denominada: “El abastecimiento y el proceso de distribución de inventarios para ALMOGAS CÍA. LTDA”, Ambato, Ecuador. El autor concluye que: en los procesos de abastecimiento y distribución, es necesario la implementación de un método administrativo de inventarios que permitan desechar las mermas de la mercadería.

En el ámbito Nacional, Armas (2012), en la tesis: “Calidad de servicio y nivel de satisfacción de los usuarios de La Municipalidad Distrital De Sanagorán 2012”; se concluye que: El ajuste que puede darse entre la gestión del servicio y las posibles expectativas de los usuarios influyen en la calidad del servicio.

Moreno (2012), en su tesis “Medición de la satisfacción del cliente”; se establece que la intangibilidad del servicio tiene la más alta calificación y la capacidad de respuesta tiene la más baja calificación.

Pineda (2014), en su tesis “La Satisfacción de Servicio en Organizaciones Públicas y Privadas de Lima Metropolitana - 2014”. concluyó que existe asociación entre la calidad del producto/servicio percibida por los clientes y el grado de satisfacción de los mismos. Es decir, a igual grado de satisfacción corresponde igual percepción de la calidad del producto y/o servicio.

Espinoza, A. (2014). En su trabajo de investigación titulado: “Optimización de la gestión de almacén para mejorar el abastecimiento de materiales en la entidad prestadora de servicios de saneamiento de la provincia de Huaura – 2014”, de la Universidad José Faustino Sánchez Carrión, Huacho, Perú. Aquí se indica que: la elaboración de un diagrama de flujo de los procedimientos en su almacén permitirá reconocer que la optimización de la gestión de almacén brinda las facultades para mejorar su operación, resultando mejorar los tiempos en búsqueda de los materiales y en el despacho de los mismos.

Díaz, L. (2017), en su trabajo denominado: “Sistema de gestión de abastecimiento”, de la Universidad César Vallejo, Lima, Perú. Se plantean conclusiones como que es imprescindible mejorar la gestión logística, solucionará problemas en la compra de los equipos y materiales de una organización, incrementando la rotación de inventarios.

Castellanos (2015), en su Manual de gestión del transporte y gestión de distribución de las mercancías”, indica que la gestión de distribución se define como el proceso de ejecutar las operaciones necesarias para llevar cualquier producto desde el productor hasta el consumidor, considerando una logística de calidad, a un costo aceptable, y la entrega del producto en el lugar y momento requerido.

Julio Anaya (2011), define el transporte como toda actividad encaminada a trasladar los productos desde un punto de origen hasta un lugar de destino.

En el ámbito Local, tenemos a García Rivera (2018), en su tesis: “Análisis de las Actividades de distribución de los alimentos del almacén de la Municipalidad de Piura a los comedores populares del distrito de Piura”, señala que es muy importante el seguimiento al cumplimiento de manuales, directivas y otras normativas, y el control en campo para obtener la mayor eficiencia en las actividades de distribución de alimentos.

Castillo Shimabukuru (2015), tesis titulada “Propuesta de mejora en la logística interna en la empresa DYSMAR EIRL – AÑO 2015”, donde señala la importancia de adaptarse al cambio y al uso de las herramientas tecnológicas para la mejora en la Gestión Logística.

Villavicencio Rivera (2015), en su tesis titulada “Implementación de una Gestión de Inventarios para mejorar el Proceso de Abastecimiento en la empresa R. Quiroga EIRL – Sullana”, donde se destaca la importancia del orden de los materiales en un almacén.

Respecto a las teorías relacionadas al tema la tesis titulada “Propuesta de mejora en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020”, se puede considerar a la prestación del servicio de alimentos como el grupo de características del mismo que permite satisfacer las necesidades del cliente.

Zeithaml, (2002), señala que el servicio no cumple con la característica principal de ser un elemento físico, sino que representa el conjunto de actividades ejecutadas para satisfacer a sus clientes. Los servicios, para este autor, poseen tres características que muestran su complejidad, tales como: la Intangibilidad, la Heterogeneidad y la Inseparabilidad.

Respecto al servicio alimentario según Kotler (2001): “Un servicio es cualquier acto o desempeño que una persona ofrece a otra y que en principio es intangible y no tiene como resultado la transferencia de la propiedad de nada. La producción del mismo podrá estar enlazada o no a la de un bien físico”.

Según Vargas (2006), el servicio de brindar alimentos se basa en diferentes factores cuando cada empresa asume el éxito desde la perspectiva de sus clientes, así también como los diferentes aspectos para incrementar los niveles de competitividad.

Esto manifiesta que el servicio de brindar alimentos, es considerado como la mayor satisfacción del cliente referido a su alimentación a través de actividades y el ofrecer productos de calidad, variedad y cantidad.

Para algunos autores, como Guerrero, 2001, el principal objetivo del servicio alimentario es facilitar regímenes alimenticios de acuerdo a las necesidades biológicas, psicológicas y sociales de los clientes. Este principal objetivo es viable en la medida que sean considerados importantes los procesos para la elaboración en cadena de los productos alimenticios. En esa línea, es importante indicar que para garantizar el desarrollo de las personas debe tomarse en cuenta los diferentes procesos de abastecimiento, almacenamiento, y despacho de los insumos.

Para Atalaya (1995): “La satisfacción es un fenómeno que no se da en abstracto siempre está ligado a aspectos objetivos que directamente afectan al usuario en su percepción”; es decir, en la satisfacción del cliente influencia las características propias de cada producto alimenticio; asimismo, es importante la atención brindada por los colaboradores de la organización a sus clientes.

Esta tesis, se presentan dos variables, la primera corresponde a la gestión logística de alimentos, y la segunda variable corresponde a la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma.

Mediante los Enfoques Conceptuales se ha considerado entre otras, la Teoría de las Expectativas de Vroom.

Pérez y Marrugo, (2012), señalan que, en la Teoría de las Expectativas de Vroom el valor se define como la satisfacción anticipada que un cliente percibe ante un estímulo propio del espacio; es decir, será mayor el valor si el cliente prefiere conseguirlo a no conseguir algún producto o servicio. Por otro lado, define expectativa como la espera de un resultado, o creencia de que una conducta particular será el causante de un resultado particular. En esta Teoría de las

Expectativas, el cliente coteja sus expectativas y concluye en el desempeño de un objetivo, haciendo uso de un nuevo registro de la forma “mejor o peor que”.

La teoría de las Expectativas señala que no hay un principio universal para definir lo que influye en los individuos a valorar como positivo uno u otro servicio. Las percepciones individuales de cada cliente sobre el desempeño, determinarán su motivación.

Por otro lado, la Teoría de Control de Calidad de Ishikawa, (1986), establece que “Sus principales aportaciones han sido la configuración actual del diagrama causa-efecto, para efectuar análisis de causalidad, llamado en su honor diagrama de Ishikawa y la estructuración actual de los círculos de calidad tal como funcionan en Japón”.

Esta Teoría de calidad en el país de Japón, tiene la particularidad de hacer participar a todos los colaboradores de una organización, en todos sus niveles jerárquicos. Algunos de los factores que supone la Teoría de Ishikawa, son que “el cliente es lo más importante”, “Hay que prevenir, no corregir”, “Reducir costos y desperdicios en general”, “Participación e involucramiento de todos los miembros”, entre otros.

Los responsables del Programa Quali Warma deben esforzarse ofreciendo un servicio cada vez de mayor calidad, proponiendo un control de costos y cantidad.

Asimismo, mencionamos una teoría importante como la Teoría de Calidad de Edwar Deming, (1989), quien se enfoca en buscar mejoras en la calidad de cada producto y servicio, precisando que, “a mayor calidad, menores costos = Mayor productividad”.

Deming, (1989): “A partir de su experiencia, desarrolló sus famosos 14 principios para que la administración conduzca a la empresa a una posición de productividad y competitividad”, constituidos por cuatro diferentes elementos como lo son “Apreciación de un sistema”, “Conocimiento sobre la variación”, “Teoría del conocimiento”, y “Psicología”.

Este autor, señala que, el mejorar continuamente es confirmar que las cosas que se hacen hoy son mejores que las que se hicieron ayer, y que mañana se puede ejecutar mucho mejor de lo que hoy se han realizado. Aquí aparece el ciclo del PHVA, cuyas siglas hacen mención a Planificar, Hacer, Verificar, Actuar, y son de ayuda para desarrollar planes de mejora de la calidad en todo nivel jerárquico.

Para Evans, 2005, la calidad total es considerada como un sistema administrativo que se orienta a los clientes, para incrementar la satisfacción de los clientes a un costo siempre más bajo”. La calidad total debe funcionar horizontalmente en todas las áreas de la organización, y comprende a todos los empleados, incluyendo a los proveedores y clientes.

James (1997) manifiesta que “La gestión de la calidad es una filosofía de dirección generada por una orientación práctica, que concibe un proceso que visiblemente ilustra su compromiso de crecimiento y de supervivencia organizativa”; es decir, considera el modo de dirección de una empresa, centrado en la calidad y basado en la participación de todos los miembros que apunta a la satisfacción del cliente y al beneficio de todos.

“Implementa la planificación de la calidad, el control de la calidad, el aseguramiento de la calidad y el mejoramiento de la calidad, en el marco del sistema de la calidad”.

Asimismo, se consideran importantes las Teorías, y Protocolos propios del Programa Qali Warma, donde se muestran todos los procedimientos y bajo que normativas trabaja en beneficio de la niñez que son el futuro del país. El Programa Qali Warma, participa activamente en interactuar para el logro de la calidad en la educación, mejorando la asistencia y atención en clases. Por otro lado, contribuye en incrementar la calidad de vida de las familias beneficiadas., que son las más vulnerables y más golpeadas.

La creación de un Programa de Alimentación Escolar en país, ha posibilitado mejorar la educación de nuestros niños de familias de condición de pobreza y pobreza extrema, sabiendo adaptarse a los hábitos de consumo locales y regionales, involucrando a los diferentes actores sociales de la comunidad educativa haciéndolo sostenible y promoviendo su diversificación.

En ese sentido, y en el marco de las normativas, resulta sumamente importante la creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma como programa social a cargo del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con la finalidad de ofrecer un servicio de alimentación de alta calidad, nutritivo, variado, cogestionado con la comunidad educativa, y sostenible en el tiempo para niñas y niños de los niveles de educación inicial y primaria en colegios públicos.

En esta investigación se han considerado distintas disposiciones previstas en la Ley N° 29158, “Ley Orgánica del Poder Ejecutivo”; la Ley N° 29792, “Ley de Creación, Organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social”; y “su Reglamento de organización y Funciones”, aprobado a través del Decreto Supremo N° 001-2011-MIDIS; y con el apoyo de la Secretaría de Gestión Pública de la Presidencia del Consejo de Ministros.

Respecto al impacto ambiental, sobre la distribución de alimentos se enfoca directamente a los residuos de envases posterior al consumo de los alimentos. La poca utilización de productos frescos a granel, la desaparición de los envases reutilizables, y el aumento del consumo de productos precocidos, generan desechos que podrían causar focos infecciosos. El Programa Qali Warma tiene como una de sus propuestas a mediano plazo, eliminar progresivamente la compra de productos con material de plástico y tecnopor. Asimismo, capacita al personal que integra el Comité de Alimentación Escolar, que son quienes preparan los alimentos a realizar una eficaz y eficiente gestión de desechos.

Respecto a la Gestión de Riesgos en la distribución de los alimentos el Programa Qali Warma ha dispuesto varias medidas como cumplir con un ambiente acondicionado, ordenado y limpio en los vehículos que transportan los alimentos, programar los horarios para la distribución de los alimentos.

Respecto a la Seguridad Ocupacional, el Programa Qali Warma cuenta con una Matriz IPER y Mapa de Riesgos, monitoreo de agentes ergonómicos y psicosociales. Asimismo, cuenta con personal con conocimiento de salud e higiene

ocupacional, sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ley de seguridad y salud en el trabajo y Ley N° 30057 “Ley de servicio civil y su Reglamento”.

Respecto al Estado del Arte, en el año 2020, el Programa Qali Warma utiliza alta tecnología utilizando un software en los equipos celulares del personal transportista del proveedor, con un aplicativo informático denominado Aplicativo SIGO Proveedores, donde se ingresa información en tiempo real, tales como el nombre del miembro del Comité de Alimentación Escolar (CAE) quien es responsable de recepcionar los productos (alimentos) en las Instituciones Educativas, e información de la Institución Educativa, con la finalidad de asegurar la eficacia en la gestión de distribución de los alimentos.

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y Diseño de Investigación

Según su Tipo

Hernández, Fernández y Baptista (2014) señalaron en el libro "La investigación aplicada utiliza teorías existentes para resolver problemas". El tipo de estudio de la presente investigación es "aplicativo" porque aplica teorías ya existentes como gestión de logística, abastecimiento y satisfacción del cliente.

Según su Nivel de Estudio

La presente investigación, es de tipo "descriptivo", porque consolida la información de las variables de la investigación: gestión logística y satisfacción de clientes.

Según su Diseño

Según, Hernández (2014), señaló que, la investigación es "no experimental", cuando no se manipula ninguna variable.

3.2 Operacionalización de Variables

Las variables que se presentaron en este Informe de Investigación son:

La Variable 1 o independiente, corresponde a la "Gestión logística de alimentos", y la Variable 2 o dependiente, corresponde a la "Satisfacción de los usuarios".

La Variable 1 (independiente) es la "Gestión logística", según Ferrell, Hirt, Adriaenséns (2015), la Gestión logística de alimentos es el acto de lograr que los alimentos estén a disposición de los usuarios finales en el tiempo y en las cantidades necesarias. Asimismo, Para Flores y Ramos, (2014), "la Gestión logística de alimentos implica un conjunto de procesos, actividades y estrategias, necesarias para trasladar los alimentos desde el fabricante hasta la disponibilidad del consumidor final, en las cantidades requeridas, en las mejores condiciones de consumo, en espacio y momento deseado".

La Variable 2 (dependiente) corresponde a la "Satisfacción de los usuarios", según Sancho (1998), "Es la realización de todas las expectativas del cliente.; también, la satisfacción implica el placer por conseguir lo que desea y espera el cliente, de cualquier producto o servicio".

Tabla 1: MATRIZ DE OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	SUB INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
Gestión Logística	<p>Ferrell, Hirt, (2015), la Gestión logística de alimentos es el acto de lograr que los alimentos estén a disposición de los usuarios finales en el tiempo y en las cantidades necesarias.</p> <p>Flores y Ramos (2014), la Gestión logística de los alimentos incluye un conjunto de estrategias, de procesos y de actividades necesarios para llevar los alimentos desde el fabricante hasta el usuario final en las cantidades precisas, en las mejores condiciones de consumo, en espacio y momento deseado.</p>	Gestión de Proveedores	Establecer procedimientos y criterios para la correcta calificación de los proveedores	Evaluación y selección de proveedores	Evaluación		<p>Análisis Documental</p> <p>Entrevista</p>	<p>Guía de Análisis Documental</p> <p>Guía de Entrevista</p>
					Selección			
		Gestión de Compras	Establecer Fechas de compra, distribución y recepción de productos	Tiempos de abastecimiento de productos	Disponibilidad			
					Consumo			
			Porcentaje del resultado de dividir el Número de usuarios atendidos entre el Número de II.EE atendidas	Atención de usuarios	Oportuna			
					Fiable			
		Gestión de Distribución	<p>Controla mediante una estrategia determinada la elección de los medios de transporte</p> <p>Proceso que se refiere a la recepción, almacenamiento y distribución de un producto hacia el punto final</p>	Transporte				
					Almacenaje			
			Ordinal	<p>Encuesta</p> <p>Entrevista</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Guía de Entrevistas</p>			

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	SUB INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	
Satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma	Según Sancho (1998), hace referencia al cumplimiento de todas las expectativas del cliente; también, la satisfacción implica el placer por conseguir lo que desea y espera el cliente, de cualquier producto o servicio.	Valor percibido	Establecer procedimientos y criterios para identificar la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma	Información sobre el Programa Qali Warma	Organización	Ordinal	Encuesta	Cuestionario	
					Planificación				
					Ejecución				
					Control				
		Beneficios de su consumo	Estado Nutricional						
		Confianza	Establecer procedimientos y criterios para determinar el grado de satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma	En la marca de los productos	Calidad				
					En el proveedor				Experiencia
					En los insumos				Calidad
		Expectativa	Establecer procedimientos y criterios para determinar el grado de satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma	En cuanto al producto	Calidad				
									Cantidad
							Tiempo		
		Actores de Gestión	Capacitación	Director de II.EE	Compromiso				
				Profesores					
				Padres de Familia					
Monitores Gestión Local									
Supervisión	Director de II.EE								
	Profesores								
	Padres de Familia								
	Monitores Gestión Local								
	Análisis Documental de Normativas / Entrevista	Guía de Análisis Documental de Normativas / Cuestionario							

3.3 Población y Muestra

3.3.1. Población

En esta investigación, respecto al estudio de la población y según Tamayo y Tamayo, (1997), señala que: “La población corresponde a un fenómeno a estudiar, y en donde quienes la conforman tienen una característica principal común, la misma que da origen a los datos propios de las investigaciones”. Asimismo, señala: “La muestra es un grupo de individuos que forman parte de la población, con el objetivo de estudiar un fenómeno estadístico”.

Para este trabajo de investigación se establece una Población de 4,654 usuarios, conformado por escolares de instituciones Educativa públicas del distrito de Piura, de los niveles de Inicial y Primaria, según Anexo 5A.

3.3.2. Muestra

Según lo considerado por Cabezas et al. (2018) define una muestra como parte de la población total, es decir, es extraer una pequeña parte de la población, lo que permitirá la divulgación de datos específicos de la misma población de forma sintética sin incurrir en demasiados gastos. La muestra utilizada para la encuesta será de 355 usuarios, según Anexo 5B.

3.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información

Respecto a la entrevista, se ha considerado entrevistar a 3 profesionales. Por una parte, entrevistar a 1 Directora de la Institución Educativa más representativa del Distrito de Piura, por su cantidad de usuarios. Asimismo, a la Coordinadora Técnica Territorial, y a la Especialista Educativa, en el presente año 2020, según el siguiente detalle:

Tabla 2: TÉCNICAS UTILIZADAS EN EL INFORME DE INVESTIGACIÓN

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	Nº	DIRIGIDA
ENCUESTA	1	355 REPRESENTANTE DE USUARIOS (PADRES DE FAMILIA DE LAS II.EE)
ENTREVISTA	3	1 DIRIGIDA A LA DIRECTORA DE LA II.EE MÁS REPRESENTATIVA
		1 DIRIGIDA A LA COORDINADORA TÉCNICA TERRITORIAL
		1 DIRIGIDA A LA ESPECIALISTA EDUCATIVA
ANÁLISIS DOCUMENTAL	1	FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DEL REGISTRO DE NORMAS

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3: TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA CADA OBJETIVO

TÉCNICAS DE RECOJO DE INFORMACIÓN	INSTRUMENTOS DE RECOJO DE INFORMACIÓN	OBJETIVO ESPECÍFICO 1	OBJETIVO ESPECÍFICO 2	OBJETIVO ESPECÍFICO 3	OBJETIVO ESPECÍFICO 4
		Evaluar la Gestión de Proveedores	Evaluar la Gestión de Compras	Determinar la Gestión de Distribución	Mejorar la Gestión Logística de los alimentos
Análisis Documental de Normativas	Guía de Análisis Documental de Normativas	X	X		X
Entrevista dirigida a la Coordinadora Técnica Territorial	Cuestionario o Guía de Entrevista	X	X		
Entrevista dirigida al Especialista Educativa	Cuestionario o Guía de Entrevista			X	
Entrevista a la Director de una Institución Educativa	Cuestionario o Guía de Entrevista				X
Encuesta	Cuestionario			X	X

Fuente: Elaboración propia

Aplicando el Método de Consistencia por Alfa de Cronbach, al analizar la encuesta el sistema SPSS muestra una estadística de Confiabilidad de 0.832, resultando la estructura de la Encuesta “Confiable”, por lo tanto, se aplicará la Encuesta a toda la muestra.

3.5 Procedimientos

Para el Primer Objetivo Específico, que hace referencia a explicar las características de la gestión de los proveedores en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020”, se aplicarán las Técnicas de Análisis Documental de Normativas, Análisis Documental del Transporte de Alimentos, y Entrevista, y como Instrumentos la Guía de Análisis Documental, la Guía de Análisis del Transporte de Alimentos, y el Cuestionario o la Guía de Entrevista, respectivamente y el uso del Diagrama de Ishikawa.

Para el Segundo Objetivo Específico, que hace referencia a manifestar la situación en que se encuentra la gestión de compras en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, distrito de Piura, 2020, se aplicará las Técnicas de Análisis Documental de Normativas, y Entrevista,

y como Instrumentos la Guía de Análisis Documental, y el Cuestionario o la Guía de Entrevista, respectivamente y el uso del Diagrama de Ishikawa.

Para el Tercer Objetivo Específico, que hace referencia a exponer las características de la gestión de distribución en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, distrito de Piura, 2020, se aplicarán la encuesta teniendo en cuenta el cuestionario establecido en la presente investigación.

Para el Cuarto Objetivo Específico, que hace referencia a Elaborar la propuesta que mejore la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020, se aplicará las Técnicas de Análisis Documental de Normativas, y Entrevista, y como Instrumentos la Guía de Análisis Documental, y el Cuestionario o la Guía de Entrevista, respectivamente lo que permitirá elaborar una propuesta coherente con la normativa de calidad pero también con las normativas públicas del estado peruano.

3.6 Método de Análisis de datos

En el análisis de los datos de esta investigación se utilizará las estadísticas de una muestra de 355 usuarios, quienes representan a las 31 Instituciones Educativas del distrito de Piura, que se atiende la prestación del servicio alimentario por parte del Programa Qali Warma. Con este procedimiento se conseguirán una serie de información necesaria para lograr los objetivos planteados.

Para el desarrollo de este estudio se utilizó un programa estadístico: versión 26 "IBM Software Statistical Package for Social Sciences-SPSS"; facilitando la elaboración de tablas y gráficos estadísticos. El resultado producto del análisis estadístico se hará mediante tabla de frecuencias, gráfico circular y de barras con su correspondiente interpretación.

En la medición de las Variables: "Gestión logística de alimentos" y "Satisfacción de usuarios" se establecerán los niveles de frecuencia "excelente", "bueno", "regular", y "malo", según la siguiente puntuación:

Excelente nivel: 18 a 20 puntos

Buen nivel : 14 a 17 puntos

Regular nivel : 9 a 13 puntos

Mal nivel : 8 puntos

3.7 Aspectos Éticos

Esta investigación contó con el permiso de la Jefatura de la Unidad Territorial Piura del Programa Qali Warma. La recolección de la información se coordinará directamente con los cuatro (4) profesionales especialistas que me brindarán su vasto conocimiento, experiencia y su valioso tiempo, en la realización de las entrevistas. Asimismo, desarrollaré 1 encuesta dirigida a 355 usuarios, que representan las 31 Instituciones Educativas en el distrito de Piura que son beneficiadas con el Servicio Alimentario de parte del Programa Qali Warma, en el presente año 2020. Asimismo, el esquema de este trabajo de investigación es según el esquema aprobado por la UCV - Sede Piura, indicado por la asesora del curso de Proyecto de Investigación; de la misma forma, toda la información recogida en la presente investigación, como el marco teórico, entre otros, utilizado por el investigador, corresponden a actualización de la teoría, sin copias de otros estudios sobre variables de investigación.

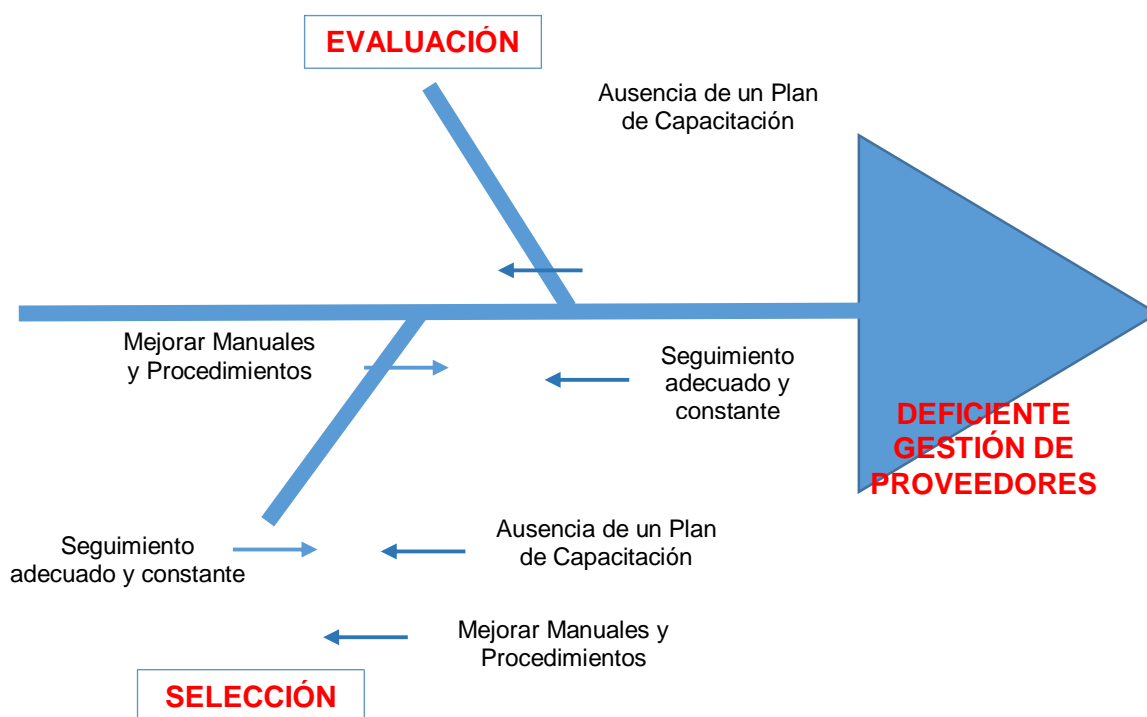
IV. RESULTADOS

Para esta investigación se ejecutó un análisis de los documentos y normas del Programa Qali Warma para el logro de resultados de los dos primeros objetivos, mientras que para el tercer objetivo se determinaron los resultados estadísticos obtenidos de la encuesta aplicada a los 355 usuarios del Programa, por lo que se elaboró una interpretación descriptiva a través de la aplicación de tablas de frecuencia en el sistema estadístico SPSS para determinar la percepción de los usuarios frente a la problemática planteada; para el cuarto objetivo teniendo en consideración los resultados finales y el análisis de la normatividad de calidad, el enfoque de logística integral y las normas del estado peruano (Dado que es un programa social público) se desarrolló la propuesta pertinente.

Objetivo específico N° 1: Explicar las características de la gestión de los proveedores en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020.

Posterior a identificar las potenciales causas del problema respecto a la gestión de proveedores, elaboré un diagrama de causa y efecto o diagrama de Ishikawa, como se muestra a continuación:

FIGURA 1: DEFICIENTE GESTIÓN DE PROVEEDORES EN DIAGRAMA ISHIKAWA



Fuente: Elaboración propia

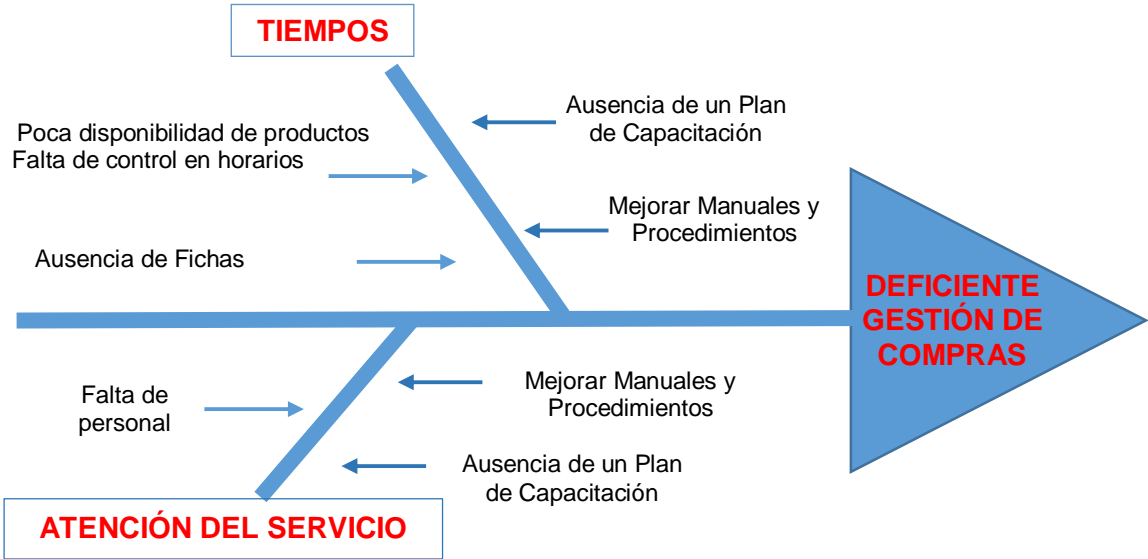
Los resultados del Diagrama de Ishikawa al evaluar la Gestión de Proveedores, se evidencia la falta de actualización de las normativas (Resoluciones, Manuales, Protocolos e Instructivos) de acuerdo a la realidad y la problemática actual. Asimismo, se evidencia la falta de capacitación a los miembros de Comité de Compra y a los Supervisores de Compras de los diferentes Comités del ámbito geográfico de la Unidad Territorial Piura.

Finalmente, a mi parecer es muy importante la Gestión de Proveedores, porque con este proceso cumplimos con contratar con un proveedor que cumple con los requisitos que exige el programa Qali Warma, y así garantizamos que el servicio alimentario a las usuarias y usuarios del programa Qali Warma se va a ejecutar cumpliendo con el contrato y/ o adenda suscrita con el proveedor más idóneo y siendo este respetuoso de la normativa vigente; para ello, necesitamos redactar un Plan de Capacitación dirigido a los Supervisores de Compras, así como un seguimiento adecuado al referido proceso.

Objetivo específico N° 2: Manifiestar la situación en que se encuentra la gestión de compras en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020.

Posterior a identificar las potenciales causas del problema en la durante la gestión de compras, se trazó un diagrama de Ishikawa, como se muestra en la siguiente

FIGURA 2: DEFICIENTE GESTIÓN DE COMPRAS EN DIAGRAMA ISCHIKAWA



Fuente: Elaboración propia

Los resultados del Diagrama de Ishikawa al evaluar la Gestión de Compras, se evidencia la falta de actualización de las normativas (Resoluciones, Manuales, Protocolos e Instructivos) de acuerdo a la realidad y la problemática actual. Asimismo, se evidencia la falta de capacitación a los Monitores de Gestión Local (MGL) y a los Supervisores de Compras de los diferentes Comités del ámbito geográfico de la Unidad Territorial Piura.

Finalmente, a mi parecer es muy importante la Gestión de Compras, porque este proceso garantiza la disponibilidad de los alimentos y asegura el cumplimiento del servicio alimentario. Es clave en este proceso la transparencia y la neutralidad de los miembros del comité de Compra, para lo cual debe contar con un Plan de Capacitación adecuado y de manera oportuna.

Objetivo específico N° 3: Exponer las características de la gestión de distribución en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020.

Tabla 4: CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

N°	PREGUNTAS	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	MALO
1	PRODUCTOS	56.60%	36.90%	6.50%	0.00%
2	TRANSPORTE	68.20%	25.10%	4.20%	2.50%
3	PLAZOS	55.80%	40.80%	3.40%	0.00%
4	ALMACÉN	36.10%	53.50%	10.40%	0.00%
5	CAE	49.00%	46.50%	4.50%	0.00%
6	INFRAESTRUCTURA	6.80%	75.20%	16.30%	1.70%
7	NECESIDADES	0.60%	74.60%	22.30%	2.50%
8	ENTREGA	78.60%	15.20%	6.20%	0.00%
9	RESPUESTA	0.60%	81.40%	12.40%	5.60%
10	PERCEPCIÓN	3.40%	86.50%	10.10%	0.00%

Se puede observar que hay una frecuencia mayor de “Excelente” y “Bueno”; sin embargo, existe la preocupación porque en cuanto al almacenamiento, la infraestructura, y necesidades hay un porcentaje de frecuencia considerable como “Regular”. Asimismo, es preocupante el 5.60% de respuestas con frecuencia “Malo”

ante la pregunta ¿Qué expectativa tiene del Programa Qali Warma frente a problemas con el servicio alimentario?, dejando evidenciado que el Programa Qali Warma debe tener una mejora continua en sus procesos, para garantizar un servicio alimentario de calidad y con rapidez en la respuesta ante potenciales problemas en el servicio.

Por otro lado, es importante recalcar la frecuencia de “Excelente” con el 78.60% de respuestas ante la consulta ¿Qué expectativa tiene del servicio de entrega de alimentos que ofrece el Programa Qali Warma?, el 68.20% de respuestas ante la consulta ¿Cómo percibe el servicio de transporte brindado por los proveedores del Programa Qali Warma?, el 56.60% de respuestas ante la consulta ¿Cómo percibe los productos que ofrece el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios?

Los problemas que se incrementarán dado que no se tiene una buena gestión de distribución, falta actualizar las normativas y falta de capacitación a los miembros del Comité de Compras, al Supervisor de Compras y a los Monitores de Gestión Local, estos últimos quienes intervienen en el seguimiento de acciones.

Respecto a la primera pregunta ¿Cómo percibe los productos que ofrece el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios?, el 56.60% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 36.90% respondieron con la frecuencia “Bueno”, mientras que con el 6.50% respondieron con la frecuencia “Regular”.

Respecto a la segunda pregunta ¿Cómo percibe el servicio de transporte brindado por los proveedores del Programa Qali Warma?, el 68.20% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 25.10% respondieron con la frecuencia “Bueno”, 4.20% respondieron con la frecuencia “Regular”, mientras que con el 2.50% respondieron con la frecuencia “Malo”, causando preocupación porque el servicio de transporte de los alimentos es crucial para mejorar las condiciones higiénico sanitarias.

Respecto a la tercera pregunta ¿Cómo percibe los plazos de distribución establecidos por el Programa Qali Warma?, el 55.80% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 40.80% respondieron con la frecuencia “Bueno”, mientras que con el 3.40% respondieron con la frecuencia “Regular”.

Respecto a la cuarta pregunta ¿Genera confianza el almacenan de los alimentos brindados por el Programa Qali Warma?, el 36.10% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 53.50% respondieron con la frecuencia “Bueno”, mientras que con el 10.40% respondieron con la frecuencia “Regular”.

Respecto a la quinta pregunta ¿Genera confianza la gestión en las Instituciones Educativas de los miembros CAE?, el 49% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 46.50% respondieron con la frecuencia “Bueno”, mientras que con el 4.50% respondieron con la frecuencia “Regular”.

Respecto a la sexta pregunta ¿Genera confianza la infraestructura del almacén en las Instituciones Educativas?, el 6.80% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 75.20% respondieron con la frecuencia “Bueno”, 16.30% respondieron con la frecuencia “Regular”, mientras que con el 1.70% respondieron con la frecuencia “Malo”.

Respecto a la séptima pregunta ¿Qué expectativa tiene del Programa Qali Warma frente a las necesidades alimentarias de sus usuarios?, el 0.60% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 74.60% respondieron con la frecuencia “Bueno”, 22.30% respondieron con la frecuencia “Regular”, mientras que con el 2.50% respondieron con la frecuencia “Malo”.

Respecto a la octava pregunta ¿Qué expectativa tiene del servicio de entrega de alimentos que ofrece el Programa Qali Warma?, el 78.60% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 15.20% respondieron con la frecuencia “Bueno”, mientras que con el 6.20% respondieron con la frecuencia “Regular”.

Respecto a la novena pregunta ¿Qué expectativa tiene del Programa Qali Warma frente a problemas con el servicio alimentario?, el 0.60% de los encuestados (muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 81.40% respondieron con la frecuencia “Bueno”, 12.40% respondieron con la frecuencia “Regular”, mientras que con el 5.60% respondieron con la frecuencia “Malo”.

Respecto a la décima pregunta ¿Qué expectativa tiene de las mejoras en el servicio alimentario que brinda el Programa Qali Warma?, el 3.40% de los encuestados

(muestra) respondieron con la frecuencia “Excelente”, 86.50% respondieron con la frecuencia “Bueno”, mientras que con el 10.10% respondieron con la frecuencia “Regular”.

Objetivo específico N° 4: Elaborar la propuesta que mejore la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020.

Para lograr el objetivo 4 es necesario desarrollar una propuesta que mejore la gestión logística de los alimentos en las Instituciones Educativas para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020, por lo que pasamos a establecer lo siguiente:

Generalidades

Posterior al haber diagnosticado y descubierto algunos factores clave relacionados con la situación actual de Qali Warma. Se observa evidenciar la “mala gestión logística” del programa en realidad son las deficiencias que tienen algunas de las Instituciones Educativas al no contar con un ambiente adecuado para almacenar los alimentos entregados por el Programa Qali Warma. Asimismo, el no contar con el apoyo de algunos integrantes del Comité de Alimentación Escolar, ya que se niegan a recepcionar los alimentos, dificultando la entrega de los mismos a los usuarios y usuarias de cada centro educativo, entre otros.

Objetivo General

Mejorar la comunicación asertiva con el Sector Educación y Salud, cumpliendo con el Modelo de COGESTION, involucrando a los diferentes sectores del sector público y sector privado, con la finalidad de mejorar la distribución en términos de transporte, entrega y almacenaje de los alimentos a los usuarios y usuarias beneficiadas por el Programa Qali Warma.

Normativa

- Resolución Directoral Ejecutiva N° D000336-2019-MIDIS/PNAEQW-DE
- Resolución Directoral Ejecutiva N° D000302-2019-MIDIS/PNAEQW-DE
- Resolución Directoral Ejecutiva N° D000177-2020-MIDIS/PNAEQW-DE

Alcance

El desarrollo de la propuesta comprenderá al Programa Qali Warma en el distrito de Piura, a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), que son quienes ejecutan las acciones de recepción y entrega de los alimentos brindados por el Programa Qali Warma.

Por lo tanto, la propuesta de mejora de la gestión logística los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, tendrá el siguiente contenido:

Introducción

- I. Programa Qali Warma
 - 1.1. Programa Qali Warma en el Perú
 - 1.2. Programa Qali Warma en Piura
- II. Gestión logística y el Programa Qali Warma
 - 2.1. Sistema de Gestión logística: conceptos principales
 - 2.2. Gestión logística para el Programa Qali Warma
- III. Gestión Logística y propuesta de mejora de procesos
 - 3.1. Gestión de Proveedores
 - 3.2. Gestión de Compras
 - 3.3. Gestión de Distribución
 - 3.3.1. Transporte
 - 3.3.2. Almacenaje
- IV. Propuesta de Plan de Capacitación

V. DISCUSIÓN

Para poder desarrollar y ejecutar nuestros resultados se ha utilizado las herramientas que permita identificar cuáles eran las causas que afectan la Gestión Logística del servicio alimentario del Programa Qali Warma, en el distrito de Piura 2020 fueron Diagrama de Ishikawa, tal como Tejada (2018) quién utilizó herramientas de análisis como Ishikawa para el diagnóstico logrando tener conocimiento de la criticidad de algunas áreas, afectando la Gestión de Proveedores y la Gestión de Compras, teniendo como finalidad garantizar el servicio alimentario desde el primer día hasta el último día de clases.

Se ha utilizado la técnica de recolección de información como es las encuestas a 355 usuarios como muestra, para identificar por medio de 10 preguntas relacionadas al Transporte y Almacenaje, las causas y sub causas respecto a las deficiencias en la Gestión de Distribución.

En el caso del primer objetivo específico: Explicar las características de la gestión de los proveedores en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, los resultados del Diagrama de Ishikawa al evaluar la Gestión de Proveedores, se evidencia la falta de actualización de las normativas (Resoluciones, Manuales, Protocolos e Instructivos) de acuerdo a la realidad y la problemática actual. Asimismo, se evidencia la falta de capacitación a los miembros de Comité de Compra y a los Supervisores de Compras de los diferentes Comités del ámbito geográfico de la Unidad Territorial Piura; tal como lo señala Chopra & Meindl (2008), quien señala que, “La selección de un proveedor es resultado de Cotización y análisis correctos de productos de varios proveedores para identificar oportunidades de reducción de costos totales. Pero lo que es más importante, debe ser el resultado de una evaluación continua del desempeño de los proveedores. Por lo tanto, se asegurará de que se adjudique al proveedor más adecuado y se reducirá el costo total del proveedor”.

Por otro lado, según SARACHE, CASTRILLON & ORTIZ (2009), en su obra “Una aproximación al estado del arte”, señala que, “su modelo permite evaluar y

seleccionar proveedores en base al análisis cualitativo de información histórica y la experiencia previa de la empresa u otro comprador. Luego de obtener la cartera de productos del proveedor, se realizará una evaluación para asegurar que el proveedor cumple con los requisitos establecidos permanentemente”. Finalmente es indispensable el continuo seguimiento a las acciones de la Gestión de Proveedores, garantizando un eficiente servicio.

Respecto al objetivo específico dos: Manifestar la situación en que se encuentra la gestión de compras en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, los resultados del Diagrama de Ishikawa al evaluar la Gestión de Compras, se evidencia la falta de actualización de las normativas (Resoluciones, Manuales, Protocolos e Instructivos) de acuerdo a la realidad y la problemática actual. Asimismo, se evidencia la falta de capacitación a los Monitores de Gestión Local (MGL) y a los Supervisores de Compras de los diferentes Comités del ámbito geográfico de la Unidad Territorial Piura. Finalmente es indispensable el continuo seguimiento a las acciones de la Gestión de Compras, garantizando un servicio de calidad. Según William Edwards Deming, “Calidad es la contribución para satisfacer las necesidades del cliente”. Asimismo, Kaoro Ishikawa, se refiere a la Calidad como “Diseñar, producir y proporcionar productos o servicios útiles al precio más alto posible y satisfacer siempre las necesidades del cliente”.

En cuanto al objetivo específico tres: Exponer las características de la gestión de distribución en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, los resultados obtenidos respecto a la Gestión de Distribución, se evidencia que las respuestas de los 355 usuarios encuestados para la realización de este informe,

Con respecto a la situación actual de la Gestión Logística de la Unidad Territorial Piura, del Programa Qali Warma, se puede indicar que a pesar de que el programa no realiza directamente las actividades de la cadena de suministros como son las compras, almacenamientos, y distribución de alimentos; sin embargo, el Programa Qali Warma a través de sus profesionales como Monitores de Gestión Local,

Supervisores de Plantas y Almacenes, y Supervisores de Compras, realizan el seguimiento eficiente de los diferentes procesos de la ejecución contractual, asegurando el servicio de alimentación todo el año escolar. Según, Anaya Tejero y Polanco Martín, coautores del libro “Innovación y mejora de procesos logísticos, señalan que, “El diagnóstico se realizó teniendo como guía el enfoque planteado, el cual propone una serie de factores susceptibles de analizar con la idea de obtener una visión general del desarrollo del proceso de distribución.

Los resultados obtenidos respecto a la Gestión de Distribución, se evidencia que las respuestas de los 355 Padres de Familia encuestados para la realización de este informe, señalan que hay una frecuencia mayor de “Excelente” y “Bueno”; sin embargo, existe la preocupación porque en cuanto al almacenamiento, la infraestructura, y necesidades hay un porcentaje de frecuencia considerable como “Regular”. Asimismo, es preocupante el 5.60% de respuestas con frecuencia “Malo” ante la pregunta ¿Qué expectativa tiene del Programa Qali Warma frente a problemas con el servicio alimentario?, dejando evidenciado que el Programa Qali Warma debe tener una mejora continua en sus procesos, para garantizar un servicio alimentario de calidad y con rapidez en la respuesta ante potenciales problemas en el servicio.

Por otro lado, es importante recalcar la frecuencia de “Excelente” con el 78.60% de respuestas ante la consulta ¿Qué expectativa tiene del servicio de entrega de alimentos que ofrece el Programa Qali Warma?, el 68.20% de respuestas ante la consulta ¿Cómo percibe el servicio de transporte brindado por los proveedores del Programa Qali Warma?, el 56.60% de respuestas ante la consulta ¿Cómo percibe los productos que ofrece el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios?

Los problemas que se incrementarán dado que no se tiene una buena gestión de distribución, falta actualizar las normativas y falta de capacitación a los miembros del Comité de Compras, al Supervisor de Compras y a los Monitores de Gestión Local, estos últimos quienes intervienen en las acciones de seguimiento y control.

Con respecto a la situación actual de la Gestión Logística de la Unidad Territorial Piura, del Programa Qali Warma, se puede indicar que a pesar de que el programa no realiza directamente las actividades de la cadena de suministros como son las

compras, almacenamientos, y distribución de alimentos; sin embargo, el Programa Qali Warma a través de sus profesionales en todas sus áreas, como lo son los Monitores de Gestión Local, Supervisores de Plantas y Almacenes, y Supervisores de Compras, realizan el control de todos los procesos de la ejecución contractual, en beneficio de sus usuarios.

VI. CONCLUSIONES

Con respecto al Objetivo específico 1.- Actualmente, hay una deficiente gestión de proveedores que dificulta la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020.

Con respecto al Objetivo específico 2.- En este momento, hay una deficiente gestión de compras que dificulta la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020.

Con respecto al Objetivo específico 3.- En la actualidad, hay deficiencias en la gestión de distribución; falta de seguimiento y control a los diferentes procesos de la gestión logística, como por ejemplo en el transporte y en el almacenamiento de los alimentos, generando falta de satisfacción de parte de los usuarios del Programa Qali Warma.

Con respecto al Objetivo específico 4.- Es importante la aplicación de la Propuesta presentada en la presente investigación.

VII. RECOMENDACIONES

- Es necesario realizar un mayor seguimiento y control adecuado y oportuno a los procesos de la gestión de proveedores mejorando el proceso de selección de los mismos. Este punto es tratado en la propuesta de la presente investigación.
- Elevar la propuesta del Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con la finalidad de actualizar los documentos, y así disminuir tiempos innecesarios y engorrosos, que impidan incrementar la satisfacción de usuarios.
- Mejorar las relaciones entre el programa Qali Warma y las diferentes instituciones que participan del Proceso de Compras 2021, bajo el Modelo de COGESTION (articulación entre los sectores público, privado y la sociedad civil) en estricto cumplimiento de las normativas.
- Elaborar un Plan de Capacitación dirigido a los Supervisores de Compras, Proveedores, Supervisores de Plantas y Almacenes y a los Monitores de Gestión Local, para el periodo del 2021.
- Se recomienda al Jefe de Qali Warma elevar la Propuesta a quién corresponda para su evaluación.

PROPUESTA

PROPUESTA DE LA MEJORA DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA DE LOS ALIMENTOS PARA LA SATISFACCIÓN DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA QALI WARMA EN EL DISTRITO DE PIURA, 2020		PR.01
Edición: 1	Nº Páginas: 36	Fecha: Nov. 2020

ÍNDICE

Introducción	3
I. Programa Qali Warma.....	4
1.1. Programa Qali Warma en el Perú.....	6
1.2. Programa Qali Warma en Piura.....	7
II. Gestión logística y el Programa Qali Warma.....	9
2.1. Sistema de Gestión logística: conceptos principales.....	9
2.2. Gestión logística para el Programa Qali Warma	10
III. Gestión Logística y propuesta de mejora de procesos.....	12
3.1. Gestión de Proveedores	13
3.2. Gestión de Compras	25
3.3. Gestión de Distribución.....	26
3.3.1. Transporte.....	26
3.3.2. Almacenaje.....	28
IV. Propuesta de Plan de Capacitación	29

INTRODUCCIÓN

La logística es uno de los enfoques para alcanzar ventajas competitivas y con mayor fuerza ahora que los clientes cada vez tienen más información respecto a los productos que consumen; los proveedores del Programa Qali Warma, deben brindar una atención alimentaria de calidad, entregando alimentos ricos, nutritivos, variados y en el tiempo y cantidades establecidas en los contratos y/o adendas suscritas con el Comité de compra que corresponda.

En la presente propuesta se pretende proponer una mejora en la gestión logística, haciendo especial énfasis en la logística del Programa Social Qali Warma y su impacto en la satisfacción de sus usuarios y usuarias. Además de cumplir con el Modelo de COGESTIÓN, con el cual a partir del año 2020 el Programa Qali Warma articula esfuerzos del sector público, sector privado y sociedad civil.

Mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se ha formado el Programa Qali Warma como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de prestar un servicio alimentario de calidad, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para los estudiantes del nivel educativo inicial y primaria en Instituciones Educativas Públicas.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, tiene como finalidad brindar un servicio de calidad, garantizando la prestación del servicio alimentario durante todos los días del año escolar de acuerdo a sus características y las zonas donde viven los niños y niñas de inicial y primaria de las escuelas públicas de todo el país, favoreciendo su asistencia, permanencia y promoviendo mejores hábitos de alimentación.

Capítulo I

Programa Qali Warma

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, tiene como finalidad brindar un servicio de calidad cumpliendo los siguientes objetivos: Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven; Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia; Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.

Misión

Qali Warma es un programa del MIDIS que brinda servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primaria, y de secundaria de las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local.

Visión

Qali Warma es un Programa Nacional de Alimentación Escolar eficiente, eficaz y articulado, que promueve el desarrollo humano a través del servicio alimentario de calidad en cogestión con la comunidad local.

Objetivos

- Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.

Organigrama



Figura 1: Organigrama del Programa Qali Warma en el Perú

1.1. Programa Qali Warma en el Perú

El programa Qali Warma fue creado en octubre del 2012, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS. Es un programa adscrito al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), que brinda alimentación variada y nutritiva a niñas y niños de nivel de educación inicial y primaria en las escuelas públicas de todo el Perú, además del nivel secundario en las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) Qali Warma brinda desayunos y almuerzos a más de 3,500,000 a niños y niñas del nivel inicial y primaria de las 47,803 escuelas públicas a nivel nacional ubicadas en los distritos del quintil I y II de pobreza.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, tiene como finalidad brindar un servicio de calidad cumpliendo los siguientes objetivos: Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma informó que son 27 variedades de alimentos en la modalidad productos, entre ellos, aceite vegetal, arroz, leche, arveja partida, azúcar, cereales, chocolate, conserva de carne de pavo o pavita, conserva de carne de res, conserva de pescado, fécula de papa, fideos, galletas, entre otros.

Los documentos normativos del Programa podemos ver en la Tabla 1:

Tabla 1

Documentos Normativos del Programa Qali Warma

Ítem	Disciplina	Normativa	Documento de referencia	Observaciones
1	Transporte	Protocolo de Verificación de la distribución de Productos en las Instituciones Educativas	RDE N° D000336-2019-MIDIS/PNAEQW-DE	Numeral 9.2.2 y 9.2.3
2	Entrega	Protocolo de Registro de Entrega de Alimentos	RDE N° D000302-2019-MIDIS/PNAEQW-DE	Numeral 9.4
3	Supervisión	Protocolo para la Supervisión del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas	RDE N° D000177-2020-MIDIS/PNAEQW-DE	Numeral 9.9.5

Elaboración: propia

1.2. Programa Qali Warma en Piura

En Piura, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social ha iniciado la entrega de la tercera remesa de alimentos variados, nutritivos e inocuos a 4 mil 303 instituciones educativas de la región, como parte del acompañamiento a la estrategia Aprendo en casa, para atender a 25 mil 753 escolares.

La canasta de alimentos que entrega el programa es variada y está libre de octógonos. Los productos son entregados a los Comités de Alimentación Escolar (CAE), conformados por el director o directora, un docente y tres padres de familia, teniendo en cuenta las medidas de bioseguridad en el marco de la emergencia sanitaria, como el uso obligatorio de la mascarilla y el distanciamiento social.

Antes que los alimentos sean distribuidos a las escuelas son sometidos a exhaustivos controles de calidad e inocuidad a cargo de los supervisores de plantas y almacenes del programa, quienes verifican el color, olor, sabor y apariencia de cada uno de los productos, lote por lote.

En la escuela, los alimentos deben ser almacenados en un ambiente que preste las condiciones para su adecuada conservación, que esté limpio, iluminado y ventilado; asimismo, los alimentos deben ser colocados sobre parihuelas, mesas o tarimas, de tal manera que no tengan contacto con el piso, y estar agrupados, ordenados y rotulados. Para garantizar que los alimentos lleguen de manera oportuna a las instituciones educativas, el programa cuenta con una aplicación móvil denominada “SIGO Proveedores”, que permite al proveedor registrar las entregas de los productos reportando en línea la fecha, hora, el acta de entrega firmada por el CAE y fotografías. Esta información podrá ser verificada en tiempo real por la Unidad Territorial Piura y la sede central.

Una vez recibidos los alimentos, el CAE deberá organizar el armado de canastas y distribución de alimentos a las madres, padres o apoderados de los niños matriculados, de acuerdo al Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del programa. La canasta de alimentos que entrega el programa es variada y está libre de octógonos, entre ellos encontramos el arroz fortificado, el hígado de pollo y conserva de pescado, que contienen un alto contenido de hierro. También

encontramos productos locales como menestras, arroz, harina de plátano y galletas, además de leche, quinua, hojuelas de avena con Kiwicha, hojuelas de avena con quinua, almidón de maíz, arveja partida, frijol, chocolate para taza, conserva de carne de pavita, conserva de carne de pollo, fideos, galleta integral, harina de maíz morado, harina extruida de haba, mezcla en polvo a base de huevo, rosquita tipo cajamarquina y aceite vegetal.

El organigrama de la Unidad Territorial de Piura se puede observar en la Figura 2.

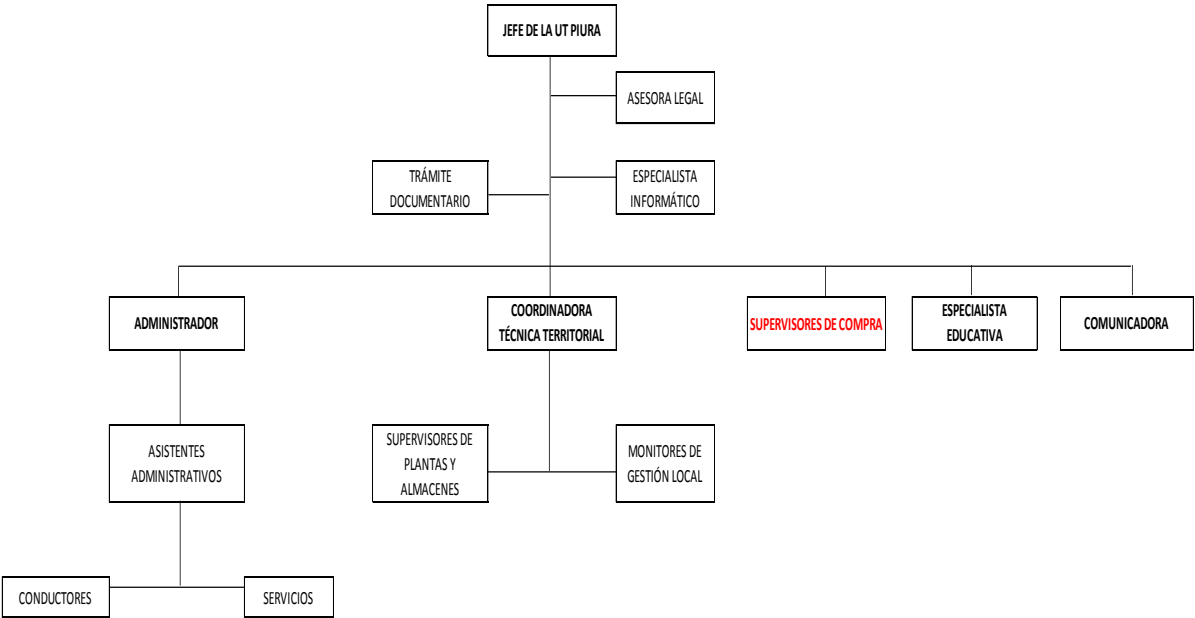


Figura 2: Organigrama del Programa Qali Warma en la Unidad Territorial Piura

Elaboración: propia

Capítulo II

Gestión Logística y el Programa Qali Warma

2.1. Sistema de Gestión logística: conceptos principales

La logística puede considerarse como una función administrativa que se extiende de la función de operaciones y busca que el producto o servicio se entregue en el lugar apropiado, en las cantidades correctas, en el tiempo acordado, y en perfecto estado, con un detalle importante, al menor costo posible.

Uno de los principios que sustentan a la logística, es el de Justo a Tiempo y Calidad Total. El primero porque cumple con la intención de entregas a tiempo a un bajo costo, y el segundo porque la calidad se concibe como la satisfacción del cliente y en la logística ésta es un insumo para conocer las expectativas del mismo y programar condiciones logísticas para satisfacerlo.

Para abordar la aplicación de los conceptos de logística, se piensa en el producto como un elemento que va de un proceso a otro, estos procesos se pueden dividir en flujos: flujo externo, flujo interno, flujo de embalaje, y flujo administrativo.

Los flujos externos son aquellos que se dan cuando las materias primas viajan del proveedor a la empresa, los flujos internos son los procesos dentro de la empresa, los flujos de embalaje son aquellos que permiten entregar el producto/servicio al cliente, y los flujos administrativos básicamente son aquellos que procesan información para dar cabida a los demás procesos.

El Sistema de Gestión Logístico debe desarrollarse con la finalidad de asegurar que los procesos de la organización se planifican y desarrollan contemplando los requisitos de sus usuarios y usuarias. Los procesos logísticos deben considerarse como procesos específicos de la organización cuyo objetivo es apoyar la calidad de los productos, así como gestionar el riesgo de no cumplir con las expectativas del cliente.

El sistema de gestión logística debe asegurarse de que se satisfacen los requisitos de tiempo de entrega y condiciones de calidad. Para conseguir tal fin, se requiere de:

- Identificar los procesos necesarios para el sistema de gestión logística. - Determinar la secuencia de interacción de estos procesos.
- Determinar los criterios y métodos necesarios para asegurarse de que tanto la operación como el control de estos procesos sean eficaces.
- Asegurarse de la disponibilidad de recursos e información necesarios para apoyar la operación y el seguimiento de estos procesos.
- Implementar las acciones necesarias para alcanzar los resultados planificados y la mejora continua de estos procesos.

2.2. Gestión logística para el Programa Qali Warma

El Programa Qali Warma es un programa social que brinda la atención alimentaria desde el primer día escolar hasta la finalizar el mismo, a todas las usuarias y usuarios, del nivel inicial, primaria y en algunos casos al nivel secundario, de las instituciones educativa públicas del Perú. Este servicio alimentario lo realiza a por medio de sus proveedores que adjudican los ítems (distritos) de toda la Región Piura, garantizando el servicio alimentario. Esta adjudicación se hace a través de un Proceso de Compras Electrónico, donde el Supervisor de Compras brinda la asistencia técnica haciendo más ágil y transparente el proceso.

El programa Qali Warma cuenta con el personal profesional capacitado, como son los Supervisores de Plantas y Almacenes (SPA), para realizar las acciones de revisión documentaria, control y monitoreo en los establecimientos (almacenes del proveedor), con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las exigencias y normativas que ha implementado el programa. Asimismo, cuenta con personal como los Monitores de Gestión Local (MGL), quienes supervisan el transporte y entrega de los alimentos a las Instituciones Educativas; así como el almacenamiento de los alimentos en las mismas Instituciones Educativas.

Capítulo III

Gestión Logística y propuesta de mejora de procesos

Después de analizar y evaluar los procesos en los que se encuentra involucrado directamente el Programa Qali Warma y de acuerdo a la naturaleza propia de su radio de acción, se ha visto por conveniente proponer mejoras en tres ítems importantes como son:

- a. Proveedores
- b. Compras
- c. Distribución (Transporte y almacenaje)

Las mejoras propuestas nos permitirá cumplir no solo con el concepto de logística: “busca que el producto o servicio se entregue en el lugar apropiado, en las cantidades correctas, en el tiempo acordado, y en perfecto estado, con un detalle importante, al menor coste posible”, sino con el objetivo principal del programa para lo que fue creado que es: Brindar servicio alimentario a los niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial, primaria y de secundaria de las poblaciones vulnerables del Perú con el fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local.

3.1. Gestión de Proveedores

Como se indicó anteriormente uno de los documentos normativos del desarrollo del Programa de Qali Warma tiene que ver con la RESOLUCION N° D000212-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, la que después de analizar y comparar con lo que acontece en el campo de acción del Programa, con los resultados obtenidos, con la entrevista realizada con los especialistas, se ha efectuado una propuesta que mejora los procesos, los agiliza y elimina algunos que son redundantes. Por lo que se propone la siguiente Directiva:

Propuesta del Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

1. OBJETIVO

Disponer de un documento normativo que contenga las disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios, selección de proveedoras/es y a la ejecución contractual del Proceso de Compras, para la prestación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el marco del modelo de Cogestión.

2. ALCANCE

Es de obligatorio cumplimiento por las/los integrantes de los Comités de Compra, Comités de Alimentación Escolar, participantes, postoras/es, proveedoras/es, así como las/los servidoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades participen en el Proceso de Compras.

3. BASE NORMATIVA

3.1. El presente Manual del Proceso de Compras tiene como base normativa:

- a) Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales.
- b) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- c) Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- d) Ley N° 2995, Ley del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013, Octogésima Cuarta Disposición Complementaria Final.
- e) Decreto Legislativo N° 295, que promulga el Código Civil.
- f) Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- g) Decreto Legislativo N° 1071, Decreto Legislativo que norma el arbitraje.
- h) Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- i) Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- j) Decreto Supremo N° 052-2008-PCM, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27269 Ley de Firmas y Certificados Digitales.
- k) Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- l) Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que se constituyan para proveer de bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- m) Decreto Supremo N° 042-2018-PCM, Decreto Supremo que establece medidas para fortalecer la integridad pública y lucha contra la corrupción.
- n) Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano”.
- o) Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- p) Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, Directiva que regula los Procedimientos Generales de Compras, de Rendición de Cuentas y otras disposiciones para la operatividad del Modelo de Cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- q) Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “Normas para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica”.

3.2. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.

4. ABREVIATURAS Y SIGLAS

CAE:	Comités de Alimentación Escolar
CC:	Comités de Compra
CGCSEC:	Coordinación de Gestión de Contrataciones y Seguimiento de Ejecución Contractual
ESP:	Especificaciones Técnicas de Alimentos
IE:	Institución educativa Pública
IIEE:	Instituciones Educativas Públicas
JUT:	Jefe de la Unidad Territorial
MIDIS:	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
PNAEQW:	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SC:	Supervisor de Compras
UAJ:	Unidad Asesoría Jurídica
UCI:	Unidad Comunicación e Imagen
UGCTR:	Unidad Gestión de las Contrataciones y Transferencia de Recursos
UOP:	Unidad de Organización de las Prestaciones
UPPM:	Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Evaluación
UT:	Unidad Territorial
UTI:	Unidad de Tecnología de la Información

5. DISPOSICIONES GENERALES

PRINCIPIOS QUE RIGEN EL MANUAL DEL PROCESO DE COMPRAS

Los principios que rigen el Manual del Proceso de Compras son:

- a) Libertad de concurrencia. El PNAEQW promueve el libre acceso de participantes y postoras/es en el Proceso de Compras que se realiza de manera cogestionada con los CC, debiendo evitarse exigencias y formalidades innecesarias.
- b) Igualdad de trato. Todos los participantes, postoras/es y/o proveedoras/es deben

disponer de las mismas oportunidades durante el desarrollo del Proceso de Compras, encontrándose prohibida la existencia de privilegios o ventajas y, en consecuencia, el trato discriminatorio manifiesto o encubierto. Este principio exige que no se traten de manera diferente situaciones que son similares y que situaciones diferentes no sean tratadas de manera idéntica, siempre que ese trato cuente con una justificación objetiva y razonable, favoreciendo el desarrollo de una competencia efectiva.

- c) Transparencia. El PNAEQW proporciona información clara, oportuna y coherente con el fin que todas las etapas del Proceso de Compras sean comprendidas por los participantes, postoras/es y/o proveedoras/es garantizando la libertad de concurrencia, y que éste se desarrolle bajo condiciones de igualdad de trato, objetividad e imparcialidad. Este principio respeta las excepciones establecidas en el ordenamiento jurídico.
- d) Publicidad. El Proceso de Compras debe ser objeto de publicidad y difusión con la finalidad de promover la libre concurrencia y competencia efectiva, facilitando la supervisión y el control del mismo.
- e) Competencia. El Proceso de Compras contempla disposiciones que permiten establecer condiciones de competencia efectiva para obtener la propuesta más ventajosa y satisfacer la prestación del servicio alimentario que subyace al Proceso de Compras. Se encuentra prohibida la adopción de prácticas que restrinjan o afecten la competencia.
- f) Eficacia y Eficiencia. El Proceso de Compras y las decisiones que se adopten en su ejecución deben orientarse al cumplimiento de los fines, metas y objetivos del PNAEQW, priorizando estos sobre la realización de formalidades no esenciales, garantizando la prestación del servicio alimentario con inocuidad y calidad durante todos los días del año escolar, para las/os usuarias/os del PNAEQW, con el uso racional de los recursos públicos.
- g) Sostenibilidad ambiental y social. En el diseño y desarrollo del Proceso de Compras se consideran criterios y prácticas que contribuyan a la protección medioambiental, social y del desarrollo humano.
- h) Equidad. Las prestaciones y derechos de las partes deben guardar una razonable relación de equivalencia y proporcionalidad, sin perjuicio de las acciones que adopte el PNAEQW, a fin de salvaguardar el interés general.

- i) Integridad. La conducta de los actores involucradas en cualquier etapa del Proceso de Compras está guiada por la honestidad y veracidad, evitando cualquier práctica indebida, la misma que, en caso de producirse, debe ser comunicada a las autoridades competentes de manera directa y oportuna.

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1 ETAPA DE ACTOS PREPARATORIOS

- a) Culminados los actos preparatorios del Proceso de Compras de un año, la Dirección Ejecutiva dispone el inicio de los actos preparatorios del Proceso de Compras del siguiente año, de acuerdo con el cronograma propuesto por la UGCTR y comunica a las unidades orgánicas de la Sede Central y a las unidades territoriales.
- b) Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos, así como los requisitos, anexos, formatos y demás insumos que conforman las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo con el cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva.
- c) La revisión y actualización de las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras para la prestación del servicio alimentario del PNAEQW, está a cargo de la UGCTR en coordinación con las unidades orgánicas de la Sede Central y de las unidades territoriales, en el marco de sus funciones y competencias.
- d) La UT propone el agrupamiento de las IIEE en ítems, la modalidad de atención, la programación del menú escolar, los periodos de atención, la frecuencia de entrega y la información para la determinación del valor referencial, los cuales deben ser validados por la UOP de acuerdo a los documentos normativos aprobados por el PNAEQW, así como el plazo de distribución por entrega, para incluirlos en el requerimiento de compra.
- e) La UOP conduce y supervisa la conformación, renovación y remoción de los CC e identifica las instituciones públicas cuyos representantes deben integrar los CC de acuerdo con lo establecido en el documento normativo aprobado por el PNAEQW.

6.2 ETAPA DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES

- a) La/el JUT remite por escrito a los CC y al personal de la UT a su cargo, el presente Manual, Bases Estandarizadas, Anexos y Formatos y demás normas relacionadas al Proceso de Compras, a fin que los CC conozcan el contenido de los mismos para el inicio del Proceso de Compras, aprueben el cronograma para la selección de proveedoras/es y efectúen la convocatoria.
- b) La/el JUT remite a la UGCTR la Declaración Jurada de Intereses de cada una/o de las/los integrantes de los CC, para su publicación en el portal web institucional del PNAEQW antes del inicio de la etapa de selección de proveedores.
- c) Las/los integrantes del Comité de Compra que no cumplan con presentar la Declaración Jurada de Intereses, de acuerdo con lo establecido en el presente Manual, no deben participar en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras.

6.3 CONDICIONES DE LA DOCUMENTACIÓN QUE PRESENTA EL/LA POSTOR/A

Toda documentación e información que presenta y/o declara el/la postor/a en el marco del Proceso de Compras, tiene carácter de declaración jurada y está sujeta a verificación posterior por el PNAEQW. Los actos, contratos y/o modificaciones contractuales que se hubieran celebrado sobre la base de documentación falsa y/o adulterada, devienen en nulos de pleno derecho conforme a lo señalado en el presente Manual, Bases y demás documentos normativos aprobados por el PNAEQW. Esta medida se aplica sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que correspondan.

6.4 CONDICIONES DE LA DOCUMENTACIÓN QUE PRESENTA EL/LA POSTOR/A

La estructura de la etapa de selección de proveedoras/es, es la siguiente:

SUB-ETAPAS	ACTIVIDADES
1. Convocatoria y Difusión de Bases del Proceso de Compras	a) Convocatoria
	b) Difusión de Bases del Proceso de Compras
2. Formulación y Absolución de Consultas y Observaciones	a) Formulación de consultas y observaciones
	b) Absolución de consultas u observaciones y publicación
	c) Integración de Bases del Proceso de Compras y publicación

3. Presentación de Propuestas	a) Presentación de propuestas técnicas y económicas
4. Evaluación y Selección de Propuestas	a) Evaluación técnica de establecimientos
	b) Evaluación y calificación de propuestas técnicas
	c) Evaluación de propuestas económicas
	d) Adjudicación y notificación de postoras/es.
5. Firma de Contrato	a) Presentación de documentos para la firma del contrato.
	b) Firma de contrato.

6.4.1.1. Convocatoria

- a) Las unidades territoriales del PNAEQW, en un plazo máximo de dos (02) días hábiles posteriores a la fecha de publicación de la Resolución que aprueba las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, invitan a las instituciones y organizaciones que son parte del sistema de veeduría para acreditar a sus representantes ante los diversos CC, de acuerdo con lo establecido en los documentos normativos aprobados por el PNAEQW.
- b) La Dirección Ejecutiva comunica a las unidades territoriales la fecha a partir de la cual los CC pueden iniciar la primera convocatoria. La/el JUT comunica la referida fecha a los CC en el plazo Las unidades territoriales del PNAEQW, en un plazo máximo de dos (02) días hábiles posteriores a la fecha de publicación de la Resolución que aprueba las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, invitan a las instituciones y organizaciones que son parte del sistema de veeduría para acreditar a sus representantes ante los diversos CC, de acuerdo con lo establecido en los documentos normativos aprobados por el PNAEQW.
- c) El Comité de Compra convoca a las personas naturales o jurídicas que se encuentren inscritos en el Registro de Participantes del Proceso de Compras para que presenten sus propuestas técnicas y económicas de acuerdo a lo establecido en las Bases del Proceso de Compras, anexos y demás documentos que son de acceso público, a través del portal web institucional del PNAEQW.
- d) Los CC utilizan el cronograma del Proceso de Compras de veintitrés (23) días hábiles para la primera convocatoria, la cual se realiza conforme a lo establecido en el literal a) del numeral 6.4.4.11 del presente Manual, luego de haber recibido de la UT las Bases Estandarizadas aprobadas por el PNAEQW.
- e) Los CC utilizan el cronograma del Proceso de Compras sumario de trece (13)

días hábiles a partir de la segunda convocatoria, la cual se realiza conforme a lo establecido en el literal b) del numeral 6.4.4.11 del presente Manual, después de ser autorizada por la/el JUT.

6.4.1.2. Difusión de Bases del Proceso de Compras

La convocatoria inicia con la publicación del Acta de Convocatoria del Comité de Compra, las Bases del Proceso de Compras, los anexos y formatos en el portal web institucional del PNAEQW; la publicación está a cargo de la UGCTR. Adicionalmente, el PNAEQW puede disponer la publicación de la convocatoria en otros medios para la difusión de la misma, mediante la colaboración de otras entidades públicas en los tres niveles de gobierno, sociedad civil, organismos no gubernamentales, entre otros.

6.4.1.3. Formulación de consultas y observaciones

Una vez convocado el Proceso de Compras y publicadas las Bases, anexos y formatos, las personas naturales o jurídicas que se encuentren inscritos en el Registro de Participantes del Proceso de Compras, pueden formular consultas y/u observaciones sobre su contenido, en la fecha establecida en el cronograma, las cuales se presentan por medio virtual de acuerdo con lo establecido en las Bases, las cuales no deben emplearse para formular pretensiones que desnaturalicen o dilaten el desarrollo del Proceso de Compras del PNAEQW.

Las personas naturales o jurídicas que se encuentren inscritos en el Registro de Participantes del Proceso de Compras, deben formular sus consultas u observaciones de forma clara sin ambigüedades, que permita realizar su absolución con claridad.

6.4.1.4. Absolución de consultas y observaciones y publicación

- a) La UGCTR recibe, organiza y envía a las unidades orgánicas del PNAEQW las consultas y observaciones de acuerdo con sus competencias para su absolución, según el cronograma establecido en las Bases del Proceso de Compras. La/el jefa/e de cada unidad orgánica remite a la UGCTR mediante Memorando la absolución de las consultas y observaciones.
- b) En la absolución de consultas y observaciones se debe indicar si son acogidas o no, según se confirme o desvirtué, total o parcialmente la transgresión alegada por las personas naturales o jurídicas que se encuentren inscritos en

el Registro de Participantes del Proceso de Compras.

- c) La UGCTR publica la absolución de consultas y observaciones en el portal web institucional del PNAEQW, en la fecha establecida en el cronograma de las Bases del Proceso de Compras.
- d) La UGCTR puede autorizar mediante Memorando la prórroga de la absolución de consultas y observaciones, previo informe de la CGCSEC debidamente sustentado. El documento que dispone la prórroga de la absolución de consultas y observaciones debe ser publicado en el portal web institucional del PNAEQW.

6.4.1.5. Integración de Bases del Proceso de Compras y publicación

- a) El PNAEQW integra las Bases del Proceso de Compras, incorporando, de ser el caso, las modificaciones que resulten de la absolución de las consultas y del acogimiento parcial o total de las observaciones formuladas, las cuales también son de aplicación a las convocatorias en curso, pendientes de integración. Las Bases Integradas del Proceso de Compras son aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva y publicadas en el portal web institucional del PNAEQW, según el cronograma establecido en las Bases del Proceso de Compras. En caso de no existir consultas u observaciones o estas no sean acogidas, no será necesario la emisión de una Resolución de Dirección Ejecutiva.
- b) Una vez publicadas las Bases Integradas del Proceso de Compras no podrán ser modificadas ni observadas, siendo de cumplimiento obligatorio por los actores involucrados en el Proceso de Compras y en la prestación del servicio alimentario.

6.4.1.6. Presentación de propuestas técnicas y económicas

- a) Las/los postoras/es deben presentar solo una propuesta técnica por modalidad de atención, indicando el o los ítems a los que postula en el ámbito del Comité de Compra. Las propuestas técnicas y económicas se presentan a través de la plataforma virtual del PNAEQW, conforme a lo establecido en las Bases

Integradas del Proceso de Compras.

- b) Los requisitos obligatorios que deben cumplir las propuestas técnicas de las/los postoras/es se establecen de manera clara y detallada en las Bases Integradas del Proceso de Compras de cada modalidad de atención. De no cumplir con lo requerido, la propuesta será descalificada.
- c) Cada propuesta técnica debe estar acompañada de una Garantía de Seriedad de Oferta por cada ítem al que se presenta el/la postor/a. El monto y tipo se establece en las Bases Integradas del Proceso de Compras.
- d) La/el postor/a debe presentar su propuesta económica de acuerdo con lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras. El importe total de la propuesta económica del ítem al cual se presenta no debe superar el valor referencial del ítem y de cada nivel educativo.
- e) La oferta que presente el/la postor/a, debe señalar expresamente que ésta comprende la entrega de la totalidad de alimentos de acuerdo a las condiciones establecidas en las Bases del Proceso de Compras.
- f) El valor de la propuesta económica del/de la postor/a debe incluir el costo de los alimentos, gastos de transporte, gastos administrativos, gastos operativos, gastos financieros, impuestos (salvo lo establecido en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía) y cualquier otro gasto relacionado de forma directa o indirecta a la entrega de los alimentos en cada una de las IIEE.
- g) Para acceder al beneficio de la exoneración del Impuesto General a las Ventas según la Ley N° 27037, todos los integrantes que figuren en la promesa de consorcio deben reunir las condiciones exigidas en dicha ley.

6.4.1.7. Evaluación y calificación de propuestas técnicas y económicas

- a) Con la finalidad de dotar de transparencia al proceso de evaluación y calificación de propuestas, el Comité de Compra solo puede recibir asistencia técnica de el/la SC, quien, en caso sea necesario, puede recibir asistencia técnica de otros profesionales del PNAEQW, vía telefónica y/o través del correo electrónico. Las consultas realizadas y/o la asistencia técnica recibida deben constar en las actas correspondientes.

- b) En las Bases del Proceso de Compras debe establecerse un factor para la evaluación técnica de los establecimientos. La evaluación técnica de los establecimientos está a cargo del PNAEQW y se realiza de acuerdo con lo establecido en el documento normativo aprobado por el PNAEQW.
- c) Adicionalmente en las Bases se puede establecer los siguientes factores para la evaluación de las propuestas técnicas:
- Cumplimiento de la prestación
 - Factores que promueven la entrega de alimentos de origen regional o macro regional
 - Otros que el PNAEQW considere pertinentes
- d) Para cada factor de evaluación debe establecerse los criterios, los medios de acreditación y los respectivos puntajes en las Bases. El puntaje máximo de las propuestas técnicas es de 100 puntos.
- e) Para dar inicio a la evaluación de propuestas el Comité de Compra con la asistencia técnica de el/la SC, genera el reporte de todas las propuestas técnicas y económicas registradas, para la evaluación y calificación de las mismas, de acuerdo a lo establecido en las Bases.
- f) El Comité de Compra debe revisar y verificar que la propuesta técnica contenga todos los documentos exigidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras, caso contrario la propuesta del/de la postor/a debe ser descalificada.
- g) El Comité de Compra debe verificar que la Garantía de Seriedad de Oferta por cada ítem al que se presente el/la postor/a, cumpla con las formalidades establecidas en las Bases Integradas del Proceso de Compras. En caso la información no sea correcta, la propuesta del/de la postor/a debe ser descalificada.
- h) En las Bases del Proceso de Compras se establece la aplicación de puntaje negativo para la evaluación de propuestas técnicas, en los siguientes supuestos:
- Aplicación de penalidades por incumplimientos que hayan afectado de manera directa la prestación del servicio alimentario en los últimos 18 meses, hasta -10 puntos.
 - No suscribir contrato habiendo sido adjudicado en los últimos 24 meses, hasta -20 puntos.

- Por resolución de contrato en los últimos 24 meses, hasta -50 puntos.
- i) El cómputo de cada periodo se realiza a partir de la fecha de presentación de propuestas establecido en las Bases Integradas.
 - j) La UT proporciona la relación de las/os postoras/es y proveedoras/es que se encuentren en los supuestos de asignación de puntaje negativo, la UGCTR valida y dispone su publicación en el portal web institucional del PNAEQW antes de la fecha de convocatoria.
 - k) Para la evaluación de las propuestas económicas:
Se asigna el puntaje máximo establecido a la propuesta de menor monto, según ítem. A las demás propuestas se les asigna un puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$P_{pex} = \frac{R_m * 100}{P_{ex}}$$

Dónde:

P_{pex} = Puntaje de la propuesta económica del/de la postor/a
 P_{ex} = Propuesta económica del/de la postor/a (S/)
 R_m = Propuesta económica de menor monto (S/)

- l) En el caso, que dos (02) o más propuestas empaten en el mayor puntaje total, el criterio para el desempate se establecerá en las Bases del Proceso de Compras.
- m) Toda la documentación presentada y compromisos asumidos serán verificados por el PNAEQW, cuando lo considere necesario.
- n) Para el cálculo del puntaje total de las propuestas se aplica la siguiente fórmula:
 $(0.7 * \text{Puntaje de propuesta técnica}) + (0.3 * \text{Puntaje de propuesta económica})$
- o) El Comité de Compra genera el reporte del Cuadro Resumen del Puntaje Total de cada ítem, ordenado las propuestas de mayor a menor puntaje total.
- p) El Comité de Compra suscribe con firma digital o manuscrita el acta de evaluación, calificación y adjudicación, con los resultados del Proceso de Compras y se publica en el portal web institucional del PNAEQW, acción que constituye la notificación válida para la presentación de documentos y suscripción del contrato, de acuerdo a lo establecido en las Bases Integradas.

6.4.1.8. Presentación de documentos para la firma de contrato

Para la firma del contrato, el/la postor/a adjudicado/a debe presentar por mesa de partes de la UT correspondiente, una carta simple dirigida al Comité de Compra, en el plazo establecido en el cronograma de las Bases del Proceso de Compras, adjuntando los siguientes documentos:

- a) Garantía de Fiel Cumplimiento por el 10% del valor adjudicado del ítem, materializada a través de una carta fianza. La Garantía de Fiel Cumplimiento será emitida a favor del PNAEQW y expedida por una entidad financiera dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y Seguros y Administradoras de Fondos de Pensiones o estar considerada en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú. La garantía debe ser incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática al sólo requerimiento del PNAEQW. La garantía debe tener una vigencia de treinta (30) días calendario posterior a la culminación de la ejecución contractual; en caso los contratos no se liquiden dentro de este plazo la garantía debe encontrarse vigente hasta la liquidación del mismo. La carta fianza debe ser remitida por la/el JUT a la UA dentro de los tres (03) días hábiles posteriores de suscrito el contrato para su custodia. En caso de consorcio, la carta fianza debe mencionar expresamente el nombre de todas y cada una de las personas naturales y/o jurídicas que lo integran.
- b) De ser el caso, contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario, de cada uno de los representantes legales y/o titulares de las/los consorciadas/os, precisando el porcentaje de participación, la/el integrante que asumirá la facturación, las obligaciones de cada consorciada/o (conforme a la promesa de consorcio presentada en la propuesta técnica), designación del representante común y el domicilio común, de corresponder. Asimismo, en el contrato de Consorcio debe constar que sus integrantes responden frente a terceros de manera solidaria, pudiendo dirigirse en forma indistinta a cualquiera de los consorciados por el total de la obligación.
- c) Otros documentos de acuerdo con lo establecido en las Bases del Proceso de Compras.

6.4.1.9. Firma del Contrato

- a) El contrato se perfecciona con las firmas del documento que lo contiene, pudiendo ser con firma digital o manuscrita. Será suscrito por la/el presidenta/e o la/el presidenta/e interina/o y el/la postor/a adjudicado/a, a quien luego de la firma se le denomina proveedor.
- b) Para aquellos ítems adjudicados iniciadas las actividades escolares, el período entre la firma del contrato y fecha máxima para la presentación del expediente de liberación, no debe ser mayor a diez (10) días hábiles para la modalidad productos, y no mayor a cinco (05) días hábiles para la modalidad raciones.
- c) Forman parte del contrato, el documento que lo contiene y sus anexos, la propuesta técnica y la propuesta económica, el Manual vigente a la fecha de contratación, las Bases del Proceso de Compras, sus anexos, formatos y documentos normativos emitidos por el PNAEQW relacionados al Proceso de Compras. En caso exista una contradicción y/o incongruencia entre los documentos previamente citados, el Manual del Proceso de Compras, tiene prevalencia sobre los demás documentos.
- d) Cuando el/la postor/a adjudicado/a no suscriba el contrato dentro de los plazos establecidos en

las Bases del Proceso de Compras o manifieste su decisión de no suscribirlo, se le aplicarán las acciones administrativas y legales que correspondan. En dicho caso, el Comité de Compra debe elaborar nueva acta de adjudicación consignando al siguiente postor/a según orden de prelación al mismo que debe comunicar mediante carta notarial, indicando el lugar, fecha y hora para la suscripción del contrato, se aplicarán los mismos plazos y condiciones establecidas para la notificación y firma de contrato. En caso de no existir siguiente postor/a según orden de prelación el Comité de Compra elaborará el acta declarando desierto el ítem convocado.

- e) La devolución de los depósitos de Garantía de Seriedad de Oferta a las/los postoras/es adjudicadas/os se realiza después de la firma del contrato, salvo aquellas/os postoras/es adjudicadas/os que, para la firma de contrato se acojan al mecanismo alternativo de retención MYPE establecido en el numeral 6.4.4.8 del presente Manual, en cuyo caso la garantía de seriedad de oferta se constituirá como parte del fondo de garantía de fiel cumplimiento (10% del monto total del contrato). Para las/los postores/es no adjudicadas/os la devolución se realiza conforme a lo establecido en el documento normativo aprobado por el PNAEQW.
- f) Las unidades territoriales son responsables de la administración de contratos de las/os proveedoras/es para la prestación del servicio alimentario. La UGCTR supervisa el cumplimiento de esta disposición.

Gestión de Compras

Este proceso en el Programa Qali Warma se basa en un 80% en el cumplimiento de la R.D.E. No 339-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, mediante la cual se aprobó el PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW. Este protocolo permite brindar la conformidad a la documentación presentada por el proveedor y generar la liberación de productos para la atención del servicio alimentario de los diferentes Comités adscritos a la provincia de Piura que servirá para el periodo de atención correspondiente a la entrega de los productos. Entre los puntos que son verificados se tiene:

1. Verificación de las causales de suspensión y documentación obligatoria: se detallan los documentos verificados y su vigencia.
 - 1.1. Datos de la Licencia de Funcionamiento de almacén
 - 1.2. Datos del profesional de control de calidad que trabaja en almacén
 - 1.3. Datos del Certificado de PGH
 - 1.4. Datos de control Médico Semestral del personal que trabaja en almacén
 - 1.5. Datos del Certificado de Saneamiento Ambiental de almacén
 - 1.6. Datos del Certificado de calidad del agua utilizada en el almacén
 - 1.7. Datos del hielo utilizado en el almacén
2. Respecto al cumplimiento de los compromisos asumidos por el proveedor
 - 2.1. Compromisos de entrega de alimentos de origen regional por cada entrega de acuerdo al requerimiento de productos
 - 2.2. Compromiso de contar con la Certificación o Promesa de Implementar la Norma ISO 9001:2015.
 - 2.3. Compromiso de entrega de productos fortificados
3. Verificación de las condiciones higiénicas sanitarias
4. Resultado de la evaluación de los productos
5. Resultado de la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos de transporte, carga y estiba

Una vez desarrollada la verificación y después de llenar numerosos formularios, los encargados generan un promedio de 09 documentos de informes para luego

culminar con un informe final, lo que hace que el proceso demore y no sea el óptimo que se requiere en estos casos.

La propuesta en este proceso es sistematizar cada una de los puntos desarrollados en la directiva anteriormente mencionada lo que permitiría en tiempo real contar con los datos e información necesaria y suficiente para poder tomar decisiones que conlleven a la eficiencia y eficacia del programa Qali Warma, por lo que se podría implementar un Proyecto piloto que de ser exitoso debería implementarse en todo el Perú.

3.2. Gestión de Distribución

3.2.1. Transporte

“Monitorear el Transporte de Alimentos”, tiene como finalidad conocer más al detalle la ejecución del servicio de transporte de los alimentos desde los almacenes de los proveedores hasta ser repartidos a cada una de las 31 Instituciones Educativas que son beneficiadas por el Programa Qali Warma, en el distrito de Piura, en el año 2020. Es preciso señalar que tenemos como normativa el “Protocolo de Verificación de la Distribución de Productos en las Instituciones Educativas”, establecida en la Resolución Directora Ejecutiva RDE N° D000336-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, precisamente en los Numerales 9.2.2 y 9.2.3. Por otro lado, se ha considerado el numeral 9.4 de la RDE N° D000302-2019-MIDIS/PNAEQW-DE que hace referencia al “Protocolo de Registro de Entrega de Alimentos”. Asimismo, se ha considerado el numeral 9.9.5 de la RDE N° D000177-2020-MIDIS/PNAEQW-DE que hace referencia al “Protocolo para la Supervisión del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas”.

En este ítem se propone usar una Ficha de supervisión de Alimentos que nos permita asegurar que el alimento transportado tenga todos los protocolos antes y después de ser distribuidos a los usuarios finales. Por lo que podemos observar la Ficha propuesta:

FICHA DE SUPERVISIÓN DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL MONITOR DE GESTIÓN LOCAL:

DNI N°

NOMBRE DE LA EMPRESA TRANSPORTISTA:

NOMBRE DEL CONDUCTOR:

NOMBRE DE LA II. EE:

CÓDIGO MODULAR DE LA II.EE.....

TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

N°	PREGUNTAS	SI	NO
1	La empresa transportista cuenta con todos los documentos del vehículo vigentes	-	-
2	El conductor del transporte de alimentos cuenta con toda su documentación vigente	-	-
3	Todo el personal que participa en el transporte de los alimentos cuenta con Certificados de Salud vigentes (prueba negativa al COVID 19)	-	-
4	Todo el personal que participa en el transporte de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada (mascarilla, mandil de color claro, gorro, entre otros.)	-	-
5	El proveedor ha alcanzado al Programa Qali Warma su Plan de Rutas	-	-
6	El proveedor realiza el transporte de los alimentos según el cronograma establecido en el contrato o adenda	-	-
7	El proveedor ha coordinado previamente con los miembros CAE fechas y horarios del transporte de los alimentos	-	-
8	La recepción de los alimentos se realiza dentro de la Institución Educativa	-	-
9	El CAE verifica que los alimentos se encuentran, libres de infestación, materias extrañas.	-	-
10	Los alimentos transportados y entregados por el proveedor mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras laterales y/o tapas integra (sin abolladuras, sin roturas, abiertas). Verificado por el MGL.	-	-

3.2.2. Almacenaje

Tiene como finalidad conocer más al detalle la ejecución del servicio de almacenamiento de los alimentos distribuidos por los proveedores a las Instituciones Educativas beneficiadas por el Programa Qali Warma en el Distrito de Piura. Lo que permitirá que los alimentos que son distribuidos por el proveedor no solamente cumpla con los protocolos de almacenaje y de transporte, sino que al momento de entregar estos alimentos a los Centros Educativos y pasarles la posta a los Comités respectivos, se puedan almacenar en lugares apropiados que permitan mantener las propiedades de los alimentos intactos y que al procesarlos sirvan para el objetivo final del Programa: Alimentar a los niños y niñas de las poblaciones vulnerables que están estudiando.

Por lo que se propone usar la Ficha de Almacenamiento de Alimentos:

FICHA DE ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL MONITOR DE GESTIÓN LOCAL:

DNI N°

NOMBRE DE LA II. EE:

CÓDIGO MODULAR DE LA II.EE.....

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Nº	PREGUNTAS	SI	NO
1	La IE cuenta con ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos		
2	El ambiente de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire.		
3	El ambiente de almacenamiento cuenta con iluminación suficiente para el desarrollo de la actividad.		
4	Los alimentos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.		
5	El ambiente de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio ordenado y sin rastros e indicios de roedores e insectos como cucarachas, etc.		
6	El ambiente de almacenamiento de alimentos está libre de sustancias químicas.		
7	Las personas encargadas del almacén presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.		
8	Las personas encargadas del almacenamiento de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada (mascarilla, mandil de color claro, gorro, entre otros.)		

Capítulo IV

Propuesta de Plan de Capacitación

El plan de capacitación propuesto tendrá la siguiente estructura

- I. INTRODUCCIÓN
- II. BASE NORMATIVA
- III. DOCUMENTOS DE REFERENCIA
- IV. PROBLEMA A RESOLVER
- V. ARTICULACIÓN CON EL PLAN OPERATIVO
- VI. OBJETIVOS OPERACIONALES
- VII. ACCIONES TÁCTICAS
- VIII. TAREAS Y SUBTAREAS
- IX. PROGRAMACIÓN FÍSICA Y FINANCIERA (INDICADORES Y METAS)
- X. RESPONSABLES
- XI. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN
- XII. ANEXOS

ANEXO N° 01: CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES EN EL POI 2020

I. INTRODUCCIÓN

El Programa Qali Warma (PNAEQW) opera mediante el Modelo de COGESTIÓN, que incluye tres fases: 1) planificación del menú escolar, 2) fase de compra y ejecución contractual, y 3) gestión de la prestación del servicio alimentario. En todo este proceso participan los Comités de Compra (CC), Comité de Alimentación Escolar (CAE) y actores vinculados a la prestación del servicio alimentario.

Figura N° 01 Modelo Operacional del Programa QALI WARMA



El “Plan Anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma (PNAEQW) 2021”, tiene como finalidad fortalecer las capacidades de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario como son los integrantes de los Comités de Compra (CC), Comités de Alimentación Escolar (CAE) y actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, para la mejora de la gestión del servicio alimentario que brinda el programa y en la promoción de los hábitos saludables en las niñas y niños de las instituciones educativas (IEE) públicas de Educación Básica Regular, de Jornada Escolar Completa (JEC) y Formas de Atención Diversificada (FAD), desarrollada a través de la metodología educativa en cascada, donde participa los equipos técnicos de las Unidades Territoriales; utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para las estrategias de capacitación y asistencia técnica.

Por otro lado, el presente Plan se enmarca en el contexto actual del estado de emergencia nacional y en las normas vigentes aprobadas por el Ministerio de Educación (MINEDU), el Ministerio de Salud (MINSA) y el Programa Qali Warma (PNAEQW).

II. BASE NORMATIVA

- 2.1 Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- 2.2 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y adolescentes.
- 2.3 Ley N° 30061, Ley que declara de prioritario interés nacional la atención integral de la salud de los estudiantes de educación básica regular y especial de las instituciones educativas públicas del ámbito del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los incorpora como asegurados del Seguro Integral de Salud (SIS).
- 2.4 Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y sus modificatorias.
- 2.5 Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días calendario, por la existencia del COVID-19, la misma que fue prorrogada con Decreto Supremo N° 020-2020-SA, a partir del 10 de junio de 2020 hasta por un plazo de noventa (90) días calendario.
- 2.6 Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, que declara el Estado de Emergencia Nacional por el brote del Coronavirus (COVID 19), y sus modificatorias.
- 2.7 Resolución Ministerial N°283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 2.8 Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba las Guías Alimentarias para la Población Peruana.
- 2.9 Resolución Ministerial N°176-2020-MINEDU, que dispone que los Comités de Alimentación Escolar conformados para la atención del servicio alimentario del PNAEQW, en las instituciones y programas educativos a nivel nacional, durante la prestación no presencial del servicio educativo del año escolar 2020, gestionen el servicio alimentario conforme al numeral 9.3.2 del Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 2.10 Resolución Viceministerial N°083-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementados con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados

Públicos de la Educación Básica”.

III. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 3.1 MAN-007-PNAEQW-UOP Manual para la Capacitación a Comités de Cogestión de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.2 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.3 PRT-017-PNAEQW-UOP, Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de las instituciones educativas del ámbito de intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.4 PRT-046-PNAEQW-UOP, Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del PNAEQW.
- 3.5 PRT-0002-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y su modificatoria aprobada mediante RDE N° D000177-2020-MIDIS/PNAEQW-DE.

IV. PROBLEMA A RESOLVER

Se ha identificado como problemática a resolver, la limitada aplicación y cumplimiento de las normas vigentes para la gestión del servicio alimentario, por parte de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del PNAEQW, en cumplimiento del modelo de COGESTIÓN.

ARTICULACIÓN CON EL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

Las actividades programadas en el presente Plan se encuentran aprobadas en el Plan Operativo Institucional – POI 2021 del PNAEQW y está a cargo de la Unidad de Seguimiento, Monitoreo y Evaluación (USME).

V. OBJETIVOS OPERACIONALES:

5.1 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las capacidades para mejorar las competencias de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario para su implementación de acuerdo con las normativas vigentes del PNAEQW.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Fortalecer las capacidades de los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar sobre la gestión del servicio alimentario para brindar una alimentación inocua, nutritiva y de calidad a las usuarias y usuarios.
- Fortalecer las capacidades de los integrantes de los Comités de Compra, sobre las disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios, selección de proveedores y a la ejecución contractual del Proceso de Compras, para garantizar la prestación del servicio alimentario.
- Fortalecer las capacidades de las madres y/o padres de familia y APAFA, sobre las prácticas saludables en alimentación escolar para la promoción de hábitos alimentarios saludables en las usuarias y usuarios.

VI. ACCIONES TÁCTICAS

El fortalecimiento de capacidades se implementa a través de la capacitación y la asistencia técnica, con el soporte de recursos y materiales educativos, haciendo uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).

VII. TAREAS Y SUBTAREAS

7.1 Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación

N°	Tarea	Subtarea
1	Planificar, programar e implementar las actividades de supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario en la Unidad Territorial	Asistencia Técnica a la Unidad Territorial dirigida a los Monitores de Gestión Local, Coordinadora Técnica Territorial en materia de supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario
		Asistencia Técnica a la Unidad Territorial dirigida a los Monitores de Gestión Local, Coordinadora Técnica Territorial en materia de prevención y protección en los procesos de supervisión y monitoreo del servicio alimentario ante el Covid – 19. RM 239-2020-MINSA y sus modificatorias.
		Asistencia Técnica a la Unidad Territorial dirigida a los Supervisores de Plantas y Almacenes, Coordinadora Técnica Territorial, en materia de prevención y protección en los procesos de liberación en establecimientos del proveedor ante el Covid – 19. RM 239-2020-MINSA y sus modificatorias.
		Asistencia Técnica a las Unidades Territoriales dirigida a los Supervisores de Plantas y Almacenes, Coordinadora Técnica Territorial, en materia de supervisión y monitoreo de la Liberación en establecimientos del Proveedor para la prestación del servicio alimentario.
2	Planificar, programar la evaluación técnica de los establecimientos de los postores durante el proceso de compra	T3. Asistencia Técnica a la UT dirigida a los SPA, CTT, para la supervisión a los establecimientos de los postores - Proceso de Compra 2021

VIII. PROGRAMACIÓN FÍSICA Y FINANCIERA (Indicadores y Metas)

8.1 Programación Física - Indicadores y Metas

Indicadores y Metas del Plan

INDICADOR	FORMULA	META FÍSICA	TOTAL ANUAL
Equipos Técnicos de las Unidades Territoriales con capacidades fortalecidas	N° de acciones de fortalecimiento de capacidades a los Equipos Técnicos realizadas / N° de acciones de fortalecimiento de capacidades a los Equipos Técnicos programados	5	100%
Monitoras y Monitores de Gestión Local de las Unidades Territoriales con capacidades fortalecidas	N° Monitores de Gestión Local de la Unidad Territorial Piura con capacidades fortalecidas / N° Monitores de Gestión Local programados.	5	100%
Comités de Alimentación Escolar capacitados	N° de Comités de Alimentación Escolar capacitados / N° de Comités de Alimentación Escolar programados	4,298	100%
Sesiones de Sensibilización a los Actores Vinculados al Servicio Alimentario: UGEL	N° de informes que reportan las sesiones de sensibilización a la UGEL / N° de UGEL programadas	2	100%
Sesiones de Sensibilización a los Actores Vinculados al Servicio Alimentario: madres y/o padres de familia (vocales del CAE)	N° de madres y/o padres de familia sensibilizados / N° de madres y/o padres de familia programados.	1,720	100%

8.2. Programación Financiera

Para el año fiscal 2021, la Unidad de Seguimiento, Monitoreo y Evaluación, tiene un presupuesto asignado para las siguientes actividades:

Presupuesto para el cumplimiento del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario y Capacitación y perfeccionamiento

UNIDAD/ COMPONENTE	OBJETIVO OPERACIONAL	ACTIVIDAD	TAREA	SUBTAREA	PRESUPUESTO S/.
Unidad de Seguimiento, Monitoreo y Evaluación	Cumplimiento del Modelo de COGESTIÓN	Conformación y asistencia técnica a comités de cogestión para la prestación del servicio alimentario	Fortalecer las capacidades de los Monitores de Gestión Local	Desarrollo de la "I Jornada de Fortalecimiento de Capacidades dirigida a MGL, de la Unidad Territorial Piura"	S/. 30,000.00
				Desarrollo de la "II Jornada de Fortalecimiento de Capacidades dirigida a MGL de la Unidad Territorial Piura"	
			Capacitación de los Comités de Alimentación Escolar	Desarrollo de la Jornada de capacitación a los CAEs	S/. 60,000.00
				Sesiones de Sensibilización a los Actores Vinculados al Servicio Alimentario: UGEL, y APAFA.	

IX. RESPONSABLE

La Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación: equipos técnicos de las Unidades Territoriales (EE, MGL, CAEs Y APAFA).

X. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Seguimiento: Esta actividad está a cargo de la Unidad de Seguimiento, Monitoreo y Evaluación. Para ello, se realizará a través de las siguientes acciones:

- A través del SIGO: El reporte se realiza a partir de la consolidación de información remitida por la Unidad Territorial Piura.
- Los Equipos técnicos de la UT Piura remiten informes de avance a la Unidad de Seguimiento, Monitoreo y Evaluación (USME), para el seguimiento de las actividades programadas del presente Plan.
- Los informes de avances son reportados de manera mensual y semestral por la Unidad Territorial Piura.

Evaluación: Esta actividad se realiza con la participación de la USME como responsable de las actividades programadas con la asistencia técnica de los equipos de trabajo de la Unidad Territorial Piura, en el año 2021.

XI. ANEXO:

Cronograma de actividades del Plan – año 2021

N°	ACTIVIDAD	TAREA	SUB TAREA	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL	META MENSUAL												
						ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	Conformación y Asistencia Técnica a Comités de COGESTIÓN para la Prestación del Servicio Alimentario	Fortalecer las capacidades de los Equipos de Monitores de Gestión Local	Desarrollo de "Primera Jornada de Fortalecimiento de Capacidades dirigida a los MGL de la UT Piura"	MGL Capacitado	5		5											
2			Desarrollo de "Segunda Jornada de Fortalecimiento de Capacidades dirigida a los MGL de la UT Piura"	MGL Capacitado	5								5					
3		Capacitación de los miembros de los Comités de Alimentación Escolar	Desarrollo de "Jornada de Capacitación a los miembros CAE"	CAE Capacitados	4,298	1,075			1,074			1,075			1,074			
4			Sensibilización a los Actores vinculados al Servicio Alimentario como a las 12 UGEL	UGEL Capacitados	2			2										
5			Sensibilización a los Padres de Familia	Padres de Familia Capacitados	1,720				574			573				573		

REFERENCIAS

Margarita Gil Torrijos, 2018, en su tesis “la Selección de Proveedores es el elemento clave en la Gestión de Aprovisionamientos”.

Andrés Esquivel Dobles y Carolina Rojas Vargas, 2016, en su tesis “la importancia de la Gestión de Proveedores en las empresas.”.

Cindy Elizabeth Espinoza Ugarte, 2018, en su tesis “el análisis del proceso de compras para diseñar una propuesta de indicadores de gestión que permita mejorar los procesos de área de compras”.

César Atilio Gamarra Mariño, 2017, en su tesis “Propuesta del diseño de políticas de compras para optimizar la calidad del servicio del área de mantenimiento de una empresa”.

Aracely Mecha Gonzales y Lesli Odar Agurto, 2017, en su tesis “Gestión de Compras para el aprovisionamiento del área administrativa”.

María Parrales Yáñez, 2017, en su tesis “Diseño de un manual de procedimientos para la Gestión de Compras”.

Evelyn Romero y Eric Salazar, 2018, en su tesis “Gestión de Compras en la empresa”.

Anali Mata Alvi, 2018, en su tesis “Implementación de Gestión de Compras para mejorar la calidad del servicio de migración 3G en la empresa SITOM PERÚ”.

Shirley Cueva Gutiérrez, 2015, en su tesis “Gestión de Compras y rentabilidad de la Empresa M&WORD SAC LIMA-2015”.

Katherine Hilario Lozano, 2018, en su tesis “Gestión de Compras y creación de valor en la empresa Hydromatic Perú SAC, LA VICTORIA, 2018”.

July Briceño y Elaine Cuentas, 2018, en su tesis, “Proceso de Gestión de Compras de la empresa CENCOSUD”.

Julio Lozano y Ljunior Ramírez, 2018, en su tesis “Gestión de Compras de bienes tecnológicos del Banco Ripley”.

Katherine Díaz Llave, 2015, en su tesis “Implementación del Sistema de Gestión de Evaluación y Selección de Proveedores para mejorar la Logística de Entrada en la Empresa universal textil de Lima 2015”.

Víctor Zelada Magallanes, 2019, en su tesis “Gestión de Compras para mejorar el abastecimiento del almacén en la municipalidad de Carabayllo - LIMA - 2019”.

Karla Rache Sosa, 2018, en su tesis “Sistema de Gestión de Calidad aplicando ISO 9001-2015 para Incrementar la Satisfacción de los Clientes de Transportes San Felipe SA, Trujillo-2018”.

Luis Romero Ruiz, 2019, en su tesis “Propuesta de mejora del proceso de transporte de mercadería de la empresa Técnicas reunidas de Talara SAC para ahorrar costos de producción”.

Brayan Gómez y David Seminario, 2019, en su tesis “Gestión de compras para disminuir costos logísticos en la constructora Proyectnor EIRL, 2019”.

Elizabeth Masabel García, 2018, en su tesis “Aplicación de la Gestión de abastecimiento para incrementar la Satisfacción del cliente en la empresa Drama SRL, Lurín, 2018”.

Johnny Huanca Aquino, 2016, Aplicación de la Gestión Logística en el área de Compras, para minimizar los costos de inventario en el almacén central de Intergramedica Perú SAC”.

Anita Gonzales Sánchez, 2016, en su tesis “Mejora de la Gestión Logística para incrementar la Productividad del centro de Distribución de una empresa farmacéutica, Chorrillos, 2016”.

Yusselfi Anticona Latorre, 2016, en su tesis “Gestión de Almacén para mejorar la productividad en el Área del Centro de distribución DEPSA, LIMA, 2015”.

Diego Contreras Salvatierra, 2017, en su tesis “Aplicación de la gestión de inventarios para incrementar la satisfacción del cliente de la empresa Huracán Motors, Ate – Lima 2017”.

Abel Toribio Guevara, 2016, en su tesis “Aplicación de la Gestión de Compras para mejorar la Productividad en la entrega de maíz al cliente en el Área de Operaciones de una empresa importadora de Grano, Lima, 2016”.

Wilfredo de la Puente, 2017, en su tesis “Aplicación de un Modelo de Gestión Logística para incrementar la productividad en una empresa procesadora de Alimentos, Callao 2017”.

Castellanos, 2015, en su Manual de la gestión de transporte y distribución de mercancías”

Irene Puma Mamani, 2017, en su tesis “Mejora de la Gestión de Aprovisionamiento para incrementar la Productividad en el Área de Confecciones Empresa Modipsa. SJL 2017”.

Díaz L., 2017, en su trabajo de investigación titulado: “Sistema de gestión de abastecimiento”.

Ñahuirima, 2015, manifiesta que es necesario tener en cuenta las necesidades de los clientes, para generar ventajas competitivas, lograr lealtad e incrementar oportunidades de crecimiento y posibilidades de competencia en el mercado.

Parra, 2017, manifiesta que el concepto calidad responde a la experiencia práctica vivida por el cliente al acceder a un producto o servicio.

Ramírez, M., 2016, en su trabajo de investigación titulado: Abastecimientos de materiales y repuestos de una empresa del sector petrolero.

Rodríguez, Burgos, Domínguez, Corona, & Silva, 2015, Propiedades de un producto o servicio que satisface tanto las necesidades explícitas como las implícitas de los clientes.

Romero & Chávez, 2016, señala que la calidad es la satisfacción de las necesidades del cliente en el menor tiempo y a un costo aceptable en relación con el valor percibido por el cliente.

ANEXOS

ANEXO 1. MATRIZ DE CONSISTENCIA

	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLE	DIMENSIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTO
Propuesta de mejora en la gestión logística de los alimentos y la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma, en el distrito de Piura, 2020	¿Cómo determinar la mejora en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el distrito de Piura, 2020?	Determinar la mejora en la gestión logística de los alimentos del Programa Qali Warma en el distrito de Piura en el año 2020	Variable 1: La Gestión logística de alimentos, y la Variable 2: La Satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma	Gestión de Proveedores / Gestión de Compras / Tipos de Alimentos / Valor Percibido / Confianza / Expectativa / Actores de Gestión	Diseño de Investigación según su Diseño es No Experimental, y según su alcance es Descriptiva. Las Técnicas a aplicar serán el Análisis Documental de Normativas, el Análisis Documental del Transporte de Alimentos, Encuestas, y Entrevistas
	Preguntas Específicas	Objetivos Específicos			
	¿Cómo monitorear el transporte de los alimentos a las Instituciones Educativas?	Monitorear el transporte de los alimentos			
	¿Cómo supervisar el almacenamiento de alimentos en las Instituciones Educativas?	Supervisar el almacenamiento de los alimentos			
	¿Cómo determinar la mejora en la entrega de los alimentos en las Instituciones Educativas?	Mejorar la entrega de los alimentos a los usuarios del Programa Qali Warma			

ANEXO 2. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

TÉCNICAS DE RECOJO DE INFORMACIÓN	INSTRUMENTOS DE RECOJO DE INFORMACIÓN	OBJETIVO ESPECÍFICO 1	OBJETIVO ESPECÍFICO 2	OBJETIVO ESPECÍFICO 3	OBJETIVO ESPECÍFICO 4
		Evaluar la Gestión de Proveedores	Evaluar la Gestión de Compras	Determinar la Gestión de Distribución	Mejorar la Gestión Logística de los alimentos
Análisis Documental de Normativas	Guía de Análisis Documental de Normativas	X	X		X
Entrevista dirigida a la Coordinadora Técnica Territorial	Cuestionario o Guía de Entrevista	X	X		
Entrevista dirigida al Especialista Educativa	Cuestionario o Guía de Entrevista			X	
Entrevista a la Director de una Institución Educativa	Cuestionario o Guía de Entrevista				X
Encuesta	Cuestionario			X	X

ANEXO 2A. ENCUESTA



ENCUESTA

La presente encuesta tiene como finalidad valorar la distribución de los alimentos y la satisfacción de los usuarios del Programa QALI WARMA, que conforman el grupo de estudio.

Agradezco el apoyo en la realización de esta investigación titulada “Propuesta de mejora en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, en el año 2020”.

Apellidos y nombres:

Sexo:

Edad:

Documento de identidad:

Ocupación:

Centro de labores:

Para esta encuesta se ha de marcar con un aspa la alternativa según corresponda:

EXCELENTE: (4)

BUENO: (3)

REGULAR: (2)

MALO: (1)

N°	PREGUNTAS	ALTERNATIVAS			
		EXCELENTE	BUENO	REGULAR	MALO
1	¿Cómo considera los productos que ofrece el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios?				
2	¿Cómo considera el servicio de transporte brindado por los proveedores del servicio alimentario?				
3	¿Los proveedores del Programa Qali Warma cumplen con los plazos establecidos de distribución?				
4	¿Cómo es el ambiente donde se almacenan los alimentos brindados por el Programa Qali Warma?				
5	¿Cómo es la gestión en las Instituciones Educativas de los miembros CAE?				
6	¿Cómo considera la implementación del Modelo de Cogestión?				
7	¿De qué forma el Programa Qali Warma se preocupa por las necesidades de sus usuarios?				
8	¿Cómo considera que el servicio de entrega de alimentos que ofrece el Programa Qali Warma?				
9	¿Cómo es la respuesta del Programa Qali Warma frente a problemas con el servicio alimentario?				
10	¿Cómo percibe en general el servicio alimentario que brinda el Programa Qali Warma?				

ANEXO 2B. ENTREVISTA DIRIGIDA A DIRECTORA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA



La presente entrevista tiene como finalidad conocer los problemas y proponer mejoras en la distribución de los alimentos que ofrece el Programa QALI WARMA, en el distrito de Piura.

Esta investigación es titulada “Propuesta de mejora en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020”.

Apellidos y nombres:

Sexo: Edad:

Documento de identidad:

Grado académico:

Centro de labores: I.E. “XXX”

Cargo: DIRECTORA

1. Considera que el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios productos de calidad, nutritivos, ricos, y variados.
2. Considera que el Programa Qali Warma ofrece un servicio confiable
3. Los proveedores del Programa Qali Warma distribuyen los alimentos en los plazos establecidos
4. Considera que las IEs cuentan con un ambiente propicio para almacenar los alimentos brindados por el Programa Qali Warma (amplio, limpio y ordenado).
5. El Programa Qali Warma tiene empatía con sus usuarios (capacidad de respuesta).
6. Los Miembros del CAE reciben capacitaciones de parte del PNAE Qali Warma
7. ¿Considera que los Miembros CAE gestionan el servicio alimentario de manera adecuada?
8. ¿Considera que el modelo de COGESTIÓN ha permitido articular esfuerzos entre el Programa Qali Warma y los actores sociales?
9. Considera que la Supervisión de los MGL realizan de manera eficaz su trabajo
10. Considera que el servicio brindado por el Programa Qali Warma ha mejorado la asistencia a la escuela, y la atención a clases de los escolares

Agradezco el apoyo en la realización de este trabajo de investigación.

ANEXO 2C. ENTREVISTA DIRIGIDA A LA COORDINADOR TÉCNICA TERRITORIAL



La presente entrevista tiene como finalidad conocer los problemas y proponer mejoras en la distribución de los alimentos que ofrece el Programa QALI WARMA, en el distrito de Piura.

Esta investigación es titulada “Propuesta de mejora en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020”.

Apellidos y nombres:

Sexo: Edad:

Documento de identidad:

Grado académico:

Centro de labores: PROGRAMA QALI WARMA

Cargo: COORDINADORA TÉCNICA TERRITORIAL

1. ¿Considera que el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios productos de calidad, nutritivos, ricos, y variados? ¿Por qué?
2. ¿El mercado local satisface la variedad de la canasta de productos para obtener nutrición saludable y balanceada?
3. ¿Los proveedores del Programa Qali Warma distribuyen los alimentos en los plazos establecidos?
4. ¿Considera que las IEs cuentan con una infraestructura propicia para almacenar los alimentos brindados por el Programa Qali Warma? (amplio, limpio y ordenado).
5. ¿Los Miembros del CAE reciben capacitaciones de parte del PNAE Qali Warma?
6. ¿Considera que los Miembros del CAE gestionan el servicio alimentario de manera adecuada?
7. ¿Considera que el modelo de COGESTIÓN ha permitido articular esfuerzos entre el Programa Qali Warma y los actores sociales?
8. ¿Considera que el servicio brindado por el Programa Qali Warma ha mejorado la asistencia a la escuela, y la atención a clases de los escolares?
9. ¿Cómo puede el Programa Qali Warma mejorar la prestación del servicio alimentario incrementando la satisfacción de sus usuarios?
10. ¿Considera que el servicio de alimentación es una prioridad de atención por la II.EE?

Agradezco el apoyo en la realización de este trabajo de investigación.

ANEXO 2D. ENTREVISTA DIRIGIDA A LA ESPECIALISTA EDUCATIVA



La presente entrevista tiene como finalidad conocer los problemas y proponer mejoras en la distribución de los alimentos que ofrece el Programa QALI WARMA, en el distrito de Piura.

Esta investigación es titulada “Propuesta de mejora en la gestión logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020”.

Apellidos y nombres:

Sexo: Edad:

Documento de identidad:

Grado académico:

Centro de labores: PROGRAMA QALI WARMA

Cargo: ESPECIALISTA EDUCATIVA

1. ¿Considera que el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios productos de calidad, nutritivos, ricos, y variados? ¿Por qué?
2. ¿El mercado local satisface la variedad de la canasta de productos para obtener nutrición saludable y balanceada?
3. ¿Los proveedores del Programa Qali Warma distribuyen los alimentos en los plazos establecidos?
4. ¿Considera que las IEs cuentan con una infraestructura propicia para almacenar los alimentos brindados por el Programa Qali Warma? (amplio, limpio y ordenado).
5. ¿Los Miembros del CAE reciben capacitaciones de parte del PNAE Qali Warma?
6. ¿Considera que los Miembros del CAE gestionan el servicio alimentario de manera adecuada?
7. ¿Considera que el modelo de COGESTIÓN ha permitido articular esfuerzos entre el Programa Qali Warma y actores sociales, y estos han mejorado el servicio en IIEE?
8. ¿Considera que el servicio brindado por el Programa Qali Warma ha mejorado la asistencia a la escuela, y la atención a clases de los escolares?
9. ¿Cómo puede el Programa Qali Warma mejorar la prestación del servicio alimentario incrementando la satisfacción de sus usuarios?
10. ¿Considera que el servicio de alimentación es una prioridad de atención por la Institución Educativa?

Agradezco el apoyo en la realización de este trabajo de investigación.

ANEXO 3. CUADRO CONSOLIDADO CON DOCUMENTOS NORMATIVOS



DOCUMENTOS NORMATIVOS

Ítem	Disciplina	Normativa	Documento de referencia	Observaciones
1	Distribución	Protocolo de Verificación de la distribución de Productos en las Instituciones Educativas	RDE N° D000336-2019-MIDIS/PNAEQW-DE	Numeral 9.2.2 y 9.2.3
2	Entrega	Protocolo de Registro de Entrega de Alimentos	RDE N° D000302-2019-MIDIS/PNAEQW-DE	Numeral 9.4
3	Supervisión	Protocolo para la Supervisión del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas	RDE N° D000177-2020-MIDIS/PNAEQW-DE	Numeral 9.9.5

ANEXO 4. MÉTODO DE CONSISTENCIA SEGÚN EL ALFA DE CRONBACH

MUESTRA PARA EL PILOTO: 10 ENCUESTAS A PADRES DE FAMILIA

Sin título2 [ConjuntoDatos2] - IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

	Nombre	Tipo	Anchura	Decimales	Etiqueta	Valores	Perdidos	Columnas	Alineación	Medida	Rol
1	productos	Numérico	1	0	¿Cómo conside...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
2	transporte	Numérico	1	0	¿Cómo conside...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
3	distribución	Numérico	1	0	¿Los proveedor...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
4	ambiente	Numérico	1	0	¿Cómo es el a...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
5	gestion	Numérico	1	0	¿Cómo es la g...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
6	cogestion	Numérico	1	0	¿Cómo conside...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
7	necesidades	Numérico	1	0	¿De qué forma ...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
8	entrega	Numérico	1	0	¿Cómo conside...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
9	respuesta	Numérico	1	0	¿Cómo es la re...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
10	servicio	Numérico	1	0	¿Cómo percibe...	{1, excelent...	Ninguno	8	Derecha	Escala	Entrada
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											

Vista de datos Vista de variables

IBM SPSS Statistics Processor está listo Unicode:ON

08:56 p.m. 12/06/2020



Visible: 10 de 10 variables

	productos	transporte	distribución	ambiente	gestion	cogestion	necesidades	entrega	respuesta	servicio	var	var	var	var	var
1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	2					
2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2					
3	3	2	3	1	2	1	3	2	2	3					
4	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2					
5	1	2	1	1	1	2	1	2	2	1					
6	3	2	3	1	2	2	3	2	2	3					
7	2	1	2	1	2	2	2	1	1	2					
8	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2					
9	3	2	3	1	2	2	3	2	2	3					
10	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2					
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															

Vista de datos Vista de variables

Resultado1.spv [Documento1] - IBM SPSS Statistics Visor

Archivo Editar Ver Datos Transformar Insertar Formato Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

Resultado

- Registro
- Fiabilidad
 - Título
 - Notas
 - Conjunto de datos
 - Escala: ALL VARIABLES
 - Título
 - Resumen de
 - Estadísticas
 - Estadísticas
 - Estadísticas
- Registro
- Registro

Fiabilidad

[ConjuntoDatos1]

Escala: ALL VARIABLES

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	10	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	10	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,832	10

Estadísticas de elemento

	Media	Desv. Desviación	N
¿Cómo considera los productos que ofrece el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios?	2,20	,632	10

IBM SPSS Statistics Processor está listo Unicode:ON

ES 08:55 p.m. 12/06/2020

*Resultado1.spv [Documento1] - IBM SPSS Statistics Visor

Archivo Editar Ver Datos Transformar Insertar Formato Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

Resultado

- Registro
- Fiabilidad
 - Título
 - Notas
 - Conjunto de datos
 - Escala: ALL VARI/
 - Título
 - Resumen de
 - Estadísticas
 - Estadísticas
 - Estadísticas
- Registro
- Registro
- Registro

Estadísticas de elemento

	Media	Desv. Desviación	N
¿Cómo considera los productos que ofrece el Programa Qali Warma ofrece a sus usuarios?	2,20	,632	10
¿Cómo considera el servicio de transporte brindado por los proveedores del servicio alimentario?	1,80	,422	10
¿Los proveedores del Programa Qali Warma cumplen con los plazos establecidos de distribución?	2,20	,632	10
¿Cómo es el ambiente donde se almacenan los alimentos brindados por el Programa Qali Warma?	1,00	,000	10
¿Cómo es la gestión en las Instituciones Educativas de los miembros CAE?	1,80	,422	10
¿Cómo considera la implementación del Modelo de Cogestión?	1,60	,516	10
¿De qué forma el Programa Qali Warma se preocupa por las necesidades de sus usuarios?	2,20	,632	10
¿Cómo considera que el servicio de entrega de alimentos que ofrece el Programa Qali Warma?	1,70	,483	10

IBM SPSS Statistics Processor está listo | Unicode:ON

ES 09:05 p.m. 12/06/2020

*Resultado1.spv [Documento1] - IBM SPSS Statistics Visor

Archivo Editar Ver Datos Transformar Insertar Formato Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

Resultado

- Registro
- Fiabilidad
 - Título
 - Notas
 - Conjunto de datos
 - Escala: ALL VARI/
 - Título
 - Resumen de
 - Estadísticas
 - Estadísticas
 - Estadísticas
- Registro
- Registro
- Registro

¿Cómo considera la implementación del Modelo de Cogestión?	1,60	,516	10
¿De qué forma el Programa Qali Warma se preocupa por las necesidades de sus usuarios?	2,20	,632	10
¿Cómo considera que el servicio de entrega de alimentos que ofrece el Programa Qali Warma?	1,70	,483	10
¿Cómo es la respuesta del Programa Qali Warma frente a problemas con el servicio alimentario?	1,70	,483	10
¿Cómo percibe en general el servicio alimentario que brinda el Programa Qali Warma?	2,20	,632	10

Estadísticas de escala

Media	Varianza	Desv. Desviación	N de elementos
18,40	10,711	3,273	10

```

SAVE OUTFILE='C:\Users\ROMMY\Documents\spss\TESIS\Sin titulo2.sav'
  /COMPRESSED.
DATASET ACTIVATE ConjuntoDatos1.

GET
  FILE='C:\Users\ROMMY\Documents\spss\TESIS\Sin titulo2.sav'.
  
```

IBM SPSS Statistics Processor está listo | Unicode:ON

ES 09:05 p.m. 12/06/2020

ANEXO 5. POBALCIÓN Y MUESTRA

ANEXO 5A. POBLACIÓN

N° DE II.EE	N° DE USUARIOS	NIVEL EDUCATIVO
1	15	INICIAL
2	136	INICIAL
3	108	INICIAL
4	46	INICIAL
5	174	INICIAL
6	164	INICIAL
7	92	INICIAL
8	100	INICIAL
9	42	INICIAL
10	14	INICIAL
11	30	INICIAL
12	20	INICIAL
13	61	INICIAL
14	26	INICIAL
15	19	INICIAL
16	18	INICIAL
17	23	INICIAL
18	83	INICIAL
19	15	INICIAL
20	16	INICIAL
21	10	INICIAL
22	14	INICIAL
23	84	INICIAL
24	111	PRIMARIA
25	744	PRIMARIA
26	798	PRIMARIA
27	402	PRIMARIA
28	184	PRIMARIA
29	234	PRIMARIA
30	706	PRIMARIA
31	165	PRIMARIA

	N° DE II.EE	N° DE USUARIOS	NIVEL EDUCATIVO
SUBTOTAL	23	1,310	INICIAL
	8	3,344	PRIMARIA
TOTAL	31	4,654	INICIAL Y PRIMARIA

ANEXO 5B. MUESTRA

CALCULO TAMAÑO DE MUESTRA FINITA

Parametro	Insertar Valor
N	4,654
Z	1.960
P	50.00%
Q	50.00%
e	5.00%

Tamaño de muestra

"n" =

354.94

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

n = Tamaño de muestra buscado

N = Tamaño de la Población o Universo

Z = Parámetro estadístico que depende el Nivel de Confianza (NC)

e = Erro de estimación máximo aceptado

p = Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)

q = Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

Nivel de confianza	Z _{alfa}
99.7%	3
99%	2,58
98%	2,33
96%	2,05
95%	1,96
90%	1,645
80%	1,28
50%	0,674

ANEXO 6. CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN

ANEXO 6A. VALIDACIÓN POR INGENIERA CYNTHIA CATHERINE CASTRO CANGO



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Cynthia Catherine Castro Cango con DNI N° 40712369, Magister en Ingeniería Ambiental N°:, de profesión Ingeniera Ambiental desempeñándome como Docente en Docencia Universitaria.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos:

CUESTIONARIO, GUÍA DE ENTREVISTA, GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, Y GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DE NORMATIVAS

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

INDICADORES	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad				X	
2. Objetividad				X	
3. Actualidad					X
4. Organización				X	
5. Suficiencia					X
6. Intencionalidad				X	
7. Consistencia					X
8. Coherencia				X	
9. Metodología				X	

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 18 días del mes de Junio del Dos mil Veinte.

Mgtr. : Cynthia Catherine Castro Cango

DNI : 40712369

Especialidad : Ingeniería Ambiental

E-mail : cynthiacat4@gmail.com

CYNTHIA CATHERINE CASTRO CANGO
INGENIERA PESQUERA
CIP N° 121940

ANEXO 6B. VALIDACIÓN POR DOCENTE PAULA DEL PILAR SAAVEDRA SÁNCHEZ



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Paula del Pilar Saavedra Sánchez con DNI N° 02847319 Magíster en Psicología Educativa, de profesión Licenciada en Educación desempeñándome como Especialista Educativo en Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos: CUESTIONARIO, GUÍA DE ENTREVISTA, GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, Y GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DE NORMATIVAS

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

INDICADORES	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1.Cluidad				X	
2.Objetividad					X
3.Actualidad					X
4.Organización				X	
5.Suficiencia					X
6.Intencionalidad					X
7.Consistencia					X
8.Coherencia					X
9.Metodología				X	

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 20 días del mes de Junio del Dos mil Veinte.

Mgr. : Paula del Pilar Saavedra Sánchez

DNI : 02847319

Especialidad : Historia y Geografía

E-mail : psaaavedrasanchez@gmail.com

ANEXO 6C. VALIDACIÓN POR BIÓLOGA PAOLA ARACELY CRUZ PANTA



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, PAOLA ARACELY CRUZ PANTA con DNI N° 42826298 Magíster en GESTIÓN PÚBLICA N°: 7709, de profesión BIOLOGA desempeñándome como COORDINADORA TÉCNICA TERRITORIAL en EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALIWARMA UNIDAD TERRITORIAL PIURA.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos:

CUESTIONARIO, GUÍA DE ENTREVISTA, GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, Y GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DE NORMATIVAS

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

INDICADORES	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad				X	
2. Objetividad				X	
3. Actualidad					X
4. Organización					X
5. Suficiencia				X	
6. Intencionalidad			X		
7. Consistencia				X	
8. Coherencia				X	
9. Metodología			X		

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 20 días del mes de JUNIO del 2020.

Mgtr. : PAOLA ARACELY CRUZ PANTA

DNI : 42826298

Especialidad : BIOLOGÍA

E-mail : aten18@hotmail.com

Paola Aracely Cruz Panta
CBI. 7709

ANEXO 6D. FICHA DE EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO



"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																			X		
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																			X		
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																			X		
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																			X		
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																			X		

CYNTHIA CATHERINE CASTRO CANGO
INGENIERA PESQUERA
CIP N° 121940

"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																x					
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																			x		
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																			x		
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																x					
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en																			x		



Paula del Pilar Saavedra Sánchez
Lic. Educación
R. C. N° 2102847319

	cantidad y calidad.																			
6.Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación.																			x
7.Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación.																			x
8.Coherencia	Existe relación entre las variables e indicadores.																			x
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación.																			x

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia y eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 20 de junio de 2020.



Paula del Pilar Saavedra Sánchez
Lic. Educación
R. C. N° 2102847319

Mgtr.: Paula del Pilar Saavedra Sánchez
DNI: 02847319
Teléfono: 952896496
E-mail: psaavedrasanchez@gmail.com

"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.															X						Ninguna
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.															X						Ninguna
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																X					Ninguna
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																	X				Ninguna

Paola
 Paola Arceley Cruz Renta
 CBR.7709

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ENTREVISTA



"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"


FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ENTREVISTA

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0 5	6 10	11 15	16 20	21 25	26 30	31 35	36 40	41 45	46 50	51 55	56 60	61 65	66 70	71 75	76 80	81 85	86 90	91 95	96 100	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN																						
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																			X		
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																			X		
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																			X		
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																			X		
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																			X		

CYNTHIA CATHERINE CASTRO CANGO
INGENIERA PESQUERA
CIP N° 321980

6.Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación.																				X				
7.Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación.																				X				
8.Coherencia	Existe relación entre las variables e indicadores.																				X				
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación.																				X				

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia y eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

<p>Piura, 18 de junio de 2020.</p>  <p>CYNTHIA CATHERINE CASTRO CANGO INGENIERA PESQUERA CIP N° 121940</p>	<p>Mgr.: Cynthia Catherine Castro Cango DNI: 40712369 Teléfono: 969057519 E-mail: cynthiacat4@gmail.com</p>
--	--

"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ENTREVISTA

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																	X				
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																	X				
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																	X				
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																	X				
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																	X				

"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ENTREVISTA

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20					Regular 21 - 40					Bueno 41 - 60					Muy Bueno 61 - 80					Excelente 81 - 100					OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96						
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100						
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																		x			Ninguna					
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.															x						Ninguna					
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																x					Ninguna					
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.														x							Ninguna					
5. Suficiencia	Comprende los aspectos															x						Ninguna					


 Paola Arce Cruz Parra
 CBP. 7709

	necesarios en cantidad y calidad.																						
6.Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación.													x									Ninguna
7.Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación.															x							Ninguna
8.Coherencia	Existe relación entre las variables e indicadores.															x							Ninguna
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación.												x										Ninguna

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia y eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 20 de Junio del 2020



Dr. Paola Aracely Cruz Panta
COP. 7709

Mgtr.: PAOLA ARACELY CRUZ PANTA
 DNI: 42826298
 Teléfono: 968224055
 E-mail: aten18@hotmail.com

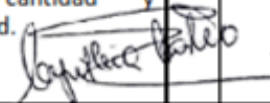
FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DE NORMATIVAS



"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"


FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																		X			
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																		X			
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																		X			
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																		X			
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																		X			


 CYNTHIA CATHERINE CASTRO CANGO
 INGENIERA PESQUERA
 CIP N° 121980

6.Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación.																	X				
7.Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación.																	X				
8.Coherencia	Existe relación entre las variables e indicadores.																	X				
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación.																	X				

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia y eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

<p>Piura, 18 de junio de 2020.</p>  <p>CYNTHIA CATHERINE CASTRO CANGO INGENIERA PESQUERA CIP N° 121940</p>	<p>Mgtr.: Cynthia Catherine Castro Cango DNI: 40712369 Teléfono: 969057519 E-mail: cynthiacat4@gmail.com</p>
--	---

"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																x					
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																		x			
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																		x			
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																	x				
5. Suficiencia	Comprende los aspectos																		x			

	necesarios en cantidad y calidad.																			
6.Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación.																			x
7.Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación.																			x
8.Coherencia	Existe relación entre las variables e indicadores.																			x
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación.																			x

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia y eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 20 de junio de 2020.



Paula del Pilar Saavedra Sánchez
Lic. Educación
R. C. N° 2102847319

Mgtr.: Paula del Pilar Saavedra Sánchez
DNI: 02847319
Teléfono: 952896496
E-mail: psaaedrasanchez@gmail.com

"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																	x				Ninguna
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																x					Ninguna
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																x					Ninguna
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.															x						Ninguna


 Rigoberto Arce Cruz Rosta
 C.B.P. 7709

5.Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																			x	Ninguna	
6.Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación.																				x	Ninguna
7.Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación.																				x	Ninguna
8.Coherencia	Existe relación entre las variables e indicadores.																				x	Ninguna
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación.																				x	Ninguna

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia y eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 20 de Junio del 2020

Mgtr.: PAOLA ARACELY CRUZ PANTA

Teléfono: 968224055

E-mail: aten18@hotmail.com



Paola Aracely Cruz Panta
C.R.P. 7709

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS



"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																			X		
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																			X		
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																			X		
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																			X		
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																			X		

CYNTHIA CATHERINE CASTRO CANGO
INGENIERA PESQUERA
CIP N° 121940

"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																x					
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																		x			
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																		x			
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.																	x				
5. Suficiencia	Comprende los aspectos																		x			

	necesarios en cantidad y calidad.																					
6.Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación.																					
7.Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación.																					
8.Coherencia	Existe relación entre las variables e indicadores.																					
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación.																					

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia y eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 20 de junio de 2020.



Paula del Pilar Saavedra Sánchez
Lic. Educación
R. C. N° 2102847319

Mgtr.: Paula del Pilar Saavedra Sánchez
DNI: 02847319
Teléfono: 952896496
E-mail: psaaavedrasanchez@gmail.com

"Propuesta de mejora en la Gestión Logística de los alimentos para la satisfacción de los usuarios del Programa Qali Warma en el Distrito de Piura, 2020"

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Bueno 41 - 60				Muy Bueno 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.																	X				Ninguna
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.																X					Ninguna
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación.																X					Ninguna
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems.														X							Ninguna

Paola
 Paola Arcuely Cruz Santa
 C.B.P. 7709

5.Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																X						Ninguna
6.Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación.																X						Ninguna
7.Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación.																X						Ninguna
8.Coherencia	Existe relación entre las variables e indicadores.																	X					Ninguna
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación.																X						Ninguna

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia y eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 20 de Junio del 2020



Mgtr.: PAOLA ARACELY CRUZ PANTA

Teléfono: 968224055

E-mail: aten18@hotmail.com

ANEXO 7. OTROS

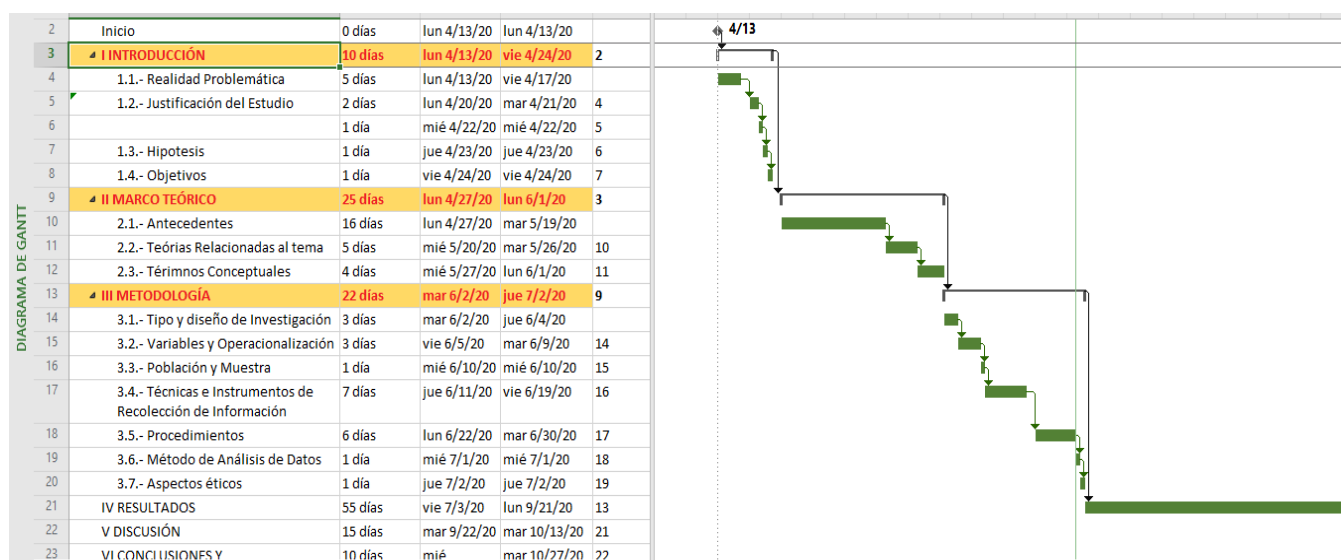
- Recursos y Presupuesto

PRESUPUESTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN				
"PROPUESTA DE MEJORA EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA DE LOS ALIMENTOS PARA LA SATISFACCIÓN DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA QALI WARMA EN EL DISTRITO DE PIURA, 2020"				
INICIO DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:		13/04/2020		
FIN DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:		15/12/2020		
CENTRO DE ESTUDIOS (UNIVERSIDAD):		UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO - PIURA		
NOMBRE DEL TESISISTA:		GUSTAVO FRANCISCO COSTA MOSCOL		
RUBROS		CANTIDAD	COSTO UNITARIO (S/.)	COSTO TOTAL (S/.)
Recursos Humanos	Validación de Fichas e Instrumentos Experto I	1	100.00	100.00
	Validación de Fichas e Instrumentos Experto II	1	100.00	100.00
	Validación de Fichas e Instrumentos Experto III	1	100.00	100.00
	Honorarios del Tesisista	8	1,500.00	12,000.00
	Consultoría Metodológica	8	300.00	2,400.00
	Costo Total de Recursos Humanos			
Equipos	Depreciación de Laptop (en meses)	8	50.00	400.00
	Impresora	1	300.00	300.00
	Mouse	1	100.00	100.00
	USB	1	100.00	100.00
	Costo Total de Equipos y Bienes			
Materiales e Insumos	Software IBM SPSS	1	200.00	200.00
	Software MS Project	1	200.00	200.00
	Costo Total de Materiales e Insumos			
Otros	Publicación en Revista Especializada	1	3,000.00	3,000.00
	Imprevistos	1	2,000.00	2,000.00
	Costo Total de Otros			
Gastos Operativos	Anillado de ante proyecto	3	10.00	30.00
	Empastado de proyecto	3	60.00	180.00
	Impresiones	500	1.00	500.00
	Copias	500	0.10	50.00
	Hojas Bond (millar)	3	12.50	37.50
	Tinta para impresora	2	10.00	20.00
	Internet	8	100.00	800.00
	Útiles de oficina	1	100.00	100.00
	Energía Eléctrica	8	100.00	800.00
Costo total de Gastos Operativos				S/ 2,517.50
PRESUPUESTO TOTAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN (EN SOLES)				S/ 23,517.50

• **Financiamiento**

FINANCIAMIENTO	MONTO PRESUPUESTADO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN
PROPIO DEL AUTOR: GUSTAVO FRANCISCO COSTA MOSCOL	S/ 23,517.50	100%

• **Cronograma de Ejecución**



DATA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS EN EL DISTRITO DE PIURA

Item	Centro Poblado	Código modu	Nombre de la Institución Educativa	Dirección de la Institución Educativa	Nivel	Fecha de entrega	tiempos de distribuci	ruta
PIURA	PIURA	0343004	14005 LUCIA ESTELA ECHEANDIA ALTUNA	JIRON I 250	PRIMARIA	21/09/2020	9am- 10:30 am	1
PIURA	PIURA	1237924	14005 LUCIA ESTELA ECHEANDIA ALTUNA	JIRON I 250	INICIAL	21/09/2020	10:30am- 10:45 am	1
PIURA	URB PIURA	0343020	14007	CALLE ENRIQUE LOPEZ ALBUJAR MZ D1 LOTE 20 ETAPA IV UR	PRIMARIA	21/09/2020	11:15am- 11:40 am	1
PIURA	URBANIZACION PIURA	1419472	14007	CALLE ENRIQUE LOPEZ ALBUJAR MZ D1 LOTE 20 ETAPA IV	INICIAL	21/09/2020	11:40am- 12:00 am	1
PIURA	URBANIZACION PIURA	0343038	14009 SELMIRA DE VARONA	CALLE LUIS AGURTO S/N	PRIMARIA	21/09/2020	12:00am- 12:40 am	1
PIURA	URBANIZACION PIURA	0698241	14009 SELMIRA DE VARONA	CALLE LUIS AGURTO S/N	INICIAL	21/09/2020	12:40am- 12:55 am	1
PIURA	consuelo de velasco	0492587	15317 CESAR ABRAHAM VALLEJO MENDOZA	CALLE LAS DIAMELAS S/N	PRIMARIA	21/09/2020	1:20 pm- 1:35 pm	1
PIURA	URBANIZACION PIURA	0259705	5	AVENIDA JOSE BERNARDO ALCEDO 273	INICIAL	21/09/2020	2:00 pm- 2:20 pm	1
PIURA	PIURA	0341933	15005	18 DE MAYO MZ P LOTE 13	PRIMARIA	22/09/2020	7: 00 am - 7:40 am	2
PIURA	PIURA	0492827	15282	CALLE POLONIA MZ H LOTE 30	PRIMARIA	22/09/2020	7: 40 am - 8:10 am	2
PIURA	ALMIRANTE MIGUEL GRAU	1017086	20124	AVENIDA LAZARETO S/N - A.H ALMIRANTE MIGUEL GRAU	PRIMARIA	22/09/2020	8: 30 am - 9:30 am	2
PIURA	PIURA	1017169	20197	MZ M LOTE 6 ETAPA I	PRIMARIA	22/09/2020	9: 55 am - 10:25 am	2
PIURA	PIURA	1017201	20457 CRISTO EL REY	CALLE JUNIN S/N	PRIMARIA	22/09/2020	10: 50 am - 11:20 am	2
PIURA	PIURA	0938423	743	CALLE LIMA CHALACO	INICIAL	22/09/2020	11: 50 am - 12:20 am	2
PIURA	PIURA	1017243	ANN GOULDEN	AVENIDA INTEGRACION S/N	PRIMARIA	22/09/2020	12: 50 am - 1:45 pm	2
PIURA	PIURA	1237163	ANN GOULDEN	AVENIDA DON BOSCO S/N PIURA- BARRIO SUR PIURA	INICIAL	22/09/2020	1: 45 am - 2:15 pm	2
PIURA	PIURA	0614412	SAN PEDRO	AVENIDA CARACAS S/N	PRIMARIA	22/09/2020	2: 35 am - 3:15 pm	2
PIURA	6 DE SETIEMBRE	1714930	1368	CALLE PROLONGACION AREQUIPA SUR MZ F	INICIAL	22/09/2020	7: 00 am - 7:30 am	3
PIURA	A.H ALMIRANTE MIGUEL GR	1714948	1369	PARQUE CENTRAL ETAPA II	INICIAL	22/09/2020	7: 55 am - 8:20 am	3
PIURA	A.H ENRIQUE LOPEZ ALBUJA	1715010	1376	AVENIDA PERU S/N A.H ENRIQUE LOPEZ ALBUJAR	INICIAL	22/09/2020	8: 40 am - 9:00 am	3
PIURA	PIURA	1715127	1387	CALLE PROLONG. CUSCO MZ C LOTE 1 A.H QUINTA JULIA	INICIAL	22/09/2020	9: 15 am - 9:35 am	3
PIURA	LA MOLINA	1715325	1407	LA MOLINA SECTOR II	INICIAL	22/09/2020	9: 50 am - 10:15 am	3
PIURA	A.H JOSE OLAYA	1745645	20197	MZ M LOTE 6 ETAPA I	INICIAL	22/09/2020	10: 30 am - 10:45 am	3
PIURA	URBANIZACION LOS FICUS	0572149	21	MZ K-1 LOTE 1 ETAPA I	INICIAL	22/09/2020	7: 00 am - 7:30 am	4
PIURA	A.H NUEVO AMANECER	1714955	1370	NUEVO AMANECER	INICIAL	22/09/2020	7: 55 am - 8:20 am	4
PIURA	PIURA	1714971	1372	UPIS LOS CLAVELES	INICIAL	22/09/2020	8: 40 am - 9:00 am	4
PIURA	LA MOLINA	1714997	1374	LA MOLINA SECTOR I	INICIAL	22/09/2020	9: 15 am - 9:35 am	4
PIURA	A.H VILLA JARDIN	1715036	1378	A.H VILLA JARDIN	INICIAL	22/09/2020	9: 50 am - 10:15 am	4
PIURA	PIURA	1715002	1375	EX POLVORINES SECTOR A	INICIAL	22/09/2020	10: 30 am - 10:45 am	4

FICHA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

2020-09

CARGA PIURA

FECHA	12/09/2020	PIURA	
PLACA	ISUZU M3W-881	RUTA	1
CHOFER	10056440521	COLEGIOS	31
BREVETE	B47325859		

CONDICIONES SANITARIAS DEL TRANSPORTE:

Condiciones Sanitarias		Personal Manipulador	
Exclusividad del Uso		Documentacion	

C: CONFORME / NC: NO CONFORME

PRODUCTO	LOTE	PESO X UNI	PRES	TOTAL DE UNIDADES	ENTREGA		PESO KG	Fecha Venc.
					CAJAS	UNIDADES		
Aceite Vegetal X 1.000 LT Frijol Soya	07/07/21	0.880	12	1056	138	2	1459.04	07/07/2021
Aceite Vegetal X 0.200 LT Frijol Soya	08/07/21	0.200	24	311	12	23	62.20	08/07/2021
Arroz X 1.000 KG Espiga Piramita	024 2920	1.000	30	9113	393	23	9113.00	29/04/2021
Arveja X 1.000 KG Epa	PMA183	1.000	25	1022	40	22	1022.00	08/04/2021
Chocolate para Taza X 0.090 KG Sonqo Late	SL 2006	0.090	50	1147	22	47	163.23	21/05/2021
Conserva de Hígado de Pollo X 0.180 KG Coemar	THS22MAY201	0.225	48	4489	93	25	1010.03	22/05/2023
Conserva de Hígado de Pollo X 0.180 KG Coemar	THS11JUN201	0.225	48	2151	44	39	483.98	11/06/2023
Conserva de Hígado de Pollo X 0.180 KG Coemar	THS10JUN201	0.225	48	27	0	27	6.08	10/06/2023
Conserva de Hígado de Pollo X 0.180 KG Coemar	THS30MAY201	0.225	48	26	0	26	5.85	30/05/2023
Conserva de Pescado en Aceite Vegetal X 0.425 KG Tormenta del Mar	GCRECO1FP:24.06.2020 FV: 24.06.2024	0.490	24	6172	257	4	3024.28	24/06/2024
Conserva de Pescado en Aceite Vegetal X 0.425 KG Tormenta del Mar	GCRECO2FP:24.06.2020 FV:24.06.2024	0.490	24	8537	355	17	4183.13	24/06/2024
Conserva de Pescado en Aceite Vegetal X 0.425 KG Tormenta del Mar	GCRECO1FP:25.06.2020 FV:25.06.2024	0.490	24	6804	283	12	3333.96	25/06/2024
Conserva de Pescado en Aceite Vegetal X 0.425 KG Tormenta del Mar	GCRECO1FP:20.07.2020 FV:20.07.2024	0.490	24	2304	96	0	1128.96	20/07/2024
Fideos X 0.500 KG Bayon Espiga de Oro	040722	0.500	20	10553	527	13	5276.50	04/07/2022
Frijol X 1.000 KG Sabores del Norte	027 2020	1.000	30	1341	44	21	1341.00	03/08/2021
Galleta con Quinoa X 0.030 KG MathyFood	070821	0.030	180	19515	108	75	585.45	07/08/2021
Galleta con Quinoa X 0.060 KG MathyFood	080121	0.060	84	1080	12	72	64.80	08/01/2021
Haba Partida X 1.000 KG Epa	PM1190	1.000	20	1147	57	7	1147.00	08/04/2021
Harina de Placano X 0.250 KG Nutriplac	20120	0.250	120	1285	10	85	321.25	07/01/2021
Harina Extruida de Cebada X 0.250 KG Terra Mítica	HCE1-052020	0.250	35	778	22	8	194.50	18/02/2021
Hojuelas de Avena con Cañihua X 0.250 KG DIAMIX	160620	0.250	50	1141	22	41	285.25	16/04/2021
Hojuelas de Avena con Kiwicha X 0.250 KG Bertone	2K010	0.250	100	2058	20	58	514.50	23/07/2021
Hojuelas de Avena con Kiwicha X 0.250 KG Grano de Oro	100320	0.250	24	3	0	3	0.75	10/03/2021
Hojuelas de Avena con Kiwicha X 0.250 KG Grano de Oro	060520	0.250	24	6	0	6	1.50	06/05/2021
Lleche Evaporada X 0.400 KG Bonte	181	0.450	24	10838	443	6	4787.10	09/03/2021
Lleche Evaporada X 0.400 KG Bonte	201	0.450	24	22	0	22	9.90	19/04/2021
Panela X 1.000 KG La Ingenuita	RMA012020	1.000	25	1023	40	23	1023.00	08/01/2021
Rosquitas Tipo Cajamarquina X 0.030 KG Invita	030820	0.030	180	19515	108	75	585.45	03/08/2021
Rosquitas Tipo Cajamarquina X 0.060 KG Invita	210620	0.060	84	1080	12	72	64.80	21/06/2021

PESO TOTAL
CHOFER

10056440521

Total de Bolsas:

FECHAS Y HORARIOS DE RUTAS DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Etiquetas de fila

21/09/2020

PIURA

1:20 pm- 1:35 pm

10:30am- 10:45 am

11:15am- 11:40 am

11:40am- 12:00 am

12:00am- 12:40 am

12:40am- 12:55 am

2:00 pm- 2:20 pm

7am- 7:30 am

8am- 8:30 am

9am- 10:30 am

22/09/2020

PIURA

1: 45 am - 2:15 pm

10: 30 am - 10:45 am

10: 50 am - 11:20 am

11: 50 am - 12:20 am

12: 50 am - 1:45 pm

2: 35 am - 3:15 pm

7: 00 am - 7:30 am

7: 00 am - 7:40 am

7: 40 am - 8:10 am

7: 55 am - 8:20 am

8: 30 am - 9:30 am

8: 40 am - 9:00 am

9: 15 am - 9:35 am

9: 50 am - 10:15 am

9: 55 am - 10:25 am

Total general

“Protocolo de Verificación de la Distribución de Productos en las IIEE”

RDE N° D000336-2019-MIDIS/PNAEQW-DE

		PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
PROTOCOLO				
Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-003-PNAEQW-USME	05	15	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000336-2019-MIDIS/PNAEQW	29 / 10 / 2019
<p>PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS/RACIONES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p>				
ELABORADO POR: Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación Firma  MARIAM ROSA SAIRE CHOQUEMAQUI Jefa (j) de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL		REVISADO POR: Nombres y Apellidos Jefe o Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma  ARLIANS MORI SURSA Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL		REVISADO POR: Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma  JOSE AURELIO RAMIREZ GARRO Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

“Protocolo de Registro de Entrega de Alimentos”

RDE N° D000302-2019-MIDIS/PNAEQW-DE

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Vicepresidencia de Promoción Social	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
PROTOCOLO				
Código de documento normativo	Versión N°	Título de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-043-PNAEQW-UGCTR	01	12	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000 302 -2019-MIDIS/PNAEQW	16 OCT. 2019
<p>PROTOCOLO PARA EL REGISTRO DE ENTREGA DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p>				
ELABORADO POR: Nombres y Apellidos Jefe o Jefa de la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos Firma  LUIS FERNANDO CONTRERAS ESPILLA Jefe de la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL	REVISADO POR: Nombres y Apellidos Jefe o Jefa de la Unidad de Planeamiento, Presupuestos y Modernización Firma  TOMAS CONTRERAS Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuestos y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL	REVISADO POR: Nombres y Apellidos Jefe o Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma  JOSÉ ALFREDO RAMÍREZ GARRIDO Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL		

“Protocolo para la Supervisión del Servicio Alimentario en las IIEE”

RDE N° D000177-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Santiago De Surco, 01 de Junio del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000177-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Informe N° D000086-2020-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D001307-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000295-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que. mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS v normas modificatorias. se crea el

FICHA DE SUPERVISIÓN DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL MONITOR DE GESTIÓN LOCAL:

DNI N°

NOMBRE DE LA EMPRESA TRANSPORTISTA:.....

NOMBRE DEL CONDUCTOR:

NOMBRE DE LA II. EE:.....

CÓDIGO MODULAR DE LA II.EE.....

TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

N°	PREGUNTAS	SI	NO
1	La empresa transportista cuenta con todos los documentos del vehículo vigentes	-	-
2	El conductor del transporte de alimentos cuenta con toda su documentación vigente	-	-
3	Todo el personal que participa en el transporte de los alimentos cuenta con Certificados de Salud vigentes (prueba negativa al COVID 19)	-	-
4	Todo el personal que participa en el transporte de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada (mascarilla, mandil de color claro, gorro, entre otros.)	-	-
5	El proveedor ha alcanzado al Programa Qali Warma su Plan de Rutas	-	-
6	El proveedor realiza el transporte de los alimentos según el cronograma establecido en el contrato o adenda	-	-
7	El proveedor ha coordinado previamente con los miembros CAE fechas y horarios del transporte de los alimentos	-	-
8	La recepción de los alimentos se realiza dentro de la Institución Educativa	-	-
9	El CAE verifica que los alimentos se encuentran, libres de infestación, materias extrañas.	-	-
10	Los alimentos transportados y entregados por el proveedor mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras laterales y/o tapas integra (sin abolladuras, sin roturas, abiertas). Verificado por el MGL.	-	-

FICHA DE ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL MONITOR DE GESTIÓN LOCAL:

DNI N°

NOMBRE DE LA II. EE:

CÓDIGO MODULAR DE LA II.EE.....

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

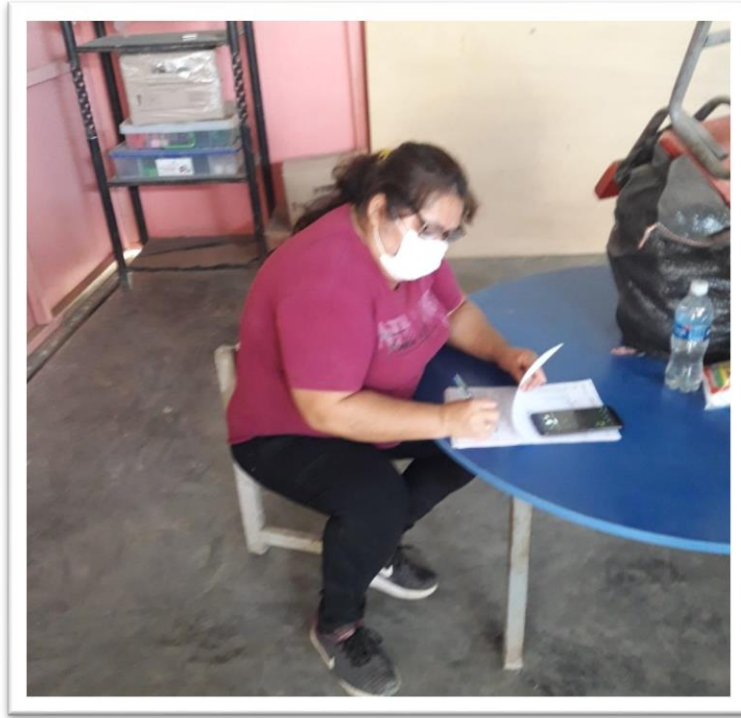
N. º	PREGUNTAS	S I	N O
1	La IE cuenta con ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos	-	-
2	El ambiente de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire.	-	-
3	El ambiente de almacenamiento cuenta con iluminación suficiente para el desarrollo de la actividad.	-	-
4	Los alimentos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	-	-
5	El ambiente de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio ordenado y sin rastros e indicios de roedores e insectos como cucarachas, etc.	-	-
6	El ambiente de almacenamiento de alimentos está libre de sustancias químicas.	-	-
7	Las personas encargadas del almacén presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.	-	-
8	Las personas encargadas del almacenamiento de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada (mascarilla, mandil de color claro, gorro, entre otros.)	-	-

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

LLENADO DE ENCUESTAS









MONITOREAR EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS



SUPERVISAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



PROPUESTA DE MEJORA EN LA ENTREGA DE ALIMENTOS



DIAGRAMA DE PROCESOS

PROCESO DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

