



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO

**PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN
GESTIÓN PÚBLICA**

**GESTIÓN DE PROCESO DE COMPRAS Y PRESTACIÓN DEL
SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA,
COMITÉ DE COMPRAS 4, LIMA, 2019.**

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:

Maestra en Gestión Pública

AUTORA:

Basurco Ore, Lorena Erika (ORCID: 0000-0003-1030-6727)

ASESOR:

Mgtr. Cardenas Canales, Daniel Armando (ORCID: 0000-0002-8033-3424)

**LINEA DE INVESTIGACIÓN:
REFORMA Y MODERNIZACIÓN DEL ESTADO**

Lima – Perú

2022

DEDICATORIA

El roble más fuerte del bosque no es el que está protegido de la tormenta y escondido del sol. Es el que está al aire libre donde se ve obligado a luchar por su existencia, contra los vientos y las lluvias y el sol abrasador.

Napoleón Hill

A mi madre mi angelita por ser quien ha sembrado en mí los valores más profundos y puros los mismos que me acompañaran siempre a lo largo de la vida. Mi corazón jamás dejará de quererte.

A mi padre Oscar por mostrarme el camino a la perseverancia.

A mis hermanos en especial a mi hermano Oscar por brindarme su tiempo y un hombro para descansar.

Agradecimiento

A la Universidad César Vallejo, que me dio la oportunidad de crecer como profesional.

A mis profesores, quienes con su dedicación me enseñaron la importancia de investigar.

A mis compañeros, por permitirme aprender más de la importancia del estudio al lado suyo.

Índice de Contenido

	Pág.
Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenido	iv
Índice de tablas	v
Índice de gráficos y figuras	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
I. Introducción	1
II. Marco Teórico	9
III. Metodología	17
3.1. Tipo y diseño de investigación	17
3.2. Variables y operacionalización	17
3.3. Población, muestra y muestreo	18
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	19
3.5. Procedimiento	22
3.6. Método de análisis de datos	23
3.7. Aspectos éticos	23
IV. Resultados	24
V. Discusión	38
VI. Conclusiones	41
VII. Recomendaciones	42
Referencias	44
Anexos	

Índice de tablas

	Pág.
Tabla 1 Validación de Jueces	21
Tabla 2 Niveles de Confiabilidad	21
Tabla 3 Estadística de Fiabilidad	22
Tabla 4 Estadísticas de Fiabilidad	22
Tabla 5 Estadísticas de Fiabilidad	22
Tabla 6 Distribución por Niveles del Proceso de Compras	24
Tabla 7 Distribución por Niveles de la Prestación del Servicio Alimentario	25
Tabla 8 Distribución por Niveles de los Actos Preparatorios	26
Tabla 9 Distribución por Niveles de Selección de Proveedores	27
Tabla 10 Distribución por Niveles de Ejecución Contractual	28
Tabla 11 Relación del Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario	29
Tabla 12 Relación Actos Preparatorios y Prestación del Servicio Alimentario	30
Tabla 13 Relación Selección de Proveedores y Prestación del Servicio Alimentario	31
Tabla 14 Relación Ejecución Presupuestal y Prestación del Servicio Alimentario	32
Tabla 15 Test de Normalidad	33
Tabla 16 Correlación y Nivel de Significancia entre el Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario	34
Tabla 17 Correlación y Nivel de Significancia entre Actos Preparatorios y Prestación del Servicio Alimentario	35
Tabla 18 Correlación y Nivel de Significancia entre Selección de Proveedores y Prestación del Servicio Alimentario	36
Tabla 19 Correlación y Nivel de Significancia entre Ejecución Contractual y Prestación del Servicio Alimentario	37

Índice de gráficos y figuras

	Pág.
Figura 1 Diagrama de Frecuencia de Proceso de Compras	24
Figura 2 Diagrama de Frecuencia de Prestación del Servicio Alimentario	25
Figura 3 Diagrama de Frecuencia de Actos Preparatorios	26
Figura 4 Diagrama de Frecuencia de Selección de Proveedores	27
Figura 5 Diagrama de Frecuencia de Ejecución Contractual	28
Figura 6 Relación del Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario	29
Figura 7 Relación de Actos Preparatorios y Prestación del Servicio Alimentario	30
Figura 8 Relación de Selección de Proveedores y Prestación del Servicio Alimentario.	31
Figura 9 Relación de Ejecución Contractual y Prestación del Servicio Alimentario	32

Resumen

La presente investigación tuvo como enfoque la Gestión de proceso de compras y prestación del servicio alimentario; planteando el objetivo general determinar la relación que existe entre la gestión del proceso de compras y la prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019. El tipo de investigación fue de nivel descriptivo, de enfoque cuantitativo; diseño no experimental tipo transeccional correlacional. La población estuvo conformada por trabajadores del PNAEQW; de ella se tomó como muestra a $n = 30$ SPA; teniendo en cuenta los criterios de inclusión y exclusión. La técnica empleada fue la encuesta validada por jueces expertos y para medir el coeficiente de confiabilidad se determinó con el estadístico Alfa Cron bach; siendo 0.92 para el Proceso de compras y 0.835 para la prestación del servicio alimentario; siendo de alta confiabilidad. Para contrastar las hipótesis tanto general como específicas se aplicó las estadísticas inferenciales; realizando la prueba Rho de Spearman; cuya conclusión es que el proceso de compras tiene una relación positiva moderada ($Rho = 0.764$) y significancia ($p = 0.000$ menor que 0.05) con la prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma.

Palabra clave: compras, servicio, alimentario

Abstract

This research focused on the management of the purchasing process and the provision of food service; proposing the general objective to determine the relationship that exists between the management of the purchasing process and the provision of the food service of the Qali warma Program, Purchasing Committee 4, Lima, 2019. The type of research was descriptive level, with a quantitative approach; non-experimental cross-sectional correlational design. The population was made up of PNAEQW workers; of it was taken as a sample at $n = 30$ SPA; taking into account the inclusion and exclusion criteria. The technique used was the survey validated by expert judges and to measure the reliability coefficient it was determined with the Alpha Cron Bach statistic; being 0.92 for the Purchasing Process and 0.835 for the provision of the food service; being highly reliable. To contrast both the general and specific hypotheses, inferential statistics were applied; performing Spearman's Rho test; whose conclusion is that the purchasing process has a moderate positive relationship ($Rho = 0.764$) and significance ($p = 0.000$ less than 0.05) with the provision of the food service of the Qali warma Program.

Keywords: shopping, service, food

I. INTRODUCCIÓN

En 1992, durante el primer gobierno del Ing. Alberto Fujimori se creó el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA) sobre la base de la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario (ONA) y el Programa de Asistencia Directa (PAD), el gobierno acordaba fomentar un servicio que lidiara con la desnutrición en menores de doce años, después de cuatro años en 1996, al no haberse cumplido los objetivos del PRONAA , este programa paso a depender del Ministerio de Promoción de la Mujer y Desarrollo Humano (MIDIS).

El PRONAA como modelo de gestión no había cumplido su objetivo de combatir la malnutrición infantil, se origina El PNAEQW originado por D.S. N° 008-2012-MIDIS en el año 2012, cambia totalmente el modelo de gestión y se dirige a priorizar las metas nutricionales y el funcionamiento del proyecto se basa en la estructura de las agrupaciones educativas, favoreciendo que los infantes se alimenten con los diferentes productos de cada una de las regiones del Perú e inicia actividades con la entrega de las primeras raciones en marzo de 2013.

(Vasquez, las políticas y programas sociales del gobierno de Ollanta Humala desde la perspectiva de la pobreza multidimensional, 2013). Investiga las organizaciones y proyectos comunitarios del Gobierno de Ollanta Humala desde el enfoque del IPM, con atención exclusiva en el PNAEQW, señalando que no hay relación entre su “creación y su eficiencia”. Establece que el programa Qali Warma presenta indicadores de eficiencia administrativa, se desarrolló con un presupuesto programado para su gestión menor al 50% en comparación al destinado al PRONAA; así mismo define que Qali Warma no muestra equidad puesto que otorga menos recursos públicos a zonas con elevados niveles de desnutrición crónica y considera que es necesario redistribuir el gasto presupuestado para que exista más equidad. (p.12)

(Vásquez, 2013). Señala que los proveedores juegan un rol importante en la problemática de Qali Warma al no poder cumplir con los requerimientos del programa, surge una nueva tarea de Qali Warma la de replantear las acciones que realiza debido a que uno de sus objetivos es abastecer alimentación sana, pertinente y de excelentes características y sin riesgo alguno a 2,7 millones de beneficiarios durante 200 días de clases aproximadamente. (p.86).

(Defensoria del Pueblo, 2013) “Primer reporte de supervisión al funcionamiento del Programa Alimentario Qali Warma en las escuelas situadas en zonas rurales” se observa que Qali warma en todas las escuelas rurales no inicio sus actividades en el mismo momento que el inicio del año escolar.

Se muestra que una de las primordiales inconsistencias en el funcionamiento de Qali warma es la deficiencia de entrenamiento de los manipuladores del servicio; en materias de acopio y preservación de los alimentos, preparación de recetas, seguridad alimentaria, utilización de alimentos e ingesta de agua libre de contaminación; asimismo con respecto a las labores que hacen los proveedores durante la entrega de alimentos de acuerdo a normas de calidad y en el número adecuado.

La falta de infraestructura para el almacenamiento y dificultades motivadas por los proveedores durante la distribución de alimentos son debilidades importantes para el desarrollo de Qali warma (p.5.)

(Machado & Andrade, 2014) “Es necesario definir procedimientos de capacitación en temas de seguridad alimentaria del personal, así como la motivación y responsabilidad de los empleados; acompañados de una supervisión continúa”. (p.33).

(MIDIS, 2017). Estableció que el fin de la evaluación es valorar el impacto a breve plazo del PNAEQW, en los índices de habilidades intelectuales (concentración y recuerdo activo), y, por otro lado, el efecto acumulado del PNAEQW sobre el

aporte energético, estado nutricional y asistencia estudiantil; en los favorecidos con el sistema alimenticio,

Siendo el fin que dicho proyecto espera es lograr que los escolares beneficiados con el servicio alimenticio, mejoren su nivel calórico, tanto en cantidad como en cualidad, con la finalidad de mejorar sus cualidades nutricionales óptimas, mejorando el proceso de aprendizaje y los niveles de atención.

Este trabajo logró identificar que los proyectos alimenticios mejoran los resultados en mejoran el rendimiento de pruebas escolares y psicosociales, así mismo indican que el consumo del desayuno podría aliviar el hambre, el cual favorecería el rendimiento cognitivo. (p.11)

(Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO). La FAO (2013) en coordinación con el PNAE del Brasil formuló la investigación “Alimentación Escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar – Estudio de caso en ocho países”. Estudio que considera la dedicación del desarrollo de programas de alimentación escolar del Brasil, por más de cincuenta años con una cobertura de casi 250.000 escuelas y el análisis de los programas que se ejecutan en Colombia, Bolivia, Guatemala, El Salvador, Honduras, Paraguay, Nicaragua, y Perú, define que cada País conserva una modalidad diferente.

En relación a Perú establece que la creación y forma de operar de Qali warma es un cambio radical frente al esquema centralizado y burocrático que venía operando (FAO 2013), además sugiere que es de vital importancia que se fomente el trabajo articulado del MIDIS con otras categorías para poner en funcionamiento Qali Warma con un enfoque integral y holístico.

Para cumplir esta observación, el trabajo intersectorial es fundamental, así como definir las competencias para cada uno de los actores involucrados. Solo así se

podrán atender y solucionar problemas multidimensionales y multicausales como, la desnutrición infantil, pobreza, hambre y exclusión social. (p.12)

Uno de los mayores inconvenientes en el procedimiento de compras de alimentos para el programa social; en cada una de sus fases; convocatoria, selección y ejecución contractual: Son las propuestas económicas, ya que es un factor determinante para la selección de proveedores cuyo objetivo es atraer a los más idóneos; se tienen convocatorias muy cortas para dar a conocer los procesos de compras, IIEE desprovistas o abastecidas inadecuadamente, proveedores pequeños y de escasa calidad; instrumentos normativos insuficientes y deficientes con grandes vacíos en los procedimientos para el desarrollo de los procesos de compras; dificultades causadas por los proveedores, poca experiencia en el rubro, fragilidad empresarial, en muchas ocasiones no cumplen las características para satisfacer los requerimientos del programa; instituciones educativas que forman parte del programa con carencia de infraestructura necesaria y equipamiento; inadecuada capacitación de los operadores del servicio en temas de acopio y preservación de los alimentos, preparación de recetas, seguridad alimentaria, manejo de alimentos e ingesta de agua saludable para consumo.

Como parte de la investigación, es necesario considerar los diferentes modelos de programas de alimentación de la región y en función a ello, se evaluaron los modelos de Brasil, Chile y Colombia.

En forma general, los lineamientos de los tres programas estudiados comparten objetivos comunes con Qali Warma, los cuales son lograr un buen estado nutricional, garantizar un buen desempeño académico, así como disminuir el abandono escolar de los mismos.

De igual modo, la modalidad de raciones y/o productos son entregados por los cuatro programas, realizando distribuciones diarias o mensuales. Sin embargo, los diferentes modelos otorgan desayunos – refrigerios y en algunas oportunidades cena como el

programa chileno, a diferencia del peruano, que solo otorga desayuno y según la vulnerabilidad el almuerzo.

En relación al tema de precios, el programa brasileño es el menos costoso, con un valor de US\$ 18.11/estudiante/año. En consecuencia, los modelos peruanos y colombianos comparten precios similares (entre US\$ 0.47/escolar/día y US\$ 0.69 /escolar/día). El proyecto más oneroso corresponde al chileno con un precio de US\$ 1.60/escolar/día por ración. Seguidamente se describe la peculiaridad de los diferentes modelos:

Brasil: El programa de alimentación escolar brasileño se instaló en 1955, se desarrollan bajo responsabilidad del Fondo Nacional del Desarrollo de la Educación (FNDE) y beneficia a una población total de 43 millones de escolares, brinda su atención durante toda la época escolar incluyendo los periodos de vacaciones de verano e invierno.

Tiene por objetivo directo la mejora del estado nutricional de los beneficiarios e indirectamente la mejora económica de las familias por medio del modelo de agricultores familiares. Sus criterios de inclusión tienen un enfoque personalizado basado en la evaluación del estado nutricional e identificación de necesidades nutricionales específicas.

Colombia: El Programa de Alimentación Colombiano se desarrolla desde hace 73 años y es uno de mayor trayectoria, se desarrolla bajo responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional (MEN) y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), este último tiene a su cargo el abastecimiento del programa a través de la firma de convenios entre la empresa privada y ONGs sin fines de lucro.

Los criterios de inclusión están determinados por principios de focalización y priorización de las instituciones educativa, con la inscripción de los alumnos favorecidos al Régimen de Seguridad Social en Salud.

El Ministerio de Educación Nacional (MEN) juega un rol importante en la eficacia del programa de alimentación colombiano al desarrollar procesos basados en criterios de

descentralización, comunicación activa y coordinación entre las instalaciones educativas, las secretarías de educación de los organismos territoriales y los suministradores del servicio alimenticio escolar siendo función de estos últimos garantizar la mejor elección de alimentos.

Los alimentos para los alumnos son preparados en la mayoría de escuelas por personal capacitado y contratado haciendo uso de los productos almacenados y empleo de las cocinas del centro educativo. Una característica importante del modelo colombiano es el control de calidad que realiza ICBF a través de una supervisión global de las buenas prácticas de manufactura y durante la entrega de los productos lo controlan maestros y familiares.

Chile: El programa de alimentación chileno se inició en 1964. El programa actual está bajo la tutoría del Ministerio de Educación de Chile y bajo responsabilidad de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), su desarrollo se basa en la valoración de la vulnerabilidad individual del alumno y del establecimiento escolar. De esta forma se puede precisar la cuantía y la variedad de alimentos que se tienen que entregar a cada escuela.

El programa de alimentación chileno cuenta con un banco de datos tanto de los usuarios como de los proveedores, que sirven como una fuente de referencia para la realización de licitaciones futuras.

El PNAE Chile utiliza fórmulas matemáticas que perfecciona la relación precio-calidad para la selección de proveedores. De tal forma, durante la licitación, se considera directamente la calidad ofrecida. Últimamente es necesario señalar que la mayoría de instituciones educativas chilenas al igual que las colombianas cuenta con cocinas implementadas adecuadamente.

Justificación teórica; uno de los mayores inconvenientes al analizar el proceso de compras de alimentos para el PNAEQW en las fases: convocatoria, selección y ejecución contractual, presentan múltiples fortalezas y obstáculos siendo necesario implementar oportunidades de mejora enfatizando la fase de convocatoria, las propuestas económicas son un factor determinante para la selección de postores cuyo objetivo es atraer a los más idóneos, al tener convocatorias muy cortas para difundir los procesos de compras, aunado a una insuficiente infraestructura y equipamiento, proveedores falta de habilidades en el rubro, falta de empleados calificados y permanente; con lleva a identificar oportunidades de mejoras para asegurar la provisión del servicio alimentario.

El estudio resulta importante por los beneficios que podrían generar al programa identificando fortalezas y fragilidades en el proceso de compras asegurando así un cumplimiento óptimo del servicio alimenticio; así mismo ayudara a mejorar la implementación y ejecución del programa, el cual va permitir alcanzar los objetivos establecidos.

Justificación metodológica; el análisis resulta valioso porque ayuda al proyecto a determinar las fortalezas y debilidades en la investigación del proceso de compras, así como cumplir con la prestación del servicio alimenticio. Los frutos obtenidos del trabajo de investigación posibilitarán mejorar la activación y ejecución del programa, el cual va permitir alcanzar los objetivos establecidos.

Justificación práctica; en un nivel práctico, permitirá realizar propuestas para mejorar el proceso de compras y la prestación del servicio alimentario; el cual repercutirá en asegurar el servicio alimenticio en el período escolar, mejorando el proceso de atención en los escolares mediante su concurrencia y estadía, así como fomentar mejores costumbres alimenticias.

La Formulación del Problema es qué vínculo hay entre la gestión del proceso de compras y la prestación del servicio alimentario.

Los Problemas Específicos (Ver Anexo 1 Matriz de Consistencia).

La Hipótesis general fue: Existe relación de Gestión de proceso de compras y prestación del servicio alimentario del PNAEQW.

Las Hipótesis específica (Ver Anexo 1 Matriz de Consistencia).

El Objetivo General fue: Evaluar la vinculación entre la Gestión de proceso de compras y prestación del servicio alimentario del PNAEQW. Así mismo los objetivos específicos (Ver Anexo 1 Matriz de Consistencia).

II. MARCO TEÓRICO

(Jaramillo, 2017) En Análisis de factibilidad para la asistencia alimentaria en los Programas estudiantiles en Panamá – 2017, afirma que los programas de alimentación; fomentados por los ministerios de educación en países como Colombia, Salvador, Guatemala, Brasil, Ecuador, y otros en proceso como Panamá, se centran en la complementación alimentaria por medio del suministro de una ración de alimentos para aquellos estudiantes matriculados en el sistema educativo oficial. Este se basa en los aportes nutricionales que necesitan la población escolar acorde a su edad y requerimiento energético. Estos planes van de la mano con la FAO, que es la encargada por parte de las Naciones Unidas de velar y vigilar la disminución en los países participantes de los niveles de ayuno y desnutrición, disminución de la pobreza particularmente en áreas rurales, el mejoramiento de los sistemas de alimentación y el fomento de la agricultura y la sostenibilidad (FAO, 2017) (p.4)

(Recari, 2015) En su tesis “Régimen administrativo en las áreas de adquisiciones y contrataciones del ministerio de gobernación de Guatemala”. Analiza la particularidad de la gestión administrativa de las compras y de comercio de las diferentes dependencias del gobierno, los hallazgos identificaron debilidades en la organización, las cuales son favorecidas por la falta de motivación entre los empleados, la planificación inadecuada en el desarrollo de las tareas para los procesos de compras y contar con tecnología obsoleta; siendo necesario procesos de capacitación dirigida hacia el personal. (p.11)

(Luna, 2018) Servicio alimentario y satisfacción del usuario del Programa Qali Warma, Huánuco, 2018 concluye que se halla relación entre los alimentos brindados y el placer de los consumidores del Programa social con un coeficiente de correlación de 0.881; definiéndose como directa y alta. (p. 62)

(Juarez, 2018) En su trabajo Gestión de Contrataciones bajo el modelo de cogestión y su relación en cumplimiento del servicio alimenticio de Qali Warma, 2015-2017, demostró que hay una débil correspondencia positiva de variables gestión de contrataciones y el cumplimiento del servicio alimentario Qali Warma, con un ($rS = 0.351$, $p < 0,05$) que se analiza como una correlación estadísticamente representativa, afirmativo positiva débil. (p. 68)

(Palmer, 2017).“ Dirección administrativa y grado de efectividad en las provisiones del PNAEQW, Zona-Tarapoto 2017” cuyo propósito fue establecer el vínculo que presentan la variable dirección administrativa y eficiencia de las compras; concluye que la eficiencia en las adquisiciones del PNAEQW fue calificado como regular en un 53% de los casos, definiendo que para lograr un alto grado de eficacia es imprescindible que toda la entidad cuente con la técnica y suficientes medios que permita lograr los objetivos establecidos. (p.52)

(Ramos, 2018) Actos preparatorios de la Gestión del Hospital Nacional Madre Niño-San Bartolomé, 2017, cuya finalidad es establecer la categoría de la fase de actuaciones preparatorios de la provisión de compras, uso un método hipotético deductivo, diseñando una investigación no experimental, utilizando la técnica de análisis documental y como instrumento check list, con preguntas dicotómicas, concluyendo que la variable actuaciones preparatorias se encuentra en un 53% de la gestión de compras del hospital. (p.43)

(Flores, Influencia de la gestión administrativa eficaz en la prestación del servicio alimentario del programa nacional de alimentación escolar-qali warma en Lima-Metropolitana y Callao, 2017), determino de qué manera los manejos administrativos están vinculados con el servicio alimenticio del proyecto escolar, mediante correlación de Pearson, identifiqué que la variable manejo administrativo eficaz predomina en la prestación del servicio alimentario del programa estudiantil. (p. 61)

(Solis, Ruiz, & Alvarez, 2015) Según el estudio Desarrollo de aprovisionamiento de alimentos escolares Qali warma, territorio de Acomayo- Cusco 2014, cuyo fin es evaluar el abastecimiento, con el propósito de hacer una evaluación que permita identificar fortalezas y debilidad, fijando métodos para alcanzar los objetivos definidos, mediante trabajo de campo se realizó encuestas y entrevistas; demostró que en relación al proceso de abastecimiento, que el 84% es considerado entre malo y muy malo con una tendencia negativa y que solo un 16% es considerado positivo.(p.39)

R.D.397-2018-MIDIS/PNAEQW (Lima 08. nov.2018). Este documento señala que todos los procesos se encuentran normados y estandarizados. El proceso de compras se realiza bajo los lineamientos contenidos en el Manual de Compras.

El proceso de Compras consta de 3 fases: Actos Preparatorios, Selección de Proveedores y Ejecución Contractual

a) Actos Preparatorios:

Elaboración del Manual del Proceso de Compras: Es la etapa de actualización de este documento normativo que contiene las disposiciones, lineamientos y procedimientos de observación obligatoria.

Elaboración de Bases: Es la etapa que tiene por objetivo dar a conocer las reglas que orientaran la elaboración de proceso de compras ámbito, etapas, cronogramas, requisitos y criterios de evaluación entre otros.

b) Selección de Proveedores; tenemos etapas y sub etapas como son

Convocatoria: Es la etapa en la que se da a conocer la convocatoria en la página electrónica Institucional para conocimiento del público en general.

Registro de participantes: Es la etapa en la que los postores registran su participación a través del formulario electrónico habilitado en el Portal Web Institucional.

Formulación de consultas: Es la etapa en la que los participantes formulan preguntas y/u aclaraciones.

Absolución de consultas: Es la etapa en la que absuelven las preguntas y/o aclaraciones a las bases, prescritas por los partícipes.

Integración de bases: Es la etapa en la que pueden modificarse las bases cuando se aceptan consultas y/u observaciones. Se publica en la página electrónica.

Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas: Etapa en la que los postores presentan en Acto público sus ofertas técnicas y económicas, para evaluación de la Comisión de Compras en presencia de un Notario Público y Veedores.

Supervisión Inicial: En esta etapa se estima la capacidad de almacenamiento y/o producción de las plantas y/o almacenes y se realiza la inspección higiénico sanitaria, según orden de mérito en el Cuadro de resumen del Puntaje total y de acuerdo a la propuesta técnica del postor.

Adjudicación de postor: Es la sub etapa en la que se adjudica al postor seleccionado, se diseña el acta de adjudicación y se pública en el Portal Web Institucional.

c) Ejecución Contractual

Supervisión de la Prestación: Es la etapa en la que se realiza la supervisión de las provisiones a cargo de los suministradores de raciones o productos.

Conformidad de la prestación: Es la etapa de validación de la conformidad por la entrega de alimentos en las IIEE, para traspasar de dinero y la liquidación a los proveedores.

Gestión de compras: (Leenders–Johnson–Flynn–Fearon:, 2006) “Elemento operativo y estratégico que tiene por objetivo el abastecimiento de insumos entregados por los mejores proveedores en cantidades adecuadas y cumpliendo criterios de economía de costo y calidad”. (p.4).

INCISSP: (Investigador-INCISPP, 2017) Actos preparatorios: Esta etapa se inicia el procedimiento de contrato con la solicitud de contratación que realiza el área técnica. Inmediatamente, el OEC reúne y hace autorizar el documento de contratación, el cual debe cumplir con los siguientes requerimientos: estudio de mercado, certificación de crédito presupuestario, valor de mercado y el procedimiento de selección; cumplido estos requisitos, se designa a la comisión que iniciara el proceso de selección previa aprobación del expediente y documentos de dicho proceso.

INCISSP: (Investigador-INCISPP, 2017) La Fase de Selección se caracteriza por la elección del postor que prestara el servicio, ejecutara la obra o suministrara el bien, para la manufactura de un servicio del estado y que es elegido por la entidad, considerando los principios definidos en las diferentes normas.

(Taherdoost & Aurelie, 2017) Una selección adecuada de proveedores permite reducir costos de compra, mejorar las ganancias, disminuir el tiempo de entrega de la mercancía, aumentar la satisfacción del comprador y fortalecer la competitividad.

(Benyoucef, Ding, & X. Xie, 2003) El segundo aspecto de la etapa de selección es elegir a los sobresalientes suministradores entre las alternativas existentes. Cuenta con sub-etapas: la convocatoria, inscripción de competidores, la presentación de preguntas y aclaraciones, la absolución e integración de bases, ostentación de ofertas.

INCISSP: (Investigador-INCISPP, 2016)Ejecución Contractual: Esta etapa se caracteriza por la rúbrica del acuerdo y el cumplimiento de las prestaciones. Debiendo iniciar al día siguiente de la suscripción del acuerdo, a partir de la fecha que se indica en el acuerdo o desde que se reúne los requisitos planeados en el contrato.

Wikipedia: (Wikipedia la enciclopedia libre, 2018) Gestión: Se define administración al adecuado uso del capital con el que cuenta una establecida institución, corporación, entidades públicas, sociedades no gubernamentales, etc. a través de la realización de actividades siempre basada en el empleo del capital en forma eficiente y obteniendo los máximos resultados.

PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO:

(Villar, 2018) “La atención del servicio alimentario del proyecto se basa en un sistema de distribución de funciones que promueve la intervención y cooperación entre asociaciones civiles y público-privadas con el propósito de brindar un beneficio de calidad a los usuarios del Programa”. (p.18).

Este sistema lo integran las Comisiones de Compra (CC) y las Comisiones de Alimentación Estudiantil (CAE), como entes de representación y participación de la comunidad reconocidos por el Programa:

Comités de Adquisición (CC): Integrado por jurisdicciones del Gobierno regional, organizaciones de Salud, Prefectura y progenitores, quienes reciben recursos financieros para realizar el proceso de adquisición desconcentrado.

Comisión de Alimentación Estudiantil: Constituido por el directivo, profesores y progenitores de las Instituciones Educativas, cuya función principal es gestionar y vigilar el servicio alimenticio en las escuelas.

La prestación del PNAEQW cuenta con dos componentes denominados alimenticio y pedagógico:

Elemento alimentario: Se caracteriza por la entrega del servicio (donde los CAE participan activamente), de acuerdo a las costumbres del lugar y requerimientos nutricionales según grupo etario. En esta línea, se privilegia la atención según los niveles de distribución de pobreza y poblaciones desamparadas; de las escuelas situadas en áreas de extrema pobreza y en las comunidades indígenas de la amazonia

(nivel secundario); se brindan 2 viandas (desayuno-comida), entretanto en los distritos con quintiles de menos pobreza se ofrece una ración (desayuno).

El servicio del componente alimenticio presenta dos formas de prestación: porciones y mercancías:

a. En la categoría de raciones: Se caracteriza por que los CAE reciben y distribuyen todos los días los alimentos a IIEE de áreas urbanas que son de consumo inmediato cada vez que son entregados por los proveedores

b. En la categoría productos: Se caracteriza porque las Comisiones de Alimentación Escolar de áreas rurales (a veces áreas urbanas) reciben canastas de alimentos no perecibles entregadas por los proveedores, para la elaboración y distribución de comestibles preparados en la institución alimentaria.

Elemento Educativo: El Programa social por medio de su componente educativo usando tácticas; como el apoyo técnico, capacitación e instrumentos educativos busca que los grupos técnicos de las Jurisdicciones Nacionales, Comisiones de Alimentación Escolar (CAE) y las Comisiones de Compras (CC) tengan una mejor organización, para un manejo competente y vigilancia del servicio con el fin de optimizar las costumbres alimenticias e higiene en los beneficiarios del proyecto social.

(Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y alimentación, 2013). La Prestación del Servicio Alimentario se realiza de tal forma que el proveedor asegure la entrega de desayunos en las escuelas antes del inicio de la jornada escolar y los almuerzos inmediatamente terminen las clases, teniendo una tolerancia de 20 minutos. El PNAEQW permite que el comité de compras reduzca la cantidad de raciones que adquiere, ya sea por motivos de restricción presupuestal o cuando la necesidad programada se ha reducido o desaparecido previa sustentación por el comité de compras.

Servicio Alimentario. (MIDIS, 2018) “Se denomina al servicio que promueve excelentes hábitos alimentarios garantizando alimentos de calidad según las características de

las zonas geográficas donde residen los receptores del programa, contribuyendo con la asistencia, permanencia y atención en clase”. (p.6)

Servicio Alimentario:

Es el conjunto de procedimientos cuyo objetivo es brindar alimentación a los comensales de acuerdo a sus necesidades basados en criterios de calidad.

Estos procedimientos comprenden la organización, dirección, administración, evaluación y control de recursos humano y procesos del servicio de alimentación.

Los servicios de alimentación pueden ser: colectivos, asistencia, autoservicios, restaurantes, o servicios afines. (Pino & Bejar, 2008).

III. MÉTODOLÓGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

En la búsqueda se aplicó el diseño no experimental porque es adecuada para variables que ya han sucedido por lo tanto no pueden o deben ser manipuladas, tipo Transeccional - correlacional; porque se recoge información de las variables en una determinada ocasión y tiempo. (Hernández Sampieri & Baptista Lucio, 2010).

3.2. Variables y Operacionalización

“La instrumentalización de conceptos es una secuencia deductiva de disociación de factores indeterminados, hasta llegar a una escala precisa, que se pueda mirar, recolectar, tasar, es decir, su indicador. Consiste en hacerla medible” (Regunt Alvarez & Martinez Olmos, 2014) (p 3).

Se consideró las definiciones para las variables:

(Ayala, 2016). Proceso de compras: se define como el proceso de adquisición de los insumos que se requieren para su subsiguiente elaboración o despacho. El proceso de compras del usuario comprende las etapas: identificación de las necesidades para asegurar el procesamiento de la industria, seguido de la búsqueda de productos y abastecedores, cuya finalidad es conocer los suministradores de las compras e identificar los más calificados para establecer vínculos con ellos, la etapa de emisión y seguimiento de pedidos, en la cual el comprador emite la orden de compra y se confirma la aceptación por parte del proveedor y finalmente la fase de evaluación del producto, proveedor y servicio; este procedimiento incluye la aceptación e inspección del material, verificando que lo recibido presente las características solicitadas y que cumpla con la calidad contratada.

Prestación del servicio alimentario: es el conjunto de procedimientos cuyo objetivo es brindar alimentación a los comensales de acuerdo a sus necesidades basados en criterios de calidad. Estos procedimientos comprenden la

organización, dirección, administración, evaluación y control de recursos humano y procesos del servicio de alimentación. Los servicios de alimentación pueden ser: colectivos, asistencia, autoservicios, restaurantes, o servicios afines. (Pino & Bejar, 2008)

Se determinó considerar las siguientes definiciones para las variables tenemos:

Variable 1: Proceso de Compras

(Resolución de Dirección Ejecutiva, 2018). Este documento señala que todos los procesos se encuentran normados y estandarizados. El proceso de compras se realiza bajo los lineamientos contenidos en el Manual de Compras: El proceso consta de 3 fases: Actos Preparatorios, Selección de Proveedores y Ejecución Contractual.

Variable 2: Prestación del Servicio Alimentario:

(Villar, 2018) “El beneficio del servicio alimenticio del programa se apoya en un sistema de participación, el cual se establece como un instrumento que favorece la cooperación y colaboración de representantes de asociaciones civiles y comunidades particulares y privadas con el fin de otorgar un beneficio de calidad a los receptores del Programa”. (p.18).

En este modelo integran las Comisiones de Compra (CC) y los (CAE), como entes representantes de la comunidad reconocidos por el Programa.

3.3. Población, muestra y muestreo

Universo: (Heinz Dieterich, 1996). “Se explica cómo un grupo o asociación de individuos por lo menos con una propiedad en particular, de interés al estudiaador”. (p 165).

Para el presente estudio se consideró como universo: SPA del PNEQW, Coordinador Técnico Territorial, Especialista Alimentario, Monitores de Gestión Local, vigilancia.

Teniendo como Criterio de inclusión supervisores de plantas y almacenes y como criterio de exclusión Coordinador Técnico Territorial, Especialista Alimentario, Monitores de Gestión Local, vigilancia.

Muestra se define como un colectivo de asuntos o personas de un universo. La muestra estará representada por 30 supervisores de plantas y almacenes.

Muestreo se conoce como la técnica de selección de un ejemplar a partir del universo. El procedimiento consiste en distinguir la demografía que estará representada en el análisis.

3.4. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos

Encuesta: Se define como un procedimiento que agrega datos a los cuestionarios diseñados, para al finalizar obtener un análisis estadístico con la información obtenida. El método más conocido para medir por escalas las variables es el escalamiento de Likert, el cual consiste “en un conjunto de ítems explicados de manera de aseveraciones o preguntas para medir la respuesta del individuo en varias categorías”.

Cuestionario: Un cuestionario se define como una secuencia de preguntas diseñadas con el motivo de conseguir información consultada y está formado por las preguntas y categorías de respuestas, por introducción, instrucciones y agradecimiento final.

Para la búsqueda se empleó:

Método de recolección de referencias: Encuesta.

Herramienta de compendio de referencias: Cuestionario.

Hoja técnica: Variable Proceso de compras

Denominación del método: Encuesta

Inventor: Elaboración Propia

Procedencia: Lima- Perú, 2019

Tipo de herramienta: Cuestionario.

Finalidad: Valorar la variable proceso de compra.

Estructura: Encuesta consta de 28 ítems.

Aplicación: Individual

Tiempo a emplear 10 a 15 minutos.

Aplicación: Consiste en señalar cada ítem de las preguntas formuladas según lo que consideren las personas.

Escala de Likert: Permite evaluar la opinión y actitudes de las personas.

Valor de calificación: (1) Nunca, (2) Casi nunca, (3) A veces, (4) Casi Siempre, (5) Siempre.

Hoja Técnica: Variable Prestación del servicio alimentario

Denominación de la técnica: Encuesta.

Autor: Elaboración propia

Procedencia: Lima- Perú, 2019

Instrumento: Cuestionario

Finalidad: Valorar la variable prestación del servicio alimentario

Estructura: La encuesta está conformada por 27 ítems.

Aplicación: Individual.

Duración: Aproximadamente de 15 a 20 minutos.

Nivel de puntuación: (1) Nunca, (2) Casi nunca, (3) A veces, (4) Casi Siempre, (5) Siempre.

Validez y confiabilidad de los instrumentos

Validez: Es entendida como el grado en que la evidencia y la teoría permiten interpretar las valoraciones de un test que fue diseñado bajo un propósito. (Hernández, Fernandez, & Baptista, 2010)

Los cuestionarios de las variables Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario fueron validados a través de la técnica de juicios de peritos. Consta en plantear a juicio de 3 o más especialistas la herramienta que se propone usar en la recolecta de referencias.

Los jueces validadores revisan el instrumento considerando tres definiciones: claridad, pertinencia y relevancia. Si cumple con las condiciones, el juez validador da conformidad mediante la firma del documento de validez determinando que “Hay Suficiencia”.

Tabla 1
Validación de Jueces

Nº	Juez Validador	Opinión de Aplicabilidad
Juez Validador 1	Mg. Daniel Cárdenas Canales	Aplicable
Juez Validador 2	Maestro Guido Chura Quenta	Aplicable
Juez Validador 3	Mg. Lenin Fabián Rojas	Aplicable

Confiabilidad:

Es la credibilidad de una herramienta de medición se refiere al valor de acierto o veracidad originando resultados congruentes y razonables.

Niveles de confiabilidad

Para calcular la confiabilidad se determinó bajo el criterio de alfa cron bach con el contenido interno del instrumento, con las variables a medir.

Tabla 2
Niveles de Confiabilidad

Escala	Nivel
De -1 a 0	No es confiable
De 0,001 a 0,49	Baja confiabilidad
De 0,5 a 0.75	Moderada confiabilidad
De 0,76 a 0,89	Fuerte confiabilidad
De 0,9 a 1	Alta confiabilidad

Nota. Elaboración propia

Comentario de resultados:

Tabla 3
Estadística de Fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,920	28

El Coeficiente de Alfa Cronbach para la variable Proceso de Compras es de 0.920 según la tabla N° 2 representa una alta confiabilidad.

Tabla 4
Estadísticas de Fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,835	27

El Coeficiente de Alfa Cronbach para la variable 2 prestación del Servicio Alimentario es de 0.835 según la tabla N° 2 representa una fuerte confiabilidad.

Tabla 5
Estadísticas de Fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,942	55

El Coeficiente de Alfa Cronbach para ambas variables Proceso de Compras y prestación del servicio alimentario es de 0.942, según tabla N° 2 representa una alta confiabilidad.

3.5. Procedimiento

En el estudio realizado se utilizó como instrumento el cuestionario, siendo aprobado mediante juicio de expertos; luego se procediendo a realizar la encuesta en las instalaciones de la unidad territorial; siendo la muestra constituida por 30 supervisores

de plantas y almacenes (SPA), obteniendo resultados los cuales fueron tabulados en un formato excel.

El cuestionario está conformado por dos variables: primera variable proceso de compras con sus 3 dimensiones: actos preparatorios, selección de proveedores y ejecución contractual, segunda variable prestación del servicio alimentario con sus 3 dimensiones: proveedores, (CAE) y escolares.

Para determinar la confiabilidad del instrumento, grado de correlación y Alfa de Cronbach; se empleó el programa estadístico SPSS versión 25.

INSTRUMENTOS

Se utilizó y validó los siguientes instrumentos. El cuestionario de proceso de compras está comprendido por 28 ítems y el cuestionario de prestación del servicio alimentario está conformado por 27 ítems; ambos cuestionarios fueron aplicados a Supervisores de plantas y almacenes, utilizando la escala de Likert en dichos cuestionarios.

3.6. Métodos de análisis de datos

La averiguación obtenida de los instrumentos fue revisada, luego constatada para proceder a su procesamiento y posteriormente su codificación respectiva.

Los datos recolectados fueron procesados empleando la herramienta informática SPSS.

Para contrastar las hipótesis tanto general como para las hipótesis específicas se aplicó estadística inferencial realizando la prueba Rho de Spearman.

3.7. Aspectos éticos

Confidencialidad: Se indica a los encuestados, que la información que nos proporcionan tiene carácter de secreto.

Respeto a la Dignidad Humana: Se explicó a los participantes del trabajo de investigación; los objetivos de la investigación y que se respetará su decisión de participar voluntariamente en este estudio.

IV. RESULTADOS

ANÁLISIS DESCRIPTIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Tabla 6

Distribución por Niveles del Proceso de Compras

		Frecuencia	Porcentaje
<i>Válido</i>	MUY BUENO	10	33,3
	BUENO	10	33,3
	DEFICIENTE	10	33,3
	TOTAL	30	100,0

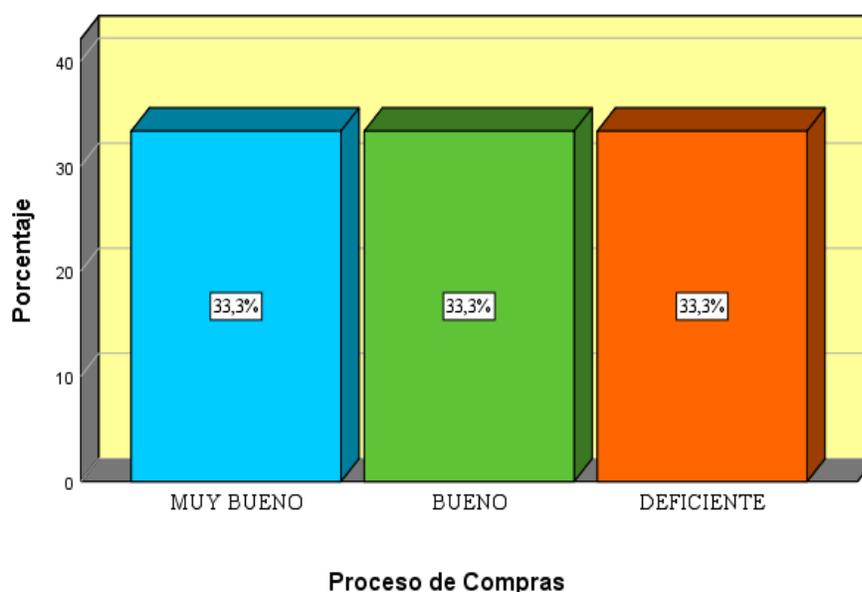


Figura 1 Diagrama de Frecuencia de Proceso de Compras

De los datos obtenidos de la tabla 6 figura 1; según los encuestados supervisores de plantas y almacenes de la unidad territorial Lima Metropolitana, 2019, el 33,3% manifiestan que el proceso de compras es muy bueno, 33,3% indican bueno y un 33,3% señalan deficiente.

Tabla 7

Distribución por Niveles de la Prestación del Servicio Alimentario

		Frecuencia	Porcentaje
<i>Válido</i>	MUY BUENO	12	40,0
	BUENO	8	26,7
	DEFICIENTE	10	33,3
	TOTAL	30	100,0

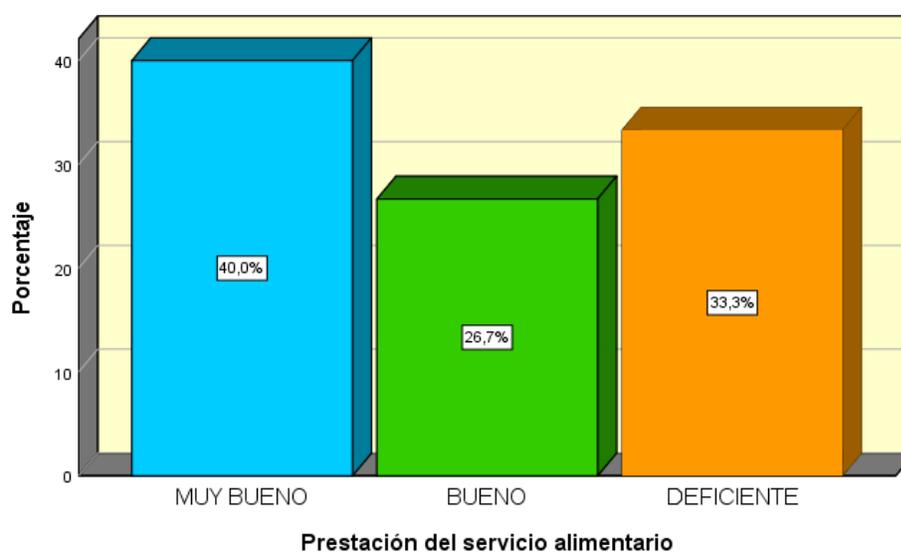


Figura 2 Diagrama de Frecuencia de Prestación del Servicio Alimentario

En la figura 2; según los encuestados el 40,3% indican que la prestación del servicio alimenticio es muy bueno 33,3% indican bueno y un 33.3% señalan deficiente.

Tabla 8
Distribución por Niveles de los Actos Preparatorios

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	MUY BUENO	12	40,0
	BUENO	8	26,7
	DEFICIENTE	10	33,3
	TOTAL	30	100,0

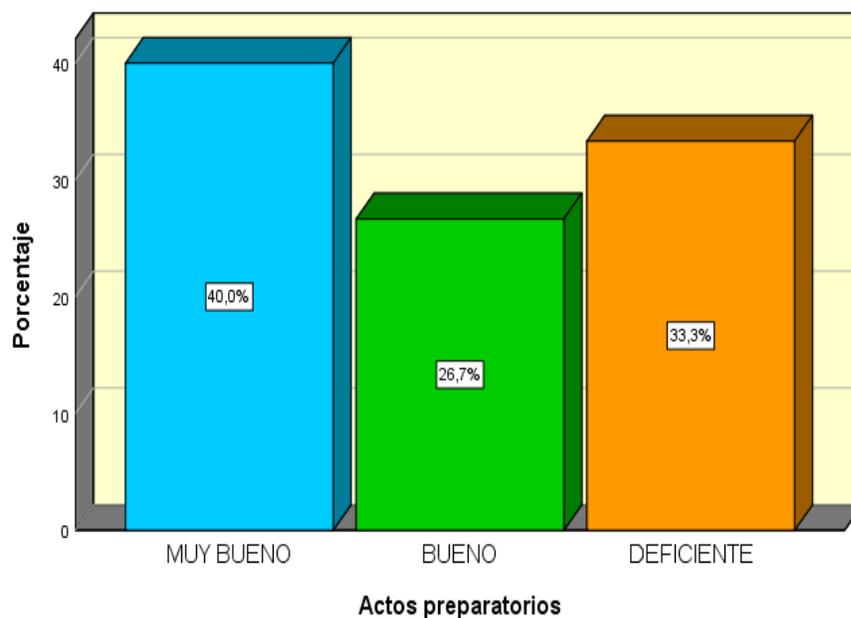


Figura 3 Diagrama de Frecuencia de Actos Preparatorios

Se examina en el cuadro 8 y fig.3; los encuestados Spa de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, 2019, el 40,0% manifiestan que los actos preparatorios es muy bueno, 26.7% indican bueno y un 33.3 % señalan deficiente.

Tabla 9*Distribución por Niveles de Selección de Proveedores*

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	MUY BUENO	10	33,3
	BUENO	12	40,0
	DEFICIENTE	8	26,7
	TOTAL	30	100,0

*Figura 4* Diagrama de Frecuencia de Selección de Proveedores

De los datos hallados en el cuadro 9 y figura 4, según los encuestados supervisores de plantas y almacenes 33,3% manifiestan que la selección de proveedores es muy bueno 40,0% indican bueno y un 26.7.0% señalan deficiente.

Tabla 10
Distribución por Niveles de Ejecución Contractual

Válido	Frecuencia	Porcentaje
MUY BUENO	10	33,3
BUENO	11	36,7
DEFICIENTE	9	30,0
TOTAL	30	100,0

Nota. Técnica aplicada a los supervisores de plantas y almacenes

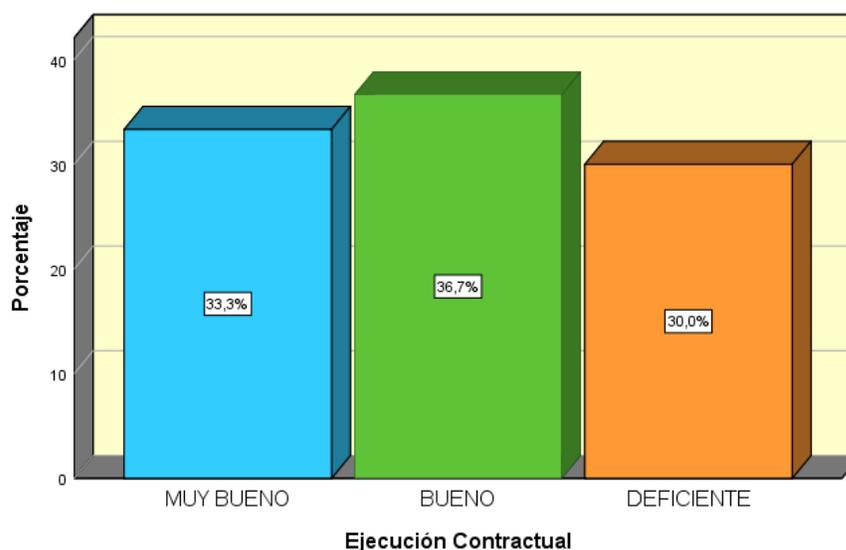


Figura 5 Diagrama de Frecuencia de Ejecución Contractual

Los resultados del cuadro 10 y figura 5; el 33.3% de los encuestados indican muy bueno, 36.7% consideran bueno y un 30.0% manifiestan deficiente la ejecución contractual.

TABLAS CRUZADAS

Tabla 11

Relación del Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario

		Prestación del Servicio Alimenticio			Total
		malo	regular	bueno	
Proceso de Compras	deficiente	8 26,7%	2 6,7%	0 0,0%	10 33,3%
	regular	4 13,3%	4 13,3%	2 6,7%	10 33,3%
	eficiente	0 0,0%	2 6,7%	8 26,7%	10 33,3%
Total	Recuento	12	8	10	30
	% del total	40,0%	26,7%	33,3%	100,0%

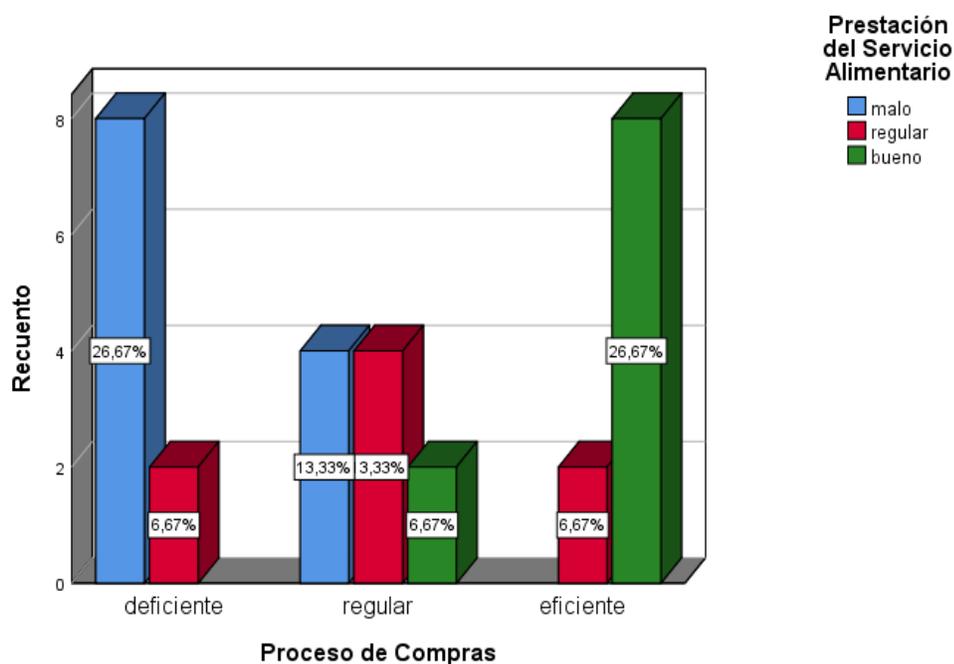


Figura 6 Relación del Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario

Del cuestionario se obtuvo que el 26.7% de encuestados considera que el proceso de compras es deficiente con un nivel malo de la prestación del servicio alimentario, el 13,3% percibe al proceso de compras y a la prestación del servicio alimentario como

regular. Por otro lado el 26.7% percibe un proceso de compras eficiente con un nivel bueno del servicio alimenticio.

Tabla 12

Relación Actos Preparatorios y Prestación del Servicio Alimentario

		Prestación del Servicio Alimenticio			Total
		malo	regular	bueno	
Actos Preparatorios	deficiente	7 23,3%	4 13,3%	1 3,3%	12 40,0%
	regular	3 10,0%	3 10,0%	2 6,7%	8 26,7%
	eficiente	2 6,7%	1 3,3%	7 23,3%	10 33,3%
Total	Recuento	12	8	10	30
	% del total	40,0%	26,7%	33,3%	100,0%

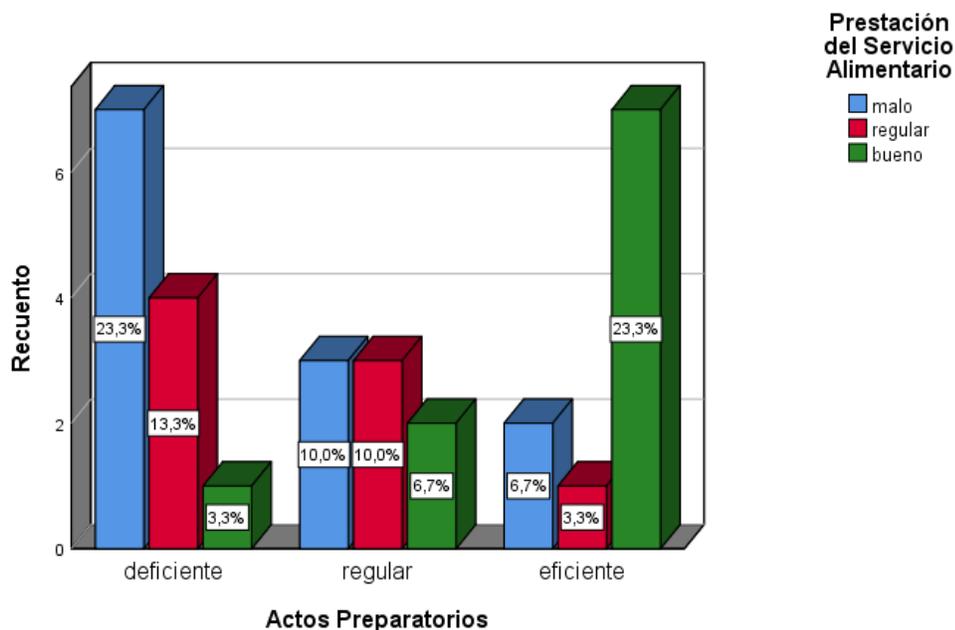


Figura 7 Relación de Actos Preparatorios y Prestación del Servicio Alimentario

Según cuestionario se obtuvo que el 23,3% de encuestados considera a los actos preparatorios deficientes con un nivel malo de la prestación del servicio alimentario, el 10,0% percibe a los actos preparatorios y la prestación del servicio alimentario como

regular. Así mismo el 23.3 % considera los actos preparatorios eficientes con un nivel bueno de la prestación del servicio alimenticio.

Tabla 13

Relación Selección de Proveedores y Prestación del Servicio Alimentario

		Prestación del Servicio Alimenticio			Total
		malo	regular	bueno	
Selección de Proveedores	deficiente	8	2	0	10
	regular	4	3	5	12
	eficiente	0	3	5	8
Total	Recuento	12	8	10	30
	% del total	40,0%	26,7%	33,3%	100,0%
		26,7%	6,7%	0,0%	33,3%

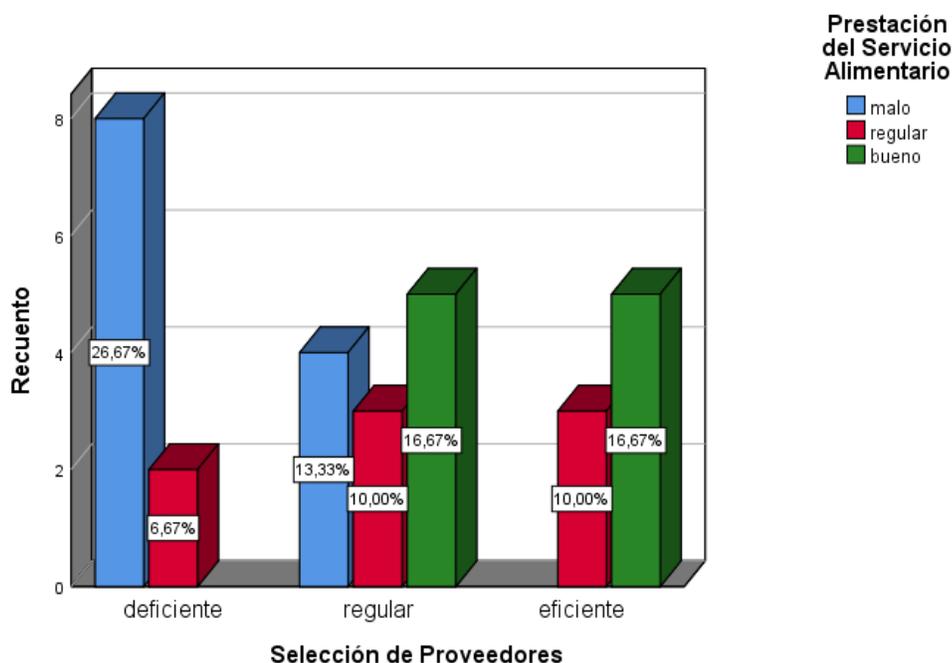


Figura 8 Relación de Selección de Proveedores y Prestación del Servicio Alimentario

Del cuestionario aplicado se obtuvo que el 26,7% de los encuestados considera la selección de proveedores deficientes con un nivel malo de la prestación del servicio alimentario, por otro lado el 10,0% percibe como regular. Así mismo el 16.7 % considera la selección de proveedores eficiente con un nivel bueno de la prestación del servicio alimentario.

Tabla 14

Relación Ejecución Presupuestal y Prestación del Servicio Alimentario

		Prestación del Servicio Alimenticio			Total
		malo	regular	bueno	
Ejecución Contractual	deficiente	8	2	0	10
		26,7%	6,7%	0,0%	33,3%
	regular	3	2	6	11
		10,0%	6,7%	20,0%	36,7%
	eficiente	1	4	4	9
		3,3%	13,3%	13,3%	30,0%
Total	Recuento	12	8	10	30
	% del total	40,0%	26,7%	33,3%	100,0%

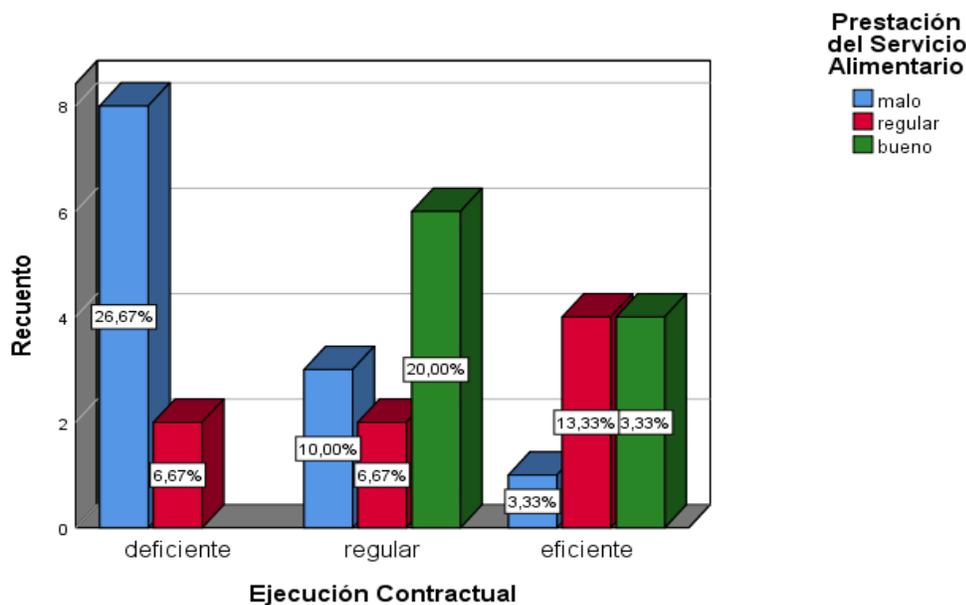


Figura 9 Relación de Ejecución Contractual y Prestación del Servicio Alimentario

Del cuestionario aplicado se obtuvo que el 26,7% de los encuestados considera la ejecución contractual deficiente con un nivel malo de la prestación del servicio

alimentario, por otro lado el 6,7 % percibe la ejecución contractual y la prestación del servicio alimenticio como regular. Así mismo el 13.3 % considera la ejecución contractual eficiente con un nivel bueno de la prestación del servicio alimenticio.

ANÁLISIS INTERFERENCIAL

La Prueba de Normalidad se analiza con la Prueba de Shapiro -Wilk (< de 50 datos) porque en el análisis debe hacerse por cada subgrupo.

Ha: Las muestras en investigación no se asemejan a la realidad.

H0: Las muestras en investigación son iguales a la normalidad.

Se plantea un nivel de significancia igual al 5% (p-valor igual 0.05).

La prueba de significancia para aceptar la hipótesis será cuando el p-valor hallado es igual o inferior a 0.05, por consiguiente, se admite la hipótesis alterna y se desestima la nula.

Tabla 15
Test de Normalidad

	Shapiro-Wilk		
Proceso de Compras	,796	30	,000
Prestación del Servicio Alimentario	,774	30	,000

Según el cuadro 15 se interpreta la variable proceso de compras y prestación del servicio alimenticio cuya significancia < 0.05 permite comprobar que los datos no son normales.

Hipótesis general

H₀: No existe relación positiva entre el Proceso de Compras y prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

H_a: Existe relación positiva entre el Proceso de Compras y prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

Tabla 16

Correlación y Nivel de Significancia entre el Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario

			Proceso de Compras	Prestación del Servicio Alimentario
Rho de Spearman	Proceso de Compras	Coeficiente de correlación	1,000	,764**
		Sig.(bilateral)	.	,000
	Prestación del Servicio Alimentario	N	30	30
		Coeficiente de correlación	,764**	1,000
		Sig.(bilateral)	,000	.
		N	30	30

** La correlación es significativa en el nivel 0,01(bilateral)

Del resultado obtenido se interpreta, significancia ($p = 0.000$) es inferior a 0.05, por lo que se desestima la hipótesis nula, existiendo relación entre el Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario. Así mismo la correlación es positiva considerable de 0.764 y directamente proporcional.

Hipótesis Especifica 1.

H₀: No existe relación positiva entre Actos Preparatorios y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

H_a: Existe relación positiva entre Actos Preparatorios y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

Tabla 17

Correlación y Nivel de Significancia entre Actos Preparatorios y Prestación del Servicio Alimentario

			Actos Preparatorios	Prestación del Servicio Alimentario
Rho de Spearman	Actos Preparatorios	Coeficiente de correlación	1,000	,488**
		Sig.(bilateral)	.	,006
		N	30	30
	Prestación del Servicio Alimentario	Coeficiente de correlación	,488**	1,000
		Sig.(bilateral)	,006	.
		N	30	30

** La correlación es significativa en el nivel 0,01(bilateral)

De los datos obtenidos se interpreta, el nivel de significancia ($p = 0.006$) es inferior a 0.05, por lo que se desestima la hipótesis nula, entonces existe relación entre actos preparatorios y Prestación del Servicio Alimentario. Además, la correlación es positiva considerable de 0.488 y directamente proporcional.

Hipótesis Especifica 2.

H₀: No existe relación positiva entre Selección de Proveedores y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

H_a: Existe relación positiva entre Selección de Proveedores y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

Tabla 18

Correlación y Nivel de Significancia entre Selección de Proveedores y Prestación del Servicio Alimentario

			Selección de Proveedores	Prestación del Servicio Alimentario
Rho de Spearman	Selección de Proveedores	Coeficiente de correlación	1,000	,657**
		Sig.(bilateral)	.	,000
		N	30	30
	Prestación del Servicio Alimentario	Coeficiente de correlación	,657**	1,000
		Sig.(bilateral)	,000	.
		N	30	30

** La correlación es significativa en el nivel 0,01(bilateral)

El resultado presenta valor de significancia ($p = 0.000$) es menor a 0.05, por lo que se desestima la hipótesis nula, hallando relación entre selección de proveedores y prestación del servicio alimentario. Así mismo la correlación es positiva considerable de 0.657 y directamente proporcional.

Hipótesis Especifica 3.

H₀: No existe relación positiva entre Ejecución Contractual y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

H_a: Existe relación positiva entre Ejecución Contractual y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

Tabla 19

Correlación y Nivel de Significancia entre Ejecución Contractual y Prestación del Servicio Alimentario

			Ejecución Contractual	Prestación del Servicio Alimentario
Rho de Spearman	Ejecución Contractual	Coeficiente de correlación	1,000	,546**
		Sig.(bilateral)	.	,002
		N	30	30
	Prestación del Servicio Alimentario	Coeficiente de correlación	,546**	1,000
		Sig.(bilateral)	,002	.
		N	30	30

** La correlación es significativa en el nivel 0,01(bilateral)

Del análisis de datos se interpreta, significancia ($p = 0.002$) es inferior a 0.05, por lo que se desestima la teoría nula, en tal caso existe relación entre ejecución contractual y Prestación del Servicio Alimentario. Además, la correlación es positiva considerable de 0.546 y directamente proporcional.

V. DISCUSIÓN

La investigación tiene como motivo determinar la relación que hay entre el proceso de compras y prestación del servicio alimentario del PNAEQW, Comité de compras 4, Lima, 2019, según la tabla 16, se indica el nivel de significancia ($p = 0.000$) es inferior a 0.05, por lo que se desestima la hipótesis nula, en tal caso hay correspondencia de las variables. Así mismo la relación Rho de Spearman es positiva considerable de 0.764 y directamente proporcional.

Existe similitud con Juárez, V. (2018), quien concluye que, en la prueba estadística, hay reciprocidad positiva débil de la gestión de contrataciones y cumplimiento del servicio con una con ($rS = 0.351$, $p < 0.05$); ante las evidencias estadísticas se desestima la hipótesis nula a favor de la alterna. Por consiguiente, se afirma correspondencia significativa entre gestión de contrataciones y el cumplimiento del servicio del PNAE Qali Warma periodo 2015-2017.

Con respecto a la gestión del proceso de compras, está calificada por los supervisores de plantas y almacenes por el 33.3% como bueno y deficiente respectivamente y un 33.3% de los encuestados consideran como muy bueno; refiriéndose como adecuado el proceso de compras en función a los objetivos planteados para cada convocatoria destacando ser una fase importante para el cumplimiento de la fase final. Entre los trabajos previos citados se encuentra similitud con Palmer B. (2017), en la cual manifiesta que el 80% de los proveedores califica la gestión administrativa de contrataciones como regular y un 20% es calificado como una gestión administrativa adecuada. De tal manera que la gestión del proceso de compras se ve influenciado por diversidad de circunstancias tales como: el tiempo, el entorno físico, el lugar, plazo limitado para presentación de propuestas, escaso número de licitadores, de tal manera que dichos factores pueden influenciar y perjudicar el proceso de compras. Así mismo cabe mencionar que los procesos de compras tienen la tendencia a mejorar la calidad de sus adquisiciones, mejorar sus procesos constantemente.

Con respecto a la dimensión actos preparatorios, según la tabla 8, se puede apreciar que está calificada por los supervisores de plantas y almacenes por el 40.0% muy bueno 33,3% como deficiente y un 26.7. % bueno. Entre los trabajos previos citados se encuentra similitud con Ramos N (2018), en la cual manifiesta que se percibe las actuaciones preparatorias como moderado con un 53.2. %. Determinándose que en los actos preparatorios se establecen las bases, lineamientos principales y criterios para las siguientes etapas, el cual es un indicador fundamental y decisivo en las actividades preparatorias para obtener resultados adecuados.

Para la dimensión selección de proveedores, según la tabla 9, se puede apreciar que está calificada por los supervisores de plantas y almacenes por el 33.3% como muy bueno, 40.0% bueno y un 26.7. % deficiente. Entre los trabajos previos citados se encuentra similitud con Ochoa E. (2015), en la cual manifiesta que el 60% percibe el proceso de abastecimiento como muy malo, un 24% lo percibe como malo y un 16 % lo considera bueno. Siendo una tendencia negativa debido a que el 84% es considerado muy malo y solo un 16% lo considera positivo. De tal manera que la selección de proveedores se ve influenciado por la limitada cantidad y cualidad de licitadores en el procedimiento de selección y evaluación; IIEE desabastecidas o abastecidas inadecuadamente; así mismo cabe mencionar que se destaca con la fortaleza de su diseño de abastecimiento, pero presenta su debilidad en su ejecución.

Con respecto a la dimensión ejecución contractual, según la tabla 10, se puede apreciar que está calificada por los supervisores de plantas y almacenes por el 33.3% como muy bueno 36,7 % como bueno y un 30.0. % deficiente. Entre los trabajos previos citados se encuentra similitud con Juárez, V (2018), en la cual manifiesta que el 62% percibe como una buena ejecución contractual y el 38% como muy eficiente. De tal manera que la ejecución contractual se ve influenciado por las condiciones adecuadas de la provisión del servicio alimenticio por parte de abastecedores.

En relación a la segunda variable; prestación del servicio alimentario, en el cuadro N° 7 se observa que de los 30 trabajadores encuestados el 40% perciben como muy bueno la prestación del servicio alimentario; luego el 33% perciben como deficiente y el 26.7% bueno. Entre los trabajos previos citados se encuentra similitud con Juárez, V. (2018), en la cual manifiesta que el 87% percibe como un buen cumplimiento del servicio alimentario y un 13% lo percibe como bueno. De tal manera se demuestra que la percepción de los spa en reciprocidad con la prestación del servicio alimentario es positiva, viéndose reflejado por las condiciones adecuadas de prestación por parte de proveedores, así como el manejo adecuado por parte del comité escolar cae, siendo el objetivo final los escolares con aceptación de los alimentos. Cabe mencionar el PNAEQW como programa social tiene como finalidad brindar atención alimentaria a los usuarios, el cual va permitir aumentar la atención en las clases y por consiguiente su estadía así mismo mejorar los hábitos de alimentos saludables.

VI. CONCLUSIONES

- Primera:** Concluir que los resultados entre la variable proceso de compras y prestación de servicio alimentario demuestran el grado de correlación de Rho de Spearman de 0.764 relación positiva moderada de las variables, con significancia $p < 0,05$ estableciendo que se encontró relación entre ambas variables, verificando la hipótesis general.
- Segunda:** En cuanto a los actos preparatorios y prestación del servicio alimenticio el grado de correlación Rho de Spearman entre dichas variables es de 0.488 con una relación positiva débil, con significancia $p < 0,05$ estableciendo que existe relación entre los actos preparatorios y prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019, se verifica la hipótesis 01.
- Tercera:** En cuanto a la selección de proveedores y prestación del servicio alimentario el grado de relación Rho de Spearman de 0.657 señala una relación positiva media, con valor de significancia $p < 0,05$ estableciendo que existe relación de la selección de proveedores y prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019, se verifica la hipótesis 02.
- Cuarto:** En cuanto a la ejecución contractual y prestación del servicio alimentario el grado de correlación Rho de Spearman de las variables es de 0.546 relación positiva media, con nivel de significancia $p < 0.05$, estableciendo que existe relación de la ejecución contractual y prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, Comité de compras 4, Lima, 2019, se verifica la hipótesis 03.

VII. RECOMENDACIONES

PRIMERO: Se recomienda de acuerdo a los resultados obtenidos a los servidores públicos de los programas sociales PNAE Qali Warma, para el caso de ítems desiertos o pactos no firmados, precisar técnicas alternativas para adjudicar; mejorar los procedimientos de convocatoria y distribución de las compras de alimentos, selección de los proveedores mediante una evaluación a los resultados obtenidos, con la finalidad de aplicar reformas favorables a los programas sociales buscando mejorar la atención alimentaria en la población no atendida; el cual tendrá repercusión favorable en la calidad de vida y su aprendizaje de los infantes siendo el futuro de nuestro país.

SEGUNDO: Con respecto a la prestación del servicio alimenticio, el programa social, debe desarrollar habilidades gerenciales para modernizar la efectividad del servicio de alimentación en las escuelas atendidas por el programa, así como el fortalecimiento de las capacidades del CAE en temas de alimentación saludable; así mismo debe brindar información relevante sobre la combinaciones de los alimentos y calidad nutricional de los mismos, para que los familiares de los beneficiarios y público en general conozca los beneficios de los alimentos nutritivos.

TERCERO: Con respecto a la selección de proveedores, en las adjudicaciones se debe dar más realce en la estimación de las condiciones técnicas del licitador, mediante la evaluación de las condiciones físicas de almacenes y/o plantas; así como establecer mejoras en las condiciones básicas del establecimiento, implementación de EPP (Equipos de protección personal), estableciéndose mediante normatividad con la finalidad de mejorar sus estándares y garantía de calidad.

CUARTO: En cuanto a la ejecución contractual el programa social, debe difundir con mayor énfasis las fases del proceso del servicio alimenticio, fomentando pasantías de visitas a establecimiento de los proveedores, con la finalidad que los familiares e integrantes CAE se sientan seguros con la atención brindada por parte de programa.

de cogestión, que constituye un mecanismo que favorece la participación y colaboración entre actores miembros de la sociedad civil y sector público-privado con el fin de otorgar un servicio de calidad a los usuarios del Programa”.

REFERENCIAS

- Aranceta, j., & Perez-Rodrigo, c. (2006). Resources for a healthy diet: school meals. *British Journal of Nutrition*, 78-81.
- Ayala, J. M. (2016). *Gestión de Compras*. España: Editex
- Benyoucef, L., Ding, H., & X. Xie. (2003). Supplier Selection Problem: Selection Criteria and Methods, in INRIA. *INRIA*, 38.
- Defensoria del Pueblo. (Octubre de 2013). *Primer reporte de supervisión al funcionamiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las instituciones educativas ubicadas en zonas rurales*. Lima, Perú.
- Dolly, B. (2007). *administracion de servicios de alimentacion*. Antioquia: Colombia.
- Flores, F. (2017). *Influencia de la Gestión Administrativa eficaz en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar-Qaliwarma en Lima Metropolitana y Callao*. Lima,Perú.
Recuperado de: <http://repositorio.unfv.edu.pe/handle/UNFV/1675>
- Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, M. d. (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Huaman, E. V. (octubre de 2013). *las políticas y programas sociales del gobierno de Ollanta Humal desde la perspectiva de la pobreza multidimensional*. Lima, Perú
- Heinz Dieterich, S. (1996). *Nueva guía para la investigación científica*. México: Planeta Mexicana, S.A. de C.V.
- Investigador-INCISPP. (21 de Abril de 2016). Obtenido de <http://incispp.edu.pe/blog/la-etapa-de-ejecucion-contractual-en-la-nueva-ley-de-contrataciones/>
- Investigador-INCISPP. (5 de Abril de 2017). Obtenido de <http://incispp.edu.pe/blog/fases-de-las-contrataciones-del-estado/>
- Jaramillo, A. (2017). *Análisis de Factibilidad para la Prestación del Servicio de Alimentación en los Programas Escolares en Panamá, Medellín-2017*". Medellín, Colombia. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10784/13206>

- Juarez, V. (2018). “ Gestión de Contrataciones bajo el modelo de cogestión y su relación en cumplimiento del servicio alimentario del Qali Warma, 2015-2017 . Lima, Perú. Recuperado de:
<http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/29099>.
- Leenders–Johnson–Flynn–Fearon:. (2006). *Purchasing and Supply Management*. USA: The McGraw–Hill.
- Luna, E. (2018). *Servicio alimentario y satisfacción del usuario del Programa Qali Warma, Huánuco, 2018*. Huanuco, Huanuco, Perú. Recuperado de:
<http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/29400>
- Machado, K., & Andre, M. (2014). Hygienic, sanitary, physical, and functional conditions of Brazilian public. *Nutricao*, 14.
- MIDIS. (22 de Noviembre de 2018). *Procedimiento para el calculo del valor referencial para la prestacion del servicio alimentario del programa nacional de alimentacion escolar qaliwarma*. Lima, Perú.
- MIDIS. (08 de noviembre de 2018). Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Lima.
- Ministerio de Desarrollo e inclusion Social. (Diciembre de 2017). *Nota metodológica para la evaluación de impacto del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma*. Lima, Perú.
- National Food Service Management Institute. (2002). *A Purchasing Systems Manual for School Food Service*. USA.
- Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion - FAO. (s.f.). “*Alimentación Escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar – Estudio de caso en ocho países*”. Brasil.
- (Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion - FAO. (2016). *Influencing Food environments for healthy diets*. Roma, Italia.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO y El Programa de Alimentación Mundial. (2018). *Home -Grown school feeding resource framework*. Roma, Italia.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO y El Programa de Alimentación Mundial. (2019). *Nutrition guidelinesand standards for school meals*. Roma, Italia.

Palmer, B. (2017). " Gestión Administrativa y nivel de eficiencia en las compras del Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma, Distrito de Tarapoto período 2017" Tarapoto, Perú.

Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/13017>

Pino, L., & Bejar, S. (2008). Aspectos generales de la gestion en un servicio de alimentacion.

PRINCIPLES OF HYGIENE ND FOOD SAFETY MANAGEMENT. (OCTUBRE-2011). *COLEACP*, 342.

Ramos, N. (2018). Actos preparatorios de la Gestión del Hospital Nacional Madre Niño-San Bartolomé, 2017. Lima,Perú.

Recuperado de:<http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/12717>

Recari, F. (2015). "Gestión administrativa en los departamentos de compras y contrataciones del ministerio de gobernación de Guatemala. Guatemala.

Recuperado de:

<http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2015/01/01/Recari-Fernando.pdf>

Resolución de Dirección Ejecutiva, 397-2018-MIDIS/PNAEQW (08 de Noviembre de 2018).

Solis, E., Ruiz, J., & Alvarez, J. (2015). *Proceso de Abastecimiento del Programa Qaliwarma, distrito Acomayo-Cuzco 2014.*

Lima,Perú.Recuperado de: <http://hdl.handle.net/11354/1007>

Taherdoost, H., & Aurelie, B. (2017). Analyzing the Process of Supplier Selection Criteria and Methods. *Procedia Manufacturing* , 1024 - 1034.

Vasquez, E. (Octubre de 2013). *las políticas y programas sociales del gobierno de Ollanta Humala desde la perspectiva de la pobreza multidimensional.*

Lima, Perú.

Villar, E. (setiembre de 2018). *Informe de la comision de reorganizacion administrativa del programa Qaliwarma.* Lima,Perú.

Wikipedia la enciclopedia libre. (29 de mayo de 2018). Obtenido de <http://es.wikipedia.org>

ANEXO A

MATRIZ DE CONSISTENCIA - VARIABLES OPERACIONALIZACIÓN

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES									
			VARIABLE 1. PROCESO DE COMPRAS									
Problema principal	Objetivo principal	Hipótesis principal	PROCESO DE COMPRAS	Definición Conceptual	Definición Operacional	DIMENSIONES	Indicadores	ÍTEMS	ESCALA			
¿Existe relación entre el Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, ¿2019?	Determinar si existe relación entre el Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019.	Existe relación entre Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019.		PROCESO DE COMPRAS	R.D.397-2018 MIDIS El proceso de compras se realiza bajo los lineamientos contenidos en el Manual de Compras; en el cual el proceso de Compras consta de 3 fases: Actos Preparatorios, Selección de Proveedores y Ejecución Contractual. Debido a que es un modelo de Cogestión participan los Comités de Compras, comité de miembros CAE con la finalidad de darse la ejecución de la prestación del servicio alimentario.	Se obtendrán datos de las fuentes primarias, mediante la técnica de encuesta y determinar la importancia que tienen el Proceso de Compras del Programa Qali Warma Comité de Compras 4, Lima, 2019. Una relación, idéntica, se establecerán con los demás componentes de los indicadores	ACTOS PREPARATORIOS	Documentación Requerida	3			
								Comité de Compras	4	O		
								Bases del Proceso	3	R		
¿Existe relación entre los Actos Preparatorios y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Determinar si existe relación entre los Actos Preparatorios y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Existe relación entre los Actos Preparatorios y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	PROCESO DE COMPRAS				R.D.397-2018 MIDIS El proceso de compras se realiza bajo los lineamientos contenidos en el Manual de Compras; en el cual el proceso de Compras consta de 3 fases: Actos Preparatorios, Selección de Proveedores y Ejecución Contractual. Debido a que es un modelo de Cogestión participan los Comités de Compras, comité de miembros CAE con la finalidad de darse la ejecución de la prestación del servicio alimentario.	Se obtendrán datos de las fuentes primarias, mediante la técnica de encuesta y determinar la importancia que tienen el Proceso de Compras del Programa Qali Warma Comité de Compras 4, Lima, 2019. Una relación, idéntica, se establecerán con los demás componentes de los indicadores	SELECCIÓN DE PROVEEDORES	Caracterización Empresarial	3	D
				Certificaciones Equipamiento	3	I						
¿Existe relación entre la Selección de Proveedores y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Determinar si existe relación entre la Selección de Proveedores y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Existe relación entre la Selección de Proveedores y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?		PROCESO DE COMPRAS	R.D.397-2018 MIDIS El proceso de compras se realiza bajo los lineamientos contenidos en el Manual de Compras; en el cual el proceso de Compras consta de 3 fases: Actos Preparatorios, Selección de Proveedores y Ejecución Contractual. Debido a que es un modelo de Cogestión participan los Comités de Compras, comité de miembros CAE con la finalidad de darse la ejecución de la prestación del servicio alimentario.	Se obtendrán datos de las fuentes primarias, mediante la técnica de encuesta y determinar la importancia que tienen el Proceso de Compras del Programa Qali Warma Comité de Compras 4, Lima, 2019. Una relación, idéntica, se establecerán con los demás componentes de los indicadores			EJECUCION CONTRACTUAL	Supervisión de la Prestación.	3	A
										Conformación de la Prestación.	2	L
			Coordinación con los OEC				3					
¿Existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Determinar si existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO				Eugenio Villar, MIDIS-2018. La Prestación del servicio alimentario del programa se brinda a través del modelo cogestión, el cual constituye mecanismo que involucra participación articulada y cooperación entre actores de sociedad civil y sectores público y privado, a efectos proveer un servicio de calidad a los usuarios del Programa. Es así que participan los Comités de Compra (CC) y los Comités Alimentación Escolar (CAE), como instancias representación y participación la comunidad reconocidos por Programa.	Se obtendrán datos de las fuentes primarias, mediante la técnica de encuesta y determinar si adicional al Proceso de Compras el Programa Qali Warma, considera importante la verificación de las condiciones del establecimiento; condiciones del Producto y transporte. Una relación, idéntica, se establecerán con los demás componentes de los indicadores	VARIABLE 2. PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO			
				PROVEEDORES	DIMENSIONES	Indicadores			ÍTEMS	ESCALA		
					Verificación de las condiciones del establecimiento.	3						
Condiciones del Producto.	3	O										
¿Existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Determinar si existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO	Eugenio Villar, MIDIS-2018. La Prestación del servicio alimentario del programa se brinda a través del modelo cogestión, el cual constituye mecanismo que involucra participación articulada y cooperación entre actores de sociedad civil y sectores público y privado, a efectos proveer un servicio de calidad a los usuarios del Programa. Es así que participan los Comités de Compra (CC) y los Comités Alimentación Escolar (CAE), como instancias representación y participación la comunidad reconocidos por Programa.	Se obtendrán datos de las fuentes primarias, mediante la técnica de encuesta y determinar si adicional al Proceso de Compras el Programa Qali Warma, considera importante la verificación de las condiciones del establecimiento; condiciones del Producto y transporte. Una relación, idéntica, se establecerán con los demás componentes de los indicadores	COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE	Transporte	3	R			
							Recepción	3	D			
							Organización de la entrega	3	I			
¿Existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Determinar si existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?	Existe relación entre la Ejecución Contractual y la Prestación del Servicio Alimentario del Programa QaliWarma Comité de Compras 4, Lima, 2019?				PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO	Eugenio Villar, MIDIS-2018. La Prestación del servicio alimentario del programa se brinda a través del modelo cogestión, el cual constituye mecanismo que involucra participación articulada y cooperación entre actores de sociedad civil y sectores público y privado, a efectos proveer un servicio de calidad a los usuarios del Programa. Es así que participan los Comités de Compra (CC) y los Comités Alimentación Escolar (CAE), como instancias representación y participación la comunidad reconocidos por Programa.	Se obtendrán datos de las fuentes primarias, mediante la técnica de encuesta y determinar si adicional al Proceso de Compras el Programa Qali Warma, considera importante la verificación de las condiciones del establecimiento; condiciones del Producto y transporte. Una relación, idéntica, se establecerán con los demás componentes de los indicadores	ESCOLARES	Acopio	3	N
			Consumo de Alimentos	3	A							
			Aceptación	3	L							
										Ambientación	3	

ANEXO B

INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS

CUESTIONARIO

Instrucciones

El presente formulario tiene como finalidad recopilar información relevante para expresar su opinión sobre **el Proceso de Compras**. Lee detenidamente cada una de las preguntas y marca dentro de los recuadros sólo un aspa (**x**). Estas respuestas son anónimas, y no es necesario que pongas tu nombre, por lo que pedimos sinceridad en tu respuesta. **Muchas gracias por su colaboración.**

DONDE:

Nunca	1
Casi nunca	2
A veces	3
Casi siempre	4
Siempre	5

VARIABLE DIMENSION PROCESO DE COMPRAS

N°	ITEMS	Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
ACTOS PREPARATORIOS		1	2	3	4	5
Documentación requerida						
1	Los requerimientos que se solicitan son para poder participar en los procesos de compras.					
2	Se realiza la actualización de las Bases del Proceso de compras.					
3.	Se realiza la convocatoria de los miembros del comité de compras.					
Comités de compras						
1	Los miembros de los Comités de compras se encuentran capacitados.					

2	Considera Ud. que los designados a ser miembros de comité cuenta conocimiento en contrataciones.					
3	Los integrantes de los comités designados cumplen como lo señalado en la normativa (oec, usuario, especialista).					
4	Considera Ud. que el Comité de compras cumple con el Manual del Proceso de Compras.					
Bases del Proceso						
1	Los postores suelen hacer consultas u observaciones en relación a las Bases del proceso.					
2	Consideran Ud. que el número de consultas u observaciones son absueltas para ser consideradas en la Integración de las Bases.					
3	Se cumple con el cronograma de absolución de consultas y publicación de la Integración de las Bases del Proceso de Compras.					
ITEMS						
SELECCIÓN DE PROVEEDORES						
Caracterización Empresarial.						
1	Los proveedores están constituidos como empresas unipersonales o microempresas.					
2	Presentan calificación adecuada en el sistema financiero y en la sunat.					
3	Las empresas son dependientes de los flujos de ingresos derivados del PNAEQW.					
Certificaciones						
1	Se cuentan con proveedores Certificados con estándares Validación del Plan HACCP.					
2	Cumplen con Certificación El Sistema de Gestión ISO 9001:2015.					
3	Considera Ud. que los proveedores cuentan con personal capacitado para labores administrativas y de producción.					

Equipamiento						
1	Los equipos cuentan con la capacidad de producción en función a su capacidad de planta instalada.					
2	Las instalaciones del establecimiento de los proveedores garantizan la seguridad del personal.					
3	El proveedor ha implementado el uso de las EPP (Equipos de protección personal).					
ITEMS						
EJECUCION CONTRACTUAL						
Supervisión de la prestación.						
1	Se verifica las condiciones higiénicas sanitarias operativas de producción y de almacenamiento.					
2	Se cumple las especificaciones técnicas para la prestación de desayunos.					
3	Se cumple con las condiciones de transporte, con la documentación sanitaria exigida al personal operario y otros compromisos por parte del proveedor.					
Conformidad de la prestación						
1	Se entrega los alimentos según la cantidad de usuarios atendidos según acta de entrega y recepción.					
2	Considera Ud. que se cumple con la entrega de alimentos en forma diaria por turnos y horarios establecidos para el caso de raciones.					
3	Se constata con firma del miembro CAE la acta de recepción y entrega de raciones de la Institución Educativa.					
Coordinación del OEC						
1	Se ha previsto los requerimientos de los usuarios, con información actualizada, previo a los repartos y distribuciones?					

2	El coordinador constata cada entrega por cada punto de acopio.					
3	Se consolida la información del reparto de campo, para tomar acciones en entregas posteriores.					

CUESTIONARIO

Instrucciones

El presente formulario tiene como finalidad recopilar información relevante para expresar su opinión sobre la Prestación del Servicio Alimentario. Lee detenidamente cada una de las preguntas y marca dentro de los recuadros sólo un aspa (x). Estas respuestas son anónimas, y no es necesario que pongas tu nombre, por lo que pedimos sinceridad en tu respuesta. Muchas gracias por su colaboración.

DONDE:

Nunca	1
Casi nunca	2
A veces	3
Casi siempre	4
Siempre	5

VARIABLE DIMENSION PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO

N°	ITEMS	Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
PROVEEDORES		1	2	3	4	5
Verificación de las condiciones del establecimiento.						
1	Mantienen las condiciones higiénicas sanitarias en el establecimiento.					
2	Cuentan con licencia de funcionamiento, Certificado de Saneamiento Ambiental, Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento vigente.					
3.	El personal de Control de Calidad y manipuladores cuenta con Control médico semestral.					
Condiciones del producto						

1	Los alimentos entregados por el proveedor cumplen con las características al ser liberadas.					
2	El número del bebiblé, del sólido industrializado corresponde a lo liberado.					
3	Considera Ud que los componentes sólidos elaborados cumplen con las especificaciones técnicas.					
Transporte						
1	El medio de transporte que entrega los productos-alimentos en las Instituciones Educativas es de uso exclusivo.					
2	El tipo de vehículos que entrega los alimentos cumple con las condiciones higiénicas sanitarias.					
3	Los vehículos cumplen con el plan de rutas para la entrega de los alimentos.					
ITEMS						
COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE						
Recepción						
1	Considera Ud. que los integrantes CAE conocen sus funciones en la etapa de recepción, para realizar dicha actividad.					
2	Considera que los integrantes del CAE se encuentran comprometidos con el servicio alimentario.					
3	Considera Ud. que los integrantes CAE en la etapa de recepción de alimentos tienen presente las consideraciones para verificar los alimentos entregados por el proveedor.					
Organización de la entrega						

1	El proveedor entrega los alimentos en una o más instituciones educativas públicas del ítem, por turno, de acuerdo al Cronograma de Entrega según contrato.					
2	El proveedor entrega los productos a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), este reparte los alimentos a los usuarios.					
3	Los proveedores en relación a la entrega de los alimentos a las Instituciones Educativas; tienen conocimiento del horario de entrega y del tiempo de tolerancia en relación con el horario establecido según contrato.					
Acopio						
1	Considera Usted que se facilitan materiales para facilitar el acopio y/o segregación de los residuos sólidos.					
2	Considera usted, que las instalaciones de las instituciones educativas donde se almacena los alimentos cuentan con adecuadas condiciones evitando la contaminación de los alimentos.					
3	Considera Ud. que los miembros CAE tienen conocimiento que deben verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.					
ITEMS						
ESCOLARES						
Consumo de Alimentos						
1	Considera Ud. que la distribución y consumo del desayuno escolar se viene dando en los horarios establecidos.					
2	Se conocen casos donde la ingesta del desayuno que haya causado malestar en la salud del usuario.					

3	Considera Ud. que en la Instituciones educativas se viene brindando un servicio alimentario de calidad con alimentos inocuos.					
Aceptación						
1	Consideran Ud. que los usuarios son incentivados en la importancia de consumo de los alimentos, resaltando sus propiedades y el beneficio a la salud.					
2	Considera Ud que en las Instituciones educativas los usuarios vienen recibiendo alimentos ricos y agradables.					
3	Se conoce de alguna denuncia, queja o reclamo por inadecuado servicio alimentario.					
Ambientación						
1	Considera Ud. que las Instituciones educativas cuentan con mobiliario dispuesto para el consumo de alimentos.					
2	Considera usted, que las instalaciones de Instituciones educativas donde se almacenan los alimentos presenta buenas condiciones evitando la contaminación de los alimentos.					
3	Es de conocimiento que el lugar de consumo de los alimentos debe mantener condiciones de limpieza e higiene.					

ANEXO C

MATRIZ DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE PROCESO DE COMPRAS

N°	DIMENSIONES/ITEMS	Pertenenca		Relevancia		Claridad		Sugerencias
		1		2		3		
DIMENSION 1: ACTOS PREPARATORIOS		Si	No	Si	No	Si	No	
1	Los requerimientos que se solicitan son para poder participar en los procesos de compras.	✓		✓		✓		
2	Se realiza la actualización de las Bases del Proceso de compras.	✓		✓		✓		
3	Se realiza la convocatoria de los miembros del comité de compras.	✓		✓		✓		
4	Los miembros de los Comités de compras se encuentran capacitados.	✓		✓		✓		
5	Considera Ud. que los designados a ser miembros de comité cuenta conocimiento en contrataciones.	✓		✓		✓		
6	Los integrantes de los comités designados cumplen como lo señalado en la normativa (oec, usuario, especialista).	✓		✓		✓		
7	Considera Ud. que el Comité de compras cumple con el Manual del Proceso de Compras.	✓		✓		✓		
8	Los postores suelen hacer consultas u observaciones en relación a las Bases del proceso.	✓		✓		✓		
9	Consideran Ud. que el número de consultas u observaciones son absueltas para ser consideradas en la Integración de las Bases.	✓		✓		✓		
10	Se cumple con el cronograma de absolución de consultas y publicación de la Integración de las Bases del Proceso de Compras.	✓		✓		✓		
DIMENSION 2: SELECCIÓN DE PROVEEDORES		✓		✓		✓		
1	Los proveedores están constituidos como empresas unipersonales o microempresas.	✓		✓		✓		
2	Presentan calificación adecuada en el sistema financiero y en la sunat.	✓		✓		✓		
3	Las empresas son dependientes de los flujos de ingresos derivados del PNAEQW.	✓		✓		✓		

4	Se cuentan con proveedores Certificados con estándares Validación del Plan HACCP.	✓		✓		✓		
5	Cumplen con Certificación El Sistema de Gestión ISO 9001:2015.	✓		✓		✓		
6	Considera Ud. que los proveedores cuentan con personal capacitado para labores administrativas y de producción.	✓		✓		✓		
7	Los equipos cuentan con la capacidad de producción en función a su capacidad de planta instalada.	✓		✓		✓		
8	Las instalaciones del establecimiento de los proveedores garantizan la seguridad del personal.	✓		✓		✓		
9	El proveedor ha implementado el uso de las EPP (Equipos de protección personal).	✓		✓		✓		
DIMENSION 3: EJECUCION CONTRACTUAL		✓		✓		✓		
1	Se verifica las condiciones higiénicas sanitarias operativas de producción y de almacenamiento.	✓		✓		✓		
2	Se cumple las especificaciones técnicas para la prestación de desayunos.	✓		✓		✓		
3	Se cumple con las condiciones de transporte, con la documentación sanitaria exigida al personal operario y otros compromisos por parte del proveedor.	✓		✓		✓		
4	Se entrega los alimentos según la cantidad de usuarios atendidos según acta de entrega y recepción.	✓		✓		✓		
5	Considera Ud. que se cumple con la entrega de alimentos en forma diaria por turnos y horarios establecidos para el caso de raciones.	✓		✓		✓		
6	Se constata con firma del miembro CAE la acta de recepción y entrega de raciones de la Institución Educativa.	✓		✓		✓		
7	Se ha previsto los requerimientos de los usuarios, con información actualizada, previo a los repartos y distribuciones?	✓		✓		✓		
8	El coordinador constata cada entrega por cada punto de acopio	✓		✓		✓		
9	Se consolida la información del reparto de campo, para tomar acciones en entregas posteriores.	✓		✓		✓		

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE PRESTACION DEL SERVICIO
ALIMENTARIO**

N°	DIMENSIONES/ITEMS	Pertinencia		Relevancia		Claridad		Sugerencias
		1		2		3		
DIMENSION 1: PROVEEDORES		Si	No	Si	No	Si	No	
1	Mantienen las condiciones higiénicas sanitarias en el establecimiento.	✓		✓		✓		
2	Cuentan con licencia de funcionamiento, Certificado de Saneamiento Ambiental, Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento vigente.	✓		✓		✓		
3	El personal de Control de Calidad y manipuladores cuenta con Control médico semestral.	✓		✓		✓		
4	Los alimentos entregados por el proveedor cumplen con las características al ser liberadas.	✓		✓		✓		
5	El número del bebiblé, del sólido industrializado corresponde a lo liberado.	✓		✓		✓		
6	Considera Ud que los componentes sólidos elaborados cumplen con las especificaciones técnicas.	✓		✓		✓		
7	El medio de transporte que entrega los productos-alimentos en las Instituciones Educativas es de uso exclusivo.	✓		✓		✓		
8	El tipo de vehículos que entrega los alimentos cumple con las condiciones higiénicas sanitarias.	✓		✓		✓		
9	Los vehículos cumplen con el plan de rutas para la entrega de los alimentos.	✓		✓		✓		
DIMENSION 2. COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE		✓		✓		✓		
1	Considera Ud. que los integrantes CAE conocen sus funciones en la etapa de recepción, para realizar dicha actividad.	✓		✓		✓		
2	Considera que los integrantes del CAE se encuentran comprometidos con el servicio alimentario.	✓		✓		✓		

3	Considera Ud. que los integrantes CAE en la etapa de recepción de alimentos tienen presente las consideraciones para verificar los alimentos entregados por el proveedor.	✓		✓		✓	
4	El proveedor entrega los alimentos en una o más instituciones educativas públicas del ítem, por turno, de acuerdo al Cronograma de Entrega según contrato.	✓		✓		✓	
5	El proveedor entrega los productos a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), este reparte los alimentos a los usuarios.	✓		✓		✓	
6	Los proveedores en relación a la entrega de los alimentos a las Instituciones Educativas; tienen conocimiento del horario de entrega y del tiempo de tolerancia en relación con el horario establecido según contrato.	✓		✓		✓	
7	Considera Usted que se facilitan materiales para facilitar el acopio y/o segregación de los residuos sólidos.	✓		✓		✓	
8	Considera usted, que las instalaciones de las instituciones educativas donde se almacena los alimentos cuentan con adecuadas condiciones evitando la contaminación de los alimentos.	✓		✓		✓	
9	Considera Ud. que los miembros CAE tienen conocimiento que deben verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.	✓		✓		✓	
DIMENSION 3. ESCOLARES		✓		✓		✓	
1	Considera Ud. que la distribución y consumo del desayuno escolar se viene dando en los horarios establecidos.	✓		✓		✓	
2	Se conocen casos donde la ingesta del desayuno que haya causado malestar en la salud del usuario.	✓		✓		✓	
3	Considera Ud. que en las Instituciones educativas se viene brindando un servicio alimentario de calidad con alimentos inocuos.	✓		✓		✓	
4	Consideran Ud. que los usuarios son incentivados en la importancia de consumo de los alimentos, resaltando sus propiedades y el beneficio a la salud.	✓		✓		✓	
5	Considera Ud que en las Instituciones educativas los usuarios vienen recibiendo alimentos ricos y agradables.	✓		✓		✓	
6	Se conoce de alguna denuncia, queja o reclamo por inadecuado servicio alimentario.	✓		✓		✓	

7	Considera Ud. que las Instituciones educativas cuentan con mobiliario dispuesto para el consumo de alimentos.	/		/		/	
8	Considera usted, que las instalaciones de Instituciones educativas donde se almacenan los alimentos presenta buenas condiciones evitando la contaminación de los alimentos.	/		/		/	
9	Es de conocimiento que el lugar de consumo de los alimentos debe mantener condiciones de limpieza e higiene.	/		/		/	

Observaciones (precisar si hay suficiencia): HAY SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: Aplicable Aplicable después de corregir No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador: Cruz Quenta Guido René DNI: 00495492

Grado y Especialidad del validador: MAESTRO EN GESTION PUBLICA

¹ **Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

² **Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

³ **Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

San Juan de Lurigancho... 20 de 10 de 2019


Firma del Experto informante

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE PROCESO DE COMPRAS

N°	DIMENSIONES/ITEMS	Pertinencia		Relevancia		Claridad		Sugerencias
		1		2		3		
DIMENSION 1: ACTOS PREPARATORIOS		Si	No	Si	No	Si	No	
1	Los requerimientos que se solicitan son para poder participar en los procesos de compras.	/		/		/		
2	Se realiza la actualización de las Bases del Proceso de compras.	/		/		/		
3	Se realiza la convocatoria de los miembros del comité de compras.	/		/		/		
4	Los miembros de los Comités de compras se encuentran capacitados.	/		/		/		
5	Considera Ud. que los designados a ser miembros de comité cuenta conocimiento en contrataciones.	/		/		/		
6	Los integrantes de los comités designados cumplen como lo señalado en la normativa (oec, usuario, especialista).	/		/		/		
7	Considera Ud. que el Comité de compras cumple con el Manual del Proceso de Compras.	/		/		/		
8	Los postores suelen hacer consultas u observaciones en relación a las Bases del proceso.	/		/		/		
9	Consideran Ud. que el número de consultas u observaciones son absueltas para ser consideradas en la Integración de las Bases.	/		/		/		
10	Se cumple con el cronograma de absolución de consultas y publicación de la Integración de las Bases del Proceso de Compras.	/		/		/		
DIMENSION 2: SELECCIÓN DE PROVEEDORES		/		/		/		
1	Los proveedores están constituidos como empresas unipersonales o microempresas.	/		/		/		
2	Presentan calificación adecuada en el sistema financiero y en la sunat.	/		/		/		
3	Las empresas son dependientes de los flujos de ingresos derivados del PNAEQW.	/		/		/		

4	Se cuentan con proveedores Certificados con estándares Validación del Plan HACCP.	✓		✓		✓	
5	Cumplen con Certificación El Sistema de Gestión ISO 9001:2015.	✓		✓		✓	
6	Considera Ud. que los proveedores cuentan con personal capacitado para labores administrativas y de producción.	✓		✓		✓	
7	Los equipos cuentan con la capacidad de producción en función a su capacidad de planta instalada.	✓		✓		✓	
8	Las instalaciones del establecimiento de los proveedores garantizan la seguridad del personal.	✓		✓		✓	
9	El proveedor ha implementado el uso de las EPP (Equipos de protección personal).	✓		✓		✓	
DIMENSION 3: EJECUCION CONTRACTUAL		✓		✓		✓	
1	Se verifica las condiciones higiénicas sanitarias operativas de producción y de almacenamiento.	✓		✓		✓	
2	Se cumple las especificaciones técnicas para la prestación de desayunos.	✓		✓		✓	
3	Se cumple con las condiciones de transporte, con la documentación sanitaria exigida al personal operario y otros compromisos por parte del proveedor.	✓		✓		✓	
4	Se entrega los alimentos según la cantidad de usuarios atendidos según acta de entrega y recepción.	✓		✓		✓	
5	Considera Ud. que se cumple con la entrega de alimentos en forma diaria por turnos y horarios establecidos para el caso de raciones.	✓		✓		✓	
6	Se constata con firma del miembro CAE la acta de recepción y entrega de raciones de la Institución Educativa.	✓		✓		✓	
7	Se ha previsto los requerimientos de los usuarios, con información actualizada, previo a los repartos y distribuciones?	✓		✓		✓	
8	El coordinador constata cada entrega por cada punto de acopio	✓		✓		✓	
9	Se consolida la información del reparto de campo, para tomar acciones en entregas posteriores.	✓		✓		✓	

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO

N°	DIMENSIONES/ITEMS	Pertinencia		Relevancia		Claridad		Sugerencias
		1	2	3	4	5	6	
DIMENSION 1: PROVEEDORES		Si	No	Si	No	Si	No	
1	Mantienen las condiciones higiénicas sanitarias en el establecimiento.	/		/		/		
2	Cuentan con licencia de funcionamiento, Certificado de Saneamiento Ambiental, Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento vigente.	/		/		/		
3	El personal de Control de Calidad y manipuladores cuenta con Control médico semestral.	/		/		/		
4	Los alimentos entregados por el proveedor cumplen con las características al ser liberadas.	/		/		/		
5	El número del bebiblé, del sólido industrializado corresponde a lo liberado.	/		/		/		
6	Considera Ud que los componentes sólidos elaborados cumplen con las especificaciones técnicas.	/		/		/		
7	El medio de transporte que entrega los productos-alimentos en las Instituciones Educativas es de uso exclusivo.	/		/		/		
8	El tipo de vehículos que entrega los alimentos cumple con las condiciones higiénicas sanitarias.	/		/		/		
9	Los vehículos cumplen con el plan de rutas para la entrega de los alimentos.	/		/		/		
DIMENSION 2. COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE		/		/		/		
1	Considera Ud. que los integrantes CAE conocen sus funciones en la etapa de recepción, para realizar dicha actividad.	/		/		/		
2	Considera que los integrantes del CAE se encuentran comprometidos con el servicio alimentario.	/		/		/		

3	Considera Ud. que los integrantes CAE en la etapa de recepción de alimentos tienen presente las consideraciones para verificar los alimentos entregados por el proveedor.	✓		/		/		
4	El proveedor entrega los alimentos en una o más instituciones educativas públicas del ítem, por turno, de acuerdo al Cronograma de Entrega según contrato.	/		✓		✓		
5	El proveedor entrega los productos a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), este reparte los alimentos a los usuarios.	/		/		✓		
6	Los proveedores en relación a la entrega de los alimentos a las Instituciones Educativas; tienen conocimiento del horario de entrega y del tiempo de tolerancia en relación con el horario establecido según contrato.	/		/		/		
7	Considera Usted que se facilitan materiales para facilitar el acopio y/o segregación de los residuos sólidos.	/		/		/		
8	Considera usted, que las instalaciones de las instituciones educativas donde se almacena los alimentos cuentan con adecuadas condiciones evitando la contaminación de los alimentos.	/		/		/		
9	Considera Ud. que los miembros CAE tienen conocimiento que deben verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.	/		✓		/		
DIMENSION 3.ESCOLARES		/		/		/		
1	Considera Ud. que la distribución y consumo del desayuno escolar se viene dando en los horarios establecidos.	/		/		/		
2	Se conocen casos donde la ingesta del desayuno que haya causado malestar en la salud del usuario.	✓		/		/		
3	Considera Ud. que en las Instituciones educativas se viene brindando un servicio alimentario de calidad con alimentos inocuos.	/		/		/		
4	Consideran Ud. que los usuarios son incentivados en la importancia de consumo de los alimentos, resaltando sus propiedades y el beneficio a la salud.	/		/		/		
5	Considera Ud que en las Instituciones educativas los usuarios vienen recibiendo alimentos ricos y agradables.	/		/		/		
6	Se conoce de alguna denuncia, queja o reclamo por inadecuado servicio alimentario.	/		✓		/		

7	Considera Ud. que las Instituciones educativas cuentan con mobiliario dispuesto para el consumo de alimentos.	/		/		/	
8	Considera usted, que las instalaciones de Instituciones educativas donde se almacenan los alimentos presenta buenas condiciones evitando la contaminación de los alimentos.	/		/		/	
9	Es de conocimiento que el lugar de consumo de los alimentos debe mantener condiciones de limpieza e higiene.	/		/		/	

Observaciones (precisar si hay suficiencia): HAY SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: Aplicable Aplicable después de corregir No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador: FABIAN ROJAS, LENIN ENRIQUE DNI: 20016805

Grado y Especialidad del validador: MAGISTER EN ADMINISTRACION DE NEGOCIOS

¹ Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

² Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

³ Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

San Juan de Lurigancho. 22 de Junio del 2019


Firma del Experto informante

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE PROCESO DE COMPRAS

N°	DIMENSIONES/ITEMS	Pertinencia		Relevancia		Claridad		Sugerencias
		1		2		3		
DIMENSION 1: ACTOS PREPARATORIOS		Si	No	Si	No	Si	No	
1	Los requerimientos que se solicitan son para poder participar en los procesos de compras.	/		/		/		
2	Se realiza la actualización de las Bases del Proceso de compras.	/		/		/		
3	Se realiza la convocatoria de los miembros del comité de compras.	/		/		/		
4	Los miembros de los Comités de compras se encuentran capacitados.	/		/		/		
5	Considera Ud. que los designados a ser miembros de comité cuenta conocimiento en contrataciones.	/		/		/		
6	Los integrantes de los comités designados cumplen como lo señalado en la normativa (oec, usuario, especialista).	/		/		/		
7	Considera Ud. que el Comité de compras cumple con el Manual del Proceso de Compras.	/		/		/		
8	Los postores suelen hacer consultas u observaciones en relación a las Bases del proceso.	/		/		/		
9	Consideran Ud. que el número de consultas u observaciones son absueltas para ser consideradas en la Integración de las Bases.	/		/		/		
10	Se cumple con el cronograma de absolución de consultas y publicación de la Integración de las Bases del Proceso de Compras.	/		/		/		
DIMENSION 2: SELECCIÓN DE PROVEEDORES		/		/		/		
1	Los proveedores están constituidos como empresas unipersonales o microempresas.	/		/		/		
2	Presentan calificación adecuada en el sistema financiero y en la sunat.	/		/		/		
3	Las empresas son dependientes de los flujos de ingresos derivados del PNAEQW.	/		/		/		

4	Se cuentan con proveedores Certificados con estándares Validación del Plan HACCP.	/		/		/		
5	Cumplen con Certificación El Sistema de Gestión ISO 9001:2015.	/		/		/		
6	Considera Ud. que los proveedores cuentan con personal capacitado para labores administrativas y de producción.	/		/		/		
7	Los equipos cuentan con la capacidad de producción en función a su capacidad de planta instalada.	/		/		/		
8	Las instalaciones del establecimiento de los proveedores garantizan la seguridad del personal.	/		/		/		
9	El proveedor ha implementado el uso de las EPP (Equipos de protección personal).	/		/		/		
DIMENSION 3: EJECUCION CONTRACTUAL		/		/		/		
1	Se verifica las condiciones higiénicas sanitarias operativas de producción y de almacenamiento.	/		/		/		
2	Se cumple las especificaciones técnicas para la prestación de desayunos.	/		/		/		
3	Se cumple con las condiciones de transporte, con la documentación sanitaria exigida al personal operario y otros compromisos por parte del proveedor.	/		/		/		
4	Se entrega los alimentos según la cantidad de usuarios atendidos según acta de entrega y recepción.	/		/		/		
5	Considera Ud. que se cumple con la entrega de alimentos en forma diaria por turnos y horarios establecidos para el caso de raciones.	/		/		/		
6	Se constata con firma del miembro CAE la acta de recepción y entrega de raciones de la Institución Educativa.	/		/		/		
7	Se ha previsto los requerimientos de los usuarios, con información actualizada, previo a los repartos y distribuciones?	/		/		/		
8	El coordinador constata cada entrega por cada punto de acopio	/		/		/		
9	Se consolida la información del reparto de campo, para tomar acciones en entregas posteriores.	/		/		/		

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO

N°	DIMENSIONES/ITEMS	Pertinencia		Relevancia		Claridad		Sugerencias
		1		2		3		
DIMENSION 1: PROVEEDORES		Si	No	Si	No	Si	No	
1	Mantienen las condiciones higiénicas sanitarias en el establecimiento.	/		/		/		
2	Cuentan con licencia de funcionamiento, Certificado de Saneamiento Ambiental, Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento vigente.	/		/		/		
3	El personal de Control de Calidad y manipuladores cuenta con Control médico semestral.	/		/		/		
4	Los alimentos entregadas por el proveedor cumplen con las características al ser liberadas.	/		/		/		
5	El número del bebiblé, del sólido industrializado corresponde a lo liberado.	/		/		/		
6	Considera Ud que los componentes sólidos elaborados cumplen con las especificaciones técnicas.	/		/		/		
7	El medio de transporte que entrega los productos-alimentos en las Instituciones Educativas es de uso exclusivo.	/		/		/		
8	El tipo de vehículos que entrega los alimentos cumple con las condiciones higiénicas sanitarias.	/		/		/		
9	Los vehículos cumplen con el plan de rutas para la entrega de los alimentos.	/		/		/		
DIMENSION 2. COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE		/		/		/		
1	Considera Ud. que los integrantes CAE conocen sus funciones en la etapa de recepción, para realizar dicha actividad.	/		/		/		
2	Considera que los integrantes del CAE se encuentran comprometidos con el servicio alimentario.	/		/		/		

3	Considera Ud. que los integrantes CAE en la etapa de recepción de alimentos tienen presente las consideraciones para verificar los alimentos entregados por el proveedor.	/	/	/		
4	El proveedor entrega los alimentos en una o más instituciones educativas públicas del ítem, por turno, de acuerdo al Cronograma de Entrega según contrato.	/	/	/		
5	El proveedor entrega los productos a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), este reparte los alimentos a los usuarios.	/	/	/		
6	Los proveedores en relación a la entrega de los alimentos a las Instituciones Educativas; tienen conocimiento del horario de entrega y del tiempo de tolerancia en relación con el horario establecido según contrato.	/	/	/		
7	Considera Usted que se facilitan materiales para facilitar el acopio y/o segregación de los residuos sólidos.	/	/	/		
8	Considera usted, que las instalaciones de las instituciones educativas donde se almacena los alimentos cuentan con adecuadas condiciones evitando la contaminación de los alimentos.	/	/	/		
9	Considera Ud. que los miembros CAE tienen conocimiento que deben verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.	/	/	/		
DIMENSION 3.ESCOLARES		/	/	/		
1	Considera Ud. que la distribución y consumo del desayuno escolar se viene dando en los horarios establecidos.	/	/	/		
2	Se conocen casos donde la ingesta del desayuno que haya causado malestar en la salud del usuario.	/	/	/		
3	Considera Ud. que en las Instituciones educativas se viene brindando un servicio alimentario de calidad con alimentos inocuos.	/	/	/		
4	Consideran Ud. que los usuarios son incentivados en la importancia de consumo de los alimentos, resaltando sus propiedades y el beneficio a la salud.	/	/	/		
5	Considera Ud que en las Instituciones educativas los usuarios vienen recibiendo alimentos ricos y agradables.	/	/	/		
6	Se conoce de alguna denuncia, queja o reclamo por inadecuado servicio alimentario.	/	/	/		

7	Considera Ud. que las Instituciones educativas cuentan con mobiliario dispuesto para el consumo de alimentos.	/		/		/	
8	Considera usted, que las instalaciones de Instituciones educativas donde se almacenan los alimentos presenta buenas condiciones evitando la contaminación de los alimentos.	/		/		/	
9	Es de conocimiento que el lugar de consumo de los alimentos debe mantener condiciones de limpieza e higiene.	/		/		/	

Observaciones (precisar si hay suficiencia): _____

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: CARRERA, CARLOS DOMINGO DNI: 07773636

Grado y Especialidad del validador: MAESTRO EN EDUCACION E INICIACION

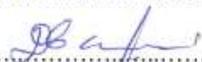
¹ Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

² Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

³ Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

San Juan de Lurigancho 15 de 6 del 2019



Firma del Experto informante

BASE DE DATOS PROCESO DE COMPRAS

	Actos preparatorios										Selección de Proveedores									Ejecución Contractual								V1	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27		P28
01	5	5	5	4	4	4	4	5	5	3	2	3	4	1	2	1	3	3	2	2	2	3	2	5	4	3	4	3	93
02	5	5	5	4	3	3	4	5	4	5	3	4	4	3	3	3	4	3	2	5	5	4	5	5	5	5	5	5	116
03	3	1	3	3	2	3	1	3	1	4	3	3	1	3	2	2	3	3	2	4	1	4	1	1	1	3	2	3	66
04	4	5	5	3	3	4	4	3	4	4	5	4	4	2	4	4	4	4	2	5	5	5	4	5	5	4	5	5	115
05	1	4	1	3	3	3	3	4	1	4	5	4	5	3	3	3	3	3	2	4	1	4	3	4	1	3	4	3	85
06	5	5	4	3	2	4	4	5	4	4	5	1	1	3	3	2	3	2	1	5	4	5	5	5	4	4	5	3	101
07	4	4	4	3	2	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	5	4	5	4	5	5	5	4	5	113
08	1	3	2	3	3	3	1	5	1	4	1	1	1	3	2	3	3	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	58	
09	5	3	4	4	4	5	5	5	5	3	4	3	4	4	3	4	3	2	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	116
10	5	1	5	4	3	4	4	5	4	5	3	1	3	1	3	3	2	4	3	5	1	5	1	5	3	4	5	3	95
11	5	5	5	4	3	4	5	5	4	5	3	5	5	3	3	3	3	3	2	5	5	5	4	4	5	5	4	3	115
12	5	5	5	4	3	4	4	5	4	5	3	5	5	3	3	3	3	3	2	5	5	5	4	4	5	4	5	5	116
13	1	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3	3	4	3	3	3	3	3	2	4	1	3	1	4	1	3	1	3	70
14	5	4	4	4	4	4	3	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	5	5	5	5	5	5	4	5	3	116
15	1	1	1	3	2	1	5	1	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3	2	1	5	1	2	1	1	3	4	3	62
16	5	5	5	4	3	5	5	3	4	5	5	5	4	3	3	4	4	4	5	5	4	4	5	3	4	4	5	3	118
17	5	5	5	4	3	5	4	5	3	4	5	5	4	2	3	3	4	5	3	5	5	5	5	5	5	3	4	3	117
18	3	1	1	3	2	3	5	1	3	1	3	5	3	3	3	4	4	3	3	5	5	5	5	5	3	4	5	3	94
19	5	4	5	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	1	4	4	3	4	3	102	
20	1	1	1	3	3	2	1	3	1	5	3	3	4	1	3	3	1	2	1	5	5	4	5	5	5	4	5	3	83
21	5	5	3	3	3	4	4	4	4	4	1	1	4	2	3	3	2	2	1	5	5	5	5	4	4	5	4	5	100
22	4	4	5	3	3	3	4	5	3	5	4	4	5	4	5	3	4	5	2	5	5	5	5	5	4	4	5	3	116
23	5	5	4	4	2	3	4	5	5	5	1	1	1	2	2	3	3	2	2	1	3	4	4	4	4	3	4	3	89
24	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	4	4	1	4	4	3	3	2	5	5	4	4	5	4	4	5	3	115

ANEXO D
BASE DE DATOS

BASE DE DATOS PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO

	Proveedores									COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE								Escolares							V2			
	P29	P30	P31	P32	P33	P34	P35	P36	P37	P38	P39	P40	P41	P42	P43	P44	P45	P46	P47	P48	P49	P50	P51	P52		P53	P54	P55
01	4	4	4	4	3	4	5	4	4	3	3	3	1	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	1	91	
02	4	4	4	4	5	4	5	4	4	3	3	4	5	4	5	4	3	5	3	3	5	3	5	3	5	3	5	109
03	4	1	1	4	2	4	1	4	4	3	2	2	5	3	2	3	2	3	3	2	4	4	5	3	2	3	3	79
04	4	5	5	4	5	4	5	4	4	3	2	5	5	3	5	3	5	3	3	5	4	5	4	3	5	3	3	109
05	4	1	5	5	5	4	5	4	1	3	3	3	1	4	3	4	3	3	3	2	4	3	3	3	3	3	3	88
06	4	3	5	3	3	3	5	4	4	3	3	3	5	4	5	5	2	4	3	5	4	3	3	4	2	3	5	100
07	5	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	5	4	4	4	5	3	5	3	5	4	3	4	4	5	5	3	106
08	4	1	2	1	2	1	4	1	3	4	1	3	1	2	2	4	2	4	4	3	4	2	4	2	3	3	2	69
09	4	4	3	4	5	5	3	4	5	5	3	3	4	4	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	3	4	5	112
10	4	4	4	5	5	5	3	4	4	2	3	3	5	3	3	3	5	4	4	4	5	3	4	3	3	3	5	103
11	3	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	5	4	3	3	3	4	3	5	4	3	4	3	5	5	5	113
12	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	3	4	5	5	4	5	3	4	5	3	5	4	5	5	2	2	3	114
13	1	5	1	5	1	5	1	5	1	3	4	2	1	5	1	4	3	2	5	1	2	4	2	2	4	4	3	77
14	5	5	5	5	5	2	5	5	5	3	4	3	5	4	2	5	5	5	5	5	2	5	4	2	4	4	5	114
15	3	1	5	1	3	2	4	5	4	3	1	3	1	5	2	3	2	4	5	1	2	5	3	2	3	1	5	79
16	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5	4	5	1	1	5	5	5	1	4	5	5	116
17	4	5	5	4	5	5	5	4	5	3	3	3	5	5	4	4	4	5	5	3	5	4	4	3	4	4	5	115
18	4	1	4	1	5	5	5	5	5	3	3	3	5	4	5	3	3	3	4	1	5	4	1	4	2	3	1	92
19	4	5	5	5	1	5	3	4	1	4	3	4	5	4	4	5	4	5	4	1	4	3	4	3	3	4	3	100
20	4	5	4	5	2	5	2	4	5	4	3	4	5	4	4	2	4	5	4	5	4	3	4	3	4	4	5	107
21	4	5	1	5	1	4	4	5	5	3	4	4	1	4	5	5	3	5	4	2	5	4	4	2	4	4	1	98

22	5	5	5	5	5	5	4	5	5	3	3	3	5	4	5	4	3	4	4	5	5	3	4	3	4	3	5	114
23	1	4	1	5	4	3	1	4	1	4	1	5	1	3	1	5	3	3	5	5	5	3	5	3	3	5	3	87
24	4	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	3	5	5	5	4	4	4	4	3	5	4	4	5	3	3	3	113
25	4	5	5	5	5	4	4	5	4	3	3	3	5	5	4	4	3	4	3	2	5	4	4	4	3	3	5	108
26	4	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	3	5	4	2	5	3	3	2	3	3	2	106
27	5	5	5	5	5	5	5	5	1	4	3	4	5	4	4	4	3	3	4	2	2	3	4	2	2	2	4	100
28	4	5	5	4	5	4	4	4	5	3	3	4	5	4	5	5	4	5	3	3	4	2	3	5	2	3	5	108
29	4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	3	4	5	4	5	4	3	4	3	2	5	4	4	3	4	3	5	111
30	4	5	5	5	5	4	4	4	4	3	5	3	4	4	4	4	3	5	4	5	5	3	4	5	3	3	4	111

ANEXO E
CARTA DE PRESENTACION



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Escuela de Posgrado

"Año de la Lucha Contra la Corrupción e Impunidad"

Lima, 25 de junio de 2019

Carta P.956 – 2019 EPG – UCV LE

SEÑORA)
SONIA PEREA OLIVAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
ATENCIÓN:
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO



Asunto: Carta de Presentación del estudiante LORENA ERIKA BASURCO ORE

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para presentar a LORENA ERIKA BASURCO ORE identificada(a) con DNI N.° 30861215 y código de matrícula N.° 700134335; estudiante del Programa de **MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA** quien se encuentra desarrollando el Trabajo de Investigación (Tesis):

GESTIÓN DE PROCESO DE COMPRAS Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALI WARMA, COMITÉ DE COMPRAS 4, LIMA, 2019

En ese sentido, solicito a su digna persona facilitar el acceso de nuestro(a) estudiante a su Institución a fin de que pueda aplicar entrevistas y/o encuestas y poder recabar información necesaria.

Con este motivo, le saluda atentamente,



[Firma]
Dr. Raúl Delgado Arenas
JEFE DE UNIDAD DE POSGRADO
FILIAL LIMA – CAMPUS LIMA ESTE

LIMA NORTE Av. Alfredo Martínez 4202, San Andrés, Tel: 011 202 4044 Fax: 011 202 4041
LIMA ESTE Av. 201 Paredón 490, 100, Punta Rey, San Juan de los Rios, Tel: 011 202 8000 Fax: 2010
ATE Carretera Panamericana 8.2 Km. 14.570 200 3000 Fax: 2010
CALLAO Av. Argentina 1760, Tel: 011 202 4142 Fax: 2010

ANEXO F
ARTÍCULO CIENTÍFICO

**Gestión de Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario del
Programa**

Qali Warma Comité de Compras 4, Lima, 2019.

Lorena Erika Basurco Oré

lbasurcoore@gmail.com

RESUMEN

La presente investigación tuvo como enfoque la Gestión de proceso de compras y prestación del servicio alimentario; planteando el objetivo general determinar la relación que existe entre la gestión del proceso de compras y la prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019. El tipo de investigación fue de nivel descriptivo, de enfoque cuantitativo; diseño no experimental tipo transeccional correlacional. La población estuvo conformada SPA del PNEQW, CTT, EA, MGL, vigilancia; de ella se tomó como muestra a $n = 30$ SPA; teniendo en cuenta los criterios de inclusión y exclusión. La técnica empleada fue la encuesta validada por jueces expertos y para medir el coeficiente de confiabilidad se determinó con el estadístico Alfa Cronbach; siendo 0.92 para el Proceso de compras y 0.835 para la prestación del servicio alimentario; siendo de alta confiabilidad.

Para contrastar las hipótesis tanto general como específicas se aplicó las estadísticas inferenciales; realizando la prueba Rho de Spearman; cuya conclusión es que el proceso de compras tiene una relación positiva moderada ($Rho = 0.764$) y significancia ($p = 0.000$ menor que 0.05) con la prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma.

Palabra clave: compras, servicio, alimentario

ABSTRACT

This research focused on the management of the purchasing process and the provision of food service; proposing the general objective to determine the relationship that exists between the management of the purchasing process and the provision of the food service of the Qali warma Program, Purchasing Committee 4, Lima, 2019. The type of research was descriptive level, with a quantitative approach; non-experimental cross-sectional correlational design. The population was made up of SPA from the PNEQW, CTT, EA, MGL, surveillance; of it was taken as a sample at $n = 30$ SPA; taking into account the inclusion and exclusion criteria. The technique used was the survey validated by expert judges and to measure the reliability coefficient it was determined with the Alpha Cron Bach statistic; being 0.92 for the Purchasing Process and 0.835 for the provision of the food service; being highly reliable. To contrast both the general and specific hypotheses, inferential statistics were applied; performing Spearman's Rho test; whose conclusion is that the purchasing process has a moderate positive relationship ($Rho = 0.764$) and significance ($p = 0.000$ less than 0.05) with the provision of the food service of the Qali warma Program.

Keyword: shopping, service, food

INTRODUCCION

En 1992, durante el primer gobierno del Ing. Alberto Fujimori se creó el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA) sobre la base de la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario (ONA) y el Programa de Asistencia Directa (PAD), así el estado se comprometía a desarrollar un servicio que combatiera la malnutrición en menores de 12 años, cuatro años después en 1996, al no haberse cumplido los objetivos del PRONAA, este programa paso a depender del Ministerio de Promoción de la Mujer y Desarrollo Humano (MIDIS).

El PRONAA como modelo de gestión no había cumplido su objetivo de combatir la malnutrición infantil, se origina El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) creado por D.S. N° 008-2012-MIDIS en el año 2012, que cambia totalmente el modelo de gestión y se dirige a priorizar los objetivos nutricionales y el funcionamiento del programa se basa en la organización de las comunidades educativas, favoreciendo que los niños se alimenten con los diferentes productos de cada una de las regiones del Perú e inicia actividades con la entrega de las primeras raciones en marzo de 2013.

(Vasquez, las políticas y programas sociales del gobierno de Ollanta Humala desde la perspectiva de la pobreza multidimensional, 2013) Analiza las políticas y programas sociales del Gobierno de Ollanta Humala desde un punto de vista de la pobreza multidimensional, con atención particular en el PNAEQW, establece que no existe una correlación entre su “concepción y la operatividad”. Establece que el programa Qali Warma presenta indicadores de eficiencia administrativa, se desarrolló con un presupuesto programado para su gestión menor al 50% en comparación al destinado al PRONAA; así mismo define que Qali Warma no muestra equidad puesto que otorga menos recursos públicos a las regiones con altos niveles de desnutrición crónica y considera que es necesario redistribuir el gasto presupuestado para que exista más equidad.

Así mismo señala que los proveedores juegan un rol importante en la problemática de Qali Warma al no poder cumplir con los requerimientos del programa, surge una nueva tarea de Qali Warma la de replantear las acciones que realiza debido a que uno de sus objetivos es proveer alimentación inocua, oportuna y en óptimas condiciones y sin riesgo alguno a 2,7 millones de beneficiarios durante 200 días de clases aproximadamente.

Uno de los mayores inconvenientes en el proceso de compras de alimentos para el programa Qali warma en cada una de sus fases; convocatoria, selección y ejecución contractual: Son las propuestas económicas, ya que es un factor determinante para la selección de proveedores cuyo objetivo es atraer a los más idóneos; se tienen convocatorias muy cortas para difundir los procesos de compras, IIEE desbastecidas o abastecidas inadecuadamente, proveedores pequeños y de limitada calidad; instrumentos normativos insuficientes y deficientes con grandes vacíos en los procedimiento para el desarrollo de los proceso de compras; problemática causada por los proveedores, poca experiencia en el rubro, fragilidad empresarial, en muchas ocasiones no reúnen las características para satisfacer los requerimientos del programa; instituciones educativas que forman parte del programa con carencia de infraestructura necesaria y equipamiento; falta de capacitación de los operadores del servicio en temas de almacenamiento y conservación de los productos, preparación de recetas, seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y consumo de agua segura.

Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. R.D.397-2018-MIDIS/PNAEQW (Lima 08.Nov.2018). Este documento señala que todos los procesos se encuentran normados y estandarizados. El proceso de compras se realiza bajo los lineamientos contenidos en el Manual de Compras.

El proceso de Compras consta de 3 fases: Actos Preparatorios, Selección de Proveedores y Ejecución Contractual.

(Villar, 2018) “La atención del servicio alimentario del programa se basa en un modelo de cogestión, que constituye un mecanismo que favorece la participación y colaboración entre actores miembros de la sociedad civil y sector público-privado con el fin de otorgar un servicio de calidad a los usuarios del Programa”.

Este modelo participa los Comités de Compra (CC) y los Comités de Alimentación Escolar (CAE), como instancias de representación y participación de la comunidad reconocidos por el Programa:

Los Comités de Compra (CC): Integrado por autoridades del Gobierno Local, Red de Salud, Prefectura y padres de familia, quienes reciben recursos financieros para realizar el proceso de compra desconcentrado.

Los Comités de Alimentación Escolar (CAE): Integrado por Director(a), docentes y padres de familia de la Institución Educativa, cuya función principal es gestionar y vigilar la prestación del servicio alimentario en la Institución Educativa.

El servicio del PNAEQW tiene dos componentes denominados alimentario y educativo:

El componente alimentario: Se caracteriza por la entrega del servicio (donde los CAE participan activamente), de acuerdo a los hábitos de consumo local y requerimientos nutricionales según grupo etario. El servicio del componente alimentario tiene dos modalidades de atención, raciones y productos.

El Componente Educativo: El Programa Nacional Qali Warma por medio de su componente educativo usando estrategias de la asistencia técnica, capacitación y herramientas educativas busca que los equipos técnicos de las Unidades Territoriales, Comités de Alimentación Escolar (CAE) y los Comités de Compra (CC) tengan una mejor preparación para la gestión eficiente y vigilancia del servicio con el objetivo de mejorar los hábitos de alimentación e higiene en los usuarios del programa alimentario.

La Formulación del Problema es qué vínculo hay entre la gestión del proceso de compras y la prestación del servicio alimentario.

Los Problemas Específicos (Ver Anexo 1 Matriz de Consistencia).

La Hipótesis general fue: Existe relación de Gestión de proceso de compras y prestación del servicio alimentario del PNAEQW.

Las Hipótesis específica (Ver Anexo 1 Matriz de Consistencia).

El Objetivo General fue: Evaluar la vinculación entre la Gestión de proceso de compras y prestación del servicio alimentario del PNAEQW. Así mismo los objetivos específicos (Ver Anexo 1 Matriz de Consistencia).

En la Investigación se aplicó el diseño no experimental tipo Transeccional - correlacional; en tal sentido, se evaluó la relación entre las variables del Proceso de Compras y la prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de Compras 4, Lima, 2019. La población estuvo conformada los Supervisores de Plantas y Almacenes del PNEQW, Coordinador Técnico Territorial, Especialista Alimentario, Monitores de Gestión Local, vigilancia. Teniendo como Criterio de inclusión a los supervisores de plantas y almacenes y como criterio de exclusión Coordinador Técnico Territorial, Especialista Alimentario, Monitores de Gestión Local, vigilancia. La muestra estará representada por 30 supervisores de plantas y almacenes.

La técnica empleada para recolectar información fue encuesta y los instrumentos de recolección de datos fueron cuestionarios que fueron debidamente validados a través de juicios de expertos y determinando su confiabilidad a través del estadístico Alfa de Cronbach: (0,92 y 0,835), que demuestra alta confiabilidad.

RESULTADOS

Hipótesis general

H₀: No existe relación positiva entre el Proceso de Compras y la prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

H_a: Existe relación positiva entre el Proceso de Compras y la prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

Tabla 20

Correlación y Nivel de Significancia entre el Proceso de Compras y Prestación del Servicio Alimentario

			Proceso de Compras	Prestación del Servicio Alimentario
Rho de Spearman	Proceso de Compras	Coeficiente de correlación	1,000	,764**
		Sig.(bilateral)	.	,000
	Prestación del Servicio Alimentario	N	30	30
		Coeficiente de correlación	,764**	1,000
		Sig.(bilateral)	,000	.
		N	30	30

** La correlación es significativa en el nivel 0,01(bilateral)

Nota. Encuesta a supervisores de plantas y almacenes

El resultado del coeficiente de correlación Rho Spearman de 0.764 evidencia que existe relación positiva considerable entre ambas variables con nivel de significancia bilateral $p = 0.000 < 0.01$ (altamente significativo), rechazando la hipótesis nula y aceptando la hipótesis alterna; se deduce que: Existe relación positiva entre el proceso de compras y prestación del servicio alimentario en los supervisores de plantas y almacenes.

Hipótesis Específica 1.

H₀: No existe relación positiva entre Actos Preparatorios y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

H_a: Existe relación positiva entre Actos Preparatorios y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

Tabla 21

Correlación y Nivel de Significancia entre Actos Preparatorios y Prestación del Servicio Alimentario

			Actos Preparatorios	Prestación del Servicio Alimentario
Rho de Spearman	Actos Preparatorios	Coefficiente de correlación	1,000	,488**
		Sig.(bilateral)	.	,006
		N	30	30
	Prestación del Servicio Alimentario	Coefficiente de correlación	,488**	1,000
		Sig.(bilateral)	,006	.
		N	30	30

** La correlación es significativa en el nivel 0,01(bilateral)

Nota. Elaboración propia

El resultado del coeficiente de correlación Rho Spearman de 0.488 señala que existe relación positiva entre la variable actos preparatorios y la variable prestación del servicio alimentario con nivel de correlación positiva débil siendo el nivel de significancia bilateral $p=0.006 < 0.01$, se rechaza la hipótesis nula y se acepta hipótesis alterna; por consiguiente: Existe relación positiva entre Actos Preparatorios y prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma.

Hipótesis Específica 2.

H₀: No existe relación positiva entre Selección de Proveedores y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

H_a: Existe relación positiva entre Selección de Proveedores y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

Tabla 3

Correlación y Nivel de Significancia entre Selección de Proveedores y Prestación del Servicio Alimentario

			Selección de Proveedores	Prestación del Servicio Alimentario
Rho de Spearman	Selección de Proveedores	Coeficiente de correlación	1,000	,657**
		Sig.(bilateral)	.	,000
		N	30	30
	Prestación del Servicio Alimentario	Coeficiente de correlación	,657**	1,000
		Sig.(bilateral)	,000	.
		N	30	30

** La correlación es significativa en el nivel 0,01(bilateral)

Nota. Elaboración propia

El resultado presenta como coeficiente de correlación Rho Spearman de 0.657 evidenciando que existe relación positiva entre la variable selección de proveedores y la variables prestación del servicio alimentario con nivel de correlación positiva media y siendo el nivel de significancia bilateral $p=0.000 < 0.01$, se rechaza la hipótesis nula y se acepta hipótesis alterna; por lo tanto se establece que: Existe relación positiva entre Selección de Proveedores y prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma.

Hipótesis Especifica 3.

H₀: No existe relación positiva entre Ejecución Contractual y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

H_a: Existe relación positiva entre Ejecución Contractual y Prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019.

Tabla 4

Correlación y Nivel de Significancia entre Ejecución Contractual y Prestación del Servicio Alimentario

			Ejecución Contractual	Prestación del Servicio Alimentario
Rho de Spearman	Ejecución Contractual	Coeficiente de correlación	1,000	,546**
		Sig.(bilateral)	.	,002
	Prestación del Servicio Alimentario	N	30	30
		Coeficiente de correlación	,546**	1,000
		Sig.(bilateral)	,002	.
		N	30	30

** La correlación es significativa en el nivel 0,01(bilateral)

Nota. Elaboración propia

De acuerdo al coeficiente de correlación Rho Spearman de 0.546 indica que existe relación positiva entre la variable ejecución contractual y la variable prestación del servicio alimentario con nivel de correlación positiva media y nivel de significancia bilateral $p=0.002 < 0.01$, se rechaza la hipótesis nula y se acepta hipótesis alterna; se concluye que: Existe relación positiva entre Ejecución Contractual y prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma.

CONCLUSIONES

- Primera:** Concluir que los resultados entre la variable proceso de compras y prestación de servicio alimentario demuestran el grado de correlación de Rho de Spearman de 0.764 relación positiva moderada de las variables, con significancia $p < 0,05$ estableciendo que existe relación entre la gestión del proceso de compras y prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019, se verifica la hipótesis general.
- Segunda:** En cuanto a los actos preparatorios y prestación del servicio alimentario el grado de correlación Rho de Spearman entre dichas variables es de 0.488 con una relación positiva débil, con significancia $p < 0,05$ estableciendo que existe relación entre los actos preparatorios y prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019, se verifica la hipótesis 01.
- Tercera:** En cuanto a la selección de proveedores y prestación del servicio alimentario el grado de relación Rho de Spearman de 0.657 señala una relación positiva media, con valor de significancia $p < 0,05$ estableciendo que existe relación de la selección de proveedores y prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019, se verifica la hipótesis 02.
- Cuarto:** En cuanto a la ejecución contractual y prestación del servicio alimentario el grado de correlación Rho de Spearman de las variables es de 0.546 relación positiva media, con nivel de significancia $p < 0.05$, estableciendo que existe relación de la ejecución contractual y prestación del servicio alimentario del Programa Qali warma, Comité de compras 4, Lima, 2019, se verifica la hipótesis 03.

BIBLIOGRAFIA

- Ayala, J.M(2016).Gestión de compras. España: Editex
- Defensoria del Pueblo. (Octubre de 2013). Primer reporte de supervisión al funcionamiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las instituciones educativas ubicadas en zonas rurales. Lima, Lima, Perú.
- Huaman, E. V. (octubre de 2013). las politicas y programas sociales del gobierno de Ollanta Humala desde la perspectiva de la pobreza multidimensional. lima.
- Heinz Dieterich, S. (1996). Nueva guía para la investigación científica. México: Planeta Mexicana, S.A. de C.V.
- MIDIS. (08 de noviembre de 2018). Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Lima, Lima, Lima.
- Ministerio de Desarrollo e inclusion Social. (Diciembre de 2017). Nota metodológica para la evaluación de impacto del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma. . Lima, Lima, Perú.
- Villar, E. (setiembre de 2018). Informe de la comision de reorganizacion administrativa del programa Qaliwarma. Lima, Lima, Perú.